

ZAPRASZAMY
OTWARTE



PORADY I WSKAZÓWKI

JAK PRZYGOTOWAĆ LOKAL I ZADBAĆ

O BEZPIECZEŃSTWO GOŚCI

PORADY I WSKAZÓWKI

Lokale gastronomiczne wreszcie mogą otworzyć swoje drzwi dla gości! Aby zadbać o bezpieczeństwo klientów, restauratorzy muszą dokładnie zaplanować funkcjonowanie lokalu w warunkach reżimu sanitarnego.



**NASZE WSKAZÓWKI - DOTYCZĄCE
BIZNESU, MENU, PRACY NA KUCHNI
I KOMUNIKACJI - POMOGĄ CI WRÓCIĆ
DO FUNKCJONOWANIA W NOWYCH
WARUNKACH!**

01. menu i stoły

USTAWIENIE STOŁÓW

Zgodnie z wytycznymi w pomieszczeniu może przebywać 1 osoba na 4 m kw., a odległość między stolikami powinna wynosić co najmniej 2 m od krawędzi blatów lub 1 m, jeśli pomiędzy stolikami stoi przegroda (np. z plekiglasu) o wysokości min. 1 m ponad blat stolika.

Planując ustawienie stolików, pamiętaj, aby pozostawić miejsce do swobodnego przejścia dla personelu sali.



Aby ponownie przyjmować gości, musisz dostosować lokal do wymogów sanitarnych i oczekiwań gości, jednocześnie utrzymując powierzchnie wspólne wolne od wirusów.

Dobrym pomysłem może być wyznaczenie na podłodze stref zapewniających zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi. Pamiętaj również o wyłączeniu z użytku przestrzeni samoobsługowych, takich jak bary sałatkowe, bufety czy urządzenia samoobsługowych np. dozowniki do samodzielnego nalewania napojów.

NA STOLE

Ze stołów należy usunąć wszelkie dodatki, takie jak serwetniki, przyprawy czy kwiaty. Sól, pieprz, cukier powinny być serwowane w jednorazowych saszetkach na życzenie klienta. Sztućce i serwetki powinny być jednorazowe i przekazane gościom dopiero, gdy zajmą miejsce przy stolikach. Po zakończeniu posiłku i wyjściu gości stolik powinien być za każdym razem zdezynfekowany i oznaczony napisem „zdezynfekowano”.



MENU

Karty menu muszą zniknąć ze stołów. Swoje menu umieść na stronie internetowej i mediach społecznościowych – goście będą mogli do niego zajrzeć w dowolnym momencie. Wydrukowane menu warto jednocześnie wywiesić na oknie lub wyeksponować na zewnątrz, aby goście mogli się z nim zapoznać jeszcze przed wejściem do lokalu. Swoją kartę możesz też wydrukować na jednorazowych podkładkach papierowych lub serwetkach. Dobrym pomysłem będzie spisanie menu na tablicy.



WINO

Wino sprzedawane na kieliszki warto zastąpić butelkami o mniejszych pojemnościach – aby goście nie mieli poczucia współdzielenia jednej butelki z innymi. Zrezygnuj z karty win. Upewnij się, że Twoi pracownicy posiadają odpowiednią wiedzę o ofercie win i postaw na jednorazowe karty. Zrezygnuj z zawieszania kieliszków do wina nad barem.



KRÓTKA KARTA MENU

Ograniczona liczba pozycji w karcie oznacza szybszą obsługę, oszczędności i mniej odpadów po zakończonym dniu pracy. Im krótszy czas realizacji zamówienia, tym większa liczba przyjętych dziennie gości. Krótke menu łatwo zmieniać, a nowe dania zainteresują gości, którzy chętniej i częściej do Ciebie wrócą. Dobrym pomysłem może być podział na menu poranne, południowe i wieczorne.



