



Safety First steht im Vordergrund der Event Hospitality

Für einen erfolgreichen Neustart im MICE Business hat LPS Event Catering ein durchdekliniertes Hygienekonzept entwickelt, das über die Anforderungen des HACCP weit hinausragt und kontinuierlich ergänzt wird. Es berücksichtigt umfassende Maßnahmen für alle Funktionsbereiche. Zu den grundsätzlichen Standards zählen ein fest installiertes HACCP-Konzept, das Monitoring durch die konzerninterne HSEQ-Abteilung der Compass Group, dem weltweit größten Cateringunternehmen, sowie die Zertifizierung gemäß ISO 9001 und ISO 14001. Safety First prägt das komplette Sicherheitsmanagement der Premiummarke. Das beinhaltet die lückenlose Dokumentation aller Prozesse vor, während und nach der Veranstaltung ebenso wie gesicherte Lieferketten durch Lieferantenaudits.

Im Front of House entfällt die Selbstbedienung an den F&B-Buffets. Vermehrt eingesetzte dezentrale Foodinseln und Getränkeausgaben verhindern unerwünschte Gruppen- und Schlangenbildung ebenso wie die Verringerung der Anlauffläche. Gestaffelte F&B-Zeiten und ein segmentiertes Eintreffen der Gäste an der Location sind weitere prophylaktische Maßnahmen. Für ausreichend Platz und Abstand der Gäste untereinander plant LPS einen entsprechenden Einsatz des Mobiliars. Drei Quadratmeter pro Gast sind hier die Maßgabe.

In jedem Servicebereich sorgen Desinfektionsstände für Hygiene. Aerosol-Schutzwände sowie Spuckschutz bieten an den Servicepunkten zusätzliche Sicherheit. Das Infektionsrisiko wird auch minimiert durch einzeln nachhaltig abgepacktes Besteck, One-Pot-Gerichte, die vor Ort verschlossen zubereitet werden, sowie Casual & Fresh Food-Konzepte. Showküchen mit durchsichtigen Schutzwänden schaffen für die Gäste einen Erlebnisfaktor. Mit hochwertigen Bento- und Lunchboxen antwortet der Event-Caterer auf die Nachfrage nach Take-Away-Konzepten aus recyceltem Material. In Coronazeiten erfährt der Clochen-Service eine Renaissance und rundet das Maßnahmenpaket beim Menüservice auf elegante Weise ab.

Seine ohnehin hohen Sicherheitsansprüche hat LPS auch im Back of House um weitere Maßnahmen erweitert. Der Einsatz von Mund- und Nasenschutz sowie Handschuhen ist für jeden Mitarbeitenden verpflichtend, Temperaturmessungen beim Personal sowie ihre Sperrung bei Erkältungserkrankungen jeglicher Art gehören zum Katalog. Bodenmarkierungen in den Backbereichen und der Küche gewährleisten die Sicherheitsabstände. Eingesetzte Personaldienstleister werden vertraglich zur Einhaltung dieser Prozesse verpflichtet.

Dazu Oliver Wendel, Geschäftsführer von LPS Event Catering: „Wir haben uns intensiv mit

allen Positionen und Funktionen in der Event Hospitality auseinandergesetzt und Ideen und Erkenntnisse in die Praxis übersetzt. Wichtig waren uns aber auch Punkte wie Praxisnähe, Ambiente und Atmosphäre. Event Catering darf auch jetzt keinen Klinik- oder Kantinentouch bekommen, sondern muss seinen emotionalisierenden Charakter behalten. Insofern sagen wir beispielsweise nein zum Brotkorb oder dem Büfett, wollen aber auch zukünftig nicht alles einzeln verpacken, sondern setzen lieber auf eine kontrollierte Ausgabe. Das ist gut für das menschliche Miteinander und auch für die Umwelt.“

Bildunterschrift: Oliver Wendel (Foto: LPS, frei zur Veröffentlichung)

LPS Event Catering

LPS Event Catering gehört zur Food affairs GmbH und ist eine 100-prozentige Tochter der Compass Group. Das weltweit größte Cateringunternehmen zählt allein über 500.000 Mitarbeiter. 1966 wurde der Premium-Event-Caterer LPS als Lufthansa Party Service gegründet und über Jahrzehnte hinweg mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt. Seit 2009 ist LPS Event Catering eine vollständige Tochter der Compass Group und hat sich auf nationale und internationale Events spezialisiert. Eigene LPS-Büros mit verantwortlichen Projektleitern in Frankfurt, München, Berlin, Hamburg und Düsseldorf garantieren eine persönliche Betreuung der Kunden, Locations und Events. Globusumspannend verfügt die LPS-Muttergesellschaft über feinvernetzte von Service- und Logistikstandorte sowie eine Organisation, die es ihrer Tochter ermöglichen, jederzeit von Deutschland aus internationale Events umzusetzen. Das birgt sowohl auf nationaler als auch internationaler Ebene zahlreiche Vorteile bei Infrastruktur, Organisation und Logistik.

LPS Event Catering

Food Affairs GmbH

Adalperostraße 29, 85737 Ismaning

T. 089 / 96 24 02 41

Ansprechpartner: Oliver Wendel, eMail: oliver.wendel@lps.de

Internet www.lps.de

{phocagallery view=category|categoryid=230|imageid=4257}