



BEEFBUSTERS

AMERICAN STREET FOOD

HYGIENE & SICHERHEITSKONZEPT

**WIR ORGANISIEREN DIR EIN NACH AKTUELLEN HYGIENEVORSCHRIFTEN
SICHERES- UND SPEKTAKULÄRES FOOD TRUCK CATERING.**

IHR FEIERT UND WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST!



BEEFBUSTERS

HYGIENE & SICHERHEITSKONZEPT

Von März bis Mai 2020 haben wir 11 Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen in ganz NRW vor Ort unter besonderen hygienischen Vorschriften versorgt.



**Unsere Mitarbeiter
sind alle Corona
Hygiene geschult.**



**Zwischen Gast und
Küche wird eine Plexiglas-
Schutzwand errichtet.**



**Der Abstand zwischen
den Gästen muss min.
1,5 Meter betragen, dafür
werden mit Kreidespray
Markierungen gesetzt.**

BEEFBUSTERS

HYGIENE & SICHERHEITSKONZEPT

Ob Firmen-Event, Hochzeit oder Gartenparty – das Hygienekonzept für jede Veranstaltung.



Wenn Tische von uns kommen, werden diese vor und nach jedem Gast mit Oberflächen-Desinfektion gereinigt.



Zwischen den Tischen wird ein Abstand von 1,5 Meter eingehalten.



Desinfektionsmittel steht sowohl für die Gäste, als auch für die Küche in ausreichender Form zur Verfügung.

BEEFBUSTERS

HYGIENE & SICHERHEITSKONZEPT

Wir beraten Euch gerne unter: 0211 93652820



Alle Mitarbeiter tragen Schutzmasken.



Es werden Gäste-Registrierungslisten zur Infektionsnachverfolgung geführt.



Hinweisschilder zu Corona Verhaltensregeln werden von uns für die Gäste Aufgestellt.