



Think ahead.

# Asporto e consegna più sicuri

Una guida dettagliata sull'igiene per la ristorazione fuori dai locali

# L'igiene per la ristorazione fuori dai locali dalla cucina alla distribuzione

Con l'aumento della ristorazione fuori dai locali di acquisto, gli operatori del settore si trovano ad affrontare nuove problematiche e opportunità per sfruttare questo crescente flusso di reddito. Per preparare le proprie attività al successo, i titolari di queste attività dovranno:

- Garantire l'igiene attraverso nuove modalità
- Riorganizzare le proprie attività
- Trovare metodi innovativi per connettersi con i consumatori

Che si tratti di consegna a domicilio, asporto o postazioni "drive-thru", i ristoranti devono garantire l'igiene anche fuori dai locali per fidelizzare la clientela e rimanere competitivi. Tork, marchio leader nell'igiene professionale, è qui per offrire il suo aiuto. In questa guida potrai trovare i consigli pratici necessari per garantire l'igiene per la ristorazione fuori dai locali, dalla cucina alla distribuzione.

# 60%

**dei consumatori ha aspettative più elevate in materia di igiene nei ristoranti.**

"In quale di questi spazi pubblici ritieni aumenteranno le tue aspettative in materia di igiene?" Sondaggio dell'iniziativa Essity Essentials 2020-2021 sul Covid-19

FASE 1

**Garantire l'igiene per dipendenti e cucine**

FASE 2

**Garantire l'igiene per le confezioni da asporto**

FASE 3

**Garantire l'igiene nelle postazioni di ritiro**

FASE 4

**Garantire l'igiene durante la consegna**

## 1 Garantire l'igiene per dipendenti e cucine

Il personale in cucina è la prima linea per garantire la sicurezza degli alimenti.



**"Una cucina deve essere pulita e organizzata in termini di posizionamento, tracciabilità e personale operativo, non solo per adempiere ai requisiti di igiene ma anche per garantire un flusso di lavoro ottimale."**– Vice chef del ristorante di un hotel

### Ecco quattro utili consigli per garantire l'igiene per dipendenti e cucine:

#### 1. Promuovi efficaci routine di igiene delle mani

Accertati che il tuo staff sappia come e quando lavarsi le mani. Il personale dovrebbe lavarsi le mani con acqua e sapone e asciugarsele sempre con un asciugamano in carta pulito.

#### 2. Fai in modo che le postazioni per il lavaggio mani siano sempre rifornite

Accertati che le postazioni per il lavaggio siano sempre completamente rifornite di sapone e di asciugamani in carta all'inizio di ogni turno. In questo modo si ridurranno le interruzioni dell'attività e si garantirà la conformità alle buone pratiche di igiene.

#### 3. Verifica che il tuo staff pulisca in maniera sistematica

Utilizza delle liste di controllo della pulizia che includano un protocollo di "pulizia progressiva". Ogni dipendente dovrà essere responsabile della pulizia della propria area di lavoro per tutta la durata del turno.

#### 4. Limita le contaminazioni crociate grazie ai colori

Suddividi il ristorante in zone in base ai rischi di contaminazione crociata. Assegna un colore a ciascuna zona e utilizza in quella zona soltanto taglieri e panni dello stesso colore. Non spostare mai gli utensili tra zone diverse e lavati sempre le mani quando passi da una postazione di lavoro all'altra.

## 2 Garantire l'igiene per le confezioni da asporto

Oltre a essere fondamentali per garantire la sicurezza degli alimenti durante il tragitto, le confezioni da asporto sono anche un'opportunità per rassicurare e coinvolgere i consumatori.

### Ecco quattro utili consigli per garantire l'igiene delle confezioni da asporto:

#### 1. Maneggia le confezioni con cura

Ricorda al personale di prestare all'igiene la stessa attenzione sia durante la preparazione degli alimenti che durante il loro confezionamento, garantendo sempre un'adeguata igiene delle mani per ridurre al minimo il rischio di contaminazioni crociate.

#### 2. Fornisci ai clienti i prodotti per l'igiene necessari

Accertati che tutte le confezioni da asporto contengano tovaglioli, salviettine e altri prodotti appropriati per l'igiene. Questo è particolarmente importante per il servizio "drive-thru" perché i clienti potrebbero consumare gli alimenti durante il viaggio.

#### 3. Aggiungi una nota personalizzata

Rassicura i tuoi ospiti aggiungendo in ogni confezione da asporto una nota sulle misure adottate per garantire un'esperienza igienica. Il contenuto in questione potrà anche essere postato sul tuo sito web o sui canali social.

#### 4. Utilizza confezioni a prova di manomissione

L'uso di accorgimenti semplici, come adesivi per sigillare le confezioni, può rassicurare i clienti sull'integrità delle proprie ordinazioni.



# 60%

dei consumatori si sentirebbe rassicurato se venissero offerti igienizzanti o salviettine disinfettanti da utilizzare.

