



Schutzmaßnahmen gegen das Coronavirus (COVID-19) & FAQ

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kunden, lieber Gast!

Wir nehmen die aktuelle Situation rund um den Ausbruch des Coronavirus sehr Ernst und setzen seit Wochen Schritte **um die Essensversorgung für Sie in der aktuellen Situation sicher und in gewohnter Qualität bereitstellen zu können.**

Unser Vertriebsinnendienst, unsere Außendienstmitarbeiter, sowie die Bereichleiter sind wie gewohnt über Handy oder E-Mail erreichbar!

Die Menü-Manufaktur hat bereits in den vergangenen Wochen die Hygienevorschriften erhöht und z.B. Führungen ausgesetzt, Hygiene-Schulungen für Mitarbeiter durchgeführt usw... damit wir im Krisenfall ebenfalls den regulären Betrieb aufrechterhalten können.

Sollten Sie daher Speisen als Krisenunterstützung benötigen, kontaktieren Sie bitte unsere Vertriebsleitung:

Frau Christina Kejik-Hopp

Mobil: +43 (0) 664 / 122 42 08

E-Mail: christina.kejik-hopp@menue-manufakturen.at

Derzeit sind keine Fälle einer Infektion durch Lebensmittel bei den verschiedenen Arten der Coronaviren bekannt. SARS-CoV-2 ist hitzeempfindlich. Die bereits minimale Gefahr einer Infektion durch Lebensmittel kann durch Erhitzen (Kochen, Braten, etc ...) auf ein Minimum reduzieren bzw. komplett eliminieren werden.

Die täglichen Reinigungs und Desinfektionsarbeiten verhindern zusätzlich die Übertragung einer möglichen Kontamination. Das Risiko einer Infektion durch unsere Speisen ist **daher nahezu ausgeschlossen.**

Bitte beachten Sie, dass die **Kerntemperatur unserer Menüs mind. 75 °C** bei der Regeneration erreichen müssen. Bei unserem Cook&Serve Sortiment werden Ihnen die Speisen mit dieser Temperatur geliefert.

Die Menü Manufaktur GmbH
Ignaz-Köck-Straße 8/6
A-1210 Wien
www.die-menue-manufaktur.at

Telefon:
+43 (1) 3506070 0
Telefax:
+43 (1) 3506070 480

Sitz: Wien
FN 200035 w Handelsgericht Wien
ARA Lizenznr. 9635
UID-ATU51959108



eine Marke der „Die Menü-Manufaktur“

Sparkasse Oberösterreich
IBAN: AT30 2032 0167 0010 2228
SWIFT-BIC.: ASPKAT2L



FAQ zum Coronavirus

Da uns immer wieder Fragen zu unseren Menüs erreichen, haben wir die wichtigsten Informationen rund um Die Menü-Manufaktur und die aktuelle Situation für Sie zusammengefasst:

Welche Vorsorgemaßnahmen wurden von der Menü-Manufaktur zum Schutz der Gäste und MitarbeiterInnen getroffen?

- Seit ein paar Wochen gibt es im Unternehmen einen „Corona-Beauftragten“, der alle nötigen Maßnahmen koordiniert. So können wir das Risiko verringern, die **Sicherheit** für unsere Kunden gewährleisten und **lieferfähig** bleiben.
- Unsere bereits hohen Hygienestandards sind noch weiter verschärft worden. Alle MitarbeiterInnen wurden erneut geschult, Urlaubsreisen wurden abgefragt, die verpflichtende Händedesinfektion auf Verwaltungsmitarbeiter ausgedehnt usw ...
- Regelmäßige Fiebermessungen bei allen unseren Mitarbeitern.
- An unserem Standort gibt es einen **ausreichenden Vorrat** an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, alle sensiblen Oberflächen und Bereiche, die häufig berührt und benützt werden (Türgriffe, Wasserspender, Zugänge, Sanitärbereiche, Lager, etc) werden regelmäßig desinfiziert.
- Wir führen keine Betriebsbesichtigungen mehr durch.
- Mindestabstände sind verpflichtend einzuhalten.
- Meldepflicht für Mitarbeiter bei Kontakt mit Personen aus Risikogebieten und nach bzw. vor Reisen in ein Risikogebiet. Bei grippeähnlichen Symptomen müssen unsere Mitarbeiter zu Hause bleiben.
- Aktuell werden nur unbedingt notwendige Dienstreisen und -wege durchgeführt. Mitarbeiter, die Ihre Tätigkeit von zuhause ausführen können, arbeiten bereits im Homeoffice.
- Besuche von betriebsfremder Personen sind - bis auf wenige notwendige (z.B. Lebensmittellieferungen) - verboten. Für alle externen Personen gelten strenge Hygiene- und Sicherheitsvorgaben bzw. wird das Betreten unserer Räumlichkeiten, wo immer möglich vermieden.



