

# Empfehlungen für die Platzierung von Spendern in Restaurantküchen

## 1. Handwaschstationen:

In Bereichen, in denen Speisen zubereitet werden, und in Barbereichen sollten stets ausgewiesene Handwaschbecken in ausreichender Zahl vorhanden sein, die ausschließlich für die Händereinigung benutzt werden. Jede Handwaschstation sollte über Seifen- und Papierhandtuchspender und einen Abfallbehälter verfügen, der mit dem Fuß bedient werden kann.

## 2. Arbeitsplatz:

Mit stets griffbereiten Reinigungsprodukten ist hygienekonformes Verhalten einfach. Wir empfehlen kleine oder tragbare Spender für diese hochfrequentierten Bereiche.



## 3. Küchenausgang:

Servicepersonal muss im Essbereich häufig Papierwischtücher oder Papierhandtücher verwenden. Durch Platzierung eines Spenders mit dicken, weißen Einweghandtüchern an der Küchentür sind diese praktischen Helfer immer griffbereit.

## 4. Abfallbehälter:

Platzieren Sie diese in praktischer Reichweite, so dass sie stets zur Hand sind. Abfallbehälter sollten immer einen Deckel haben.