



Creëer schonere bedrijfslocaties

Uw gids voor hygiëne in de Foodservice & Detailhandel

In deze ongekende tijden is er een grotere bezorgdheid over het welzijn van klanten en werknemers. Kimberly-Clark Professional is er om u te helpen. Gebruik deze gids om uw bedrijfsgebouw voor te bereiden op nieuwe hygiënenormen.



Hygiëne-expertise voor uitstekende hygiëne

Foodservice bedrijven, horeca, supermarkten, detailhandels en andere bedrijven waar veel mensen komen—uw personeel en klanten vertrouwen erop dat u de juiste hygiënische maatregelen neemt. Als innovator en marktleider in hygiëneproducten gedurende bijna 150 jaar begrijpen we het belang van dat vertrouwen. Als u nieuwe hygiënische maatregelen neemt, leveren wij de middelen, oplossingen en deskundigheid om u te helpen uw bedrijf aan te passen aan het nieuwe normaal.



Een geheel **nieuwe manier van werken**

De Foodservice en detailhandel industrieën hebben te maken met grote veranderingen in operationele en culturele normen. Van werknemers wordt verwacht dat ze een grotere fysieke afstand bewaren en dat ze voldoen aan strenge normen voor reinheid en hygiëne. Als er ook nog klanten komen, wordt het duidelijk dat hygiëne nooit eerder zo belangrijk is geweest.

Het is nu van vitaal belang geworden voor restaurants, supermarkten, winkels en andere bedrijven waar veel mensen komen om de volgende maatregelen goed te plannen en voor te bereiden:



Sta open voor nieuwe manieren van werken.¹

Minimaliseer persoonlijk contact en implementeer beschermende barrières. Als u in het gebouw bent, houd dan rekening met de veiligheid van anderen.



Leid uw klanten naar de juiste plek.

Zorg dat klanten weten waar ze in de rij moeten wachten of waar ze kunnen zitten, door een duidelijke bewegwijzering te plaatsen.



Pas u aan nieuwe sociale normen aan.

Overweeg een manier om mensen te begroeten zonder handen te schudden en blijf op een afstand van 2 meter van werknemers en klanten (of 1 meter met risicobeperking als 2 meter niet haalbaar is).



Als u koorts hebt, hoest, ademhalingsmoeilijkheden of andere symptomen hebt, blijf dan thuis en vraag om medisch advies.²

Ga niet het gebouw binnen.



Probeer te voorkomen dat u uw mond, neus en ogen aanraakt.³

Als u dit toch moet doen, was dan uw handen voor of na u dit doet.⁴



Deel geen apparatuur.⁵

Als dat niet mogelijk is, zorg er dan voor dat kookgerei, horeca-apparatuur en andere keukenbenodigdheden na elk gebruik goed worden gereinigd en gedesinfecteerd.



Beoordeling hygiëne foodservice/ detailhandel

Beoordeel het paraatheidsniveau van uw gebouw.

[Druk af en ga aan de slag](#) →



Checklist met 10 stappen voor gebouwhygiëne

Bekijk deze checklist als u uw gebouw wilt heropenen, om te controleren of u met alle aspecten rekening hebt gehouden

[Bekijk de checklist](#) →



Hotspots voor ziektekiemen aanpakken

Hier is een korte handleiding voor gebieden waar handzeep, ontsmettingsmiddelen en reinigingsdoekjes zouden moeten worden gebruikt.

[Bekijk de hotspots](#) →

Ziektekiemen: Hoe meer u weet

Denkt u dat u geïnformeerd bent over ziektekiemen op de werkplek? Hier zijn enkele statistieken die u misschien zullen verrassen.

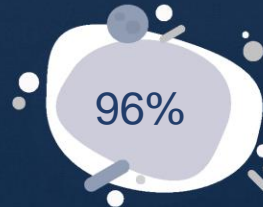


Zie de feiten onder ogen

U raakt elke 24 uur 7200 oppervlakken aan.⁶ U raakt uw gezicht 552 keer per dag aan.⁷

Reinheid telt

96% van de klanten vindt reinheid het belangrijkste onderdeel bij het creëren van een goede atmosfeer in een restaurant.⁸



Shopping met ziektekiemen

Uit een studie is gebleken dat op bijna de helft van alle geteste winkelwagens E-coli te vinden is.⁹ Deze bacteriën kunnen van de winkelwagen op handen, voedsel en het gezicht komen.

