

# Aanbevelingen voor het plaatsen van dispensers

Stimuleer hygiëne door dispensers optimaal te plaatsen. Hier volgen enkele richtlijnen voor uw restaurant.



## 1 Ingangen

Geef medewerkers en klanten de gelegenheid om goede hygiëne uit te oefenen met vloerstandaards voor handhygiëne bij restaurantingangen. Plaats zichtbare kennisgevingen die de juiste handhygiënepraktijken en het fysiek afstand houden promoten.



## 2 Keuken

Zorg ervoor dat er goed gevulde dispensers zijn voor zeep en papieren handdoeken bij wastafels en kleinere hygiënedispensers op individuele werkplekken voor gemakkelijke toegang. Touchfree dispensers kunnen besmetting en verspreiding van ziektekiemen tegengaan.



## 3 Keukenuitgang

Houd een dispenser gevuld met witte handdoeken voor eenmalig gebruik en schoonmaakbenodigdheden bij de keukendeur om het regelmatig afnemen van de balie waar klanten bestellingen kunnen ophalen aan te moedigen. Plaats ook handdesinfectiedispensers bij alle deuren die leiden naar de back of house.



## 4 Balie

Plaats handdesinfectiedispensers in de buurt van de balie om handdesinfectie tussen transacties van klanten te bevorderen, vooral die waarbij contant geld betrokken is, waarvan bekend is dat het ziektekiemen verspreidt. Zorg voor één-per-keer-servetdispensers, zodat klanten alleen de servetten aanraken die ze nemen.



## 5 Sanitaire ruimtes

Zorg ervoor dat u voldoende dispensers heeft voor zeep, handdoeken, tissues en handdesinfectieproducten.



## 6 Afvalbakken

Plaats afvalbakken met deksel bij alle dispensers om afval van papieren handdoeken en kruisbesmetting te voorkomen. Plaats ook afvalbakken bij deuren, zodat papieren handdoeken kunnen worden gebruikt om de deur te openen en deze vervolgens weg te gooien om besmetting te verminderen.