



Think ahead.

Sørg for tryggere takeaway og levering

En trinn-for-trinn-veileder til
hygiene utenfor restauranten

Hygiene utenfor restauranten – fra kjøkken til levering

Levering og takeaway er svært populært, og restauranteiere står overfor nye muligheter og utfordringer når de skal tilpasse seg for å dra nytte av denne stadig viktigere inntektskilden. For å lykkes må ledere:

- sikre hygien på nye måter
- endre driften
- bruke innovative metoder for å få kontakt med gjestene

For å holde på kundene og forbli konkurransedyktige må restauranter sørge for god hygiene også utenfor restauranten, enten det er snakk om levering, takeaway eller drive thru. Som den ledende merkevaren innen profesjonell hygiene, er Tork her for å hjelpe deg. I denne veilederen finner du praktiske tips for å sikre god hygiene utenfor restauranten – fra kjøkken til levering.

60 %

av kundene har høyere forventninger til hygien på restauranter.

«På hvilke av disse offentlige stedene tror du at du vil ha høyere forventninger?» Essity 2020–2021 Essentials Initiative-undersøkelse om covid-19

TRINN 1

Sikre hygien blant de ansatte og på kjøkkenet

TRINN 2

Sikre takeaway-posen

TRINN 3

Sikre henteområdet

TRINN 4

Sikre leveringen

1 Sikre hygien blant de ansatte og på kjøkkenet

Kjøkkenpersonalets oppgave er å sørge for at maten er trygg.



«Et kjøkken må rengjøres og organiseres med tanke på plassering, sporbarhet og personale – ikke bare for å sikre hygienekrav, men også for å skape en god arbeidsflyt.» – Soussjef, hotellrestaurant

Her er fire tips til å sikre hygien blant de ansatte og på kjøkkenet:

1. Støtt opp om gode rutiner for håndhygiene

Sørg for at personalet vet hvordan og når de skal vaske hendene. Personalet må vaske hendene med såpe og vann, og alltid tørke seg med rent tørkepapir.

2. Hold håndvaskestasjonene påfylt

Sørg for at håndvaskestasjonene har nok såpe og håndtørk i begynnelsen av hvert skift. Dette vil redusere forstyrrelser og bidra til en effektiv arbeidsflyt.

3. Sørg for at personalet rengjør systematisk

Bruk rengjørings sjekklistene, inkludert en «rengjør underveis»-policy. Hver ansatt er ansvarlig for å rengjøre sitt område gjennom skiftet.

4. Begrens krysskontaminering med farger

Del restauranten inn i soner i henhold til risiko for krysskontaminering. Tildel én farge til hver sone, og bruk kun den fargen på fjøler og kluter. Flytt aldri verktøy mellom forskjellige soner, og vask alltid hendene når du bytter arbeidsstasjon.

2 Sikre takeaway-posen

Takeaway-posen er viktig for å sørge for at maten er trygg fra A til B. Den gir deg også mulighet til å forsikre gjestene dine om at maten er hygienisk håndtert og å kommunisere med dem.

Her er fire tips til å sikre takeaway-posen:

1. Vær nøye med pakkingen

Be personalet om å tenke like mye på hygiene når de pakker takeaway-posen som når de tilbereder maten. Sørg alltid for grundig håndhygiene for å minimere risiko for krysskontaminering.

2. Gi gjestene hygieneprodukter i posen

Sørg for at alle takeaway-poser er utstyrt med servietter, våtservietter og andre passende hygieneprodukter. Dette er spesielt viktig i drive thruen der gjestene kanskje spiser på vei til andre steder.

3. Legg ved en personlig hilsen

Forsikre gjestene om at restauranten tar hygiene på alvor ved å legge en hilsen i hver takeaway-pose som forklarer tiltakene dere har gjort for å sikre en trygg og hygienisk opplevelse. Disse kan også publiseres på nettsiden deres eller i sosiale medier.

4. Bruk sikker emballasje

Når du bruker noe så enkelt som et klistremerke til å forsegle emballasjen, signaliserer du til gjestene at de kan være sikre på at maten er trygg.