Kijk uit waar u drinkt

Waterkranen bevatten 19x meer bacteriën dan een toiletbril.¹⁰



Als u schrikt van deze cijfers,
u bent niet de enige.

Als u begrijpt waar u elke dag tegen strijdt, kunt u uw klanten en werknemers beter beschermen. Bereid u voor met een solide hygiënestrategie op de werkplek.

Win in belangrijke actiegebieden

Onder de vele acties die u als bedrijf kunt ondernemen, zijn twee stappen belangrijker dan ooit: **handen wassen** en **oppervlakken desinfecteren**. Met deze maatregelen kunt u de verspreiding van ziektekiemen tegengaan en een meer hygiënische omgeving creëren.



In elke gelegenheid zijn er plekken waar handen ziektekiemen kunnen opnemen en achterlaten. Het is van vitaal belang om overal op de werkplek **voldoende handzeep, water en papieren wegwerphanddoekjes** en **ontsmettingsmiddelen op alcoholbasis** (met ten minste 60% alcohol) te verstrekken. Plaats visuele herinneringen dat de handen elke dag regelmatig gedurende ten minste 20 seconden moeten worden gewassen, vooral op deze momenten:

- vóór, tijdens en na het bereiden van voedsel
- vóór het eten
- na gebruik van het toilet
- na hoesten, niezen of de neus snuiten
- na het opzetten, aanraken of verwijderen van gezichtsmaskers
- vóór en na werkdiensten en regelmatig ook tijdens een dienst
- vóór en na werkpauzes
- na het aanraken van deurknoppen of deurbellen (voor voedselleveranciers)
- vóór het aantrekken en uittrekken van wegwerphandschoenen
- na het aanraken van geld of voorwerpen die door klanten zijn aangeraakt

Hygiënetip

Nies of hoest in een tissue en gooi de tissue vervolgens weg in de afvalbak om verspreiding van ziektekiemen te beperken.¹¹

Foodservice hygiëne | Handschoenen zijn geen vervanging voor handen wassen of handhygiëne. Als een taak een direct contact met kant-en-klare levensmiddelen vereist, moeten werknemers hun handen en de ontblote delen van hun armen gedurende 20 seconden wassen voordat ze handschoenen aantrekken en voordat ze voedsel of oppervlakken waarop voedsel ligt aanraken. Was de handen ook direct na het verwijderen van de handschoenen.

Zorg in toiletruimtes en keukens voor water en zeep, en plaats handreinigers met een alcoholpercentage van tenminste 60% op plekken waar veel mensen langs komen, zoals de ingang, pauzeruimtes, kassa's en bij liften. Opmerking: Handreinigers zijn geen vervangers voor het wassen van de handen met water en zeep.

Deel deze handleidingen voor het wassen en ontsmetten van de handen om alle hens aan dek te krijgen voor een goede hygiëne.



Aanwijzingen voor het wassen van de handen

[Bekijk de stappen →](#)



Aanwijzingen voor het ontsmetten van de handen

[Bekijk de stappen →](#)



Routines voor handhygiëne

[Bekijk de stappen →](#)

✓ **Onderneem actie**

Oppervlakken afvegen



Om meer te doen qua hygiëne dan alleen de oppervlakken binnen een kantoor snel af te veegen, is het van vitaal belang om bepaalde gebieden **regelmatisch schoon te maken, te ontsmetten en te desinfecteren**. Besteed extra zorg aan oppervlakken die veelvuldig worden aangeraakt, zoals winkelwagens, werkbladen, tafels, deurknoppen, menu's en betaalterminals met een aanraakscherm. Deze moeten **de hele dag door regelmatig worden gereinigd en gedesinfecteerd** met EN-geregistreerde producten.

Maak koelboxen en geïsoleerde tassen die worden gebruikt voor het bezorgen van voedsel routinematig schoon en desinfecteer ze.

Kimberly-Clark Professional levert wegwerpdoekjes als een hygiënischer alternatief voor herbruikbare stoffen schoonmaakdoekjes.

