

Hygiene beim Umgang mit mitgebrachtem Kundengeschirr

HIERAUF IST IM SERVICE ZU ACHTEN:

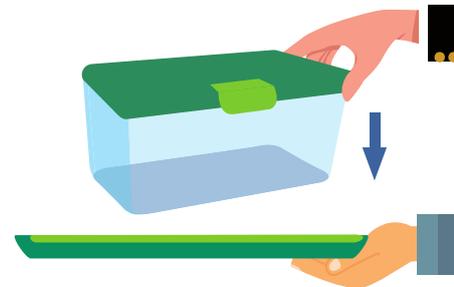
KUNDENBEHÄLTNISSE

- Mitgebrachtes Geschirr (Dosen, Boxen, Becher) oder Verpackungen (Beutel) gehören dem Kunden und dieser hat die Verantwortung für deren Sauberkeit, für das Material und die Eignung seiner gewählten Behältnisse.
- Deckel von Behältnissen sollten vom Kunden abgenommen und von ihm aufbewahrt werden; sofern möglich sollte der Kunde die Behältnisse nach Befüllung auch selbst verschließen.
- Bei Kundengeschirr mit erkennbaren Verschmutzungen oder mit zweifelhafter Eignung sollten dem Kunden unbedenkliche Verpackungen oder Behältnisse zur Mitnahme angeboten werden.
- Wenn der Kontakt mit den Einrichtungen hinter der Theke/dem Tresen nicht vermeidbar ist, muss bei Kundenbehältnissen mit erkennbaren Verschmutzungen jegliche Handhabung vermieden und die Befüllung abgelehnt werden.



SORGFALT BEIM BEFÜLLEN

- Nur so viel Kontakt mit den Kundenbehältnissen wie für den Vorgang des Befüllens, Wiegens und Auspreisens nötig.
- Vorgesehene Tablettts oder Halter sind zu nutzen.
- Die vorgesehenen Bereiche an der Theke sind streng zu beachten; Kundengeschirr nur in den festgelegten Bereichen auf der Theke/ dem Tresen abstellen lassen.
- Bei Befüllung darauf achten, dass das Kundenbehältnis möglichst wenig Berührung mit den betrieblichen Einrichtungen und mit den Händen hat.
- Händehygiene beachten.



SAUBERKEIT DES UMFELDS

- Die Reinigungspläne sind einzuhalten.
- Regelmäßige zusätzliche Reinigung der Bereiche für das Kundengeschirr, wie Abstellfläche auf der Theke oder an der Selbstbedienungsbar und der Tablettts oder Halter.
- Diese Bereiche, wie Abstellfläche, Tablettts oder Halter, sind bei Bedarf auch zu desinfizieren.

