



VIRUS RESISTANCE

MASTERS
CATERING

STAY SAFE z Masters Catering Kraków



MASTERS
CATERING

pracownicy Masters Catering



badanie temperatury ciała przed przystąpieniem do pracy



badania sanepidowskie



samokontrola | samoocena zdrowia przed przyjściem do pracy



dezynfekcja dłoni



ozonowanie odzieży firmowej



VIRUS RESISTANCE

MASTERS
CATERING

dostawy sprzętu i jedzenia



dostawy sprzętu autami poddanymi ozonowaniu



dezynfekcja sprzętu i zastawy do cateringu - ozonowanie



dokładna weryfikacja dostawców i towaru dostarczanego do produkcji



VIRUS RESISTANCE

MASTERS
CATERING

dystrybucja żywności podczas wydarzenia



ozonowanie zimnych lunch pakietów dla Gości



hermetycznie, fabrycznie zamykane biodegradowalne lunch boxy



bezdotykowe stacje kawowe - przerwy kawowe



bezdotykowe stacje obsługi bufetowej podczas lunchu, bankietu, kolacji



obsługa kelnerska i kucharska bez angażowania Gości



VIRUS RESISTANCE

MASTERS
CATERING

dystrybucja żywności podczas wydarzenia



podział Gości uczestniczących w wydarzeniu na mniejsze grupy
po 100 osób - po każdej grupie dezynfekcja - konsumpcja rozłożona w czasie



stworzenie stacji obsługujących do 50 osób - większa ilość stacji
gastronomicznych - eliminacja zbędnego przemieszczania się po obiekcie



stosowanie w miarę dostępności produktów zamkniętych fabrycznie



serwis kelnerski na zamówienia do stolika



MASTERS
CATERING

środki prewencyjne podczas obsługi



obsługa wyposażona w maseczki



dostępne dla Gości i obsługi w strefach cateringowych środki dezynfekujące



przed serwisem używanie rękawiczek jednorazowych



bieżąca dezynfekcja dłoni



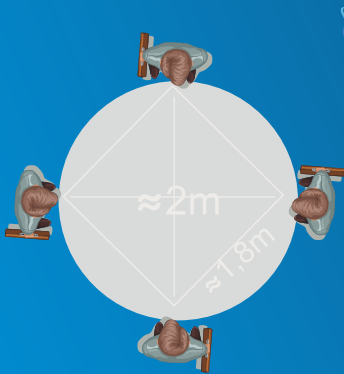
ograniczenie kontaktu bezpośredniego i rozmów z Gośćmi bez konieczności



VIRUS RESISTANCE

MASTERS
CATERING

układ stolików z zachowaniem odpowiednich odległości



serwis kelnerski lub miejsca siedzące z bufetami bezdotykowymi
w systemie 4:1 - czterech Gości przy stole bankietowym



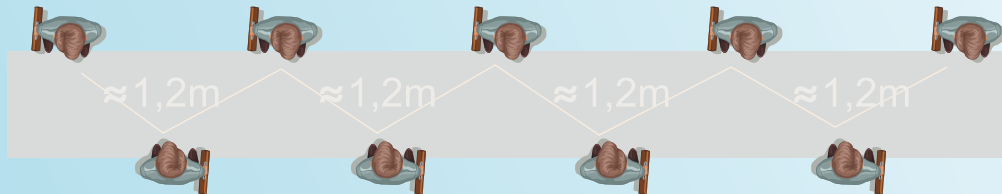
VIRUS RESISTANCE

MASTERS
CATERING

układ stolików z zachowaniem odpowiednich odległości



serwis kelnerski lub miejsca siedzące z bufetami bezdotykowymi





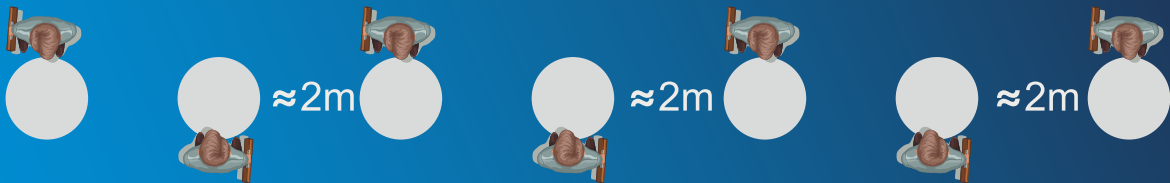
VIRUS RESISTANCE

MASTERS
CATERING

układ stolików z zachowaniem odpowiednich odległości



miejsca stojące z bufetami bezdotykowymi w systemie 1:1
jeden stół na jedną osobę





VIRUS RESISTANCE

MASTERS
CATERING

środki dezynfekujące stosowane w naszym cateringu



ozon



płyny do powierzchni płaskich NANOMAX



płyn do dezynfekcji rąk NANOMAX



używana chemia do dezynfekcji nanomax
- nano-synteza srebra, miedzi i złota - 100% biodegradowalne



VIRUS RESISTANCE