
PRESSEMITTEILUNG

Sicherheit an erster Stelle: Umfangreiche Hygiene- und Schutzmaßnahmen bei Aramark

Um den Schutz und die Gesundheit aller Kunden, Gäste und Mitarbeiter der Aramark-Betriebsrestaurants in den kommenden Wochen und Monaten zu gewährleisten, hat das Unternehmen ein ausführliches Konzept entwickelt. Es umfasst sowohl strenge Hygiene- und Schutzmaßnahmen als auch ein umfangreiches Kommunikationspaket und einen Leitfaden für Gäste. So stellt sich der Caterer den neuen Herausforderungen zu Zeiten der Pandemie.

Neu-Isenburg, Mai 2020. Betriebsrestaurants sind oftmals der kommunikative Treffpunkt eines Unternehmens, Orte, an denen die Mitarbeiter zusammenkommen und eine gemeinsame Auszeit genießen. Um allen Gästen eine sichere Rückkehr in die Betriebsrestaurants zu ermöglichen und um vor allem auf lange Sicht die Gesundheit und das Wohlbefinden zu wahren, setzt Aramark deutschlandweit alle notwendigen Maßnahmen in Sachen Hygiene und Sicherheit um.

Umfangreiche Hygienemaßnahmen als Pfeiler des neuen Konzepts

Um Gäste und Mitarbeiter bestmöglich zu schützen, hat Aramark eine Maskenpflicht für seine Mitarbeiter eingeführt. Jeder Angestellte wird mit wiederverwendbaren Schutzmasken aus Textilmaterial ausgestattet, die in allen Bereichen getragen werden müssen. Bereits 42.000 mit Aramark-Logo gebrandete Masken wurden über eine Lieferantenverbindung von Aramark Tschechien für die deutschen Betriebe produziert.

Um die Gesundheit der Mitarbeiter bereits vor Dienstbeginn sicherzustellen, wurden zudem alle Betriebe in Deutschland mit medizinischen Infrarot-Thermometern ausgestattet. Das Fiebermessen ist kontaktlos, freiwillig und anonym, Aramark erfasst dabei keine Daten.

Darüber hinaus werden die Mitarbeiter auf die Abstandsregelungen zu Kollegen und Gästen der Betriebsrestaurants, Hygieneregeln und zusätzliche Maßnahmen wie das Verwenden von Schutzhandschuhen hingewiesen.

Planung und spezielle Schutzmaßnahmen geben Sicherheit

Neben besonderen Hygienemaßnahmen auf Seiten der Mitarbeiter verändert sich auch das Bild der Betriebsrestaurants. Um die Abstände im Gästebereich zu vergrößern, wird die Anzahl an Sitzplätzen reduziert. Die Installation von Plexiglasabtrennungen auf den Tischen zum Schutz vor Tröpfcheninfektionen bietet Aramark seinen Kunden als Option an. Auch das Speiseangebot wird der aktuellen Situation angepasst, so müssen alle Lebensmittel und Gerichte entweder gut verpackt oder abgedeckt sein. Generell gilt es, sämtliche möglichen Infektionsquellen zu vermeiden. Deshalb werden beispielsweise auch Besteck, Gläser und Servietten von Mitarbeitern ausgegeben, anstatt wie üblich für die Gäste zur freien Verfügung zu stehen.

Um weiterhin alle Gäste zu versorgen und gleichzeitig die Sicherheit zu gewährleisten, setzt Aramark auf spezielle Maßnahmen zur Leitung des Besucherstroms. So wird etwa die maximale Anzahl an Gästen limitiert oder eine Versorgung in Etappen eingeführt. Sie werden zuvor individuell den Regelungen des jeweiligen Bundeslandes angepasst und mit den zuständigen Behörden und Kunden abgestimmt.

Kooperation der Gäste essentiell für den Erfolg

„Wir haben uns intensiv Gedanken gemacht, wie wir die Sicherheit in unseren Betriebsrestaurants bestmöglich garantieren. Neben außerordentlicher Vorsicht und Engagement auf Seiten der Mitarbeiter setzen wir auch auf die Kooperationsbereitschaft unserer Gäste. Gerade jetzt müssen alle an einem Strang ziehen“, so Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung Aramark Deutschland.

Mit speziellen Postern zu Hygieneregeln und dem Einhalten von Abstand im Eingangsbereich tritt Aramark bewusst in den Dialog mit den Gästen und appelliert an die Einhaltung der Schutzmaßnahmen. Bodenmarkierungen an der Ausgabe und im Kassenbereich geben zudem Orientierung. An der Ausgabe und im Gästebereich

sind weitere Informationen platziert, zum Beispiel, welche Sitzplätze genutzt werden können und welche nicht. Damit der Besuch im Betriebsrestaurant auch unter den aktuellen Rahmenbedingungen Spaß macht, wurde ein Teil der Botschaften mit einem Augenzwinkern gestaltet. „'Drei Baguettes Abstand, bitte!' steht zum Beispiel auf einigen Bodenmarkierungen. Das entspricht mindestens 1,5 Metern“, so Thomas Beetz, Abteilungsleiter Risk Management bei Aramark. „Bei der Konzeption unseres Maßnahmenkatalogs und der Gestaltung der Informationsmaterialien lag es uns sehr am Herzen, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und trotz spezieller Sicherheitsvorkehrungen den Besuch im Betriebsrestaurant genießen können.“

Weitere Informationen finden Sie unter www.aramark.de

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holding Deutschland GmbH mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 4.000 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holding Deutschland GmbH
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 13
j.knecht@gourmet-connection.de