



CHECK LIST

PREPÁRATE A RECIBIR CLIENTES



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

UNA GUÍA DESARROLLADA

CON EL APOYO DE:



CHECK LIST MEDIDAS DE HIGIENE

HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

- Sanitizar las superficies antes y después de cada uso.
- Contar con una bitácora y protocolo de seguimiento para la limpieza y desinfección de todas las áreas, superficies, vajilla y mantelería.
- Evitar aglomeraciones en la entrada y salida del restaurante y revisar la agenda de reservas para evitar sobrecupo.
- Contar con dispensador sin contacto de gel glicerado antibacterial para comensales, empleados y proveedores.
- Organizar el salón para respetar el distanciamiento social de 1.5 metros y no superar los 6 comensales por mesa.
- Disminuir las superficies de contacto en el establecimiento, ejemplo: se recomiendan dispensadores de papel automáticos.
- Establecer protocolo de limpieza y desinfección de áreas comunes, sanitarios y objetos de alto riesgo como manijas, grifos o dispensadores, cubertería y vajilla.



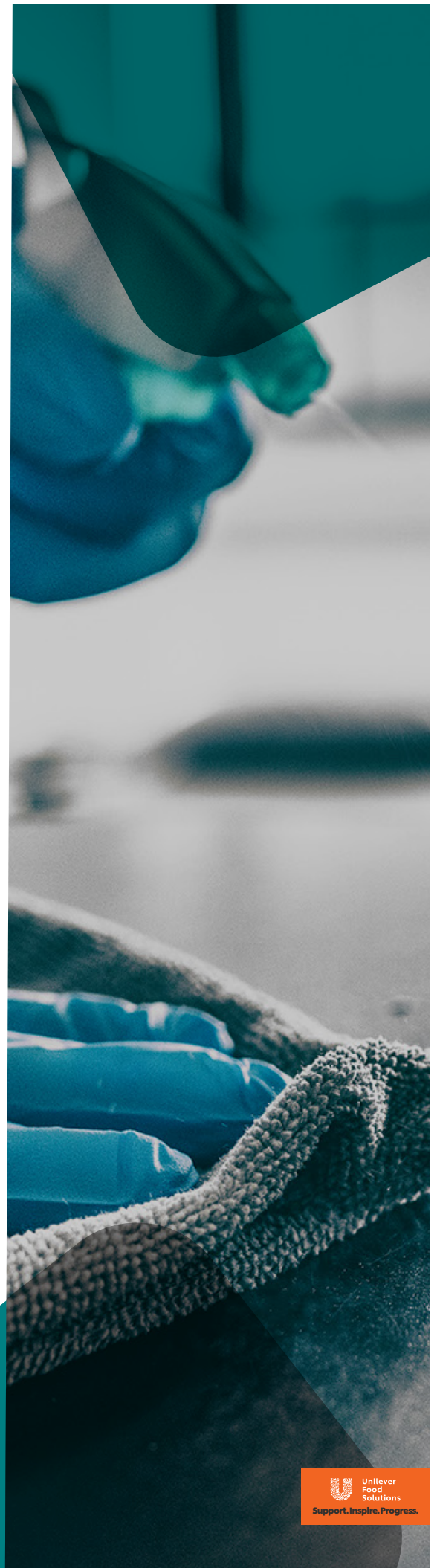
CHECK LIST MEDIDAS DE HIGIENE

RECEPCIÓN DE INSUMOS

- Contar con un horario establecido con los proveedores para evitar aglomeración al ingreso de los productos.
- Determinar una zona para recepción de pedidos y sanitizarla después de cada ingreso.
- Disponer un espacio para eliminar empaques de plástico o cartón previo al ingreso a las zonas de preparación.
- Establecer ficha técnica de cada producto y las temperaturas necesarias para su aceptación.
- Crear bitácora con hora, fecha, nombre del proveedor, persona a cargo de la entrega y temperatura corporal de personal externo que ingresa al establecimiento.

