

CUM SĂ AI UN RESTAURANT CURAT ȘI IGIENIZAT

Când vine vorba despre administrarea unei afaceri din domeniul HoReCa, igiena trebuie să fie o prioritate. Verifică lista de mai jos și asigură-te că locația ta este igienizată în fiecare moment al zilei.

BUCĂTĂRIE:

Zilnic:

- ✓ Curăță toate suprafețele;
- ✓ Curăță toate aparatele;
- ✓ Șterge aragazul;
- ✓ Curăță și golește coșurile de gunoi;
- ✓ Curăță pardoselile;
- ✓ Spală toate șorțurile și lavetele;
- ✓ Curăță grătarele;
- ✓ Etichetează și acoperă toate produsele alimentare;
- ✓ Igienizează filtrele de la mașina de spălat vase;
- ✓ Curăță mesele;
- ✓ Curăță robinetele și chiuvetele.

Săptămânal:

- ✓ Curăță și igienizează frigiderele, răcitoarele și cuptoarele (conform instrucțiunilor producătorului);
- ✓ Curăță pereții (dacă este necesar);
- ✓ Curăță intrarea (ușa din sticlă, mânere și rame);
- ✓ Aspiră podelele;
- ✓ Igienizează mașinile de cafea;
- ✓ Curăță scurgerile.

Lunar:

- ✓ Curăță toate grăsimile (frigidere, blaturi, cuptor și aragaz);
- ✓ Șterge congelatoarele;
- ✓ Golește și curăță aparatul de făcut gheață;
- ✓ Curăță tavanele;
- ✓ Curăță și verifică echipamentul de bucătărie (cuțitele, temperatura frigiderului, cuptorul și termometrele să fie calibrate).

ZONĂ CLIENȚI:

Zilnic:

- ✓ Curăță fiecare suprafață, cum ar fi scaune, mese, baruri și blaturi;
- ✓ Aspiră și igienizează podeaua;
- ✓ Igienizează toaletele de mai multe ori;
- ✓ Igienizează meniurile;
- ✓ Igienizează olivierele;
- ✓ Șterge de praf rafturile și obiectele decorative.

Săptămânal:

- ✓ Curăță ventilatoarele de tavan și pereții (dacă este necesar);
- ✓ Șterge picioarele meselor și scaunelor.

