

---

PRESSEMITTEILUNG

## **Aramark-Hygienekonzept wird von SGS Institut Fresenius geprüft**

**Um Mitarbeitern und Gästen den größtmöglichen Schutz vor einer Ansteckung mit Covid-19 zu bieten, stellt sich Aramark als erster Caterer den strengen Anforderungen des SGS Institut Fresenius. Das Unternehmen hat schon vorher mit umfangreichen Maßnahmen und Schutzkonzepten dafür gesorgt, dass das Risiko einer Übertragung auf das absolute Minimum reduziert ist. Im nächsten Schritt soll die Umsetzung der Maßnahmen seitens des unabhängigen SGS Institut Fresenius bestätigt werden.**

**Neu-Isenburg, Mai 2020.** In Kürze wird das umfangreiche Hygienekonzept des Cateringdienstleisters im Umgang mit Covid-19 vom SGS Institut Fresenius anhand eines strengen Kriterienkatalogs geprüft. „Es liegt in der Natur der Gemeinschaftsgastronomie, dass hier unter normalen Umständen viele Menschen aufeinandertreffen. In Zeiten von Corona sind wir uns der besonders hohen Verantwortung bewusst, die wir als Caterer für die Menschen tragen, und dass es an uns liegt, Risiken zu erkennen und durch intelligente Lösungen zu eliminieren“, erklärt Jürgen Vogl, Vorstand der Geschäftsführung bei Aramark. „Wir haben uns für diesen aufwendigen Schritt entschieden, damit sich unsere Kunden und Gäste auch weiterhin sicher bei uns fühlen können.“

Seit Beginn der Pandemie arbeitet Aramark unter Hochdruck daran, nicht nur die staatlichen Hygiene- und Schutzauflagen umzusetzen, sondern sie auch individuell an die verschiedenen Betriebsformen anzupassen. Neben den allgemeinen Abstandsregelungen und der Mundschutzpflicht, für die Aramark bereits 42.000 wiederverwendbare Masken an seine Mitarbeiter ausgegeben hat, fallen darunter auch Maßnahmen wie das freiwillige und kontaktlose Fiebermessen vor Dienstbeginn. Nach erfolgreicher Prüfung des Hygienekonzepts durch das SGS



Institut Fresenius wird im nächsten Schritt in jedem Aramark-Betrieb in Deutschland die Umsetzung dieser Hygienemaßnahmen validiert.

### **Über das Institut**

Das SGS Institut Fresenius ist Teil der SGS Gruppe, dem weltweit führenden Unternehmen in den Bereichen Prüfen, Testen, Verifizieren und Zertifizieren. Das im Jahr 1878 gegründete Unternehmen SGS gilt als weltweiter Maßstab für Qualität und Integrität. Mit über 97.000 Mitarbeitern betreibt SGS ein Netzwerk mit mehr als 2.600 Niederlassungen und Laboratorien weltweit. SGS Institut Fresenius ist deutscher Marktführer in der neutralen Hygienekontrolle in den Bereichen Retail, Systemgastronomie, Restaurants, Hotels und Catering. Das Institut arbeitet dezentral in ganz Deutschland mit mehr als 100 hochqualifizierten und ausgebildeten Auditoren und Probenehmern, die regelmäßig geschult werden.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.aramark.de](http://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 Messegastonomie 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