

Pas godt på hinanden når vi spiser.



Højskolens køkken- og serveringspersonale har altid fokus på en høj hygiejne. Men i disse tider tage vi ekstra forbehold for at passe godt på vores gæster og har indført en række retningslinjer for at begrænse evt. smittekilder i vores spisesituation.

Ved måltider med varmt mad, serveres dette ved de enkelte borde. Brug håndspritten ved de enkelte borde, inden der tages fra fadene. Også hvis der tages til 2. omgang. Retter der kan portionsanrettes serveres således.

Ved buffetservering:

- Afsprit hænderne inden der påbegyndes at tage mad.
- To borde går op ad gangen.
- Undgå at række ind over de andre fade.
- Gå samme vej – og kun én vej rundt om buffeten. Hold afstand.
- Ved enkelte retter kan det være personalet der udportionerer.
- Afsprit igen hænder inden du påbegynder at spise.

Personaler søger løbende for jævnligt at udskifte bestikket på buffeten, afspritte hyppige kontaktflader samt at hjælpe og vejlede vores gæster.