

PRESSEMITTEILUNG

Öffnung von Betriebsrestaurants mit umfassendem Hygiene- und Servicekonzept

Klüh Catering bittet wieder zu Tisch

Düsseldorf, 27.05.2020 Klüh Catering, fünftgrößter Contract Caterer in Deutschland und Marktführer im Care-Bereich, reagiert mit einem durchdachten Hygiene- und Serviceangebot auf die Wiederaufnahme des Caterings in zahlreichen Betriebsrestaurants und Cafeterien. Dem Schutz von Kund*innen und Mitarbeiter*innen dienen umfassende Maßnahmen, etwa das Fiebermessen vor Dienstantritt und Desinfektionsreinigung nach jedem Tischgast.

Nach dem langen „Lockdown“ möchte die Cateringsparte des Düsseldorfer Familienunternehmens Klüh sowohl das Vertrauen der Gäste erringen, als auch die Lust auf Genuss wieder erwecken. Klüh Catering-Geschäftsführer Thorsten Greth: „Wir starten mit den besten Rezepten aus der Frühlingsküche, das ist gut für die Seele und eine wichtige Kraftquelle für den Körper.“

Um den sicheren Rahmen für die Wiederaufnahme des Caterings in Klinikrestaurants und Betrieben zu gewährleisten, hat Klüh Catering eine hauseigene Logistik entwickelt. Sie sieht u. a. vor, dass bei allen Mitarbeiter*innen vor Dienstantritt mit einem Infrarotthermometer Fieber gemessen wird und dass neben Selbstverständlichkeiten wie regelmäßiger Handhygiene, Atemschutz und Desinfektionsspendern die neu aufgestellten Hausregeln verbindlich eingehalten werden.

Besteck individuell eingeschweißt bzw. eingewickelt

Danach sind in den Restaurants bestimmte Gehwege ausgewiesen, die Begegnungen weitgehend ausschließen sollen. Absperrbänder und Info-Aufkleber am Fußboden und Hygienehinweise auf den Tischen dienen der optischen Kommunikation und Besteck wird individuell eingeschweißt bzw. eingewickelt angeboten, um Kreuzkontaminationen zu unterbinden. Dem dient auch bei Pfeffer und Salz der Verzicht auf aufgestellte Streuer zugunsten von Portionsware in Tütchen. Zu den Hygienemaßnahmen in allen Betrieben gehören auch die tägliche gründliche Reinigung von Tischen und Stühlen sowie die zusätzliche Zwischendesinfektion nach jedem Tischgast. Unter dem Hashtag #welcomeback bietet das Unternehmen weitere Informationen im Internet.

Wie in allen Restaurants werden in den von Klüh Catering betreuten Betriebsrestaurants und Cafeterien die Daten externer Besucher erfasst.

Klüh Catering-Geschäftsführer Greth: „Zusammenhalt, Fürsorge und Verantwortungsbewusstsein waren noch nie so wichtig wie in dieser besonderen Zeit. Deshalb legen wir großen Wert auf Sicherheit und transparente Kommunikation, um eine verantwortungsvolle Versorgung sicherzustellen.“

Um Ansprüchen von Kund*innen gerecht zu werden, bietet Klüh eine Fülle von Services über das reguläre Maß hinaus. Dazu gehören etwa ein „Tischlein-Deck-Dich“ Service à la Take-away mit Anlieferung am Arbeitsplatz oder sogar bis ins Homeoffice. Die „Klüh-Food-Porter“ bieten Sandwiches, Backwaren, frisches Obst und Getränke hausintern nach dem „Bauchladen-Prinzip“ an. Ebenfalls umfasst das Angebot nachhaltige Lunchboxes, in denen sich verschiedene Speisen getrennt, frisch und sauber transportieren und nach Gusto auch in der Mikrowelle zubereiten lassen.

**Über Klüh:**

*Die Klüh Service Management GmbH ist ein international agierender Multiservice-Anbieter. Im Jahr 1911 gegründet, verfügt das Unternehmen über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich infrastruktureller Dienstleistungen. In den Fachbereichen Cleaning, Catering, Clinic Service, Security, Personal Service, Airport Service und Integrated Services werden sowohl Einzeldienstleistungen als auch Multiservice-Konzepte angeboten. Das Unternehmen setzt mit mehr als 52.000 Mitarbeiter*innen in acht Ländern rund 852 Mio. Euro (2019) um. Klüh Catering trägt mit einem Umsatz von 215,9 Mio. Euro dazu bei.*

Kontakt:

Klüh Service Management GmbH | Ivanka Pataca | Tel.: 0211 9068-232 | i.pataca@klueh.de
osicom GmbH | Wolfgang Osinski | Tel.: 0211 159262-60 | wolfgang.osinski@osicom.de