**Hygieneregeln/ Umsetzung:**

Das Buffet sollte nicht in der Nähe einer Garderobe bzw. der Toiletten aufgebaut werden.

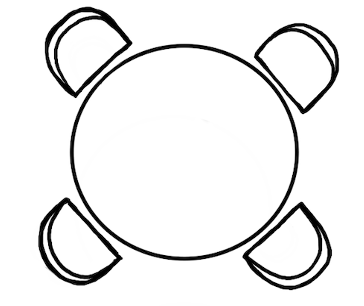
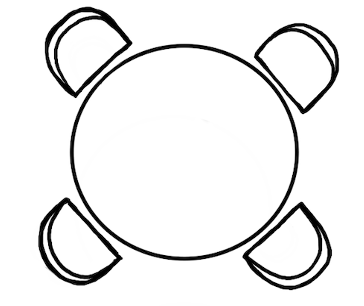
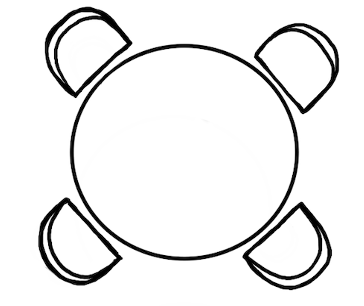
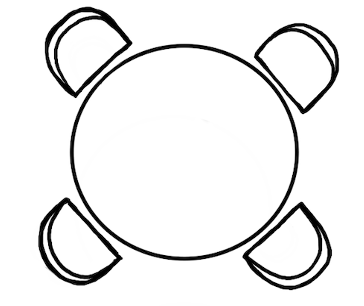
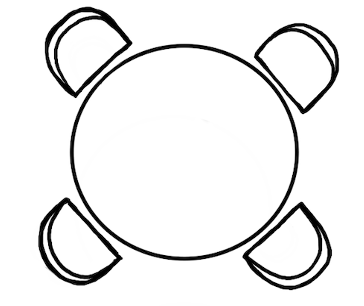
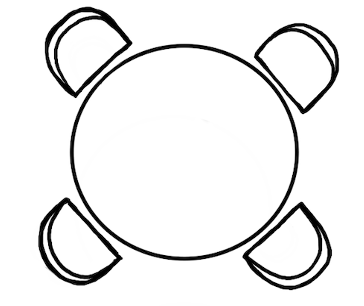
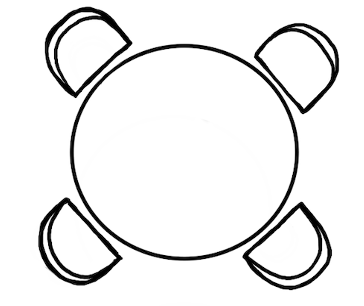
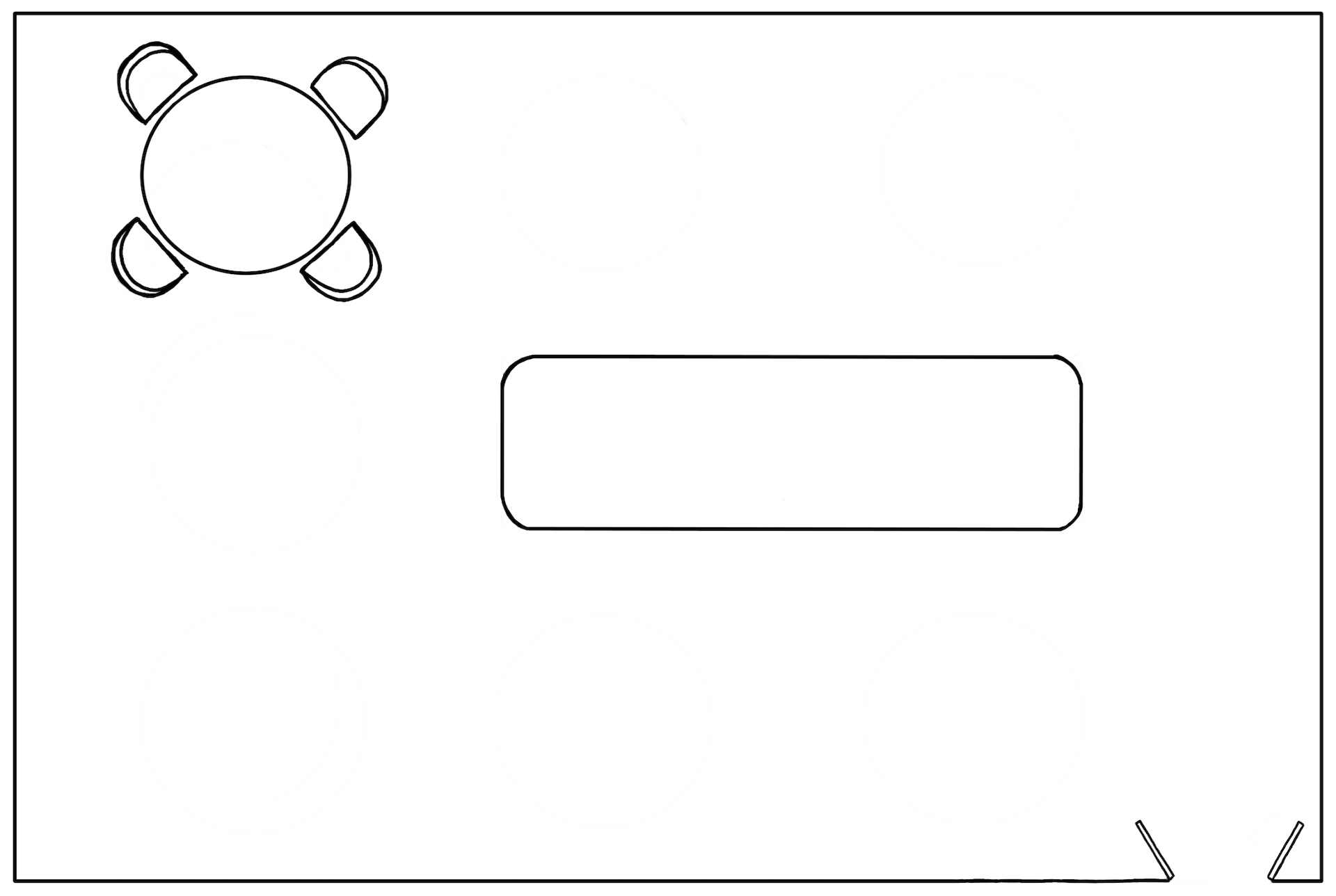
Es sollte nicht über Speisen gegriffen werden müssen.

