



Skogshem & Wijk

- *En plats skapad för möten!*

Skogshem & Wijk är StayClean COVID Safe certifierad.

Vi har vidtagit följande åtgärder för att minska spridning av Covid-19.

- Information om ökad medvetenhet gällande vikten av god hygien och framför allt handhygien samt att hålla distans finns uppsatt på alla allmänna toaletter samt bad-, bastuavdelning och i matsalar.
- Det finns tydlig skyltning kring maximalt antal gäster som får vistas i olika utrymmen och vid varje bord.
- All köks- och ordinarie restaurangpersonal på Skogshem & Wijk har dokumenterad utbildning i livsmedelshandtering och -hygien samt HACCP.
- All personal på Skogshem & Wijk har fått skriftlig information om vilka regler som gäller för utökad noggrannhet när det gäller handhygien, eventuell sjukdom, sjukskrivning och återgång till arbete. Samt regler vid eventuellt planerade resor och återgång till arbetet efter en resa.
- Vi har en säkerhetsgenomgång vid varje mötesstart där vi informerar om hur vi arbetar med Covid-19.
- Vi jobbar aktivt med logistiken kring alla fikapauser och måltider för att säkerställa att alla grupper får sitt utrymme utan trängsel, bla genom att uppmana gruppleddare/kontaktperson att det är väldigt viktigt att hålla de tider som är satta. Frukost och lunch serveras i bufféform och till middagarna är det tallrikservering. Möjlighet finns att beställa frukost och/eller lunch på tallrik om rädsla finns bland enstaka deltagare (Förbokas innan ankomst).
- Vi använder ytdesinfektion vid rengöring av bord, stolar, bufféer, nyckelkort, bar- och receptionsdiskar mm i allmänna utrymmen.
- Extra städning (utöver normalstädning) med desinficering av alla kontaktytor i våra matsalar, konferenslokaler, allmänna utrymmen, toaletter ect.
- Tillgång till ozonrenare.
- I våra matsalar dukar vi enligt rådande rekommendationer från Folkhälsomyndigheten. Möjlighet att reservera separat matsal finns i mån av plats.
- Handsprit finns utplacerade i varje konferenslokal samt i alla matsalar med uppmaningar om att tvätta och sprita händerna regelbundet. Vi kan även tillhandahålla engångshandskar och munskydd vid behov.
- Personal i kök och restaurang som hanterar livsmedel använder engångshandskar.
- Kakor, kaffebröd, smörgåsar, frukt mm skall av gästen kunna tas med tänger.
- Konferenslokaler möbleras efter önskemål från kunden men med ökat avstånd mellan deltagarna, samt att möjlighet finns att dela upp gruppen i två till flera lokaler och streama konferens och ev föreläsare mellan rummen.
- Vi är både **StaySafe och StayClean COVID Safe** certifierade genom StaySafe Hospitality Ltd. Skogshem & Wijk följer kontinuerligt Folkhälsomyndighetens uppdaterade nyheter och rekommendationer. Vi är riktigt duktiga på att anpassa rutinerna efter respektive grupps förutsättningar. StaySafe handlar om övergripande hotellsäkerhet så som brand, olyckor, kris och första hjälpen. StayClean COVID Safe är inriktad på just den pandemi som råder och är framtagen för att minska smittspridningen.

Kontakta oss gärna om du har ytterligare frågor

Varmt välkommen till oss på Skogshem & Wijk 08-731 42 00 info@skogshem-wijk.com