KLASYKA WYGRYWA

Twoi stali klienci niewątpliwie zatęsknili za klasycznymi pozycjami w menu. Zachowaj w nowej karcie bestsellery – dania, z których słynie Twój lokal. Menu, które koncentruje się na najpopularniejszych daniach, pozwoli klientom szybko podjąć decyzję i złożyć zamówienie.



NA WYNOS I W DOSTAWIE

Nie rezygnuj z usług take away & delivery, ponieważ część Twoich klientów podczas okresu izolacji przyzwyczała się do dostaw i odbiorów własnych. Dopracuj kontrolę jakości i prezentację wydawanej żywności. Jeśli dajesz klientom możliwość złożenia zamówienia na samoobsługowym ekranie, zapewnij dostęp do dozownika z płynem do dezynfekcji rąk oraz jednorazowych rękawiczek. Regularnie przecieraj powierzchnie ekranów.



LESS WASTE

Pracuj nad tym, aby zmniejszyć liczbę odpadów z przygotowywania menu. Idea „zero waste” jest teraz jeszcze ważniejsza! W miarę możliwości do dań na wynos i dowóz stosuj opakowania biodegradowalne.



DODATKOWA OFERTA PRODUKTÓW

Sprzedaj klientom lokalu produktów, takich jak sosy, przyprawy, makarony i pieczywo lub gotowych, doprawionych dań (np. w zawekowanych słoikach), pomoże Ci zwiększyć przychody z prowadzonej działalności. Przygotuj dla klientów ofertę produktów na wynos, aby pyszne dodatki do dań skosztowanych w lokalu mogli wykorzystać podczas gotowania w domu.



02. higiena i bezpieczeństwo

**Bezpieczeństwo przede wszystkim!
Zwłaszcza, jeśli chodzi o bezpieczeństwo
żywności i ograniczenie ryzyka
zarażenia koronawirusem Twoich
pracowników i klientów.**



STAN ZDROWIA PRACOWNIKÓW

Codziennie przed rozpoczęciem pracy mierz temperaturę ciała u swoich pracowników.

Jeśli członek Twojego personelu nie czuje się najlepiej, jest mu słabo, ma kaszel albo gorączkę – pozwól mu zostać w domu. W przeszłości przychodzenie do pracy chorym było widziane jako przejaw zaangażowania – dzisiaj to duża nieodpowiedzialność.



ŚRODKI OCHRONY DLA PERSONELU

To do właściciela lokalu należy obowiązek zapewnienia pracownikom rękawiczek lub płynów do dezynfekcji rąk – niezależnie od rodzaju zatrudnienia.

Kelnerzy i obsługa, która ma bezpośredni kontakt z gośćmi, powinni też dodatkowo nosić maseczki.



ŚRODKI OCHRONY DLA GOŚCI

Twoi goście powinni mieć możliwość zdezynfekować ręce.

Najlepiej, aby dozownik z płynem znalazł się przy wejściu, w obszarze sali jadalnej (przy kasie lub punkcie składania zamówień) oraz przy wyjściu z toalet.



LIMITY I DYSTANS

Osoby stojące w kolejce do lokalu powinny zachować 2-metrowy dystans.

Co ważne, to do właściciela należy ustalenie i kontrolowanie maksymalnej ilości gości, którzy mogą przebywać w danym momencie w lokalu gastronomicznym.



KLIMATYZACJA I WENTYLACJA

Jeśli tylko to możliwe, zrezygnuj z klimatyzacji, ponieważ zwiększa ona ryzyko rozprzestrzeniania się wirusa.

W przeciwnym wypadku utrzymuj maksymalną wydajność instalacji wentylacji i klimatyzacji w pełnym cyklu dobowym, ale zrezygnuj lub ogranicz udział powietrza pochodzącego z recyrkulacji. Koniecznie wprowadź okresowe wietrzenie pomieszczeń restauracyjnych i ciągów komunikacyjnych. Nie dotyczy to toalet, gdzie wentylacja mechaniczna wywiewna powinna pracować w trybie ciągłym, z maksymalną wydajnością.