60 %

av kundene sier at de vil føle seg mer komfortable hvis de blir tilbudt desinfiserende våtservietter eller desinfeksjonsmidler som de kan bruke selv.

Kilde: Datassential, hentet fra en undersøkelse utført i mai 2020 med 1000 respondenter i USA.

Hygieneprodukter med logo for å få frem budskapet ditt

Få frem budskapet ditt ved å trykke logoen din på servietter, våtservietter og sikre emballasjer. Da signaliserer du til gjestene at restauranten tar sikkerhet på alvor, og sørger for at hygiene blir en del av opplevelsen deres. Det bidrar også til å synliggjøre varemerket, øke folks bevissthet om virksomheten og øke sannsynligheten for gjentatte besøk.



3 Sikre henteområdet

44 %

av deltakerne i en undersøkelse i Storbritannia svarer at de helst vil se at personalet bruker verneutstyr.

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

Dagens økte oppmerksomhet rundt hygiene gjør det enda viktigere å vise og tilby gjestene en hygienisk opplevelse. Begrens risikoen ved å sørge for god hygiene og trygge besøksmuligheter ved henting av mat.

Her er fire tips til å sikre henteområdet:

1. Håndter ulike typer trafikk

Sett opp soner for å separere venteområder for servering i restauranten og for henting av bestillinger. Bruk skilt til å informere gjester og leveringspersonale om hvor de bør oppholde seg.

2. Tilby hygieneprodukter ved henting

Selv om du alltid bør sørge for at hver takeaway-pose inkluderer passende hygieneprodukter, bør du også sørge for at gjestene og leveringspersonalet har tilgang til hygieneprodukter som servietter, våtservietter og hånddesinfeksjon ved henting.

3. Signaliser en tryggere opplevelse

Ved å rengjøre henteområdet ofte og synlig viser du gjestene at de befinner seg i et hygienisk miljø.

4. Gi gjestene alternative måter å hente maten på

La gjestene ankomme med bil og hente maten utenfor, eller sett opp en separat hentebod ute, slik at de ikke trenger å gå inn i restauranten.



4 Sikre leveringen

Sørg for at leveringspersonalet har de rette verktøyene til å opprettholde hygienen i hvert trinn frem til maten er levert.



Her er tre tips for å sikre en tryggere levering:

1. Utstyr leveringspersonalet med hygieneprodukter de kan bruke på farten

Tilby leveringspersonalet desinfeksjon, våtservietter og munnbind slik at de kan opprettholde god hygiene når de er ute og leverer maten. Dette kan du også informere om på restaurantens hjemmeside.

2. Sørg for at leveringspersonalet har en god hygienrutine

Hvis du samarbeider med en tredjeparts leveringsbedrift, bør du ta en titt på deres rutiner for mattrygghet, ettersom de vil bli en del av din virksomhet og merkevare.

3. Tilby en «berøringsfri» leveringsopplevelse

Tilby gjestene berøringsfri levering med betaling på nett og ved å sende tekstmeldinger eller ringe når maten er levert, fremfor personlig levering.

35 – 55 %

av europeiske kunder vil fortsette med å bestille levering av mat i fremtiden.

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

Kort oppsummert: Du kan sørge for tryggere takeaway og levering for en bedre matopplevelse utenfor restauranten med disse fire trinnene:

TRINN 1

Sikre hygienen blant de ansatte og på kjøkkenet



TRINN 2

Sikre takeaway-posen



TRINN 3

Sikre henteområdet



TRINN 4

Sikre leveringen



Hvorfor Tork?

Tork har hygieneproduktene du trenger for å sikre en tryggere matopplevelse utenfor restauranten – med alt fra såper, desinfeksjon og berøringsfrie dispensere for servietter og håndtørk til våtservietter og servietter med tilpasset trykk, til bruk i alt fra kjøkkenet til levering.

Vi er her for å hjelpe deg

Vi håper at du kan sikre hygienen i alle deler av driften ved å følge tipsene i denne veilederen.

Hvis du ønsker å lære mer om de ledende produktene og tjenestene våre, kan du kontakte din lokale distributør eller et Tork-salgsteam.

tork.no
90 88 50 63
kontakt@essity.com

