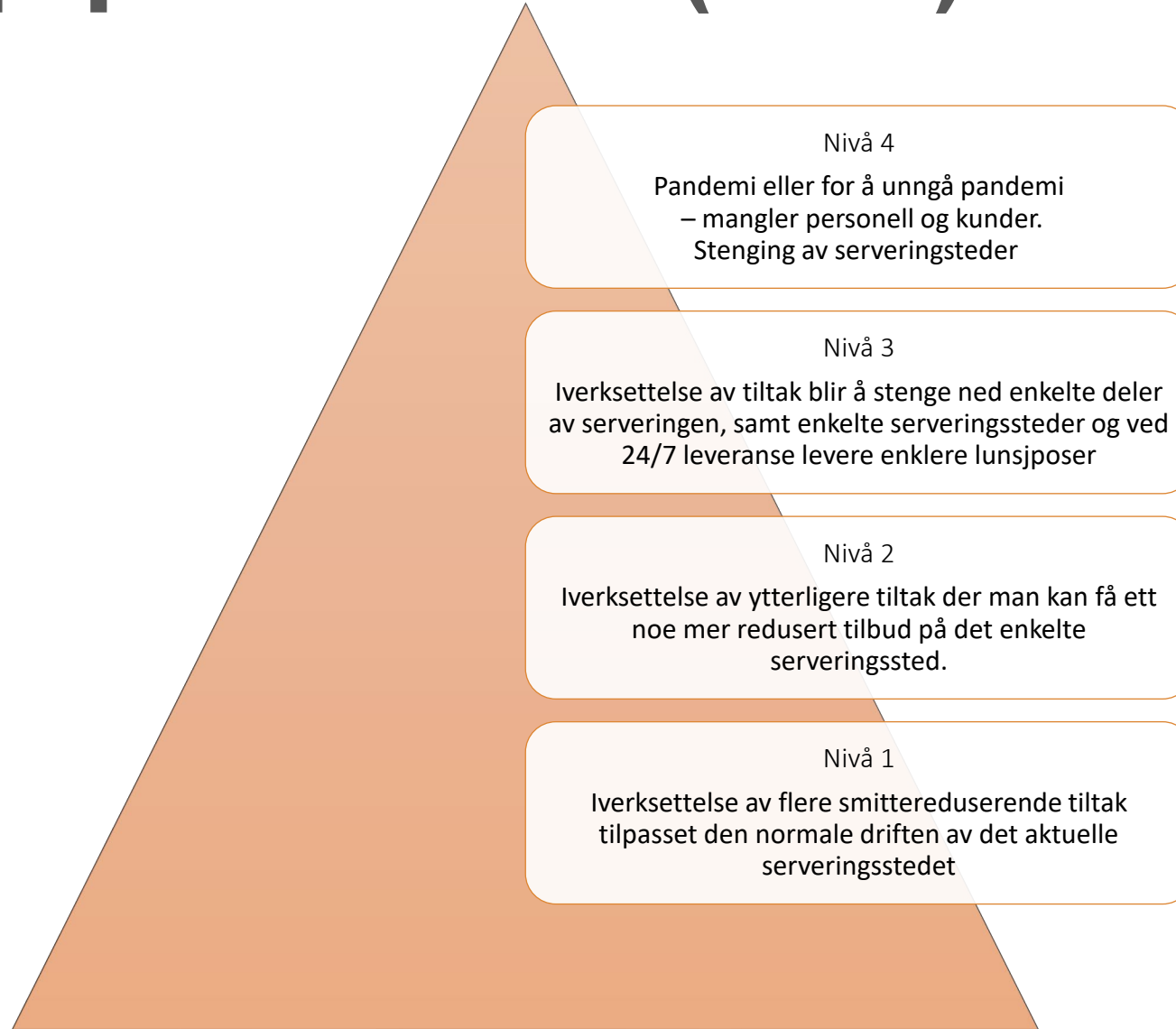


Beredskapsplan Kantine (virus)

Nivå definisjoner

Om kantinen blir utsatt for smitte stenges den ned for å få ressurser i karantene. Alternativ er å få levert inn lunsjposer fra eksterne



Lokale kommunale krav iht. folkemasser m/matservering kan gi egne lokale krav

Nivå 1

Forutsetter at tiltakene er avklart med kunden og tilpasset lokasjonen (lokalekrav gitt av kommunen skal følges).

