
PRESSEMITTEILUNG

Hygienekonzept nach Maß: Mit EverSafe™ zum sicheren Betriebsrestaurant

Mit rund 500 Kunden in Deutschland betreut Aramark eine große Bandbreite an gastronomischen Konzepten und entwickelt passgenaue Lösungen für unterschiedlichste Betriebe. Um sie alle in Zeiten von Covid-19 sicher für Kunde, Gast und Mitarbeiter zu führen, stand der Caterer zu Beginn der Pandemie vor der Aufgabe, sehr schnell bestehende Hygiene- und Sicherheitskonzepte um die neuen Anforderungen zu ergänzen und erweitern. Das ganzheitliche Paket wurde durch das SGS Institut Fresenius geprüft und wird nun unter dem Namen EverSafe in Deutschland in allen Betrieben implementiert.

Neu-Isenburg, Juli 2020. „Durch die Pandemie hat sich die Art und Weise geändert, wie Betriebsgastronomien wahrgenommen werden“, so Jürgen Vogl, Vorsitzender der Geschäftsführung bei Aramark. „Nach wochenlanger Isolation im Homeoffice sollen Gäste hier wieder gerne eine Auszeit genießen. Dafür braucht es Vertrauen in eine sichere und hygienische Umgebung.“ Um dies zu ermöglichen, hat Aramark das Hygienekonzept EverSafe entwickelt und vom SGS Institut Fresenius prüfen lassen, dem deutschen Marktführer für neutrale Hygienekontrolle. Das Konzept gliedert sich in vier Handlungsfelder: Sicherheit & Wohlbefinden, konsistente Prozesse & kontinuierliche Weiterentwicklung, schnelle, bequeme & digitale Services sowie permanenter Erfahrungsaustausch mit Experten.

Damit möchte der Caterer nicht nur die Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter schützen, sondern auch weiterhin einen Ort zum Wohlfühlen und zur Erholung bieten. „Es war keine leichte Aufgabe, doch wir haben es geschafft, ein Konzept zu entwickeln, das in allen Betriebsformen funktioniert. Perspektivisch auch in unseren Stadion-, Messe- und Eventgastronomien, die uns nochmal vor besondere Herausforderungen gestellt haben.“ Im nächsten Schritt verifiziert das SGS Institut Fresenius die praktische Umsetzung der Maßnahmen in allen Aramark-Betrieben.

Hygiene mit Sicherheit

Mit Beginn der Pandemie haben sich die Erwartungen der Gäste an die Gastronomie verändert. Neben Desinfektionsspendern und Schutzbekleidung für die Mitarbeitenden wünschen sich Gäste auch ein geschütztes Speisenangebot und eine sichtbare, regelmäßige Desinfektion gemeinschaftlich genutzter Gegenstände wie Tische und Stühle. Die neuen Bedürfnisse der Gäste wurden bei der Erstellung des Hygienekonzepts nicht nur berücksichtigt, sondern bewusst integriert. „Durch Maßnahmen wie sichtbare Hygieneregeln oder Abstandshinweise beziehen wir den Gast aktiv mit ein“, erklärt Jürgen Vogl. „Außerdem besteht die Möglichkeit, Gerichte digital vorzubestellen und direkt zu bezahlen. Auch das Reservieren eines Sitzplatzes ist online möglich. So können wir den Besucherstrom gezielter lenken und vermeiden eine zu hohe Anzahl an Gästen in unseren Restaurants.“

Das umfangreiche Programm beinhaltet eine Bandbreite an Maßnahmen auf verschiedenen Ebenen. Beispielsweise werden Mitarbeiter intensiv geschult und mit Schutzbekleidung ausgestattet, das Tragen der Hygienemaske ist verpflichtend. Mit hohen Reinigungs- und Desinfektionsintervallen werden Ansteckungsherde eliminiert. Zudem wurden alle Betriebe mit elektrischen Fieberthermometern ausgestattet.

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 Messogastronomie 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

Pressekontakt:

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

Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

