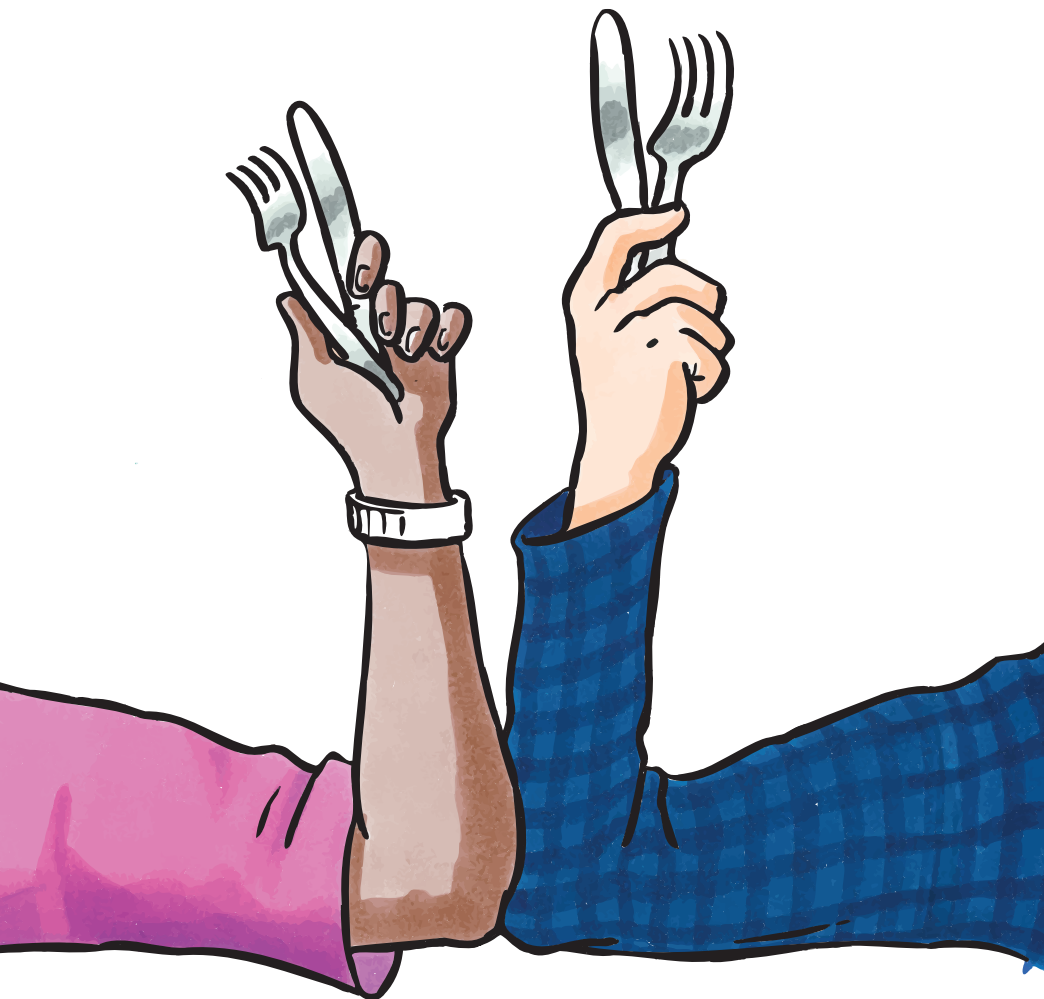


MADFÆLLESSKABER UNDER COVID-19



Madfællesskaber under COVID-19

Vi forstår, at I er bekymrede for coronavirus – både i forhold til jeres egen sikkerhed og på vegne af de beboere, I har kontakt med ude i boligområderne. Samtidig ved vi, at mange socialt udsatte i endnu højere grad oplever ensomhed og isolation nu, hvor mange af de sædvanlige sociale tilbud er lukket ned.

Fra Boligselskabet Sjælland og Fødevarer-Bankens side vil vi derfor hjælpe jer til at opretholde madfællesskaberne i en form, der tager hensyn til de sikkerhedskrav, myndighederne stiller til hygiejne og afstand. For afstands- og hygiejnereglerne skal selvfølgelig opretholdes. Men det skal jeres arbejde med at facilitere glæde, trivsel og fællesskab blandt beboere i jeres boligområde også.

For det første er det vigtigt at slå fast, at fødevarer ikke udgør en selvstændig risiko. Fødevarestyrelsen understreger, at intet tyder på, at coronavirus smitter gennem mad.

For det andet: I skal fokusere på almindelig fødevarerhygiejne. Så er I allerede langt som ansatte og frivillige, der håndterer køkkenrelaterede arbejdsopgaver.

