

Come posizionare i dispenser nelle cucine dei ristoranti

1. Postazioni per lavarsi le mani:

Le aree del bar e per la preparazione dei cibi devono avere un numero sufficiente di lavandini appositi per l'igiene delle mani, che vanno utilizzati esclusivamente a tale scopo. Ciascuna postazione deve essere dotata di dispenser per sapone e per asciugamani in carta, oltre a un cestino dei rifiuti a pedale.

2. Postazioni di lavoro:

Tenere i prodotti per la pulizia a portata di mano è il modo più semplice per mantenere alti standard igienici. In ambienti così affollati, consigliamo di usare dispenser portatili o di piccole dimensioni.



3. Fuori dalla cucina:

Il personale di sala si serve spesso di un panno o di un asciugamano nell'area ristorante. Il posto ideale per posizionare un dispenser di asciugamani monouso spessi e bianchi è accanto alla porta della cucina.

4. Cestini:

Posizionali dove sono facilmente raggiungibili. I cestini devono essere sempre coperti.