

Consigli sul posizionamento dei dispenser

Promuovi l'igiene con un posizionamento ottimale dei dispenser. Ecco alcuni principi guida per i ristoranti.



1 Ingressi

Offri ai clienti e al personale la possibilità di igienizzare adeguatamente le mani posizionando degli stand igienici agli ingressi del tuo ristorante. Affiggi cartelli visibili per incentivare un'adeguata igiene delle mani e il distanziamento fisico.



2 Cucina

Verifica che i dispenser di sapone e asciugamani situati accanto alle postazioni di lavaggio delle mani siano sempre riforniti e colloca piccoli dispenser di igienizzanti presso le singole postazioni di lavoro per facilitarne l'uso. I dispenser a sensore riducono le contaminazioni e la diffusione dei germi.



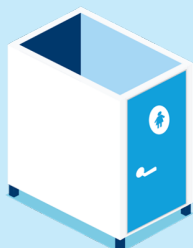
3 Uscita della cucina

Colloca un dispenser di asciugamani monouso bianchi e prodotti per l'igiene accanto alla porta della cucina per incoraggiare una regolare pulizia del bancone da cui i clienti prelevano gli ordini. Colloca anche dei dispenser di igienizzanti presso tutte le porte dei locali di servizio.



4 Bancone

Posiziona dei dispenser di igienizzanti accanto al bancone per promuovere l'igienizzazione delle mani tra una consegna ai clienti e l'altra, soprattutto per le transazioni che coinvolgono lo scambio di denaro, noto diffusore di germi. Prediligi dispenser di tovaglioli a erogazione singola, in modo che i clienti tocchino solo la carta che utilizzano.



5 Aree bagno

Accertati di disporre di abbastanza dispenser di sapone, asciugamani in carta, veline e igienizzanti mani.



6 Cestini

Colloca cestini dotati di coperchio accanto a tutti i dispenser per evitare che gli asciugamani in carta vengano gettati a terra e impedire le contaminazioni crociate. Posiziona i cestini anche accanto alle porte, in modo che gli asciugamani in carta possano essere utilizzati per aprire la porta e poi gettati al fine di ridurre le contaminazioni.