We leveren ook vochtige doekjes voor harde, niet-poreuze oppervlakken en een veegsysteem met gesloten emmer voor kritische

“

Hygiënetip

Het is aangetoond dat katoenen handdoeken de kracht van een desinfecterend middel tot 85% verminderen.¹²

”

Hier volgen enkele aanvullende richtlijnen voor hygiëne op de werkplek.



Oppervlak en handhygiëne

[Informatie bekijken →](#)



Schoonmaken vs. desinfecteren

[Informatie bekijken →](#)



Hygiëne staat centraal

[Informatie bekijken →](#)

✓ Onderneem actie

Communicatie



Communicatie is een sleutelcomponent van een effectief hygiëneprogramma. Het management neemt het voortouw bij het vaststellen van nieuwe protocollen, maar individuen moeten het zelf in de praktijk brengen. Uw werknemers vertrouwen op uw leiderschap om hun gezondheid in kritieke tijden op de eerste plaats te zetten. Ze moeten weten wat er wordt gedaan en wat er van hen wordt verwacht, via duidelijke, gedetailleerde en doordachte bedrijfsaankondigingen over veiligheidsmaatregelen. **Druk de volgende visuele aanwijzingen af en hang deze op om een gevoel van veiligheid te creëren en samenwerking aan te moedigen.**



Aanwijzing Herinnering
om de handen
te wassen

[Nu afdrukken →](#)



Checklist voor
schoonmaken
en desinfecteren

[Nu afdrukken →](#)



Aanwijzing Herinnering
om afstand te houden

[Nu afdrukken →](#)



Hygiëneherinnering
en van de WHO

[Nu afdrukken →](#)

✓ Onderneem actie

Beoordeling



Om een succesvolle strategie voor hygiëne op te zetten, zijn er bepaalde essentiële punten om te overwegen. Let op het paraatheidsniveau op elk van deze gebieden en bepaal vervolgens uw te ondernemen stappen. Neem voor meer begeleiding contact op met een verkoopvertegenwoordiger van Kimberly-Clark Professional om op een **virtuele manier een hygiënische locatiewandeling van het gebouw** te regelen.



Foodservice/Detailhandel
Beoordeling hygiëne

[Druk af en ga aan de slag →](#)

Zorg voor hygiëne in de wasruimte

Hygiëne in de toiletruimte is een cruciaal onderdeel van de hygiënepuzzel.

Overweeg deze belangrijke kansen voor wasruimtes:

Maximaliseer zeep en ontsmettingsmiddel.



Houd voldoende handzeep op voorraad om een goede hygiëne te bevorderen. We leveren rijke formules met vochtinbrengende crèmes die de huid helpen verzorgen, een goede handhygiëne bevorderen en de tevredenheid over de wasruimte verhogen. Voor een extra kiemdodende stap moet u ontsmettingsmiddelen bieden met ten minste 60% alcohol.

Optimaliseer uw methode voor handen te drogen.



Handdoekjes voor eenmalig gebruik van Kimberly-Clark Professional helpen de verspreiding van ziektekiemen te verminderen. Dankzij het sterk absorberende materiaal zijn er minder handdoekjes nodig om de handen te drogen. Ons portfolio omvat opgerolde en opgevouwen handdoekjes, samen met hygiënische dispensers voor uitgifte van één doekje. Onze producten zijn ontworpen met het oog op efficiëntie en bieden een reeks oplossingen die passen bij uw

Geef prioriteit aan uw toiletpapierbehoeften.



Kimberly-Clark Professional biedt hygiënische, volledig gesloten toiletpapier- en dispenseropties, plus wegwerpbaar toiletbrilhoezen met dispensers die volledig zijn ingesloten voor hygiëne. We bieden ook opties voor maximale efficiëntie en merken die een huiselijker comfort bieden.

Wist u dit?

Het gebruik van een jet luchtdroger verspreidt 1.300 keer meer ziektekiemen dan het drogen met papieren handdoekjes. Wanneer geconfronteerd met een keuze aan droogmethoden op het toilet, bleek 90% van de mensen een praktische voorkeur te hebben voor papieren handdoekjes boven luchtdrogers.

[Bekijk de feiten →](#)



Hygiënische tip Drogen met papieren handdoekjes vermindert het aantal bacteriën op de vingers tot wel 77%.



