



Think ahead.

Varmista noutoruuan ja ruokatoimitusten turvallisuus

Yksityiskohtainen opas ruuan
ulosmyynnin hygienian
varmistamiseen

Ruuan ulosmyynnin hygienia keittiöstä aina asiakkaalle luovuttamiseen

Kun ruuan ulosmyynnin osuus myynnistä kasvaa, ravintoloitsijat kohtaavat uusia haasteita mutta myös mahdollisuuksia yrittäessään hyödyntää tätä kasvavaa tulovirtaa. Jotta yritys olisi valmis menestymään, on:

- hygienia varmistettava uusien keinoin
- toiminnot uudistettava
- löydettävä innovatiivisia tapoja yhteyden muodostamiseksi asiakkaisiin.

Olipa kyseessä sitten ruokatoimitus, noutoruoka tai autokaistatarjoilu, ravintoloiden on varmistettava ruuan ulosmyynnin hygieenisuus säilyttääkseen asiakkaat ja pysyäkseen mukana kilpailussa. Johtavana ammattitason hygieniatuotebrändinä Tork on apunasi. Löydät tästä oppaasta käytännön vinkkejä, joiden avulla varmistat ruuan ulosmyynnin hygienian – keittiöstä aina asiakkaalle luovuttamiseen.

60 %

kuluttajista odottaa enemmän ravintolahygieniaita.

”Missä näistä julkisista tiloista arvelet odotusten olevan suurimmat?” Essityn 2020–2021 Covid-19:ää koskeva Essentials Initiative -tutkimus

VAIHE 1

Varmista keittiön ja henkilöstön hygienia

VAIHE 2

Varmista noutoruuan pussi

VAIHE 3

Varmista noutopiste

VAIHE 4

Varmista toimitukset

1 Varmista keittiön ja henkilöstön hygienia

Keittiöhenkilöstösi on etulinjasi ruuan turvallisuuden varmistamisessa.



”Keittiön on oltava siisti ja järjestyksessä mitä tulee sijoitteluun, jäljitettävyyteen ja ihmisiin – ei ainoastaan hygieniavaatimusten vaan myös työn sujuvuuden takia.” – apukokki, hotellin ravintola

Nämä ovat neljä tärkeintä vinkkiä keittiön ja henkilöstön hygienian varmistamiseen:

1. Tue hyviä käsihygieniarutiineja

Varmista, että henkilöstö tietää, milloin ja miten kädet on pestävä. Kädet pestään vedellä ja saippualla ja kuivataan aina puhtaalla paperipyyhkeellä.

2. Pidä käsiinpesupisteet varusteltuina

Varmista, että käsiinpesupisteillä on riittävästi saippuaa ja käsipyyhkeitä jokaisen vuoron alussa. Näin keskeytyksiä on vähemmän ja käytäntöjen noudattaminen varmistuu.

3. Varmista, että henkilöstö siivoaa järjestelmällisesti

Käytä siivouksen tarkistuslistoja, joihin sisältyy ”siivoa edetessäsi” -käytäntö. Jokainen työntekijä vastaa omasta alueestaan koko vuoron ajan.

4. Rajoita ristikontaminaatiota värein

Jaava ravintola ristikontaminaatoriskin mukaisesti vyöhykkeisiin. Määritä jokaiselle vyöhykkeelle väri ja käytä vain kyseistä väriä leikkuulaudoissa ja pyyhkeissä. Älä koskaan siirrä työvälineitä vyöhykkeeltä toiselle ja pese aina kädet työpisteen vaihtuessa.

2 Varmista noutoruuan pussi

Noutoruuan pussi on kaikkein tärkein kuljetettavan ruuan turvallisuuden varmistamisessa. Se on myös asiakkaiden vakuuttamis- ja sitouttamismahdollisuus.

Nämä ovat neljä tärkeintä vinkkiä noutoruuan pussin varmistamiseen:

1. Käsittele pakkausta varoen

Muistuta henkilöstöä huomioimaan hygieniä yhtä hyvin noutoruuan pusseja pakattaessa kuin ruokaa valmistettaessa – ristikontaminaatoriskin minimoimiseksi on aina varmistettava kunnollinen käsihygieniä.

2. Anna asiakkaille mukaan hygieniatuotteita

Varmista, että kaikissa noutoruokapusseissa on lautasliinoja, pyyhkeitä ja muita sopivia hygieniatuotteita. Tämä on erityisen tärkeää autokaistoilla, sillä asiakkaat saattavat syödä autossa ollessaan.

3. Lisää personoitu viesti

Vakuuta asiakkaasi lisäämällä jokaiseen noutoruokapussiin viesti, jossa hahmotellaan, miten olet varmistanut hygieenisen kokemuksen. Voit julkaista hygieniatoimesi myös verkkosivustollasi tai sosiaalisen median kanavilla.

4. Käytä asiattomalta käsittelyltä suojaavaa pakkausta

Niinkin yksinkertainen keino kuin tarran käyttäminen pakkauksen sulkimena osoittaa asiakkaille, että he voivat luottaa ruokatilauksensa koskemattomuuteen.



60 %

kuluttajista kokisi miellyttävämmäksi sen, että heidän käyttöönsä tarjottaisiin desinfiointipyyhkeitä tai desinfiointiainetta.

