



Think ahead.

# Sicherheit bei Take-away und Lieferung



## 1. Mitarbeiter- und Küchenhygiene

Bringen Sie in den wichtigen Bereichen Poster an, die Mitarbeiter daran erinnern, wann und wie sie ihre Hände waschen müssen.

Gut sichtbare Anleitungen fördern die Umsetzung guter Händehygiene.

## 2. Hygiene bei Tragetaschen

Verwenden Sie individuell gestaltete Hygieneartikel wie Servietten, Desinfektionstücher und Tragetaschenverschlüsse.

Zeigen Sie Ihren Gästen, dass Hygiene in Ihrem Betrieb oberste Priorität hat, und bewerben Sie gleichzeitig Ihre Marke.



## 3. Hygiene im Abholbereich

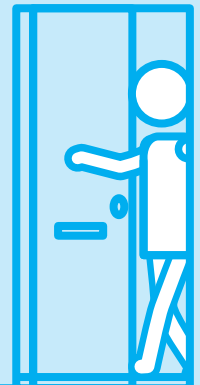
Nutzen Sie Hinweisschilder zur Orientierung für Gäste und Personal.

Separate Zonen für Bestellaufgabe, Abholung und Speisen vor Ort unterstützen Social Distancing und verbessern Abläufe.

## 4. Hygiene bei der Auslieferung

Statten Sie das Lieferpersonal mit Händedesinfektionsmittel und Desinfektionstüchern für unterwegs aus.

Mit einem Handgriff verfügbare Hygieneartikel erleichtern dem Lieferpersonal die Umsetzung guter Hygiene in allen Situationen.



... bei jedem Schritt