- Ferdigskjært brød
- Infoskilt med anmodning om skylling av frukten
- Antibac/spriddispensere skal være tilgjengelige og man bør påse at man ikke går tom.
- Oppslag om riktig håndvask skal henge synlig. [\(Hygieneplakat-smitte\)](#)
- Påsmurte produkter skal være innpakket. Pose eller plast
- Bytte gripebestikk 3 til 4 ganger under service.
- Følge opp leverandører om Coor instruks for personell som kommer med varer
- Kaffemaskiner/Urne/Purewater/Juice/melk dispenser tørkes av flere ganger under service
- Viktig at ansatte til enhver tid har ren bekledning (forstykker og jakker)
- Glassflater og disker vaskes oftere under service
- Div. utstyr i kaffebarer etc. som står fremme må vaskes 3-4 ganger under service

[Oversikt desinfeksjon fra Lilleborg](#)

Nivå 1:
Smittereduserende tiltak

Nivå 2 (Nivå 2 må sees opp mot en rask eskalering til Nivå 3)

Forutsetter at tiltakene er avklart med kunden og tilpasset lokasjonen (lokalekrav gitt av kommunen skal følges).

- Vanlig salatbar stenges og kunde tilbys ferdig opplagt salat i boller/skåler eller plastbokser. Der hvor salat kjøpes i løsvekt er det viktig å tilby salat i det seriset som vanligvis er tilgjengelig for kunden (grunnet tara innstillinger på vekt). Her må kapasitet i forhold til vårt personale og ønske fra kunde vurderes.
- Hi-end-restaurantene (Gjestekantiner og Buisness-senter) lignende går over til to-rettersservering
- Anbefaler kunden å iverksettes tidsbestemte bespisning på de store lokasjonene for å unngå store menneskemengder. (ref. siste info (10/3) fra FHI, der det ikke anbefales å samle menneskemengder over 500)
 - Kantiner med plass til mer enn 500 bespisende kan fortsatt holdes åpne under følgende forutsetninger:
Merk: Dette må avklares med kunde og kontraktsjef/regiondirektør før tiltak iverksettes
 - ...det utarbeides en bespisningsplan sammen med kunden der ulike enheter spiser på ulik tid slik at antallet aldri kommer over 500, eller..
 - ...det ommøbleres med plass til mindre enn 500 og for å øke avstand mellom personer. Telle besøkende, og bortvise gjester dersom det kommer for mange, eller...
 - ...gjester anmodes om å ta med seg maten til sosiale soner og nyte den der, eller....
 - ...åpningstiden utvides for å spre besøket mer utover, eller....
 - ...vurdere sammen med kunden om hjemmekontor gjør at dette nå ikke er en problemstilling fordi mange uansett er borte
- Oppskjært fruktfat til møtemat og nøtter i skåler kuttet ut. Det samme gjelder hvor vi har sharing-menyer. (Kan tilbys kunder i porsjonsskåler)
- Salt/pepperkverner i kantine fjernes. Erstattes med kuvert
- Redusere div sauser og oljer i tilknytning til salatbar til et minimum. Hyppig vask av flasker på utsiden i løpet av service. Her bør det vurderes om det kun skal benyttes kuvert. Ketchup/sennep/tilbehør som ikke er i kuvert (tas bort eller erstattes med kuvert).
- Ved påvist smitte av eget kantinepersonell må kjøkken/kantine stenges umiddelbart. Følg egen instruks. Komplementers innen 12/3
Vi må tilby kunde mat fra annen lokasjon eller catering. Avtales med kunde.

Nivå 2: Ytterligere oppjusteringer av smittereduserende tiltak. (Kapasitet må vurderes ihht. om det blir Kundekrav og man må prise ekstra ressurser)

Nivå 3

Forutsetter at tiltakene er avklart med kunden og tilpasset lokasjonen, samt at kunde er presentert for de økonomiske konsekvensene. (lokalekrav gitt av kommunen skal følges).

- Tilbudet blir kioskvarer, kuvertprodukter, brød, enkel påsmurt,
- Enkel varmmat (inkl. suppe) blir opplagt av vårt personale.
- Vanlig salatbar stenges og kunde tilbys ferdig opplagt salat i boller/skåler eller plastbokser. Der hvor salat kjøpes i løsvekt er det viktig å tilby salat i det seriset som vanligvis er tilgjengelig for kunden (grunnet tara innstillinger på vekt) . Her må kapasitet i forhold til våre personale og ønske fra kunde vurderes.
- Stenges møteavdelingen vil også cateringserveringen/møtemat (CfC/WASP) stenges.
- Bord/stoler (vaskes oftere under service). Koordineres med cleaning.
- Offshore/leir: Gjestene må bruke serviett når de skal ta kniv/gaffel fra bestikkskuffene.
- Ved påvist smitte av eget kantinepersonell må kjøkken/kantine stenges umiddelbart. Følg egen instruks. Komplementeres innen 12/3
Vi må tilby kunde mat fra annen lokasjon eller catering. Avtales med kunde.

