When life is **clean, maintained and hygienic**

the world works as it should

Diversey

Klaar om uw gasten te verwelkomen

Een nieuwe standaard voor hygiëne

Dit materiaal wordt alleen voor algemene informatiedoeleinden verstrekt en vervangt niet de verantwoordelijkheid van elke gebruiker om de operationele, wettelijke en andere vereisten die op elke faciliteit van toepassing zijn te beoordelen

AGENDA

De perceptie van een veilige omgeving – wat is het ‘nieuwe’ schoon?

Wat is schoon?

Wat draagt bij aan de optimale gastbeleving?

En hoe kan jij als bedrijf hierop inspelen?

Welkom

Uw horeca, veilig en schoon

Melanie van Rosmalen & Patrick Hermans (Diversey)

Een gastvrije gezellige omgeving op een veilige manier....

Door COVID-19 is het belang van hygiëne en schoonmaak veranderd. We hebben behoefte aan gezelligheid maar willen dit ook op een veilige manier ervaren. Van perceptie naar zichtbaar schoon. Tijdens deze workshop nemen Melanie en Patrick van Diversey uw mee in de perceptie van veilig en gastvrij schoon in de horeca. Zij spelen in op de veranderende behoeften van gasten en personeel op het gebied van hygiëne (reiniging en desinfectie) in de horeca. Een leuke interactieve sessie waarbij je handvatten krijgt voor het creëren van een veilige en gezellige omgeving waar gasten graag terug komen.

Beleving is voor iedereen anders

Wat draagt bij aan de optimale gastbeleving in de Horeca?

De perfect gastbeleving

Hoe creëer je die schone en veilige omgeving?

- Medewerkers motiveren en bewust maken van belang van hygiëne
- Nieuwe standaard van hygiëne door Covid-19
- Niet alleen back of house maar ook front of house
- Zo duurzaam en veilig mogelijk
- Communicatie naar gasten voor bewustwording

van perceptie naar zichtbaar schoon

Niet alleen de voorkant maar het totaal het nieuwe ‘schoon’

- Schone Toiletten - vaker bezocht omdat handen worden gewassen
- Schone glazen en servies - perceptie van schoon naar zichtbaar schoon
- Keuken HACCP
- Schone tablets/telefoon SWAP
- Desinfectie kritische contactpunten

Bent u klaar om uw deuren weer te openen?
10 stappenplan checklist

1. Wat zijn mijn overheids- en sectorrichtlijnen?
2. Wat zijn de nieuwste reinigings- en desinfectieprotocollen?
3. Wat zijn de vereiste PBM's?
4. Zijn mijn medewerkers getraind in de nieuwste reinigings- en desinfectieprotocollen?
5. Wat zijn de juiste en goedgekeurde desinfectieproducten?
6. Wat zijn de juiste handhygiëne oplossingen?
7. Waar moet ik aan denken om te zorgen voor een schone en veilige omgeving?
8. Hoe zorg ik ervoor dat mijn reinigings-doseersystemen gereed zijn?
9. Heb ik voldoende reiniging- en desinfectieproducten?
10. Beschik ik over een controlesysteem om na te gaan of mijn reinigings- en desinfectieprotocollen worden opgevolgd?

Reopen checklist

Bent u klaar om uw deuren weer te openen?
10 stappenplan checklist

1. Wat zijn mijn overheids- en sectorrichtlijnen? ☐
2. Wat zijn de nieuwste reinigings- en desinfectieprotocollen? ☐
3. Wat zijn de vereiste PBM's? ☐
4. Zijn mijn medewerkers getraind in de nieuwste reinigings- en desinfectieprotocollen? ☐
5. Wat zijn de juiste en goedgekeurde desinfectieproducten? ☐
6. Wat zijn de juiste handhygiëne oplossingen? ☐
7. Waar moet ik aan denken om te zorgen voor een schone en veilige omgeving? ☐
8. Hoe zorg ik ervoor dat mijn reinigings-doseersystemen gereed zijn? ☐
9. Heb ik voldoende reiniging- en desinfectieproducten? ☐
10. Beschik ik over een controlesysteem om na te gaan of mijn reinigings- en desinfectieprotocollen worden opgevolgd? ☐