HIGIENA OSOBISTA

Przestrzegaj ściśle zasad higieny osobistej wśród swoich pracowników, zapewnij odpowiednią, czystą i w razie potrzeby ochronną odzież.

Przypominaj pracownikom, aby przed przygotowaniem każdego posiłku myli ręce ciepłą wodą z mydłem przez przynajmniej 30 sekund, a także unikali kontaktu dłoni z twarzą. Zwróć uwagę na stałe praktyki higieniczne, m.in. powstrzymanie się od kichania i kaszlenia w dłonie.



HARMONOGRAM SPRZĄTANIA

Wyraźnie eksponuj swój harmonogram sprzątnia, aby pokazać gościom, że regularnie i często dezynfekujesz powierzchnie.

Zgodnie z nowymi zasadami powierzchni wspólne, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi), należy dezynfekować co 15 minut. Do tej pory sprzątnie w obecności nie było pożądane. W dobie COVID-19 klienci będą spokojniejsi, widząc, że obsługa dba o czystość np. klamek i stołów.



TOALETY

W toaletach wywieś komunikat informujący o konieczności mycia dłoni po wyjściu z toalety oraz plakaty pokazujące, jak poprawnie myć ręce.

Nie używaj suszarek nadmuchowych z ciepłym powietrzem – postaw na jednorazowe ręczniki papierowe, ustaw kosze z otwieraniem nożnym. Czyść toalety co 2 godziny. Zastanów się też nad montażem czujników do kranów przy umywalkach i spłuczek toaletowych, których nie trzeba będzie dotykać. W przyszłości takie rozwiązania bez wątplenia staną się nową normą.



DOSTAWA I PRZECHOWYWANIE

W miarę możliwości stwórz strefę odbioru, w której towary będą przekazywane w sposób bezdotykowy.

Zaplanuj dostawy żywności w taki sposób, aby dostawca nie wchodził do kuchni. Przechowuj żywność prawidłowo, nie pozwól, aby surowa i gotowana żywność miały ze sobą kontakt. Upewnij się, że produkty zachowują daty ważności.



WYDAJNA PRACA

Zaplanuj przygotowywanie potraw, biorąc pod uwagę dostępne obszary robocze w kuchni.

To przyspieszy proces wydawania jedzenia i zwiększy rotację gości.



CZYSZCZENIE KUCHNI

Czyść lodówkę i powierzchnie kuchenne jeszcze dokładniej i regularniej niż zwykle.

Zwróć szczególną uwagę na powierzchnie mające kontakt z surowym mięsem.



HIGIENA ŻYWNOSCI

Owoce i warzywa myj dokładnie czystą wodą, zwłaszcza, jeśli nie planujesz poddawać ich obróbce termicznej.

Zalecamy też osobne przygotowywanie posiłków, zwłaszcza podczas pracy z surowym mięsem.



ORGANIZACJA PRACY W KUCHNI

Ustal, które zadania i procesy wymagają ścisłej interakcji i zmodyfikuj je tak, aby zwiększyć fizyczne odległości pomiędzy pracownikami.

Zorganizuj swoją kuchnię w taki sposób, aby członkowie zespołu mogli pracować w stałych miejscach i odstępach mierzących 1,5-metrowych. Jeśli nie jest to możliwe, zapewnij dodatkowe środki ochrony osobistej.



ZMIANY I PRZERWY W PRACY

Ustal stałe, jak najmniej liczne zmiany pracowników.

Ogranicz interakcję personelu pracującego na różnych zmianach, zapewnij czyszczenie i mycie pomieszczeń między zmianami. Zadbaj o rozłożenie w czasie przerw na posiłki i godzinę rozpoczęcia czasu pracy tak, aby maksymalnie ograniczyć ilość pracowników korzystających z przestrzeni wspólnych.



**02. higiena
i bezpieczeństwo**

03. komunikacja cyfrowa i technologie

PRZEJRZYŚĆ

Na swojej stronie internetowej i w mediach społecznościowych jasno komunikuj wprowadzone przez Ciebie udogodnienia i środki bezpieczeństwa.

