



Think ahead.

Mere sikker take-away og udbringning

En step by step guide
til ud af huset hygiejne

Ud af huset hygiejne fra køkkenet til levering

Stigningen i ud af huset service giver restauratører nye muligheder og udfordringer i forbindelse med omstillingen. For at lykkes med at udnytte dette forretningspotentiale, er du nødt til at:

- Sikre hygiejnen på nye måder
- Indføre nye arbejdsgange
- Finde innovative metoder at kommunikere med kunderne

Om din restaurant har drive-thru, take-away eller udbringning, må du sikre hygiejnen for ud af huset servicen for at kunne holde på kunderne og klare dig i konkurrencen. Som førende brand for professionel hygiejne er Tork her for at hjælpe. I denne guide finder du praktiske tips til at sikre hygiejnen – fra køkkenet til levering.

60%

af forbrugerne har højere forventninger til restaurantens hygiejne.

“I hvilke af disse offentlige områder, vil du have højere forventninger?”
Essity 2020–2021 Essentials initiative survey on Covid-19

STEP 1

Sikker hygiejne i køkkenet og for personalet

STEP 2

Sikker take-away emballage

STEP 3

Sikkert afhentningsområde

STEP 4

Sikker udbringning

1 Sikker hygiejne i køkkenet og for personalet

Dit køkkenpersonale er din frontlinje for fødevarer sikkerhed.



“Et køkken skal altid være rent og velorganiseret i forhold til tingenes plads, sporbarhed og medarbejdere – ikke alene for at leve op til hygiejnekrav, men også for at skabe et godt arbejdsflow.” – Sous Chef, Hotel Restaurant

Her er fire tips til at sikre hygiejnen i køkkenet og for personalet:

1. Understøt gode håndhygiejnerutiner

Sørg for at dit personale ved, hvordan og hvornår de skal vaske hænder. De bør vaske hænder med vand og sæbe og altid tørre dem i papirhåndklæder.

2. Sørg for at der altid er fyldt op med hygiejneprodukter

Sørg for at der altid er fyldt op med sæbe og papirhåndklæder, når arbejdsdagen begynder. Dermed undgår du afbrydelser i arbejdsflowet og sikrer opbakning til håndhygiejnerutinerne.

3. Sørg for at personalet gør systematisk rent

Brug rengøringstjeklister og håndhæv en politik om løbende rengøring, hvor hver medarbejder er ansvarlig for at holde sit eget område rent arbejdsdagen igennem.

4. Forebyg krydskontaminering med farvekoder

Del restauranten op i zoner alt efter risikoen for krydskontaminering. Giv hver zone en farve og brug kun denne farve til skærebrætter og klude. Brug aldrig redskaber på tværs af zonerne og vask altid hænder, hver gang du flytter til en ny arbejdszone.

2 Sikker take-away emballage

Take-away posen er nøglen til fødevarerikigheden under transport. Det er også en mulighed for at skabe tryghed og kommunikere til kunderne.

Her er fire tips til at sikre take-away posen:

1. Håndter emballagen med forsigtighed

Mind personalet om at de skal være lige så omhyggelige med hygiejnen, når pakker take-away posen, som når de tilbereder maden – Sørg altid for ordentlig håndhygiejne for at minimere risikoen for krydskontaminering.

2. Giv kunderne hygiejneprodukter med i posen

Sørg for at alle take-away poser indeholder servietter, wet-wipes og andre passende hygiejneprodukter. Dette er særlig vigtigt i drive-thru, hvor kunderne ofte spiser, mens de er på farten.

3. Læg en personlig hilsen

Skab tryghed for kunderne med en note i posen, der beskriver de forskellige ting, du har gjort for at sikre en hygiejnisk oplevelse. Dette kan du også gøre på din hjemmeside og på sociale medier.

4. Brug forseglede emballage

En enkel foranstaltning som et klistermærke til at lukke emballagen er et tryghedsskabende signal til kunderne om, at indholdet er intakt.



60%

af forbrugerne vil føle sig mere trygge, hvis de fik tilbudt desinficerende wet wipes eller hånddesinfektion til egen brug.