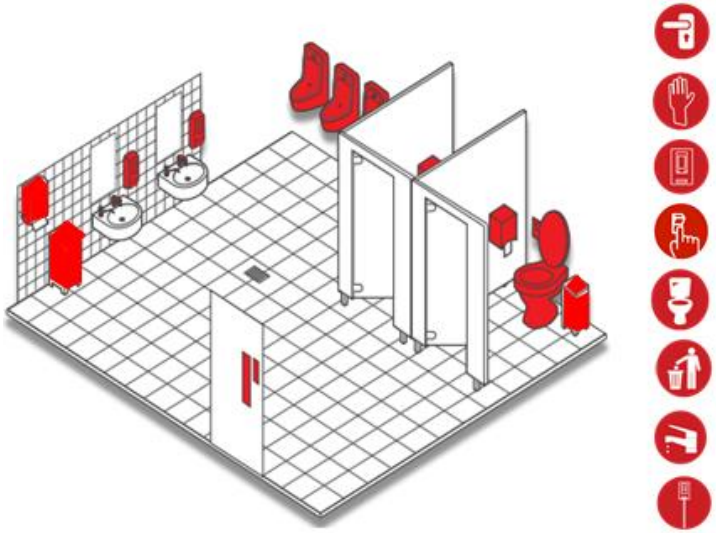
1. Wat zijn mijn overheids- en sectorrichtlijnen?

De richtlijnen voor zowel SARS als SARS-CoV-2 zijn vooral gericht op de bescherming van besmette gebieden tegen actieve virussen. Zij zorgen ervoor dat personeel en bezoekers veilig een gebouw kunnen betreden om hun normale werk- of vrijetijdsbesteding te hervatten, net als vóór de pandemie.

Hieronder vindt u andere belangrijke en ondersteunende informatie en links naar plaatselijke CDC-instanties en -richtlijnen.

Rijksoverheid

2. Wat zijn de nieuwste reinigings- en desinfectieprotocollen?



Diversey raadt aan om alle ruimtes intensief te reinigen en te desinfecteren, met extra nadruk op het desinfecteren van de veel aangeraakte contactpunten.

Of u nu in de horeca of op een school werkt, een sportschool runt of eigenaar bent van een kantoor, wij hebben voor u sectorspecifieke richtlijnen voor heropening.

Download nu onze werkplannen met de richtlijnen voor heropening en wees goed voorbereid.

Kennisdatabase

3. Wat zijn de vereiste PBM's?

- Zorg dat de vereiste **Persoonlijke Beschermingsmiddelen** (PBM's) altijd aanwezig zijn binnen het bedrijf.
- Het personeel dient opgeleid te zijn voor het juiste gebruik van de PBM's, zoals het correct dragen, gebruiken en de juiste manier van weggooien. Een goede handhygiëne is ook van essentieel belang, voor en na het gebruik van handschoenen.
- De medewerkers kunnen een of meer van de volgende items nodig hebben, afhankelijk van de situatie (manier van besmetting) die van belang is.

Disposable handschoenen

Veiligheidsbril

Mondkapje

Schort

Ontdek welke PBM's je nodig hebt voor de producten via het portaal voor veiligheidsinformatiebladen. Klik hier

4. Zijn mijn medewerkers getraind in de nieuwste reinigings- en desinfectieprotocollen?

Het is belangrijk dat de medewerkers bekend zijn met de juiste reinigingsprocedure.
Deze procedure bestaat uit 2 stappen:

Stap 1

Reinigen van oppervlakken

- Het reinigen moet op de gebruikelijke manier gebeuren, volgens de normale reinigingsprocedures.
- Houd er rekening mee dat de medewerkers op dit punt beschermd moet blijven, aangezien er nog steeds enig virusrisico in de faciliteit kan zijn.

Stap 2

Desinfecteren van veel aangeraakte contactpunten

- Na reiniging om vuil te verwijderen (stap 1),
- Desinfecteren met een desinfecterend middel dat doeltreffend is tegen coronavirussen.

5. Wat zijn de juiste en goedgekeurde desinfectieproducten?

Veel aangeraakte contactpunten moeten worden gereinigd als ze zichtbaar vuil zijn en regelmatig worden gedesinfecteerd met een geregistreerd desinfectiemiddel dat werkzaam is tegen (corona)virussen. Goedgekeurde producten van Diversey zijn Divosan ETHA-plus voor de oppervlakte desinfectie en Soft Care Des E voor de handhygiëne.

Stel desinfectiemiddelen beschikbaar die iedereen kan gebruiken bij de ingang en op andere openbare plaatsen.

Reinig en desinfecteer regelmatig alle openbare ruimten en reinig hulpmiddelen en machines meerdere malen per dag, of elk uur, afhankelijk van de drukte in de faciliteit.

Reinig en dood alle virussen, klik hier voor meer informatie

6. Wat zijn de juiste handhygiëne oplossingen?

Veiligheid begint met handhygiëne!

Op belangrijke momenten van de dag moeten mensen handhygiëne in acht nemen om de overdracht van ziekten op anderen te voorkomen.