Wird das Coronavirus über Lebensmittel übertragen?

Laut AGES (Agentur für Ernährungssicherheit) gibt es derzeit keine Hinweise darauf, dass sich Menschen über Lebensmittel (ausgenommen rohes Fleisch) infizieren können. Die bereits minimale Gefahr einer Infektion durch Lebensmittel kann durch Erhitzen (Kochen, Braten, etc ...) auf ein Minimum reduzieren bzw. komplett eliminieren werden.

Die täglichen Reinigungs und Desinfektionsarbeiten in Küche und Lager verhindern zusätzlich die Übertragung einer möglichen Kontamination. Das Risiko einer Infektion durch unsere Menüs ist daher **nahezu ausgeschlossen**.

Werden meine Bestellungen von „Die Menü-Manufaktur“ und GOLDMENÜ weiterhin zugestellt?

Ja. Aktuell haben wir keine Lieferengpässe. Wir haben bereits damit begonnen unser Lager aufzubauen um etwaigen Lieferengpässen entgegenwirken zu können. Dadurch, dass ein Großteil unserer Speisen tiefgekühlt ist, können wir aktuell Lieferungen im gewohnten Ausmaß sicherstellen. Zudem sind wir im laufenden Kontakt mit unseren Lieferanten und haben auf 2-Schicht-Betrieb umgestellt.

Welche Sicherheitsmaßnahmen gelten für die Logistik und die Fahrer, die ja im Kontakt mit betriebsfremden Personen sind?

Unsere hauseigene Logistik unterliegt natürlich ebenfalls unseren verschärften Meldepflichten.

Außerdem wurden die Hygienevorschriften im Lager ebenfalls erhöht. Die Abholung von Ware durch betriebsfremden Personen (z.B. externe Partner) erfolgt kontaktlos über entsprechende versperrbare Behältnisse, die regelmäßig desinfiziert werden.

Unsere Fahrer sind angehalten Ware kontaktlos zu übergeben, das bedeutet z.B. auf Händeschütteln zu verzichten, Gebäude beim Partner nicht betreten usw ...

Meine Einrichtung muss leider schließen, was mache ich mit unserer Bestellung?

Sollte Ihre Einrichtung (Kindergarten, Hort, Schule, ...) von einer behördlichen Schließung betroffen sein, können Sie unseren Vertriebsinnendienst kontaktieren - gemeinsam finden wir sicherlich eine Lösung!

bestellung.goldmenue@menue-manufakturen.at

Unternehmen, die von einer Schließung betroffen sind kontaktieren bitte unser Verkaufsbüro

bestellung@die-menue-manufaktur.at

Grundsätzlich können wir aktuell alle eingegangen Bestellungen bearbeiten!

Die Menü Manufaktur GmbH
Ignaz-Köck-Straße 8/6
A-1210 Wien
www.die-menue-manufaktur.at

Telefon:
+43 (1) 3506070 0
Telefax:
+43 (1) 3506070 480

Sitz: Wien
FN 200035 w Handelsgericht Wien
ARA Lizenznr. 9635
UID-ATU51959108

Sparkasse Oberösterreich
IBAN: AT30 2032 0167 0010 2228
SWIFT-BIC.: ASPKAT2L



eine Marke der „Die Menü-Manufaktur“





Sie haben weitere Fragen zum neuartigen Coronavirus an sich? Folgende Quellen bieten seriöse Informationen:

Sozialministerium

[https://www.sozialministerium.at/Informationen-zum-Coronavirus/Neuartiges-Coronavirus-\(2019-nCov\).html](https://www.sozialministerium.at/Informationen-zum-Coronavirus/Neuartiges-Coronavirus-(2019-nCov).html)

Robert Koch Institut

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV.html

World Health Organization

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Wien, 01. Juli 2020

Bernhard Hafner
Bereichsleitung Qualität
„CoronaBeauftragter“
0676 / 842 317 400

Die Menü Manufaktur GmbH
Ignaz-Köck-Straße 8/6
A-1210 Wien
www.die-menue-manufaktur.at

Telefon:
+43 (1) 3506070 0
Telefax:
+43 (1) 3506070 480

Sitz: Wien
FN 200035 w Handelsgericht Wien
ARA Lizenznr. 9635
UID-ATU51959108



eine Marke der „Die Menü-Manufaktur“

Sparkasse Oberösterreich
IBAN: AT30 2032 0167 0010 2228
SWIFT-BIC.: ASPKAT2L

