Här arbetar vi förebyggande!

Hos oss arbetar vi alltid för att minska risker för att sprida eventuella smittor vidare. Därför arbetar vi aktivt med rutinerna i vårt egenkontrollprogram och utbildar regelbundet vår personal i hygien och livsmedelshantering. Våra skriftliga rutiner ska beskriva hur vi arbetar i praktiken, de ska vara säkra, väl kända och tillämpas i arbetet. Vi är måna om både vår personal och våra gästers välmående och hälsa!

- För att minska risk för trängsel så ser vi till att skapa utrymme när vi möblerar i serveringen.
- Flödet i serveringen ska leda gästen framåt, gästerna ska inte behöva gå tillbaka och hämta sådant som de missade eller ”springa runt” och leta efter saker. Därför är vi noga med att planera av hur vi placerar det som sälls fram till våra gäster, exempelvis vid serveringsdiskar och på bufféer.
- För att minska risk för köbildning så serveras våra gäster maten vid bordet.
- För att minska risk för köbildning så har vi bordsbokning.
- För att minska risk för köbildning så schemalägger vi vilka som ska äta när.
- För att minska risk för köbildning så använder vi pucksystem så att gästerna kan hämta maten vid luckan när maten är klar.
- För att minska risk för köbildning så placerar vi ut naturliga stopp så som exempelvis informationstavlor som kan uppehålla gästerna och hjälpa dem att hålla avstånd mellan varandra.
- Vi arbetar aktivt med att påminna våra gäster att det är viktigt med handtvätt och vi ser till att det alltid finns tvål och papper vid alla handtvättställ.

Fyll på med egna förslag på förebyggande åtgärder för just din servering.