Tiltak vedr. corona virus

Momarken Travbane og EventPartner Norge AS vil i anledning våre kommende arrangementer følge anbefalinger og pålegg fra sentrale og lokale helsemyndigheter. Samtidig følger vi selvfølgelig krav og retningslinjer fra Norsk Rikstoto og Norsk Trav AS angående avvikling av travstevner.

Så langt foreligger det ingen føringer som begrenser våre travstevner.

Dermed vil vi arrangere travstevner som planlagt.

For øvrige arrangement, som foredraget med Lutfi Kolgjini 20. mars, forholder vi oss til anbefalinger og pålegg fra helsemyndighetene lokalt og nasjonalt, eller lokalt vertskap som Scandic Hotel Brennemoen.

Foreløpig er det ingen restriksjoner eller advarsler fra som begrenser våre arrangement.

Skulle det derimot komme lokale pålegg vil vi forholde oss til disse.

Momarken Travbane og EventPartner Norges AS oppfordrer likevel alle til å følge enkle forholdsregler for å forebygge mulig smitte under arrangementet.

Vaner som forebygger smitte:

* For å hindre smitte bør personer som er syke unngå å hoste eller nyse direkte på andre, og man bør, når det er mulig, holde minst 1 meters avstand til personer med luftveissymptomer.
* Man bør også tilstrebe å hoste/nyse i et papirtørkle (som kastes etterpå) eller i albuekroken.
* God håndhygiene, både hos syke og friske, er viktig for å hindre smitteoverføring. Vask hendene ofte og grundig med såpe og lunkent vann, spesielt når du har vært ute blant folk.
* Hånddesinfeksjon er et godt alternativ dersom håndvask ikke er mulig. Dersom hendene er synlig skitne eller våte har hånddesinfeksjon redusert effekt, og hendene bør rengjøres med såpe og vann.

Vi setter inn følgende tiltak i våre serveringssteder for å hindre smittespredning.

**Restaurant Karjolen:**

Alle gjester må benytte engangshanske når de forsyner seg av vår varm/kaldmatsbuffet.

Engangshansker deles ut.

All annen mat blir lagt opp av våre servitører/kokker.

Hånddesinfeksjon vil bli utplassert i lokalet.

Alle gjester og ansatte anmodes om god håndhygiene/håndvask.

**Kiosk/Stallkroa:**

Ingen selvbetjening av varm/kaldmat.

All mat blir lagt opp av våre servitører/kokker.

Hånddesinfeksjon vil bli utplassert i lokalet.

Alle gjester og ansatte anmodes om god håndhygiene/håndvask.

**Andre tiltak vi iverksetter:**

**Inngang publikum**

Det settes ut dispensere innenfor registreringspunkt pluss informasjon på TV skjerm som oppfordrer til hygienetiltak.

**Inngang ansatte/leietagere**

Det skal settes en dispenser ved resepsjonen og andre aktuelle kontrollpunkter sammen med skilt som oppfordrer til hygienetiltak.

**I restaurant og andre serveringslokaler og saler**

Det settes opp dispensere ved inngangene til de rom som er i bruk. Nøyaktig plassering avgjøres av EventPartner Norge AS i forhold til type arrangement og personlogistikken. Dette kombineres med informasjon på TV skjermer og plakater.

**Ved serveringsstasjoner**

Det skal stå dispensere og informasjon i tilknytning til serveringstasjoner.

**Ekstra renhold/desinfisering av dørhåndtak etc.**

Under arrangement skal rengjøringspersonalet desinfisere dørhåndtak og rekkverk regelmessig i løpet av arrangementet.

Vi hegner opp plakater som minner om at den enkelte bør ta enkle forholdsregler:

publikum

God hoste- og håndhygiene reduserer risikoen for å få luftveisinfeksjoner, inkludert infeksjoner med koronavirus

Luftveisinfeksjoner omfatter flere ulike sykdomstilstander, hvorav forkjølelse og influensa er mest utbredt i befolkningen. God hoste- og håndhygiene reduserer smitte ved alle luftveisinfeksjoner, også smitte med nytt koronavirus. Det anbefales å ha tørkepapir og håndhygienemulighet tilgjengelig til bruk når du hoster og nyser. Har du ikke det er albuekroken et godt alternativ.

Vi ber den enkelte gjest selv vurdere sin deltakelse på våre arrangementer.

Hos [Helsedirektoratet](https://www.helsedirektoratet.no/) og [Folkehelseinstituttet](https://www.fhi.no/), finner vi mer informasjon, som vi bruker i plakatform