Wij hebben de oplossingen voor u

Wat uw hygiëne ook nodig heeft, Kimberly Clark Professional heeft een reeks oplossingen en pakketten waarmee u uw bedrijfsgebouw schoner en hygiënischer kunt maken.

Ontdek onze aanbevolen producten en de gebieden waar u ze het nuttigst zult vinden.

Toiletruimtes

Restaurants & foodservice

Keuken

Scott® Control™ Opgerold handdoeksysteem



6620/7375

Het aanraakvrije, opgerolde handdoeksysteem verbetert de hygiëne in de toiletruimte met de uitgifte van één vel.

Scott® Control™ Huidverzorgingssysteem



6342/6948/6348

Het hygiënische huidverzorgingssysteem is ontworpen om elke keer precies de juiste hoeveelheid product af te geven, waardoor het verbruik wordt verminderd en afval wordt geminimaliseerd.

Scott® Control™ Opgevouwen toiletpapiersysteem



8042/6946

Het hygiënische, aanraakvrije systeem geeft losse vellen toiletpapier uit, wat betekent dat u alleen de vellen aanraakt die u gebruikt.

Scott® Control™ Centrefeed toiletpapiersysteem



8569/7046

Aanraakvrij systeem met hoge capaciteit geeft losse vellen uit, wat betekent dat u alleen de vellen aanraakt die u gebruikt voor een betere hygiëne op de werkplaats.

Kleenex®-tissues voor het gezicht



8835/7820/8825/8826

Bevorder een goede ademhalingshygiëne met het nummer 1-merk in tissues voor het gezicht. Adopteer een 'catch it, bin it, kill it'-benadering en vang het hoesten en niezen op in een tissue.

Scott® Toiletbril- en oppervlaktereiner



6374/7135

Zorgt voor gecontroleerde shots van heldere spray, waardoor uw wasruimte schoon en hygiënisch blijft.



Wij hebben het

Wat uw hygiëne ook nodig heeft, Kimberly Clark Professional heeft een reeks oplossingen en pakketten waarmee u uw bedrijfsgebouw schoner en hygiënischer kunt maken.

Ontdek onze aanbevolen producten en de gebieden waar u ze het nuttigst zult vinden.

Toiletruimtes

Restaurants & foodservice

Keuken

WypAll® Reach™ Centrefeed-systeem

6223/6220/6221



Volledig gesloten, draagbaar, licht afveegsysteem zorgt ervoor dat de rollen schoon en gesloten blijven om de overdracht van door voedsel overgedragen bacteriën te helpen voorkomen.

Kleenex® Handontsmettingssysteem

6382/6948



Versterkt met verzachtende middelen en doodt tot 99,99% van een breed scala aan micro-organismen.

Kleenex® Handontsmettingssysteem

6383/11329/11430



Versterkt met verzachtende middelen en doodt tot 99,99% van een breed scala aan micro-organismen, in een aanraakvrij dispenserontwerp. Draagbare dispenserstandaard voor in-/uitgangen.

WypAll® X50 poetsdoeken

7441/7442/7443/7444



Poetsdoeken met kleurcodering ontworpen om taken te scheiden en zodoende kruisbesmetting te voorkomen.

WypAll® X80 Plus poetsdoeken

19127/19139/19154/
19164/7969



Poetsdoeken met kleurcodering, speciaal ontworpen voor zware reinigingstaken, met power-pocket-reliëf voor verbeterd schoonmaken en vuil opnemen.

KleenGuard® G10 Arctic Blue nitril handschoenen

90095/90096/90097/
90098/90099



Biedt een maximaal comfort en een optimale bescherming voor taken waarbij veiligheid en hygiëne belangrijk zijn. Het synthetische nitrilrubberen materiaal van de handschoenen is extra sterk en duurzaam.



Wij hebben de oplossingen voor u

Wat uw hygiëne ook nodig heeft, Kimberly Clark Professional heeft een reeks oplossingen en pakketten waarmee u uw bedrijfsgebouw schoner en hygiënischer kunt maken.

Ontdek onze aanbevolen producten en de gebieden waar u ze het nuttigst zult vinden.

Toiletruimtes

Restaurants & foodservice

Keuken

WypAll® Reach™ Centrefeed-systeem

6223/6220/6221



Volledig gesloten, draagbaar, licht afveegsysteem zorgt ervoor dat de rollen schoon en gesloten blijven om de overdracht van door voedsel overgedragen bacteriën te helpen voorkomen.