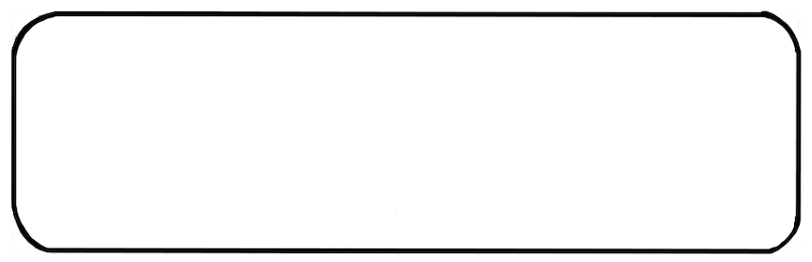
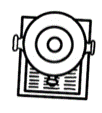
Die Raumtemperatur sollte beachtet werden, regelmäßig lüften, immer wieder das Buffet neu auffüllen.

Da Buffet erst 20 Minuten vor Beginn aufbauen, an Spuckschutz denken.

Kühl- und Wärmeketten nicht unterbrechen.

Immer wieder Buffet strukturieren und abwischen.





Ein Bild, das Text, Werkzeug enthält.

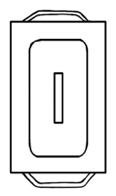
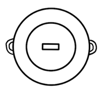
Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Rechteck enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Diagramm enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Rechteck enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Kreis enthält.

Automatisch generierte Beschreibung