



Det kommer en dag i morgen.  
Derfor er vi tilbake på jobb i dag.

Kontakt oss:

Renhold:  
[cato.malnes@4service.no](mailto:cato.malnes@4service.no)  
+47 454 05 707

Personalrestaurant og øvrige tjenester:  
[kristian.sjoseth@4service.no](mailto:kristian.sjoseth@4service.no)  
+47 922 51 611





Sakte men sikkert, vender stadig flere tilbake til arbeidsplassen sin. Tilbake til kollegene, kontorpulten, møterommene, resepsjonen, kantinen. Da er det fint å vite at noen allerede har vært der og gjort det klart til at du kommer. Med gode løsninger sørger vi for at arbeidslivet kan gjenopptas i trygge rammer, slik at jobben din kan utføres som den skal.

Uansett om din første dag på kontoret er nå, i morgen eller i neste uke. Tilbake til jobb skal vi, for sammen skal vi tilbake til hverdagen.

For spørsmål, ta kontakt på [coronavirus@4service.no](mailto:coronavirus@4service.no)

Prioriterte ansvarsområder:

- Våre ansatte og gjester sin helse og sikkerhet har alltid topp prioritet.
- Vi følger utviklingen tett, og tilpasser oss de råd og tiltak som kommer fra myndighetene.
- Vi sikrer at interne rutiner er forstått og følger opp at de blir fulgt på samtlige lokasjoner.



Trygg matservering

På bakgrunn av myndighetenes råd har vi satt opp en rekke tiltak for å trygge matserveringen.

#### Renhold og hygiene:

- Alle kunder bes ankomme kantinen med nyvaskede hender. Vi har i tillegg håndsprit tilgjengelig ved inngangen.
- Alle lokasjoner i 4Service har hengt opp plakater for intern bruk om «Hvordan håndvask skal utføres».
- Plakat med info om «Hvordan unngå smitte» er hengt opp i gjesteområder.
- Det er innført ekstra fokus på hyppig håndvask for alle ansatte som håndterer mat.
- Oppvaskmaskiner kontrolleres for temperatur flere ganger i serveringstiden, det kontrolleres at tallerkener er rengjort tilfredsstillende og dokumenteres daglig.
- Alle store flater og berøringspunkter rengjøres mellom hver gjestegruppe.





## Serveringsområdet:

- Mat vil ikke stå fremme tilgjengelig for gjester – buffet er ikke tillatt.
- Salat porsjonspakkes.
- Brødvarer smøres på forhånd.
- Suppe porsjones
- Vann, juice, melk, kaffe og te tilbys, fordrer kun bruk av rene glass i dispensere.
- Bestikk utleveres til gjester, eller ligger rengjort på bordet når gjestene ankommer.
- Puljevis bespisning tilrettelegges der det er behov for dette.
- Pepperbøsser/saltbøsser fjernes fra bord/buffet.
- Vi legger til rette for at det er minst 1 meters avstand mellom hver gjest. Ingen bord skal ha flere enn 5 stoler. Samtidig ber vi om at hver enkelt gjest tilstreber å etterleve dette i praksis.
- Vi legger til rette for berøringsfri betaling.

## Personalet:

- Alle ansatte blir gitt god opplæring i hygiene samt innføring i nye rutiner. Opplæringen dokumenteres.
- Ved bruk av ekstrahjelp, sesongansatte og andre som ikke kjenner driften godt er vi særlig oppmerksomme på at rutinene læres før oppstart.
- Alle ansatte vasker hendene hyppig, og alltid før håndtering av mat.
- Personalet benytter ikke samme utstyr uten å vaske det først, dette gjelder serveringsbrett, serveringsbestikk etc.
- Personalet etterstreber å holde 1 meters avstand til enhver tid. Dersom personalet har behov for å samarbeide tettere skal dette kun gjøres i kort tid av gangen.
- Kjøkken som benyttes av flere ansatte samtidig må være store nok til at personalet kan holde minst 1 meters avstand. Der kjøkkenet ikke oppfyller kravet til størrelse skal åndedrettsvern benyttes.
- Ansatte med luftveissymptomer skal ikke komme på jobb.



Renhold som  
forebygger smitte





## Grundig renhold har aldri vært viktigere

Viktigheten av grundig renhold har fått mye fokus den siste tiden. De aller fleste er ikke oppmerksomme på mengden bakterier som samler seg, særlig på kontaktpunkter. Dårlig desinfisering og rengjøring av disse øker risikoen for overføring av smitte.

I forbindelse med at flere nå returnerer til arbeidsplassen anbefales det i tillegg til daglig renhold å gjennomføre vasking og desinfisering av overflater tre ganger daglig, da særlig på berøringspunkter som:

- Dørhåndtak
- Trapperekker
- Servanter
- Lysbrytere mm.

Dette er et enkelt, men samtidig effektivt tiltak for å forebygge sykdom og begrense smittefare.

Ta kontakt med oss for ytterligere informasjon:



02517



[eir@4service.no](mailto:eir@4service.no)



Servicetjenester levert enkelt og personlig.

#ForHverandre

*De Tre*  
STUER

eir®

gastro  
catering

søtt + salt

4  
service