

## **SST's retningslinjer for Restauranter:**

Vi følger myndighedernes retningslinjer:

- Der indføres et særligt kvadratmeterkrav på 2 m<sup>2</sup> pr. person for restauranter.
- Der skal være 1 meters afstand mellem forskellige selskaber. Fx kan personer, der spiser sammen, således sidde ved samme bord med almindelig afstand, mens det er vigtigt, at der er mindst 1 meters afstand til næste selskab. ( Måles fra midten af stolesæderne)
- Alle serveringssteder, hvor der serveres mad, drikkevarer eller tobak til indtagelse på salgsstedet, skal lukke kl. 24.
- Restauranter og caféer må gerne have flere selskaber samtidig, hvis der holdes afstanden mellem selskaberne. Man må ikke servere for et selskab, der er større end den fastsatte grænse for forsamlinger.
- Gæster må ikke placeres således de i mere end 15 minutter har ansigt-til-ansigt kontakt med medarbejdere, fx siddende ved en bardisk i en restaurant.
- Udendørsservering indrettes, så det er muligt at holde mindst 1 meters afstand mellem forskellige selskaber.
- Ved buffetservering skal der være særligt fokus på kontaktflader, herunder om der med fordel kan anvendes personlige redskaber, engangsredskaber eller portionsskåle ved selvservering. Buffet bør ligeledes indrettes, så det er muligt at holde afstand.
- Der er som udgangspunkt ikke behov for anvendelse af handsker ved almindelig håndtering af fødevarer i professionelle køkkener, hvor passende håndhygiejne opretholdes.

**Læs mere:** <https://www.sst.dk/-/media/Udgivelser/2020/Corona/Forebyggelse-af-smittespredning/Forebyggelse-af-smittespredning-publikation.ashx?la=da&hash=FD3E64042EEDB7A6C3305BD37A003B5B58B1BC79>