- **Was de handen regelmatig met water en zeep.**
- **Desinfecteer je handen met een handdesinfectiemiddel indien er geen water en zeep aanwezig is**
- **Zorg ervoor dat iedereen een handdesinfectiemiddel kan gebruiken bij de ingang van de lobby en andere openbare ruimten.**

[Ontdek hier alles over handhygiëne oplossingen]

7. Waar moet ik aan denken om te zorgen voor een schone en veilige omgeving?

- Om jouw bezoekers en medewerkers gerust te stellen is het van essentieel belang communicatieborden en -materiaal te plaatsen bij de bureaus en op mededelingenborden - deze moeten zich bevinden rond de receptie en werkruimten, vergaderzalen en in keuken- en restaurant-ruimten, op alle verdiepingen.

- Biedt medewerkers producten aan om hun werkplekken om schoon te maken. Plaats desinfecterende doekjes, oppervlakte desinfectiemiddel, handdesinfectie zeep of gel op de werkplekken.

Wil je advies op maat? Dat kan met ons Diversey Shield programma, klik hier voor meer informatie

8. Hoe zorg ik ervoor dat mijn reinigings-doseersystemen gereed zijn?

Om ervoor te zorgen dat jouw bedrijf klaar is voor heropening, is het van essentieel belang dat je controleert of de apparatuur in goede staat verkeert. Volg deze eenvoudige richtlijnen voor een veilige reiniging en voorbereiding.

Doseersystemen werkkaart

Vergeet de reinigingsmiddelen niet

- Controleer de houdbaarheidsdatum van uw reinigingsmiddelen.
- Gooi oppervlaktereinigers die 2 jaar geleden zijn geopend weg.
- Gooi oplossingen weg die eerder ter plaatse zijn bereid uit concentraat. (Reinig de fles om het risico van microbiële groei te verminderen)
- Reinig de sproeiers van uw dispensers.

9. Heb ik voldoende reiniging- en desinfectieproducten?

- Zorg ervoor dat je op tijd beschikt over de juiste reinigings- en desinfectie materialen voor jouw bedrijf. Zoals bijvoorbeeld geregistreerde desinfectiemiddelen, handhygiëneproducten, wegwerpdoekjes, reinigingsmiddelen, papieren handdoeken, vuilniszakken, toiletpapier, PBM’s en reinigingsmaterialen.

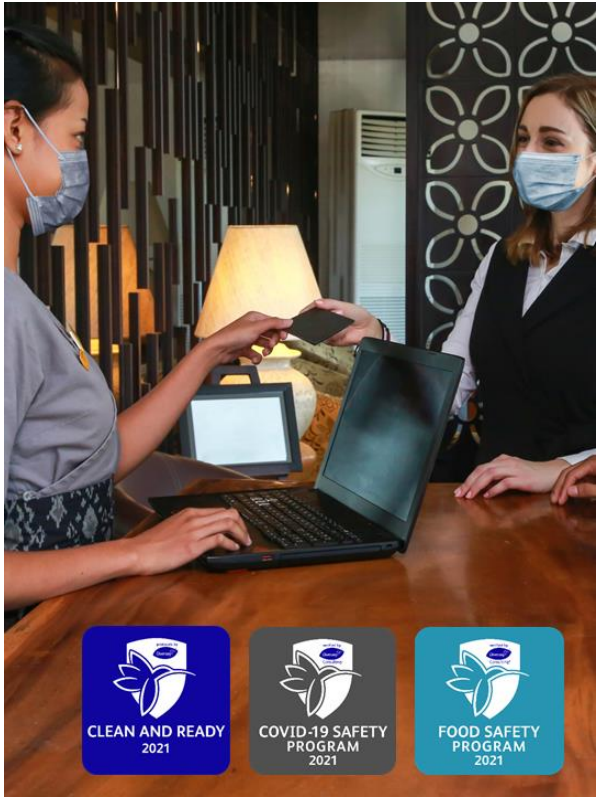
- Houd in de planning rekening met hoeveel te bestellen en wanneer bij te bestellen. Houd de voorraad de eerste weken goed in de gaten en maak een planning om u aan de nieuwe situatie aan te passen.

Klik hier voor ons assortiment

10. Beschik ik over een controlesysteem om na te gaan of mijn reinigings- en desinfectie protocollen worden opgevolgd?

Audits zijn een instrument om objectief na te gaan of reiniging en desinfectie op de juiste manier en met de juiste frequentie worden uitgevoerd. Aspecten die gecontroleerd kunnen worden zijn onder andere:

- Hanteren we verbeterde reinigings- en desinfectie procedures?
- Gebruiken we effectieve producten voor elke reinigings- en desinfectie taak?
- Hebben we de juiste hoeveelheid producten en persoonlijke beschermingsmiddelen op voorraad?
- Is het personeel voldoende opgeleid en wordt het regelmatig herinnerd aan wat het moet doen?

