

# Empfehlungen zur Spenderplatzierung

Mehr Hygiene durch optimale Spenderplatzierung. Hier sind ein paar Leitgrundsätze für Ihr Restaurant.



## 1 Eingangsbereiche

Ermöglichen Sie Mitarbeitern und Kunden eine gute Händehygiene durch Hygienesäulen in den Eingangsbereichen. Hängen Sie gut sichtbare Poster auf, in denen die angemessene Händehygiene und die Abstandsregeln erläutert werden.



## 2 Küche

Stellen Sie sicher, dass an den Waschbecken vollständig befüllte Spender mit Seife und Papierhandtüchern bereitstehen. An den Arbeitsplätzen sollten kleinere Hygienespender stets griffbereit sein. Berührungsfreie Spender können die Kontamination und die Verbreitung von Keimen reduzieren.



## 3 Küchenausgang

An der Küchentür sollte ein Spender mit weißen Einweghandtüchern und Reinigungsmitteln zur Verfügung stehen. So kann die regelmäßige Reinigung des Thekenbereichs sichergestellt werden, an dem Kunden Speisen abholen. Platzieren Sie außerdem Spender mit Händedesinfektionsmittel an allen Türen im Mitarbeiterbereich.



## 4 Thekenbereich

Stellen Sie in der Nähe des Thekenbereichs Spender mit Händedesinfektionsmittel auf, um die Händedesinfektion zwischen jedem Kundenkontakt zu ermöglichen, insbesondere wenn mit Bargeld bezahlt wird: Dieses weist eine hohe Keimbelastung auf. Stellen Sie Serviettenspender mit Einzelblattentnahme auf, so dass Kunden nur die entnommenen Servietten berühren.



## 5 Waschräume

Stellen Sie sicher, dass ausreichend Spender für Seife, Handtücher, Toilettenpapier und Händedesinfektionsmittel vorhanden sind.



## 6 Abfallbehälter

Stellen Sie Abfallbehälter mit Deckel neben allen Spendern auf, um eine Kreuzkontamination durch gebrauchte Papierhandtücher zu vermeiden. Platzieren Sie auch Abfallbehälter neben den Türen, so dass Papierhandtücher zum Öffnen der Türen verwendet und anschließend weggeworfen werden können, damit das Kontaminationsrisiko reduziert wird.