Fonte: Datassential, dati ricavati da un sondaggio del maggio 2020 con 1.000 partecipanti negli Stati Uniti

## Prodotti per l'igiene con il tuo marchio per veicolare messaggi specifici

Comunica il tuo messaggio aggiungendo il tuo marchio su tovaglioli, salviettine e adesivi antimanoissione. In questo modo l'igiene diventerà parte dell'esperienza di ristorazione, rassicurando i consumatori sulla sicurezza. Inoltre, promuoverai la reputazione della tua azienda, mantenendo viva l'attenzione sul tuo marchio e incrementando le possibilità di ritorno della clientela!



### 3 Garantire l'igiene nelle postazioni di ritiro

# 44%

dei consumatori partecipanti a un sondaggio condotto nel Regno Unito desidera vedere il personale indossare dispositivi di protezione.

Fonte: UK Hospitality & CGA Future Shock Report – Issue Seven – Road to Recovery

L'attuale maggiore consapevolezza in materia di igiene fa sì che sia ancora più importante garantire e confermare visivamente agli ospiti un'esperienza all'insegna dell'igiene. È fondamentale limitare i rischi garantendo igiene e scorrevolezza dei flussi di clienti durante il ritiro.

#### Ecco quattro utili consigli per garantire l'igiene nei punti di ritiro:

##### 1. Gestisci ordinatamente i diversi tipi di clientela

Allestisci il locale in modo da separare le aree di attesa per il pranzo in sala e l'asporto. Utilizza un'apposita segnaletica per indicare ai clienti e al personale come recarsi facilmente e in sicurezza nel punto desiderato.

##### 2. Fornisci prodotti per l'igiene durante il ritiro

Oltre ad accertarti che ogni confezione da asporto contenga prodotti per l'igiene appropriati, fai anche in modo che sia i clienti che gli addetti alle consegne possano accedere a prodotti per l'igiene presso le postazioni di ritiro, come tovaglioli, salviettine e igienizzanti.

##### 3. Mostra il tuo impegno per l'igiene

Pulire spesso e sotto gli occhi di tutti le postazioni di ritiro rassicurerà i clienti sulle buone condizioni igieniche dell'ambiente.

##### 4. Offri ai clienti modalità alternative di ritiro delle ordinazioni

Consenti ai clienti che arrivano in macchina di ritirare le proprie ordinazioni sul marciapiede o considera l'allestimento di chioschi o punti di ritiro separati all'esterno del locale in modo che gli ospiti non debbano entrare nel ristorante.



## 4 Garantire l'igiene durante la consegna

Accertati che gli addetti alle consegne dispongano degli strumenti adatti per garantire l'igiene in ogni momento fino al completamento della consegna.



### Ecco tre utili consigli per garantire l'igiene durante la consegna:

#### 1. Fornisci agli addetti alle consegne i prodotti per l'igiene necessari per il trasporto

Fornisci agli addetti alle consegne igienizzanti, salviettine e mascherine da usare durante il trasporto in modo che possano mantenere una buona igiene mentre consegnano le ordinazioni. Anche questo aspetto potrà essere pubblicizzato sul tuo sito web.

#### 2. Accertati che gli addetti alle consegne attuino corrette routine di igiene

Se ti avvali di un servizio di consegna esterno, consulta il protocollo aziendale per la manipolazione in sicurezza degli alimenti in quanto gli addetti in questione saranno considerati parte della tua

attività e del tuo marchio.

#### 3. Offri un'esperienza di consegna "senza contatto"

Offri ai clienti un'esperienza di consegna senza contatto consentendo il pagamento online e chiamando, oppure inviando messaggi di testo, all'arrivo dell'ordinazione piuttosto che effettuando in prima persona tali operazioni.

# 35-55%

dei consumatori europei intende continuare a servirsi della ristorazione a domicilio in futuro.

Fonte: Reimagining European restaurants for the next normal – McKinsey Agosto 2020

## In poche parole, potrai rendere asporto e consegna più sicuri e garantire maggiore igiene per la ristorazione fuori dal luogo di acquisto in 4 semplici fasi:

### FASE 1 Garantire l'igiene per dipendenti e cucine



### FASE 2 Garantire l'igiene per le confezioni da asporto



### FASE 3 Garantire l'igiene nelle postazioni di ritiro



### FASE 4 Garantire l'igiene durante la consegna



## Perché Tork?

Saponi, igienizzanti, dispenser di tovaglioli e asciugamani con sensore, panni per la pulizia delle superfici e persino tovaglioli con stampa personalizzata: Tork può offrirti i prodotti per l'igiene necessari per un'esperienza di ristorazione più sicura, dalla cucina alla distribuzione.

## Siamo qui per aiutarti

Speriamo che, seguendo i consigli di questa guida, tu riesca a garantire l'igiene in ogni ambito della tua attività.

Per maggiori informazioni sui nostri prodotti e servizi di punta, contatta il distributore locale o il team commerciale di Tork.

tork.it  
+39 0331 443896  
tork.info@essity.com

