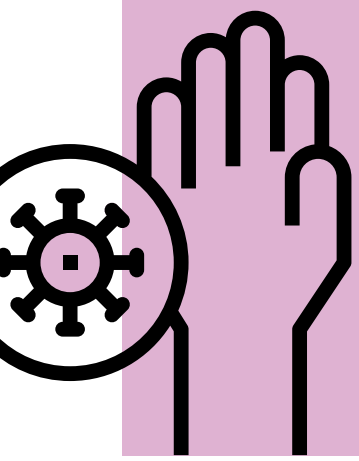
BELVEDERE

CATERING BY DESIGN

BEZPIECZNIE

Z BELVEDERE CATERING BY DESIGN

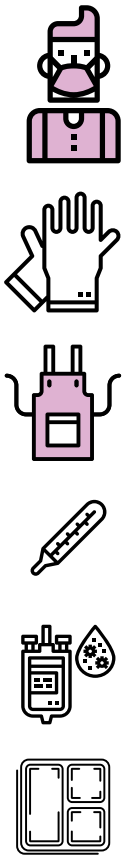
ZACHOWANIE STANDARDÓW BEZPIECZEŃSTWA W CZASIE COVID-19



100% BEZPIECZEŃSTWA

Belvedere Catering by Design czuwa
nad Państwa zdrowiem zgodnie z wytycznymi
Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności
i Światowej Organizacji Zdrowia.

Sprawdź nasze standardy dobrych praktyk
w czasie COVID19



STANDARDY BEZPIECZEŃSTWA STOSOWANE PRZEZ BELVEDERE CATERING BY DESIGN

- Przeprowadziliśmy audyt dostawców; współpracujemy z tymi, którzy tak jak my zachowują reżim sanitarny
- Pracujemy w maseczkach, rękawiczkach lateksowych i specjalnych ubraniach ochronnych
- Pracownicy mają stały dostęp do środków dezynfekujących
- Codziennie mierzymy pracownikom temperaturę
- W miarę możliwości stosujemy zmianowy system pracy
- Zachowujemy bezpieczny dystans wobec siebie
- Podczas eventu dania serwujemy ze stacji kulinarnych zabezpieczonych kordonami
- Wszelkie bary z żywnością i napojami oraz stacje kulinarne obsługiwane są przez osoby wyznaczone do obsługi tych miejsc
- Przekąski i napoje są wyporcjowane i podawane w szklanych lub jednorazowych naczyniach do bezpośredniej konsumpcji, a dania wydawane są na talerzach
- Stoliki koktajlowe ustawiamy w odległości 1,5 m. od siebie
- Dodatki takie jak: cukier /sól / pieprz udostępniamy w opakowaniach konfekcjonowanych
- Regularnie dezynfekujemy naczynia, pomieszczenia, powierzchnie i urządzenia produkcyjne oraz samochody dostawcze
- Wszelkie tekstylia pierzemy w temperaturze minimum 70°C używając odpowiednich detergentów
- Na życzenie Klienta możemy zapewnić usługę dezynfekcji przestrzeni lampą UV-C do neutralizacji drobnoustrojów, a także komorę dezynfekującą z mgłą z nanocząsteczkami ozonu

KONTAKT
Belvedere Catering by Design
+48 22 55 86 700
catering@belvedere.com.pl