Nivå 3: Større deler av leveransen stenges ned, delvis eller helt

Oversikt desinfeksjon fra Lilleborg

Nivå 4

Forutsetter at tiltakene er avklart med kunden og tilpasset lokasjonen, samt at kunde er presentert for de økonomiske konsekvensene. (lokalekrav gitt av kommunen skal følges).

Nivå 4 Pandemi – Vanlig kantinedrift opphører og alternative leveranser vurderes der kritisk og viktig

Pandemi, eller for å hindre pandemi

- Kantinene stenges ned for vanlig service og det lages enkle lunsjposer (kaldmat) som selges for en fast pris eller avtalt med kunde.
- Individuelle tilpasninger der hvor vi har servering 24/7
- Viktig å benytte de råvarene som allerede man har tilgjengelig på lokasjon.
- Situasjonen endrer seg raskt og kantinene kan gå fra servering til stengning i løpet av timer. Ref nedstegning av kantine.
- Ved påvist smitte av eget kantinepersonell må kjøkken/kantine stenges umiddelbart. Følg egen instruks. Komplementeres innen 12/3
Vi må tilby kunde mat fra annen lokasjon eller catering. Avtales med kunde.

**Prosedyre
nedstengning
Kantine
Koronavirus**



I forhold til omfang og størrelse på kjøkkenet kan en nedstengning ta fra 1 til 3 dager.

Hovedpunkter nedstengning kantine

1. Varebestillinger & Varebehandling
2. Menyplanlegging
3. Møtemat & Eventer
4. Vask av kjøkken
5. Bemanningsplan-dette må avklares med Site Manager
6. Avfallshåndtering
7. Reåpning av kantine/kaffebar
8. Varetelling
9. IK-mat

ER NOEN USIKKER PÅ GJENNOMFØRING, KONTAKT FAGSPESIALIST I DIN BU

1. Varebestillinger

Varebestillinger for reåpning av kantine:

En viktig del av nedstenging, er å planlegge at vi har varer på lager til åpning av kantinen igjen. Vi risikerer å vente 2-3 dager på ordrer fra Asko. Samt trenger vi grønnsaker til et par dager til varmretter, salatbar etc.

Asko-bestill inn nødvending hyllevarer, frysevarer, brødvarer, kjøtt/fisk, pålegg, grønnsaker, salater, til å kunne åpne kantinen uten å være avhengig av annet enn frukt & grønt og ferskt brød.

Fyll opp med nødvendig nonfood, vaskemidler

Legg inn i Millum ny ordre(legg i handleliste) fra følgende leverandører som bestilles straks vi vet når avdeling skal åpnes igjen.(Asko/Engrosfrukt/Meieri/Lerøy)

Stenges kantinen og varebestillinger er bestilt, prøv å avbestill disse. Er ikke dette mulig, må en fra kantine ta i mot disse varene. Ferske varer må da behandles/fryses inn

Påse at faste løpende bestillinger avbestilles

- Vask av arbeidstøy
- Brød/kakebestillinger
- Meieri(Tine/Q-meieri)
- Påfyll Kaffemaskiner Selecta
- Kontorfrukt
- Faste fruktbestillinger til gratisfrukt fra lokal Grossist

2. Menyplanlegging

Viktig at dere lager en meny klar for reåpning (2-3 dager), Påse at dere har nok varer på lager for å gjennomføre dette, slik at vi slipper å måtte vente på varelevering.

Har dere mulighet i dagene som kommer til å produsere opp noen retter, er dette ønskelig. Da får vi benyttet varene vi allerede har på lager

Supper- lag suppebase på rester fra salatbar/varm mat

IKKE KAST UNØDVENDIG, VURDER NØYE OM DETTE KAN BRUKES I ANDRE RETTER.

I våre øyne er det kun agurk & salat en ikke bør fryse

C4C/WASP-møtemat

- Bestill inn bakeoff/halvstekt slik at vi kan tilby en enklere meny oppstartdager.
- Søte varer som lefser, frosne kaker, muffins, cookies bør en også ha litt på lager.
- Nøtter og tørket frukt, til nøtteblandinger

3. Møtemat & Eventer

Skulle lokasjon/kantine bli stengt ned, blir det ikke mulig å bestille møtemat & eventer.

C4C- her vil en melding ved innlogg komme og ikke mulig å bestille. (dette må meldes
Foodsystemsupport.norge@coor.com)

Wasp – her vil en melding ved innlogg komme og ikke mulig å bestille. (dette må meldes
Foodsystemsupport.norge@coor.com)

Samme melding må gjøres for å åpne tilgang til å bestille i C4C/Wasp, når kantine åpner igjen

Oppfølging bestillinger i C4C/Wasp

Ligger det inne bestillinger i system, må disse få beskjed, eller melding om at bestilling kanselleres pga Korona.

