

Tilmæli til veitinga- og gististaða vegna hlaðborðspjónustu

- Hafið handspritt við borðið og upplýsingar þar sem gestir eru hvattir til að sótthreinsa á sér hendurnar.
 - Skiptið um áhöld á matarhlaðborði á a.m.k. 30 mínútna fresti á meðan hlaðborð er opið
 - Komið fyrir hlíf (hnerriörn), ef hægt er á milli matarhlaðborðs og gesta
 - Hugið að flæði fólks á matarhlaðborði til að hindra flöskuhálsa og gætið að 2ja metra nándarmörkum fyrir gesti
-

Recommendations for restaurants and accommodation that offer buffet services

- Have hand sanitizer at the table and instructions where guests are encouraged to sanitize their hands before serving themselves at the buffet.
 - Change the utensils every thirty minutes while the buffet is open.
 - Place a see-through screen between buffet and guests faces if possible.
 - Bear in mind that guests need to have easy access to the buffet and queues are to be avoided. The 2-meter distance rule is to be respected.
-