

# GODE RÅD TIL INDRETNING AF LOKALER OG OMRÅDER SAMT AFSTANDSBEGRÆNSNING

- Etablere afstandsmarkeringer ved buffet, diske mv. med 1 meters afstand.
- Etablere eventuelt pılanvisning, for at nudge gæsterne i hensigtsmæssigt flow og undgå, at gæster krydser ind over hinanden.
- Sørge for, at der ved selvbetjening er hyppige skift af tag tøj ved hver service. Eksempelvis ved hver gruppe (selskab), ved hver opfyldning, hver halve time m.v.
- Gæster kan eventuelt benytte engangsservice som tag tøj ved hver betjening.
- Opsætte stationer med hånddesinfektion (håndsprit) ved buffeter, diske, kaffestationer mv.
- Opsætte stationer med hånddesinfektion (håndsprit) eller håndvask ved spiseområdets indgange.

**Nedenfor har i her muligheden for lidt materiale som i frit kan benytte jer af:**

[https://www.horesta.dk/media/5314/makskunder\\_a4.pdf](https://www.horesta.dk/media/5314/makskunder_a4.pdf)

<https://www.sst.dk/da/Udgivelser/2020/Forebyg-smitte-mod-coronasmitte>

<https://www.sst.dk/da/Udgivelser/2020/Plakat-STOP-for-besogende>

[https://www.horesta.dk/media/5319/guestinfo\\_a4.pdf](https://www.horesta.dk/media/5319/guestinfo_a4.pdf)

<https://www.elefantprint.dk/corona-skilte/>

*Durlev´s GourMæt kan være behjælpelig med engangshandsker og håndsprit såfremt dette ønskes*

**Hvad gør Durlev´s GourMæt for at være med til at skabe tryghed for fremtidens frokost**

**Begræns gæsternes ophold ved buffeten, ved at gøre maden let tilgængelig fx ved:**

- Portionsanrettet mad
- Laver blandede salater
- Anret brød opskåret eller couvertboller
- Styr på flowet ved buffeten
- Personale portionere maden på gæstens anmodning. (i de bemandede kantiner)
- Opdel buffeten i flere stationer med god afstand.
- Etabler eventuelt pılanvisning, for at nudge gæsterne i hensigtsmæssigt flow og undgå, at gæster krydser ind over hinanden.
- Benyt afstandsmarkeringer på gulvet.
- Sørge for at opretholde afstand mellem medarbejderne. Hvis det ikke er muligt i produktionsmiljøet, overvejes det, hvilke foranstaltninger, der skal iværksættes for at beskytte de ansatte.
- Eventuelt ændre/forskyde arbejdsstationer på hver side af forarbejdningslinier, så fødevarearbejdere ikke står overfor hinanden.
- Organisere personale i arbejdsgrupper eller teams for at lette/reducere interaktion mellem grupper. GODE RÅD TIL INDRETNING AF LOKALER OG OMRÅDER SAMT AFSTANDSBEGRÆNSNING Benytter allerede udarbejdede piktogrammer fra Sundhedsstyrelsen