Vi gir åpning for bestillinger som omhandler Beredskapspersonell i Koronaperiode. Dog kun om kantine er åpen og personell tilstede.

WEB CATERING

OVERVIEW

 (0)(0)

STEP 1

STEP 2

STEP 3

STEP 4

Ordered by: Espen Henriksen

Next

Helsedirektoratet og FHI anbefaler å avlyse eller utsette alle innendørsarrangementer og utendørsarrangementer hvor 500 eller flere er samlet. Anbefalingen gjelder også for eksempel **kantiner eller forsamlingslokaler som tar flere enn 500 personer på en gang**

Dette medfører at følgende kantiner og mulighet for møtemat bestilling er stengt fra og med 12.03

Sandsli, Forus og Fornebu

Cancel order

Type



People:



FOOD

Welcome to Coor Click for

4. Vask av Kjøkken og buffetområdet

Blir kantinen din stengt, er det fortsatt mange oppgaver som må gjennomføres. Herunder **SKAL** kjøkken vaskes ned grundig, følg Coor sine retningslinjer.

Dette skal gjøres av kantinepersonell (unntak er om kantinepersonell er i Korona-karantene)

Husk bruk nødvendig og pålagt verneutstyr ved vask.

[Se HMS instruksjer Kjøkken](#)

[Oversikt desinfeksjon fra Lilleborg](#)

Link til [RENHOLDSPROGRAM LILLEBORG](#)

Det skal gjennomføres nedvask på følgende:
Følg alle punktene i renholdsprogram fra Lilleborg som utgangspunkt).

- Kjøkken og kjøkkenutstyr, oppvask
- Kjølerom og/eller kjøleskap
- Kjølebenker, varmeskap, hyller og skap
- Tørrvarelager
- Traller
- Avtrekksvifter og filter
- Dørhåndtak, brytere
- Ovner, Geidervogner
- Utstyr i buffetområdet
- Kasepunkt
- Garderobefasiliteter
- Alt tøy (kokketøy, kluter, forstykker) skal vaskes eller sendes til vask.

6. Svinnhåndtering

Ved en nedstenging av kantine, vil en del ekstra avfall generes.

Har lokasjon nok kapasitet til matavfall som generes? Om ikke må det bestilles ekstra beholdere/tømming

Avfallshåndtering er lokalt tilpasset i hver kommune.

STENGES DIN KANTINE NED, SJEKK OM DET ER ANDRE ÅPNE COOR KANTINER I DITT OMRÅDET. DISSE KAN DA EVENTUELT MOTTA OG BENYTTE VARER SOM MÅ KASTES
Sjekk om det eventuelt er andre institusjoner som kan motta ikke lette bederverlige matvarer. f.eks frukt.

FOODWASTE

Vanlig FOODWASTE registrering:
Her skal kun vanlig avfall fra dagens produksjon/buffet/gjester registreres.

SVINN på grunn av nedstengning skal føres på eget skjema. «SVINNREGISTRERING»
(Det er viktig at alle laster ned skjema på sin PC før man starter å registrere)

Her må vi ha full oversikt over alt som må kastes eller (gisbort).

Varer som har gått ut på dato i nedstengningsperioden og som må kastes ved oppstart, skal registreres i etterkant på dette skjema.

7. Reåpning av kantine

Når kantinen får melding om at den skal åpnes igjen er følgende veldig viktig:

- Info til ansatte om åpning
- Ta ut frysevarer til produksjon
- Ta ut bakeoff/halvstekt

- Vask over bestikk, glass, kopper, fat og serveringsutstyr før åpning
- Send inn nødvendige bestillinger (Asko/Frukt & Grønt/Brød/Meieri/Lerøy)
- Åpne C4C/Wasp, send inn mail om at kantine åpner dato....
- E-smiley

8. Varetelling

- Alle må gjøre varetelling ved nedstengning.
- Kommer det inn varer under nedstengning tilføyes disse på varetellingen.
- Blir det oppstart før mnd er slutt, må det gjøres ny varetelling ved mnd slutt.
- Husk å ta med alt av eget produsert (verdi)
- Varetelling gjør vi slik at vi har oversikt over varebeholdning ved oppstart.

9. IK-mat

- e-Smilely må endres til "stengt" i disse dagene, trenger du hjelp til dette, så send en mail til:
Foodsystemsupport.norge@coor.com
- Husk å merke ALT som legges på kjøøl/frys for oppbevaring
- Husk å registrer matavfall etter instruks.
Se slide 13.