

Hygiene kommt nie aus der Mode



Foto: ETS

Jeder Gastronomiebetrieb muss mit der Zeit gehen und immer auf dem neuesten Stand bleiben, da sich die Geschmäcker und Erwartungen der Verbraucher ständig wandeln. Allerdings gibt es bestimmte Werte, die nie aus der Mode kommen ? wie etwa hochgesetzte Hygienestandards, die grundsätzlich unantastbar sind.

Die Gesundheit und Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter ist von höchster Bedeutung. Dabei können unerwünschte Vorfälle verheerende Auswirkungen auf ein Unternehmen und dessen Ruf haben. Der Einsatz von Papierprodukten ist in Küchen und bei der Zubereitung von Lebensmitteln bereits weit verbreitet. Küchenrollen und Papierhandtücher sind zum Händetrocknen und Abwischen von Oberflächen unentbehrlich. Und laut Forschungsergebnissen ist der Gebrauch von Papierhandtüchern die hygienischste Form des Händetrocknens, da sie die Verbreitung von Bakterien auf ein Minimum begrenzen, so das ETS.

Mehrere Studien im Laufe der vergangenen zehn Jahre haben demzufolge gezeigt,