

TRYGGHET FØRST

Vår høyeste prioritet er å ivareta sikkerhet og helse for våre gjester og ansatte. For å sikre nettopp det, har vi grundige prosedyrer og rutiner i vår restaurant med hensyn til forbedret rengjøring, fysisk avstand, samt mat-og drikketilbudet. Vi gleder oss til å se deg!

Forbedrede rutiner for rengjøring og hygiene

- Våre medarbeidere har mottatt informasjon og retningslinjer for hvordan de skal håndtere mulige og faktiske smittetilfeller. Der vil alltid være en smitteansvarlig på plass i løpet av dagen.
- Våre ansatte er godt trent i håndtering av smittevernsrutiner og vi følger løpende retningslinjer fra lokale helsemyndigheter.
- Vi har økt fokus på håndhygiene og antibac er tilgjengelig ved innganger og flere steder innenfor.
- Vi har midlertidig stengt lekerommet.
- Regelmessig desinfisering av border og utsatte flater som håndtak, kortterminaler, menyer etc.
- Våre miljø og bærekraftstiltak er en svært viktig del av vårt arbeid. Vi strekker oss langt for å levere på dette også i dagens situasjon og forsøker å holde dette så langt det går, men av hensyn til sikkerhet rundt smittevern kan det bli kortsiktige innvirkning på noen av tiltakene som f.eks. plast og engangsforpakninger.

Vi hjelper deg å holde avstand

- Vi har begrenset antallet av sitteplasser i restauranten så der er minimum en meters avstand. Vi har stor plass på Lodgen Spiseri og har gode muligheter for at alle våre gjester holder mer enn god avstand.
- Du finner markører og skiltning i vår lokaler som minner deg og våre ansatte om å holde avstand.
- Der er satt opp plexi glass på særlig utsatte steder.
- Alle vil bli møtet av en vert som tar imot dere for å guide og hjelpe dere til et trygt restaurantopphold.
- Vi har fulgt statens anbefaling om registrering av våre gjester. Safespot er spesialisert på besøksregistrering og sikret personvern.

Endrede rutiner i forbindelse med servering av mat og drikke

- Vår frokost er midlertidig erstattet med vår koronatilpassede frokostbuffet med ekstra skjerpet rutiner.
- For deg som ikke ønsker å forsyne deg fra buffeten av hensyn til smittevern tilbyr vi en ferdig tilberedt frokosttallerken.
- Vår lunsjbuffet blir erstattet av lunsj a la cart meny. Bestillinger på dagtid skjer ved å bruke QR kode med mobiltelefonen hvoretter vi kommer ned med mat og drikke til bordet. På stille dager kommer vi til å ha pick up points hvor gjesten selv henter mat og drikke.
- Vår kveldservering vil stadig være med personlig betjening som tar imot bestillingen.
- Kokk på hytta - kokken vil bruke munnbind og medbringe egen desinfisering.

Hva kan du hjelpe oss med?

- Bruk vår desinfiseringsstasjon før du går inn i restauranten.
- Registrer ditt besøk på Safe Spot innen du går inn i restauranten.
- Vær nøye med hånd (og hoste) hygiene. Vennligst bruk våre hånddesinfeksjonsstasjoner hyppig.
- Hold minimum 1 meters avstand.
- Unngå å ta på berøringspunkter, mat og produkter hvis du ikke må.
- Har du symptomer på Covid-19 ber vi deg holde deg hjemme.
- Denne informasjonen er gyldig inntil videre og vil oppdateres fortløpende.

Avbestillingsregler

- Vi har forståelse for at der kan komme plutselige restriksjoner som påvirker din bestilling og det er derfor viktig vi har en tett oppfølging og dialog med våre grupper. Våre avbestillingsregler vises nedenfor.
- Grupper 1-10p: Ved full avbestilling senere enn 2 dag før ankomst vil kunden bli belastet 100% av bokført verdi. Om antallet reduseres med mer enn 10% på ankomstdagen vil det bli belastet 100% av bokført verdi.
- Grupper 11-49: Ved full avbestilling senere enn 7 dager før ankomst vil kunden bli belastet 100% av bokført verdi. Grupper over 11p der antallet reduseres med mer enn 10% senere enn 2 dager før ankomst vil bli belastet 100% av bokført verdi.
- Grupper 49p og oppover: Ved full avbestilling senere enn 2 uker før ankomst vil kunden bli belastet 100% av bokført verdi. Grupper over 49p der antallet reduseres med mer enn 10% senere enn 5 dager før ankomst vil bli belastet 100% av bokført verdi.