

Rekommendationer för placering av dispensrar

Underlätta goda hygienrutiner genom att placera dispensrar på strategiska platser. Följ dessa riktlinjer för restauranger.



1 Entréer

Placera hygienställ vid restaurangentrén som kan användas av både personal och gäster. Sätt gärna upp påminnelser om vikten av god handhygien och att hålla avstånd.



2 Kök

Se till att det finns välfyllda dispensrar för tvål- och pappershanddukar vid handfaten samt mindre hygiendispensrar vid enskilda arbetsstationer. Använd beröringsfria dispensrar för att förhindra spridningen av virus och bakterier.



3 Köksutgång

Placera en dispenser med rengöringsdukar och rengöringsmedel nära kunddisken där gästerna beställer för att påminna personalen om att regelbundet torka av den. Placera även dispensrar med handdesinfektion vid samtliga dörrar.



4 Kunddisk

Placera handdesinfektion nära kunddisken, speciellt om kunden betalar med kontanter vilket lätt sprider smitta. Erbjud även kunderna servetter från dispensrar med utmatning av en servett i taget.



5 Toalettutrymmen

Se till att det finns dispensrar för tvål, handdukar, mjukpapper och handdesinfektion



6 Papperskorgar

Placera papperskorgar med lock i närheten av dispensrar för att undvika skräp och smittspridning. Placera även papperskorgar vid in- och utgångar så att personalen kan öppna dörrarna med hjälp av pappershanddukar och sedan enkelt slänga dem.