



# På Restaurant Bossa Nova har vi styr på hygiejnen uden at det går ud over hyggen...

Sådan har vi gjort på Bossa Nova

- Vi følger naturligvis alle anbefalinger og retningslinjer fra de danske myndigheder.
- Vort personale er nøje instrueret om god hygiejne og hensigtsmæssig adfærd.
- Vi har indført ekstraordinært omfattende krav om grundig håndhygiejne for vores medarbejdere baseret på myndighedernes anbefalinger.
- Vi har opsat informationstavler vedr. vores gæsters adfærd på restauranten.
- Vi har installeret håndfri sæbedispensere og armaturer på samtlige toiletter.
- Vi har installeret håndfri spritdispensere på strategiske steder i restauranten.
- Al service og køkkenudstyr vaskes op i industriopvaskemaskine ved minimum 80 grader, hvorved det er sikkert at anvende.
- Vi foretager en hyppig rengøring og desinfektion af alle udsatte overflader, såsom borde, stole, salt- og peberkværne, dørhåndtag, toiletter, kortterminaler og kasseapparat.
- Vi har et stort lager af sæbe og håndsprit, som altid vil være tilgængeligt for vores kunder.
- Vi har klare procedurer, såfremt en kollega viser tegn på sygdom.
- Skulle vi opleve et tilfælde af Coronavirus, kontakter vi naturligvis straks sundhedsmyndighederne og iværksætter en koordineret handlingsplan på baggrund af deres anbefalinger og retningslinjer.

Sådan kan du hjælpe os

- Følg vore retningslinjer omkring hygiejne (informationstavler).
- Hold den anbefalede afstand.
- Føler du dig ikke rask, så kom en anden dag.

---

<sup>1</sup> Sundhedsstyrelsen, Statens Serum Institut og Fødevarestyrelsen