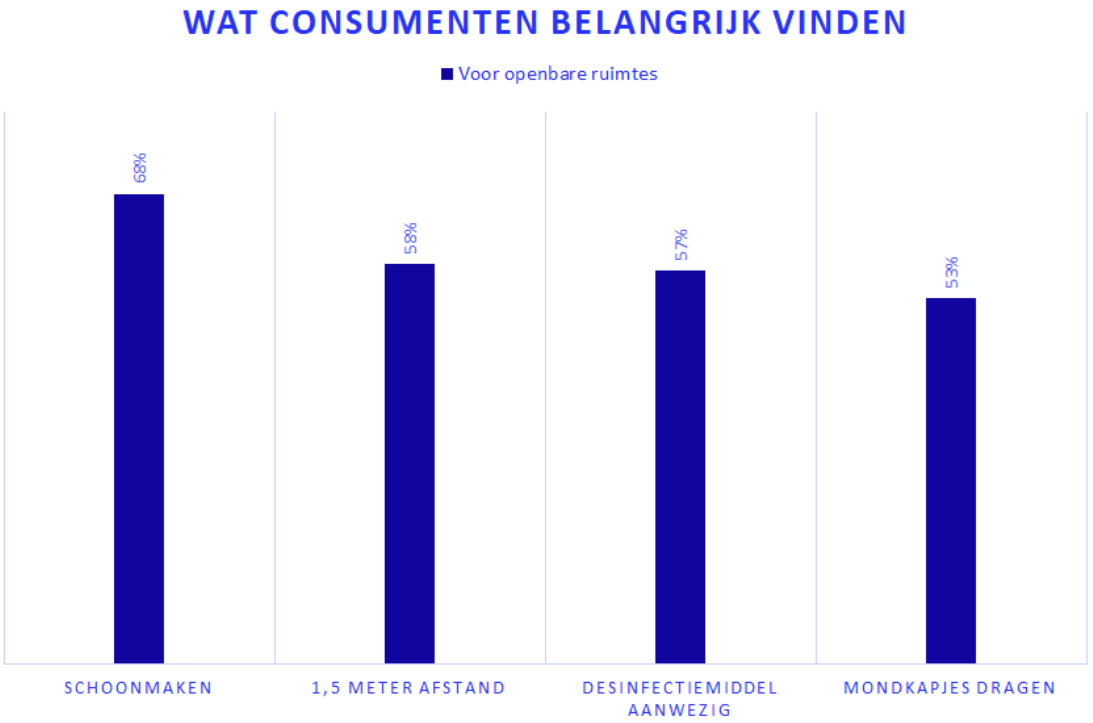


Externe audits helpen u en uw personeel gerust te stellen, maar zijn ook een doeltreffend middel om uw inspanningen zichtbaar te maken voor klanten en andere doelgroepen

Klik hier om meer te weten te komen en uw Diversey Shield te verkrijgen

Consumenten willen gerustgesteld worden over de veiligheid

Onderzoeksresultaten van CBS en GlobalWebIndex



Diversey Shield is een manier om dit te communiceren met de consumenten.

CLEAN AND READY 2021

COVID-19 SAFETY PROGRAM 2021

FOOD SAFETY PROGRAM 2021

© 2020 Diversey, Inc. All Rights Reserved

Diversey Shield

Biedt support voor een veilige en hygiënische omgeving.
Volgens de protocollen van de: WHO, CDC, eCDC, WTTC, EASA

Diversey™ | Diversey™ Consulting™

These materials are provided for general information purposes only and do not replace each user's responsibility to assess the operational, legal and other requirements applicable to each facility.

Voorbeelden van het Diversey Shield-keurmerk

Duurzaam schoonmaken

Schoonmaak hoeft niet gevaarlijk te zijn voor het milieu
Schoonmaak moet veilig zijn voor gasten en medewerkers

Duurzaam is meer dan een ecolabel …… **Maak kennis met SURE**

Minimaliseer chemicaliën, water, energie, (plastic) afval en transport

Invloed op afval en transport

Door gebruik van hoog geconcentreerde producten ipv RTU of standaard cans wordt de impact op het milieu aanzienlijk beperkt door minder verpakkingsafval en transport.

- **Bespaart tot 99,6% aan afval van verpakkingsmateriaal in vergelijking met kant-en-klaar producten**
- **Productformulering geschikt voor koud water**
- **Maximale energie efficiëntie en milieuvriendelijkheid**

'Natuurlijk' en 'Bio-based'

https://diversey.com/en/solutions/sure

Niet alle natuurlijke ingrediënten zijn veilig (giftig, allergenen)

Niet alles is effectief (hoge concentraties nodig)

Mag niet ten koste gaan van andere toepassingen (bijv. voedsel)

Landbouw vergt meestal veel water en andere middelen -> LCA niet altijd gunstig

Gebruik van agrarisch of ander afval

When life is **clean, maintained and hygienic**

the world works as it should

Bedankt.

Alle logo's en handelsmerken zijn eigendom van of in licentie bij Diversey, Inc.