For det tredje er der helt enkle ting I kan gøre for at sikre god hygiejne og sørge for, at afstandsreglerne bliver overholdt, når folk mødes i madfællesskaberne.

Vi har lavet en oversigt til jer her. Med den i hånden kan I fortsat tilbyde beboerne i jeres boligområde at deltage i Madfællesskaber Med Mening.

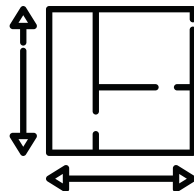


Tilrettelæggelse af arbejdet

Mindsk tæt kontakt mellem deltagere og frivillige i køkkenet, fx ved at tilbyde portionsanrettet mad eller andre selvbetjeningsløsninger

Inddrag ansatte og frivillige i planlægning af de konkrete tiltag, så der er flere, der føler et ansvar for sikkerhed og hygiejne.

Nedsæt deltagertætheden, fx ved at dele forskellige typer madfællesskaber ud på to eller flere dage/arrangementer.



Indretning af lokaler og udendørsarealer

Hav 1 meter mellem borde og mellem pladserne (stolene) ved bordene.

Understøt, at der holdes afstand – fx afstandsmarkering på steder, hvor der kan opstå 'flaskehalse' af deltagere, fx ved servering af maden.

Sørg for, at fælles kontaktpunkter som fx håndtag (både i køkkenet og spiserum) bliver rengjort ofte

Hav maksimalt 1 deltager/frivillig pr. 4 m² gulvareal.

Sørg for, at en frivillig eller ansat har ansvar for at holde øje med antallet af mennesker i lokalet.

Hvis I vil undgå, at deltagere går forgæves til en spising, kan forhåndstilmelding være en løsning. Det er også en god idé at opdele arrangementet i flere afdelinger, hvis der normalt er flere med, end der må være under de nuværende forhold.

Så længe det kan lade sig gøre, er udendørs spising godt i forhold til at minimere smitterisiko.



Rengøring og hygiejne

Alle frivillige og ansatte, der håndterer madlavning eller har opgaver i relation til dette, skal være klar over, hvad de skal gøre for at sikre god køkkenhygiejne og hensigtsmæssig adfærd i forhold til at nedsætte smitterisikoen

Der skal være nem adgang til håndhygiejne – enten med vand og flydende håndsæbe eller med håndsprit (70-85% alkohol) – og én af disse to løsninger skal hele tiden være en mulighed for både deltagere såvel som frivillige i både køkken og spiselokale.

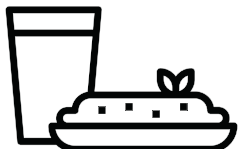
Sørg for hyppigere håndvask eller afsprøjtning af hænder (udover de øvrige almene håndvaskningstidspunkter), og tør altid hænder i engangshåndklæder, servietter eller køkkenrulle.

Hyppig håndvask og/eller afsprøjtning slider på huden – så sørg for fugtighedscreme til både deltagere og frivillige.

Udarbejd en plan for rengøring og desinfektion (evt. i samarbejde med jeres boligselskab) med særligt fokus på grundig rengøring af fælles kontaktpunkter.

Rengør altid mellem arbejdsstationer (fx håndtering af grøntsager og fersk kød).

Vasketøj (viskestykker, håndklæder, stofservietter, arbejdstøj) skal vaskes ved 60 grader – og skiftes flere gange dagligt.

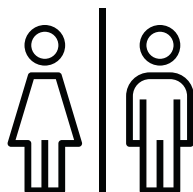


Service

Brug engangsservice eller portionsanretning ved servering.

Del selskabet op i borde, hvor der særskilt stilles eksempelvis kaffe, te, salt og peber mm.

“Pak” bestik, service mm. på forhånd, så den enkelte deltager kun rører ved egen service.



Toiletter

Toiletter (for både deltagere, frivillige og ansatte) skal rengøres grundigt og mindst én gang dagligt (oftere ved mange deltagere i spisninger mm.).

Der bør ikke være fælles håndklæder på toiletterne – men i stedet engangshåndklæder/servietter.



Sygdom og symptomer

Hverken frivillige, ansatte eller deltagere må møde op med symptomer på coronavirus.

Følg derudover retningslinjerne fra jeres boligselskab.



Informationsmateriale

Sørg for at have informationsmateriale om coronavirus synligt i jeres køkken og spiselokale (og generelt i jeres boligområde) – gerne på flere sprog.

Download evt. gratis plakater og informationsmateriale om COVID-19 fra Sundhedsstyrelsens hjemmeside.

Spørg altid jeres boligselskab, hvis I er i tvivl om retningslinjerne.



NORDEA
FONDEN



BOLIG
SELSKABET
SJÆLLAND



FødevarerBanken
– fra madspild til måltid