



Spis godt!

GOD HYGIEJNE ER VIGTIGT

Der er mange hænder omkring buffeten, så det er en god idé at vaske hænder inden du sætter dig til bords.

TÆNK PÅ DEN NÆSTE I KØEN

Undgå at rode for meget i maden og sørg for, at den næste i køen let kan komme til bestikket efter dig.

SPIS MED OMTANKE

Det er vigtigt for os at sammensætte ernæringsrigtige og fedtfattige menuer, men husk det er op til dig selv at holde øje med kalorierne

UNDGÅ AT TAGE RESTER MED HJEM

Frisk mad er bedst – derfor opfordrer vi altid til, at mad der har stået fremme smides ud. Vælger du alligevel at tage mad med hjem, skal du være sikker på at alt har været opbevaret på køl. Og husk ikke at tage boncat service med hjem.

TÆNK PRAKTISK OG ANRET OMHYGGELIGT

Gør gerne noget ud af anretningen, og få fjernet al film og læg korrekt bestik ved. En god tommelfingerregel er at starte med det grønne, så det kolde og til sidst det varme.

GØR KLAR TIL AFHENTNING

Det er en stor hjælp for os, at servicen bliver vasket af og pakket pænt i transportkasserne – så er det let for vores travle chauffører at klare afhentningen. Kig gerne en ekstra gang i skabene, så det hele kommer med.