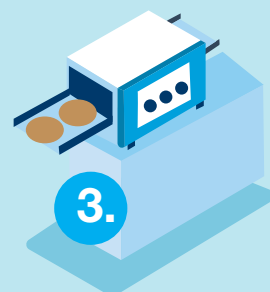


# Aanbevelingen voor het plaatsen van dispensers: restaurant – keukens

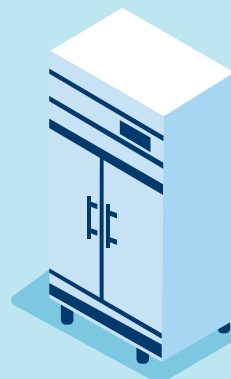
## 1. Locaties om handen te wassen:

Bargedeeltes en gebieden waar voedsel wordt bereid, moeten voldoende speciale wasbakken hebben die alleen worden gebruikt voor handhygiëne. Elke wasplek moet voorzien zijn van dispensers voor zeep en papieren handdoeken en een afvalbak met een voetpedaal.



## 2. Werkplekken:

Snelle toegang tot schoonmaakproducten is een eenvoudige manier om voor goede hygiëne te zorgen. We adviseren kleine of draagbare dispensers voor deze drukke gebieden.



## 3. Keukenuitgang:

Bedieningsmedewerkers hebben vaak een poetsdoek of handdoek nodig in het restaurantgedeelte. Door een dispenser voor dikke, witte wegwerpdoeken bij de deur van de keuken te plaatsen, zijn deze doeken altijd voorhanden.

## 4. Afvalbakken:

Plaats deze binnen handbereik voor eenvoudige toegang. Afvalbakken moeten altijd een deksel hebben.