

Recommandations sur le placement des distributeurs

Renforcez les conditions d'hygiène par un placement optimal des distributeurs de gel désinfectant. Voici quelques recommandations pour aménager les différentes zones de votre restaurant.



1 Entrées

Offrez aux employés et clients venant retirer leur commande la possibilité de se nettoyer les mains en plaçant des distributeurs de produit hydroalcoolique à l'entrée du restaurant. Affichez des instructions bien visibles faisant la promotion d'une bonne hygiène des mains et d'une distanciation physique.



2 Cuisine

Veillez à avoir des distributeurs entièrement approvisionnés en savon et essuie-mains en papier près des éviers dédiés à l'hygiène des mains et des distributeurs d'hygiène plus petits facilement accessibles aux postes de travail individuels. Les distributeurs sans contact peuvent réduire la contamination et la propagation des germes.



3 Sortie de la cuisine

Ayez un distributeur approvisionné en essuie-mains à usage unique et fournitures de nettoyage près de la porte de la cuisine pour favoriser l'essuyage fréquent du comptoir d'accueil où les clients viendront retirer leurs commandes. Placez également des distributeurs de produit hydroalcoolique pour les mains aux portes menant à la cuisine.



4 Comptoir d'accueil

Placez des distributeurs de produit hydroalcoolique près du comptoir d'accueil afin de promouvoir la désinfection des mains entre les transactions avec les clients, surtout celles impliquant des espèces, connues pour favoriser la propagation des bactéries. Fournissez des distributeurs de serviettes feuille à feuille, afin que les clients touchent uniquement la serviette qu'ils utilisent.



5 Sanitaires

Assurez-vous d'avoir suffisamment de distributeurs de savon, d'essuie-mains, de mouchoirs et de produit hydroalcoolique pour les mains.



6 Poubelles

Placez des poubelles fermées près des distributeurs pour éviter les déchets d'essuie-mains en papier et la contamination croisée. Placez aussi des poubelles près des portes afin de pouvoir utiliser les essuie-mains en papier pour ouvrir les portes puis de les jeter, réduisant le risque de contamination.