

Recommandations de positionnement du distributeur dans le restaurant – cuisines

1. Postes de lavage des mains :

Les espaces réservés à la préparation des aliments et le bar doivent disposer d'un nombre suffisant de lavabos dédiés uniquement à l'hygiène des mains. Chaque poste de lavage doit être équipé de savon et de distributeurs d'essuie-mains en papier, ainsi que d'une poubelle à pédale.

2. Postes de travail :

Assurer l'accès facile aux produits de nettoyage est une façon simple de garantir l'hygiène. Nous recommandons l'installation de distributeurs de petite taille ou portables dans les espaces encombrés.



3. Sortie de la cuisine :

Le personnel de service est souvent obligé d'utiliser une lingette ou une serviette dans la salle de restaurant. Placer un distributeur de serviettes jetables blanches et épaisses près de la porte de la cuisine permet un accès facile.

4. Poubelles :

Placez-les à portée de main pour un accès facile. Les poubelles doivent toujours avoir un couvercle.