

Anbefalinger til placering af dispensere

Styrk hygiejnen med optimal placering af dispensere. Her er nogle vejledende principper for din restaurant.



1 Indgange

Giv både medarbejdere og kunder mulighed for at praktisere god håndhygiejne med hygiejnestandere ved restaurantens indgange. Hæng synlige budskaber op om god håndhygiejne og fysisk afstand.



2 Køkken

Sørg for at der er dispensere fyldt op med sæbe og papirhåndklæder ved håndvaske, og at der er mindre hygiejnedispensere ved hver enkelt arbejdsstation, som er nemme at komme til. Touch-free dispensere kan mindske spredning af sygdomssmitte.



3 Køkkenudgang

Placer en dispenser med hvide engangshåndklæder og rengøringsmidler ved køkkendøren, som vil opmuntre til regelmæssig aftørring af disken, hvor kunderne henter deres bestillinger. Sæt også dispensere med hånddesinfektion op ved alle døre ind til baglokaler.



4 Disk

Opstil dispensere med hånddesinfektion nær disken, hvor kunderne betaler, for at fremme hånddesinficering mellem hver kundebehandling, især hvis man håndterer kontanter, som kan være smittespredere. Brug servietdispensere med en-adgangen funktion, så kunderne kun rører ved de servietter, de tager.



5 Toiletter

Sørg for at have nok dispensere til sæbe, engangshåndklæder og hånddesinfektion



6 Affaldsspande

Placer affaldsspande med låg nær alle dispensere for at undgå krydskontaminering fra brugte papirhåndklæder. Stil også affaldsspande ved dørene, som man kan smide de papirhåndklæder i, man har brugt til at åbne døren med for at undgå smitte fra dørhåndtaget.