

Handlungsempfehlungen zum Anbieten von Speisen und Getränken

Stand 24.09.2020

Das Anbieten von Speisen und Getränken erscheint aufgrund der geringen Infektionsgefährdung durch Lebensmittel wieder in einem größeren Umfang möglich, wenn bestimmte Hygieneregeln beachtet werden.

Anbieten von Speisen

- Es sollten keine selbst hergestellten Speisen angeboten werden.
- Das Servieren von Tellergerichten am Platz ist möglich. Die servierende Person muss beim Servieren eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.
- Speisen können in Buffetform angeboten werden, wenn das Bedienen durch eine Person erfolgt. Diese Person und auch die Nutzer müssen am Buffet eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Bei der Nutzung des Buffets ist auf die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m zu achten.
- Eine weitere Möglichkeit ist das Anbieten von vorbereiteten Einzelportionen (z. B. Kuchenstücke, belegte Brote) auf Tellern.
- Auf Selbstbedienungsbuffets sollte weiterhin verzichtet werden.
- Auch sollten Nahrungsmittel nicht offen auf die Tische gestellt werden.

Anbieten von Getränken

- Der Ausschank von Heißgetränken sollte durch eine Person erfolgen, die während des Ausschanks eine Mund-Nase-Bedeckung trägt.
- Kaltgetränke sollten in kleinen Flaschen angeboten werden, alternativ ist auch hier der Ausschank durch eine Person mit Mund-Nase-Bedeckung möglich.
- Zuckerdosen dürfen nicht offen auf den Tischen stehen. Das Anbieten von Zucker in Einzelportionen scheint hier eine geeignete Alternative.
- Zur Vermeidung von Plastikmüll sollte Kaffeemilch nicht in Einzelportionen angeboten werden, sondern ebenfalls von einer Person ausgedient werden.

Umgang mit benutztem Geschirr

- Nach dem Abräumen des Geschirrs sollten die Hände gründlich gewaschen oder desinfiziert werden.
- Benutztes Geschirr muss in der Spülmaschine bei mind. 60°C gereinigt werden.