Lähde: Dataessential, 1 000 vastaajaa käsittäneestä yhdysvaltalaisesta, toukokuussa 2020 suoritetusta tutkimuksesta

Brändätyt hygieniatuotteet tuovat viestisi esille

Tuo viestisi esille lisäämällä oma brändisi lautasliinoihin, pyyhkeisiin ja pussinsulkimiin. Näin hygieniasta tulee osa asiakaskokemusta, ja se viestii asiakkaalle turvallisuudesta. Lisäksi saat apua brändin rakentamiseen, pidät yrityksesi ihmisten mielissä ja lisäät asiakkaiden takaisin palaamisen mahdollisuutta!



3 Varmista noutopiste

44 %

kuluttajista Isossa-Britanniassa suoritetussa kyselyssä halusi nähdä henkilöstön käyttävän suojavarusteita.

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

Kun hygienia-asiat nykyään tiedostetaan paremmin, on entistä tärkeämpää tarjota asiakkaille hygieeninen kokemus – ja myös näyttää se. Rajoita riskiä varmistamalla hygienia ja asiakkaiden kulku noutopisteessä.

Nämä ovat neljä tärkeintä vinkkiä noutopisteen varmistamiseen:

1. Hallitse eri suuruisia ihmismääriä

Määritä erilliset odotusalueet ravintolassa ruokaileville ja noutotilauksille. Käytä opasteita kertoaksesi asiakkaille ja ruokatoimittajille, miten he voivat liikkua alueella turvallisesti ja helposti.

2. Laita noutopisteeseen saataville hygieniatuotteita

Kun varmistat aina, että jokaisessa noutoruokapussissa on sopivia hygieniatuotteita, muista tarjota lautasliinojen, pyyhkeiden ja desinfiointiaineiden kaltaisia hygieniatuotteita asiakkaille ja ruuan toimittajille myös noutopisteessä.

3. Näytä, että kokemus on turvallinen

Noutopistealueen pyyhkiminen näkyvästi ja usein osoittaa asiakkaille, että he ovat hygieenisessä ympäristössä.

4. Tarjoa asiakkaille vaihtoehtoisia tapoja ruuan noutamiseen

Anna autolla saapuvien asiakkaiden noutaa ruokansa autokaistalta tai harkitse erillisen noutopisteen tai kioskin pystyttämistä ulos, jotta asiakkaiden ei tarvitse tulla sisään ravintolaan.



4 Varmista toimitukset

Varmista, että toimitushenkilöstöllä on oikeat työvälineet hygienian ylläpitoon toimituksen jokaisessa vaiheessa, aina sen loppuun asti.



Nämä ovat kolme tärkeintä vinkkiä ruokatoimitusten varmistamiseen:

1. Anna ruuan toimittajille mukaan hygieniatuotteita

Tarjoa toimittajille mukaan desinfiointiaineita, pyyhkeitä ja kasvomaskeja, jotta he voivat ylläpitää hyvää hygieniää ruokaa toimittaessaan. Voit mainostaa tätä ilmoittamalla siitä verkkosivustollasi.

2. Varmista, että ruuan toimittajien hygieniarutiinit ovat kunnossa

Jos teet töitä kolmannen osapuolen toimitusyrityksen kanssa, tarkista heidän elintarviketurvallisuuden käsittelykäytäntönsä, sillä heistä tulee osa yritystäsi ja brändiäsi.

3. Tarjoa ”kontaktitonta” toimituskokemusta

Tarjoa asiakkaille toimitusta ilman kontaktia. Tällöin toimituksen voi maksaa verkkomaksuna, ja asiakas saa tekstiviestin tai puhelun toimituksen saavuttua, jolloin henkilökohtaista kontaktia ei tarvita.

35–55 %

eurooppalaisista kuluttajista aikoo jatkaa ruokatoimitusten käyttämistä enemmän tulevaisuudessa.

Lähde: Reimagining European restaurants for the next normal – McKinsey, elokuu 2020

Lyhyesti sanottuna voit varmistaa noutoruuan ja ruokatoimitusten turvallisuuden ja näin hygieenisemmän ruuan ulosmyynnin neljällä yksinkertaisella vaiheella:

VAIHE 1 Varmista keittiön ja henkilöstön hygienia



VAIHE 2 Varmista noutoruuan pussi



VAIHE 3 Varmista noutopiste



VAIHE 4 Varmista toimitukset



Miksi Tork?

Saippuista, desinfiointiaineista sekä automaattisista lautasliina- ja pyyheainostelijoista pintojen pyyhintään ja jopa lautasliinoinin asiakaspainatuksella – Tork-valikoimasta löydät kaikki, mitä tarvitset ruuan ulosmyynnin turvallisuuden varmistamiseen, keittiöstä aina asiakkaalle luovuttamiseen.

Me autamme sinua

Toivomme, että noudattamalla tämän oppaan vinkkejä saat varmistettua hygienian toimintojesi jokaisessa osassa.

Jos haluat tietää enemmän johtavista tuotteistamme ja palveluistamme, ota yhteyttä paikalliseen jakelijaan tai Tork-myyntitiimiin.

tork.fi
+358 9 506 88 222
tork.fi@essity.com

