



Think ahead.

Waarborg veiligere afhalen en bezorgen

Een stap-voor-stap gids
voor hygiëne in afhaal-
en bezorgrestaurants

Hygiëne in afhaal- en bezorgrestaurants van keuken tot overdracht

Nu afhaal- en bezorgrestaurants in opkomst zijn, zien restaurants nieuwe kansen en uitdagingen als ze zich aanpassen om te profiteren van deze groeiende inkomstenstroom. Om te zorgen dat hun bedrijf succes kan bereiken moeten managers:

- op nieuwe manieren hygiëne waarborgen
- de bedrijfsvoering herzien
- innovatieve methoden vinden om contact te maken met gasten

Of het nu gaat om bezorging, afhaal of drive-thru, restaurants moeten goede hygiëne buiten de zaak waarborgen om klanten te behouden en concurrerend te blijven. Als toonaangevend merk voor professionele hygiëne staat Tork klaar om te helpen. Deze gids biedt de praktische tips die u nodig hebt voor goede hygiëne voor afhaal en bezorging - van de keuken tot de overdracht.

60%

van de consumenten hebben hogere verwachtingen van restauranthygiëne.

“In welke van deze openbare ruimtes denkt u dat u hogere verwachtingen zult hebben?”
Essity 2020-2021 Essentials Initiative-onderzoek over COVID-19

STAP 1

Waarborg veilige keuken- en werknemershygiëne

STAP 2

Waarborg een veilige afhaalzak

STAP 3

Waarborg een veilige afhaalruimte

STAP 4

Waarborg een veilige bezorging

1 Waarborg veilige keuken- en werknemershygiëne

Uw keukenpersoneel is uw frontlinie bij het zorgen voor voedselveiligheid.



“Een keuken moet netjes en georganiseerd zijn wat betreft plaatsing, traceerbaarheid en mensen – niet alleen om te voldoen aan hygiënevoorschriften, maar ook om voor een goede workflow te zorgen.” – Sous-chef, hotel-restaurant

Hier zijn vier belangrijke tips om hygiëne in de keuken en bij werknemers te waarborgen:

1. Ondersteun goede routines voor handhygiëne

Zorg ervoor dat uw personeel weet hoe en wanneer ze hun handen moeten wassen. Het personeel moet de handen wassen met water en zeep en altijd een schone papieren handdoek gebruiken om te drogen.

2. Houd handwasplekken bijgevoerd

Zorg ervoor dat de plekken waar handen worden gewassen aan het begin van elke dienst helemaal zijn gevuld met zeep en handdoeken. Dit beperkt de onderbrekingen en zorgt voor naleving.

3. Zorg ervoor dat uw personeel systematisch schoonmaakt

Gebruik checklists voor de schoonmaak, met een beleid van ‘clean as you go’. Elke werknemer is tijdens de hele dienst verantwoordelijk voor het schoonmaken van zijn/haar werkgebied.

4. Beperk kruisbesmetting met kleur

Verdeel het restaurant in zones op basis van het risico op kruisbesmetting. Geef elke zone een kleur en gebruik die kleur alleen voor snijplanken en doekjes. Verplaats nooit materialen tussen zones en was altijd uw handen wanneer u van werkplek wisselt.

2 Waarborg een veilige afhaalzak

De afhaalzak is cruciaal voor de voedselveiligheid tijdens het vervoer. Het is ook een kans om gasten gerust te stellen en met hen te engageren.

Hier zijn vier belangrijke tips om een veilige afhaalzak te waarborgen:

1. Wees voorzichtig met verpakkingen

Herinner personeel eraan om bij het inpakken van meeneemverpakkingen net zo goed op de hygiëne te letten als bij het bereiden van eten. Zorg altijd voor een goede handhygiëne om het risico op kruisbesmetting zo klein mogelijk te houden.

2. Geef gasten hygiëneproducten mee

Zorg ervoor dat alle afhaalzakken zijn voorzien van servetten, reinigingsdoekjes en andere geschikte hygiëneproducten. Dit is vooral belangrijk bij drive-thru, waarbij gasten mogelijk onderweg eten.

3. Voeg een gepersonaliseerde boodschap toe

Stel uw gasten gerust door in elke afhaalzak een kaartje te doen met de stappen die u hebt ondernomen om de hygiëne te verzekeren. Deze stappen kunt u ook op uw website of social media plaatsen.

4. Gebruik verzegelde verpakkingen

Zoiets eenvoudigs als een sticker die de verpakking verzegelt stelt gasten gerust over de betrouwbaarheid van hun maaltijdbestelling.



60%

van de consumenten zou zich op hun gemak voelen als ze desinfecterende doekjes of handdesinfectieproducten zouden krijgen om zelf te gebruiken.