W ten sposób goście upewnią się, że zjedzą posiłek w bezpiecznych warunkach. Nie wahaj się poruszyć kwestii zachowania odległości, rozwiązań higienicznych czy zasad kontaktu między gośćmi a personelem. Używaj pozytywnego tonu przekazu.

REZERWACJE

Daj swoim gościom możliwość zarezerwowania miejsca, najlepiej z wyprzedzeniem.

Możliwości jest sporo – wykorzystaj media społecznościowe, stronę www, pocztę e-mail lub wiadomości sms.

Narzędzia cyfrowe pomogą zdobyć Ci zaufanie gości. Nie zapominaj jednak o komunikacji na żywo.



WIDEO

Przygotuj film witający klientów i opublikuj go online. Co warto w nim zamieścić?

- Opowiedz, jak razem z zespołem cieszysz się z powodu ponownego przyjęcia gości.
- Przekaż, w jaki sposób zachowujecie zasady higieny i bezpieczeństwa żywności.
- Pokaż, jak Twoi pracownicy myją ręce, czyszczą powierzchnie.
- Zachęć gości, którzy wolą zostać w domu, aby zamówili jedzenie na dowóz.

PŁATNOŚCI ZBLIŻENIOWE

Zachęcaj klientów do płatności kartą, a w szczególności do płatności bezdotykowych, takich jak BLIK czy Apple Pay.

W związku z epidemią limit płatności zbliżeniowych wzrósł do 100 zł. Jeśli gość musi zapłacić więcej niż 100 zł albo jego karta nie ma możliwości płatności zbliżeniowych, zdezynfekuj terminal przed i po dokonaniu płatności.

OPOWIEDZ PRAWDZIwą HISTORIĘ

Komunikując się z klientem online, pamiętaj, aby pokazać się od prawdziwej strony – Twoja komunikacja musi być autentyczna, rzeczystwa.

Unikaj „przesłyszonych” przekazów, część Twoich dotychczasowych obserwatorów może odebrać je negatywnie, jeżeli zmagają się z chorobą lub skutkami epidemii. Jeżeli Twój lokal wspiera akcje charytatywne np. dostarczając posiłki dla medyków, nie wahaj się pochwalić pomocą wśród swoich klientów.

BIDFOOD FARUTEX

**JESTEŚMY
GOTOWI!**



Przez ostatnie dwa miesiące szczegółowo przyglądaliśmy się branży i przeobrażającym ją zmianom.

Jako wiodący dostawca produktów i rozwiązań dla gastronomii wyjątkowo dbamy o bezpieczeństwo naszych klientów i pracowników. Gdy gastronomia wraca do życia – jesteśmy gotowi!



CZYSZCZENIE I DEZYNFEKCJA

Zwiększyliśmy częstotliwość czyszczenia i dezynfekcji podłóg, pojemników wielokrotnego użytku wykorzystywanych do dystrybucji towarów, powierzchni roboczych, maszyn i urządzeń.

Dezynfekcja pomieszczeń odbywa się codziennie o stałych godzinach, między każdą ze zmian. Zwiększyliśmy też częstotliwość dezynfekcji przestrzeni załadunkowej pojazdów dostawczych.



WERYFIKUJEMY DOSTAWCÓW

Weryfikujemy naszych obecnych i przyszłych dostawców pod kątem gwarancji bezpieczeństwa i odpowiedzialności za produkt w całym procesie produkcji i dostawy.

Kontrolujemy wyniki okresowych badań produktu, posiadane certyfikaty jakości, przeprowadzamy audyty, sprawdzamy historię reklamacji jakościowych.



ZDROWIE PRACOWNIKÓW

Każdy pracownik naszej firmy przed rozpoczęciem pracy przechodzi obowiązkowy pomiar temperatury ciała.

W razie występowania dolegliwości zdrowotnych pracownik nie jest dopuszczany do pracy.



ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ

Wszyscy pracownicy mający bezpośredni kontakt z klientem i produktami wyposażeni są jednorazowe rękawiczki, maseczki, a wielu dodatkowo w przyłbice ochronne.



SKRACAMY CZAS DOSTAWY

W porozumieniu z klientami minimalizujemy bezpośredni kontakt z osobą przyjmującą dostawę, zachowując jak największą odległość, a także ograniczając czas i wspólną weryfikację dostawy.

Nasi kierowcy nie mają dostępu do strefy kuchni lub sali przeznaczonej dla konsumentów.



PREFERUJEMY PŁATNOŚCI KARTĄ

Ograniczamy obrót gotówką, proponując klientom płatność kartą przy odbiorze towaru.

NASZA OFERTA

Nasza oferta obejmuje ponad 7 tys. produktów dla gastronomii, w tym mięso i wędliny, ryby i owoce morza, owoce i warzywa, nabiał i tłuszcze, produkty ziemniaczane i mączne, grzyby, pieczywo i ciasta, lody, desery, przyprawy, sosy, napoje i wiele innych.



ŚRODKI DO DEZYNFEKCYJ

Wprowadziliśmy do oferty:

- płyny do dezynfekcji powierzchni i przedmiotów mających kontakt z żywnością,
- płyny i żele do aseptyki skóry rąk (w wygodnych i praktycznych opakowaniach do zastosowania w kuchni, pokojach hotelowych, restauracjach),
- mydła antybakteryjne.

Produkty dobraliśmy starannie, stawiając na producentów i dystrybutorów o ugruntowanej pozycji na rynku, z ofertą adresowaną dla gastronomii. Zweryfikowaliśmy produkty pod kątem wymogów prawnych, decyzji i pozwoleń na udostępnienie na rynku i stosowanie preparatu biobójczego (wymagany czas ekspozycji dezynfekowanych powierzchni na działanie środka).



ŚRODKI OCHRONY

Wprowadziliśmy do oferty:

- jednorazowe maseczki ochronne,
- jednorazowe rękawiczki,
- środki chemiczne gotowe do użycia.

Gotowe środki chemiczne eliminują dodatkową pracę i ryzyko przygotowania niewłaściwego stężenia płynu. Mają praktyczne opakowania bezpieczne do magazynowania i wygodne w użyciu: kanistry, butelki ze spryskiwaczem, buteleczki i saszetki.



PRODUKTY NON-FOOD

Wprowadzamy do oferty produkty umożliwiające separowanie, opakowanie i serwowanie produktów (słoiczki, papierowe torebki, tacki czy kubki), jednorazowe sztuczki i serwetki.

Nawiązujemy współpracę z producentami i dystrybutorami opryskiwaczy, buteleczek, dozowników, dyspenserów do aplikacji środków do dezynfekcji rąk wolnostojących, które staną przy wejściu na salę restauracyjną lub zostaną umieszczone na stolikach.

Znajdziesz u nas również gamę produktów ułatwiających dostosowanie się do nowych zasad bezpieczeństwa i higieny oraz serwowania żywności.



PRODUKTY JEDNOPORCJOWE

W odpowiedzi na zmiany w serwowaniu śniadań i innych posiłków przez hotele i restauracje poszerzamy dotychczasowe portfolio o produkty jednoporcjowe lub kilkuporcjowe, takie jak dżemy, jogurty, masło, pasztet, sery i wędliny plastrowane, serki do smarowania, ketchup, musztarda, majonez, sól, cukier, pieprz, oliwa i sosy.

W naszej ofercie znajdziesz też produkty w mniejszych opakowaniach, pakowane po kilka sztuk, wygodniejsze w czasach, gdy żywnością trzeba oszczędnie gospodarować.



Chcesz poznać pełną ofertę produktów? Załóż konto w systemie e-bidfood.pl i zamawiaj online 24/7. Chcesz wiedzieć więcej o tym, jak działamy? Wejdź na stronę www.bidfood.pl lub wyślij wiadomość na adres kontakt@farutex.pl.