



Notbetrieb in den Sommerferien

In den beiden Wochen vom **10.08.-14.08.20** und vom **24.08.-28.08.20** ist unsere Küche mit einem Notbetrieb aufgrund der Corona-Krise außerplanmäßig geöffnet. Sollten Sie noch Essen in diesem Zeitraum benötigen, bitten wir um eine kurze schriftliche Bestellung der Essensmengen für die gewünschten Tage bis spätestens Mittwoch, 22.07.20.

Bitte beachten Sie, dass wir während des Notbetriebs unser Angebot nicht so umfassend anbieten können wie zu regulären Zeiten. In den beiden genannten Wochen enthält der Speiseplan **ausschließlich vegetarische Gerichte**. Sonderkostformen wie milch-, ei-, glutenfreie Kost können wir während dieser beiden Wochen leider nicht anbieten.

In der Woche vom **17.08.-21.08.20** bleibt die Küche komplett **geschlossen**.

Während der Sommerferien ist unser Büro nur unregelmäßig besetzt. Sollten Sie ein Anliegen haben, schreiben Sie uns bitte eine E-Mail. Wir setzen uns dann mit Ihnen in Verbindung. Ab dem 1.9.20 ist das Büro dann wieder wie gewohnt erreichbar.



Zeichen der Nähe

in Zeiten von Distanz und Abstandsregeln

Mit Beginn des Corona-Shut-Downs stand ab dem 16.3.2020 die Küche am ALBRECHTHOF in Oderding still. Doch was tun, wenn die Küche geschlossen ist und ein Ausbildungsauftrag für Auszubildene besteht... ?

Kurzerhand liefen kurz vor Ostern trotz der Schließzeiten die Öfen wieder heiß. In der Woche vor den Feiertagen veranstalteten wir mit unseren Auszubildenen eine großangelegte Backaktion. Rund 700 Osterhasen und Osterkränze wurden an Corona-Helfer, Kinder sowie Pflegekräfte und Bewohner in mehreren Altenheimen im Landkreis kostenlos geliefert. So konnten wir ein paar Menschen in diesen verwirrenden Zeiten eine kleine schmackhafte Freude zum Osterfest bereiten.

Doch auch an uns wurde gedacht: Ein herzliches Dankeschön an die Einrichtungen, Elternbeiräte, Eltern und Kinder, die sich während der Schließzeit bei uns gemeldet haben und mithilfe von netten Worten, Bildern, Spendenaufrufen uns in diesen herausfordernden Zeiten ein Zeichen der Nähe überbracht haben!





Corona Hygienemaßnahmen in unserem Betrieb

Schon immer wird in unserer Küche am ALBRECHTHOF viel Wert auf die Einhaltung von Hygienemaßnahmen gelegt. Durch die Corona-Pandemie haben wir das bestehende Hygienekonzept mit unseren Mitarbeitern überarbeitet und entsprechend aktueller Auflagen ergänzt. Unsere Mitarbeiter dazu verpflichtet im gesamten Betrieb Mund-Nasenschutz zu tragen und einen Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten.

Seit Wiederaufnahme unseres Betriebes arbeiten wir in einem Zwei-Schicht-System, um maximale Liefersicherheit für euch sicherzustellen. In feste Teams eingeteilt, arbeiten unsere Mitarbeiter jetzt in der Früh- oder Spätschicht. Diese Umstellung bedarf einer guten Abstimmung zwischen den beiden Teams. Die Abläufe müssen perfekt aufeinander abgestimmt werden, damit nichts vergessen wird. Wir bemühen uns, hier in gewohnter Zuverlässigkeit zu handeln, bitten aber um euren Verständnis, dass wir uns selbst erst an das neue System gewöhnen müssen. Wir sind laufend dabei es zu optimieren.

Das Fahrerpersonal ist angeleitet sich zu Beginn des Arbeitstages und vor dem Betreten jeder Einrichtung die Hände zu desinfizieren und bei Betreten einen Mund-Nasenschutz zu tragen. Viele unserer Fahrer gehören zu der sogenannten Risikogruppe. Damit lange Wege durch die Einrichtung und das Betreten des Fahrers so gering wie möglich gehalten werden, bitten wir euch, unseren Mitarbeitern die Möglichkeiten zu schaffen, die Thermoboxen nah an der Eingangstür übergeben bzw. austauschen zu können. Rückgelieferte Thermoboxen werden an den Griffen desinfiziert und der Reinigungsrythmus der Thermoboxen wurde erhöht.

Schöne Sommerferien!

Ein außergewöhnliches Schul- und Kindergartenjahr geht zu Ende...

Wir wünschen allen Kunden nach dieser turbulenten Zeit eine wohlverdiente Sommerpause mit viel Erholung und Zeit zum Füße hochlegen!