WypAll® Food & Hygiene Centrefeed L10-systeem

7255/7017



Gemaakt voor licht, hygiënisch schoonvegen en perfect voor taken zoals schoonmaken van oppervlakken voor voedselbereiding en balies. De aanraakvrije dispenser bevordert hygiëne op een kosteneffectieve manier vanwege de gecontroleerde uitgifte.

WypAll® X80 Plus poetsdoeken

19127/19139/19154/
19164/7969



Poetsdoeken met kleurcodering, speciaal ontworpen voor zware reinigingstaken, met power-pocket-reliëf voor verbeterd schoonmaken en vuil opnemen. De dispenser bevordert de hygiëne op een kosteneffectieve manier vanwege de gecontroleerde uitgifte.

Scott® Control™ Ongerold handdoeksysteem

6620/7375



Het aanraakvrije, opgerold handdoeksysteem verbetert de hygiëne met de uitgifte van één vel.

Scott® Control™ Huidverzorgingssysteem

6342/6348/6948



Het hygiënische huidverzorgingssysteem is ontworpen om elke keer precies de juiste hoeveelheid product af te geven, waardoor het verbruik wordt verminderd en afval wordt geminimaliseerd.

Kleenex® Handontsmettingsysteem

6382/6948



Versterkt met verzachtende middelen en doodt tot 99,99% van een breed scala aan micro-organismen.



Plan uw hygiënische locatiewandeling

Onze experts zijn er om u bij elke stap te begeleiden bij het kiezen van de juiste mix van producten en oplossingen voor uw faciliteit. Wij zullen:

- Belangrijke gebieden voor hygiëneverbeteringen identificeren
- De juiste mix van ziektekiembestrijdende oplossingen voor uw faciliteit aanbevelen
- Tips en beste praktijken delen voor het communiceren van wijzigingen en het naleven van de regels

Brilliant Group B.V.
Typograaf 8
6921 VB Duiven

Neem contact met ons op

W: www.hygienepartner.nl
E: info@hygienepartner.nl
T: 026 - 3190 590

Vertrouw op wat ze zeggen

Deze aanvullende hulpbronnen van vertrouwde experts kunnen u op weg helpen op uw werkplek.

Bekijk de FSA-aanwijzingen over de aanpassing en heropening van uw horecagelegenheid

[Lees het PDF-bestand →](#)

Bekijk de adviezen van de Britse overheid voor werkgevers

[Nu lezen →](#)

Waardeer uw wasruimte op met onze vertrouwde merken.



Alle namen, logo's en handelsmerken zijn het eigendom van Kimberly-Clark Worldwide, Inc. Copyright 2020 KCWW. Alle rechten voorbehouden. Uw bezoek aan deze website en het gebruik van de informatie op deze site is onderworpen aan de bepalingen van onze Gebruiksvoorwaarden. Bekijk ons Privacybeleid

Referenties

1. What Happens When We Return to the Workplace, <https://www.gensler.com/research-insight/blog/what-happens-when-we-return-to-the-workplace>
2. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
3. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
4. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
5. <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/advice-for-workplace-clean-19-03-2020.pdf>
6. Zhang, N., Li, Y. en Huang, H., 2018. Surface touch and its network growth in a graduate student office. Indoor air, 28(6), pag.963-972
7. A frequent habit that has implications for hand hygiene Kwok, Yen Lee Angela e.a. 2015. American Journal of Infection Control, Volume 43, Uitgave 2, 112 – 114
8. Bron: <https://www.mintel.com/blog/foodservice-market-news/cleanliness-menu-selection-and-comfort-most-important-when-dining-out-reports-mintel>
9. Bacterial contamination of shopping carts and approaches to control Gerba C.P., Maxwell S. (2012) Food Protection Trends, 32 (12), pag. 747-749. [uit PDF]
10. <https://www.nsf.org/consumer-resources/studies-surveys-infographics/germ-studies/germiest-places-schools>
11. Bron: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
12. "Decreased activity of commercially available disinfectants containing quaternary ammonium compounds when exposed to cotton towels", Charles Gerba, Ph.D, e.a., American Journal of Infection Control, April 2013, www.ajicjournal.org.