

10 Tipps für gute Hygiene im Restaurant

Reinigungsritualien sind so wichtig wie nie zuvor. Im Folgenden finden Sie 10 Tipps, mit denen Sie für gute Hygiene im Restaurant sorgen und sowohl für Mitarbeiter als auch für Gäste ein Plus an Sicherheit schaffen.

1 Absolut unverzichtbar: Wasser und Seife

Wenn die Hände sichtbar schmutzig sind, helfen nur Wasser und Seife. Diese grundlegende Methode zur Händereinigung sieht so aus: Zuerst sollten die Hände mit Wasser und Seife gewaschen und dann mit einem sauberen Papierhandtuch gut abgetrocknet werden.

2 Seien Sie sanft zur Haut

Ihre Haut ist eine Barriere, die Sie vor Bakterien schützt. Wenn Sie sich die Hände häufig waschen, laufen Sie Gefahr, diese Schutzschicht zu beschädigen. Wählen Sie daher eine Seife, die sowohl effektiv reinigt als auch hautschonend ist.

3 Achten Sie auf eine angenehme Wassertemperatur

Die Wassertemperatur spielt bei der Beseitigung von Keimen keine große Rolle.

4 Abtrocknen gehört zum Händewaschen

Beim Abtrocknen der Hände mit Papierhandtüchern entfernen Sie nicht nur abgestorbene Hautzellen, sondern auch Bakterien und Viren, die Sie mit Seife vielleicht nicht entfernt haben. Feuchte Hände sind eine ideale Voraussetzung für das Anhaften und Übertragen von Bakterien. Vermeiden Sie Lufttrockner, da diese die in der Luft schwebenden Tröpfchen vermehren, was das Risiko einer Bakterienausbreitung im Raum erhöht.

5 Desinfektionsmittel sind kein Ersatz für Händewaschen

Händedesinfektionsmittel sollten verwendet werden, wenn die Hände sauber und trocken sind. Desinfektionsmittel töten Viren und Bakterien auf den Händen ab, anhaftende Verschmutzungen können jedoch ihre Wirksamkeit beeinträchtigen.

6 Platzieren Sie Desinfektionsmittel leicht zugänglich

Servicepersonal hat häufigen Kontakt mit Speisekarten, Bargeld, Kreditkarten und anderen Gegenständen, die oft und von vielen Personen berührt werden, ohne dass Händewaschmöglichkeiten leicht zugänglich sind. Da ihre Hände aber nicht schmutzig werden, sind Händedesinfektionsmittel hier eine großartige Möglichkeit. Sorgen Sie dafür, dass Desinfektionsmittel an leicht zugänglichen Stellen platziert werden, so dass Ihre Mitarbeiter immer darauf zugreifen und so die Hygieneempfehlungen einhalten können, ohne ihre Arbeit unterbrechen zu müssen.

7 Verwenden Sie effektive Desinfektionsmittel

Alkohol ist praktisch immer das am schnellsten wirkende Mittel. Es tötet die allermeisten Keime ab. Achten Sie darauf, dass das verwendete Händedesinfektionsmittel mindestens 60-70 % Alkohol enthält.

8 Vorsicht bei Handschuhen

Handschuhe schützen die Hände vor starker Verschmutzung, können aber auch ein falsches Gefühl der Sicherheit vermitteln. Sie können während des Tragens gereinigt und desinfiziert werden, sollten aber nach dem Ausziehen sofort entsorgt werden.

9 Überprüfen Sie Ihr Reinigungszubehör

Stofftücher können unerwünschte Mikroben beherbergen, die entweder direkt oder über die Hände leicht auf Lebensmittel übertragen werden können. Koch- oder Küchentücher sollten nicht zum Trocknen der Hände verwendet werden. Stattdessen sind hier Papiertücher vorzuziehen.

10 Kommunizieren Sie Ihre Bemühungen

Geben Sie Ihren Gästen ein sicheres Gefühl, indem Sie die Maßnahmen transparent kommunizieren, die Sie ergreifen, um für ein sauberes und sicheres Restaurant zu sorgen.

Auf Tork Clean Care finden Sie weitere Hygiene-Tipps und -Tools:

tork.de/torksolutions/tork-clean-care