Kilde: Datassential, indsamlet fra en undersøgelse i maj 2020 med 1.000 respondenter i USA.

Hygiejneprodukter med egen identitet får dit budskab ud

Få dit budskab ud med din brand-identitet på servietter, aftøringsprodukter og forseglingsløsninger. Dermed bliver hygiejnen en del af gæsteoplevelsen og signalerer sikkerhed til gæsterne. Det hjælper også med at opbygge brandet, så gæsterne husker jer og husker at komme igen!



3 Sikkert afhentningsområde

44%

af forbrugerne i en UK undersøgelse ville gerne se personalet bruge beskyttende udstyr.

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

Tidens højere fokus på hygiejne gør det endnu vigtigere at levere en tryk, hygiejnisk oplevelse til kunderne. Minimer risikoen med sikker hygiejne og et hensigtsmæssigt kundeflow ved afhentningsstedet.

Her er fire tips til at sikre hygiejnen ved afhentningsstedet:

1. Adskil forskellige typer trafik

Opret zoner som adskiller kø til afhentning fra venteområde til restauranten. Brug skilte til at informere gæster og betjeningspersonale om, hvordan de navigerer rundt på nem og sikker vis.

2. Sørg for hygiejneprodukter ved afhentningsstedet

Sørg altid for at take-away poser indeholder relevante hygiejneprodukter, og glem ikke at give både gæster og betjeningspersonale adgang til hygiejneprodukter som servietter, wet wipes og hånddesinfektion i afhentningsområdet.

3. Send de rette signaler om sikker hygiejne

Hyppig og synlig aftørring af afhentningsområde viser kunderne, at de er i hygiejniske omgivelser.

4. Giv kunderne alternative måder at hente deres mad

Giv kunder, der kommer i bil, mulighed for at afhente deres bestilling, der hvor de parkerer, eller overvej at oprette et udenørs afhentningssted, så kunderne ikke behøver gå ind i restauranten.



4 Sikker udbringning

Giv dit personale de rette redskaber til at holde god hygiejne i hvert eneste step frem til den endelige levering.



Her er tre tips til sikker udbringning:

1. Giv udbringningspersonale hygiejneprodukter, de kan have med sig rundt

Giv udbringningspersonalet hånddesinfektion, wet wipes og ansigtsmasker, så de kan holde god hygiejne, når de bringer mad ud. Det er også en ting, du kan skrive om på hjemmesiden.

2. Sørg for at udbringningspersonale har gode rutiner for håndhygiejne

Hvis du samarbejder med en tredjepart om udbringning, så tjek deres retningslinjer for fødevarerikkerhed, da de jo bliver en del af din

forretning og brand.

3. Tilbyd en "no-touch" udbringningsservice

Tilbyd kunderne no-touch service med online betaling og med tekst eller telefonbeskeder, når deres bestilling er ankommet, for at undgå kontakt mellem udbringer og kunde.

35–55%

af de europæiske forbrugere vil benytte udbringningsservice i højere grad fremover.

Kilde: Reimagining European restaurants for the next normal – McKinsey August 2020

Alt i alt kan du i bare 4 steps sikre mere hygiejnisk take-away og udbringning og skabe en tryggere ud af huset service:

STEP 1 Sikker hygiejne i køkkenet og for personalet



STEP 2 Sikker take-away emballage



STEP 3 Sikkert afhentningsområde



STEP 4 Sikker udbringning



Hvorfor Tork?

Fra sæber, hånddesinfektion og touch-free serviet- og håndklædedispensere til overfladerengøring og servietter med individuelt tryk – Tork har alle de hygiejneprodukter, du skal bruge til at skabe en mere sikker ud af huset oplevelse fra køkkenet til levering.

Vi er her for at hjælpe

Vi håber, at du ved at følge tipsene i denne guide kan sikre hygiejnen i alle dele af din forretning.

Hvis du er interesseret i at høre mere om vores førende produkter og services, kan du kontakte din lokale Tork konsulent eller Tork salgsteamet.

tork.dk
+45 48 16 82 44
tork.dk.kundeservice@essity.com

