



# **HYGIENE & SICHERHEITSKONZEPT**

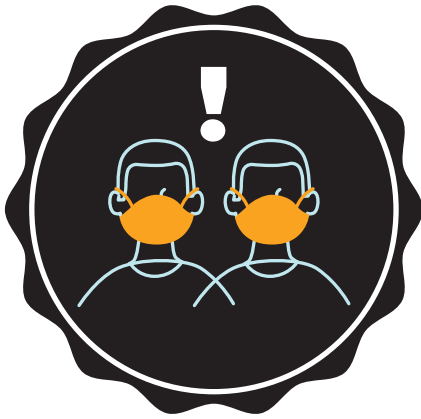
Wir organisieren ein rundum nach aktuellen Hygienevorschriften sicheres und einmaliges Food Truck Catering.

**Ihr feiert und wir kümmern uns um den Rest.**

Prinzengrill Food Truck • MK Food Truck Catering GmbH • Prinzenallee 11a • 40549 Düsseldorf  
Telefon: 021193652820 • [www.prinzengrill.de](http://www.prinzengrill.de) • [info@prinzengrill.de](mailto:info@prinzengrill.de)

# HYGIENE & SICHERHEITSKONZEPT

Von März bis Mai 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 wurde eine Plexiglas Schutzwand errichtet.**



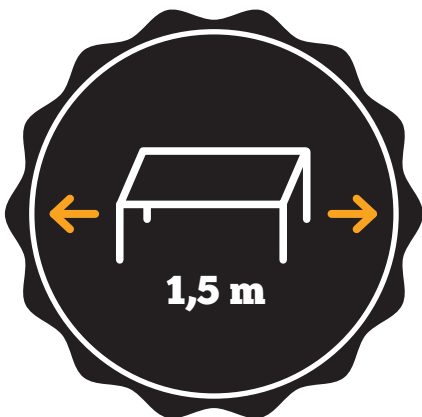
**Der Abstand zwischen den Gästen muss min. 1,5 Meter betragen, dafür werden mit Kreidespray Markierungen gesetzt.**

## 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.**

# 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.**