

Ljungby
2020-09-04.



Kära Gäster- Tillsammans skapar vi en säker Restaurangupplevelse.

Vi följer de nya restriktionerna som gavs tisdag 24 mars av Folkhälsomyndigheten samt uppdaterar löpande .

Vi har sett över vår verksamhet och vidtar uppdaterade försiktighetsåtgärder. Då vi alltid serverar våra luncher med bordsservering har vi sett över rutiner och logistik runt omkring denna. Tveka aldrig att fråga oss om ni funderar över något.

Våra uppdaterade åtgärder är följande:

- Då det totala gästantalet under rådande situation minskat, försöker vi sprida ut våra gäster mer då det finns stora ytor i huset. Vi har även separata middagsrum som går bra att använda.
- Bufféserving är i dagsläget tillåtet och denna berör vår sallad samt soppa.
För att minska gruppering serveras Sallad och Soppa på två stationer i huset.
En station på nedervåningen samt en station på övervåningen.
- Vi har tre kaffe/testationer. Verktyg finns att använda för socker och kakor.
- Vi väljer också att arbeta med mindre serveringskärl för att kunna byta ut dessa oftare.
- Vi ser över och byter kontinuerligt ut serveringsbestick under service.
- Vi städar och desinficerar ytor som bord, stolar, bufféytor, handtag, ledstänger kontinuerligt under service. Städning av lokaler fortlöper i grunden enligt tidigare satta rutiner.
- Vi säkerställer nu att gäster sitter mer utplacerade i hela huset.
- Vi har separerat borden mer samt glesat ut med platser för att få mer avstånd mellan gäster. Detta gäller även på vår uteservering. I lunden har vi även skapat en möjlighet att äta sin avhämtningslunch som picknick.
- Vi har markerat fallor i golvet i entrén samt i vid kassan och salladsbuffén för att våra gäster ska hålla ett större avstånd mellan varandra. Även ute på marken är det markerat fallor. Det är viktigt att köer fungerar kontrollerat. Vår personal guidar personligen om var det är lämpligast att sitta just nu.
- Vi erbjuder fri utkörning till företag.
- När gästen väljer avhämtning, packas allt inifrån köket. Gästen väntar utomhus eller på anvisad plats i foajén.
- Under sommaren har vi haft samarbete med Ljungby Samaritgrupp som varit entrévärdar under luncherna. De har haft koll på köbildning samt gett personlig information om våra rutiner och menyer till våra gäster. Detta då turister inte har samma kunskap om hur vår verksamhet fungerar dagligen.

Vi uppmanar dig som Gäst att hjälpa oss att ovanstående fungerar och efterföljs, samt:

- Tänka på att tvätta händerna ofta. Använd våra handfat på källarvåningen. Vi erbjuder handsprit.
- Håll avstånd till personen framför dig när du står i kö till kassa samt hämtar sallad, soppa, kaffe, kaka etc. Invänta att ta sallad och soppa för att inte bilda grupperingar.
- Räcker det att en person i sällskapet beställer vid kassan?
- Planera ert besök om möjligt. Efter kl.13.00 är det alltid lugnare i lokalerna.
- Tänk på att alltid använda våra serveringsbestick även när ni tar kakor, socker etc.
- Tänk på att en grupp i taget går in i entrén. Använd våra köfällor utomhus för att hålla lämpligt avstånd.
- Beställ gärna era luncher för avhämtning. Vi förpackar era luncher för både små och stora grupper.
Vid större grupper rekommenderar ni att ni förbeställer under förmiddagen på tel: 0372/12750.
Då kan vi även packa sallad och soppa i förväg till er.
- När vädret tillåter. Tänk på att det även går bra att äta lunch på terrassen.
- Ni ser även vår meny på skärmen i entrén. Besök även vår hemsida eller vår FB samt Instagram för att förbereda er på vad vi serverar till lunch. Detta för att minska trängsel vid våra menytaflor inomhus.

Ta hand om er, och alla runt omkring er.

Med Vänliga Hälsningar: Christian & Marielle Hallberg, samt all Personal på Gästgivaregården Ljungby.