Bron: Datessential, uit onderzoek van mei 2020 met 1.000 respondenten in de VS.

Gepersonaliseerde hygiëneproducten om uw boodschap over te brengen

Breng uw boodschap over door uw merk te plaatsen op servetten, reinigingsdoekjes en stickers om verpakkingen mee te verzegelen. Op die manier wordt hygiëne onderdeel van de gastervaring en geeft het gasten zekerheid. Het helpt ook bij het opbouwen van een merknaam, het houdt uw bedrijf onder de aandacht en vergroot de kans op een volgend bezoek.



3 Waarborg een veilige afhaalruimte

44%

van de consumenten in een enquête in het VK wilde zien dat personeel beschermingsmiddelen draagt.

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

Door het huidige grotere bewustzijn van hygiëne is het nog belangrijker om gasten een hygiënische ervaring te geven én dit te laten zien. Beperk het risico door een veilige hygiëne en mensenstroom bij het afhalen te waarborgen.

Hier zijn vier belangrijke tips om een veilige afhaalruimte te waarborgen:

1. Beheren van verschillende soorten gaststromen

Stel zones in die de wachtruimtes voor dineren in het restaurant en het afhalen van bestellingen scheiden. Gebruik borden om gasten en bezorgers te informeren hoe ze veilig en gemakkelijk hun weg kunnen vinden.

2. Zorg voor hygiëneproducten bij het afhalen

U moet er altijd voor zorgen dat elke afhaalzak geschikte hygiëneproducten bevat. Maar zorg er ook voor dat gasten en bezorgers bij afhaal toegang hebben tot hygiëneproducten zoals servetten, reinigingsdoekjes en handdesinfectieproducten.

3. Creëer een veiligere ervaring

Het zichtbaar en regelmatig reinigen van afhaalruimtes laat gasten zien dat ze zich in een hygiënische omgeving bevinden.

4. Bied gasten alternatieven om hun eten op te halen

Laat gasten die met de auto komen hun eten bij de stoep afhalen. Of overweeg een apart afhaalpunt of een kiosk buiten, zodat gasten het restaurant niet hoeven binnen te gaan.



4 Waarborg een veilige bezorging

Zorg ervoor dat uw bezorgers over de juiste tools beschikken om bij elke stap de hygiëne na te leven totdat de bezorging is voltooid.



Hier zijn drie belangrijke tips om een veilige bezorging te waarborgen:

1. Geef bezorgers hygiëneproducten voor onderweg

Bied bezorgers handdesinfectieproducten, reinigingsdoekjes en mondkapjes voor onderweg aan, zodat ze tijdens de bezorging hun hygiëne op peil kunnen houden. Dit kunt u ook duidelijk vermelden op uw website.

2. Zorg ervoor dat bezorgers een goede hygiëneroutine hebben

Als u samenwerkt met een extern bezorgbedrijf moet u hun beleid over voedselveiligheid controleren, omdat zij een onderdeel van uw bedrijf en merk zullen worden.

3. Bied een bezorgervaring 'zonder aanraken'

Bied gasten een bezorging zonder aanraken door online betaling aan te bieden en door sms-meldingen te verzenden of te bellen wanneer de bezorging is aangekomen, in plaats van een persoonlijke overdracht uit te voeren.

35-55%

van Europese consumenten wil in de toekomst meer maaltijdbezorging blijven gebruiken.

Bron: Reimagining European restaurants for the next normal – McKinsey augustus 2020

Kortom, in slechts 4 stappen kunt u veiliger afhalen en bezorgen waarborgen door een betere hygiëne bij afhaal- en bezorgrestaurants:

STAP 1

Waarborg veilige keuken- en werknemershygiëne



STAP 2

Waarborg een veilige afhaalzak



STAP 3

Waarborg een veilige afhaalruimte



STAP 4

Waarborg een veilige bezorging



Waarom Tork?

Van no-touch zeep, handdesinfectieproducten en servet- en handdoekdispensers tot doekjes voor oppervlaktereiniging en zelfs servetten met persoonlijke bedrukking: Tork heeft de hygiëneproducten die u nodig hebt voor een veilig afhaal- of bezorgrestaurant, van keukens tot overdracht.

Wij staan voor u klaar.

We hopen dat u door de tips in deze gids de hygiëne in alle onderdelen van uw bedrijfsactiviteiten kunt waarborgen.

Als u meer wilt weten over onze toonaangevende producten en diensten, kunt u contact opnemen met uw lokale dealer of het verkoopteam van Tork.

tork.nl of tork.be

31 (0)30 698 4600, +32 (0)2 766 0530

info@tork.nl info@tork.be

 **essity** Tork, een merk van Essity