

Higiene fuera del establecimiento, desde la cocina hasta la entrega

El consumo fuera del establecimiento está al alza, lo cual supone nuevas oportunidades y desafíos para el sector de la restauración a la hora de adaptarse y aprovechar esta creciente fuente de ingresos. Para impulsar su negocio, los gerentes tendrán que:

- Garantizar la higiene de nuevas formas
- Redefinir las operaciones
- Buscar métodos innovadores de conectar con sus clientes

Tanto si se trata del servicio de reparto a domicilio, comida para llevar o drive thru, los restaurantes deben garantizar la higiene fuera del establecimiento para conservar su clientela y seguir siendo competitivos. Como marca líder en higiene profesional, Tork está aquí para ayudar. En esta guía encontrarás los consejos prácticos que necesitas para garantizar la higiene fuera del establecimiento, desde la preparación del pedido en la cocina hasta su entrega.

de los consumidores tienen mayores expectativas de la higiene en restaurantes.

que tendrás mayores expectativas?" Encuesta de la Iniciativa Essentials de Essity sobre la

PASO 1

Garantiza la higiene en la cocina y de los empleados

PASO 2

Ofrece una bolsa para llevar segura PASO 3

Protege la zona de recogida

PASO 4

Garantiza la seguridad de la entrega

1 Garantiza la higiene en la cocina y de los empleados

El personal de cocina está en primera línea cuando se trata de garantizar la seguridad alimentaria.



"Es necesario limpiar y organizar una cocina teniendo en cuenta la colocación, la trazabilidad y las personas, no solo para garantizar las exigencias sanitarias, sino también para crear un buen flujo de trabajo".- Asistente del jefe de cocina, restaurante de hotel

Cuatro consejos clave para garantizar la higiene en la cocina y de los empleados:

1. Fomenta unas buenas rutinas de higiene de manos Asegúrate de que tu personal sepa cómo y cuándo lavarse las manos. El personal debe lavarse las manos con agua y jabón y secarse siempre con una toalla de papel limpia.

2. Mantén las estaciones de lavado bien surtidas

Comprueba que, al inicio de cada turno, las estaciones de lavado de manos estén totalmente equipadas con jabón y toallas de mano. De este modo, se reducirán las interrupciones y se garantizará el cumplimiento.

3. Asegúrate de que tu personal limpie de manera

Utiliza listas de control de la limpieza, que incluya una política de "limpiar sobre la marcha". Cada empleado es responsable de limpiar su zona mientras dure su turno.

4. Reduce la contaminación cruzada con colores

Divide el restaurante en zonas en función de los riesgos de contaminación cruzada. Asigna un color a cada zona y utiliza únicamente ese color para las tablas de cortar y los paños. No muevas los utensilios de una zona a otra y lávate siempre las manos cuando cambies de estación de trabajo.



Productos de higiene con marca para transmitir tu mensaje

Imprime tu marca en las servilletas, las toallas y los precintos de seguridad para transmitir tu mensaje y hacer que la higiene pase a formar parte de la experiencia del cliente. Además de ser una señal visual del nivel de seguridad, ayuda con la consolidación de marca para lograr un buen posicionamiento de tu establecimiento y fomentar la fidelización de tus clientes.



3 Protege la zona de recogida

44 %

de los consumidores encuestados en el Reino Unido quieren que el personal lleve equipos de protección.

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

La mayor conciencia sobre higiene que hay en la actualidad hace que sea aún más importante ofrecer, y mostrar, una experiencia higiénica a los clientes. Reduce el riesgo garantizando la higiene y el flujo de personas en la zona de recogida.

Cuatro consejos clave para garantizar que la zona de recogida sea segura:

1. Gestiona diferentes tipos de tráfico

Divide las zonas para separar las áreas de espera para comer dentro de local y de recogida de pedidos de comida para llevar. Coloca señales para informar a los clientes y al personal de reparto de qué camino deben seguir para mantener la seguridad.

2. Ofrece productos de higiene en la zona de recogida

Aunque cada bolsa para llevar debe contener los productos de higiene adecuados, no te olvides también de ofrecer a los clientes y el personal de reparto productos de higiene como servilletas, toallitas y desinfectantes en la zona de recogida.

3. Demuestra que es una experiencia segura

Limpiar con frecuencia las zonas de recogida a la vista de los clientes les hará ver que disfrutarán de una experiencia higiénica.

4. Ofrece a los clientes formas alternativas de recoger su pedido

Permite a los clientes que lleguen en coche recoger su pedido en la acera o plantéate crear un punto de recogida separado, o un quiosco fuera, para que no tengan que entrar en el restaurante.





4 Garantiza la seguridad de la entrega

Es importante que el personal de reparto disponga de las herramientas adecuadas para mantener la higiene en cada paso hasta que se complete la entrega.



Tres consejos clave para garantizar la seguridad de la entrega:

- 1. Proporciona al personal de reparto productos de higiene para el transporte Ofrece a tus empleados desinfectantes, toallitas y mascarillas para que puedan mantener una buena higiene durante las horas de reparto. También puedes anunciar esta medida en tu sitio web.
- 2. Garantiza que el personal de reparto tenga unas buenas rutinas de higiene Si trabajas con una empresa de reparto externa, revisa su política de manipulación y seguridad de los alimentos dado que entrarán a formar parte de tu negocio y marca.

3. Ofrece una experiencia de entrega "sin contacto" Ofrece a los clientes la posibilidad de realizar la entrega sin contacto mediante el pago en línea y el envío de alertas de texto o telefónicas cuando haya llegado el pedido en vez de realizar la entrega en persona.

35-55 %

de los consumidores europeos tienen previsto seguir pidiendo comida a domicilio en el futuro.

Fuente: Reimagining European restaurants for the next normal (Cómo tendrán que reinventarse los restaurantes europeos para adaptarse a la nueva normalidad), McKinsey, agosto de 2020

En resumen, con solo cuatro pasos, puedes garantizar la seguridad en el servicio de comida para llevar y reparto a domicilio para mejorar la higiene en el consumo fuera del establecimiento:



PASO 1





PASO 3



¿Por qué Tork?

Desde jabones, desinfectantes y dispensadores de servilletas sin contacto y toallas de papel hasta la limpieza de superficies e incluso servilletas con impresión personalizada, Tork cuenta con los productos de higiene que necesitas para garantizar la seguridad fuera de tu establecimiento, desde la preparación del pedido en la cocina hasta su entrega.

Nosotros podemos ayudar

Esperamos que los consejos que incluye esta guía te ayuden a garantizar la higiene en todas las partes de tus operaciones.

Si estás interesado en obtener más información sobre nuestros productos y servicios líderes del sector, ponte en contacto con tu distribuidor local o el equipo de ventas de Tork.

tork.es +34 91 657 84 00 marketing.iberia@essity.com