ALMACENAMIENTO DE INSUMOS

- Crear un protocolo de desinfección previa al ingreso de insumos a los almacenes.
- Crear una bitácora con fecha, hora, cantidades y nombre y firma del responsable del ingreso de insumos.
- Cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Verificar fechas de vencimiento y el estado de los productos almacenados según protocolo.



CHECK LIST MEDIDAS DE HIGIENE

HIGIENE DEL PERSONAL

- Establecer protocolo de lavado de manos (por 30 segundos y cada vez que sea necesario.).
- Contar con bitácora de hora y temperatura registrada por el colaborador al entrar y salir.
- En caso de tenerlo, suspender el uso de sistema biométrico.
- Asegurar que todos los colaboradores tengan acceso a tapabocas (cambiar cada 4 horas) y guantes.
- Adecuación y comunicación constante de protocolos para meseros, cajeros y personas que entren en contacto con público.
- Ofrecer varias opciones de pago sin contacto.
- Evitar el contacto directo con alimentos y zonas que ya estén desinfectadas.



CHECKLIST OPERACIONES

VERIFICA TU OFERTA DE PLATILLOS

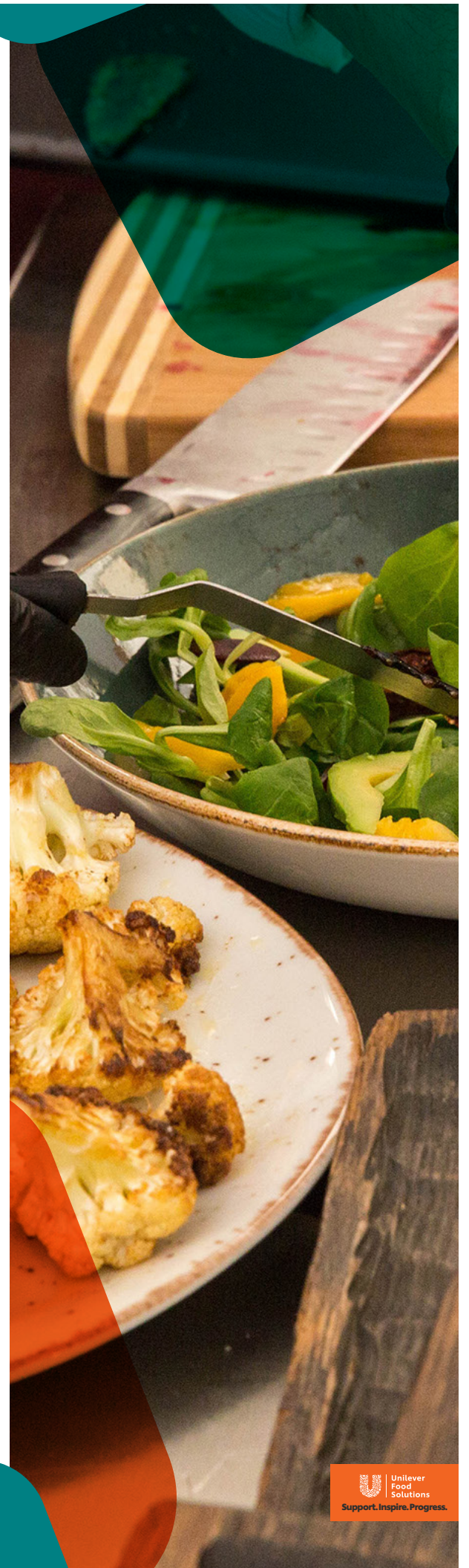
- Fomentar el uso de sachets como Salsa de tomate y Mayonesa FRUCO® (esto puede aumentar la percepción de higiene y seguridad).
- Optimizar la oferta de platillos. Ganancia vs. tiempo de producción e ingredientes.
- Eliminar los platillos con menor demanda para agilizar la operación.

REDUCE EL NÚMERO DE INGREDIENTES

- Preferir ingredientes que puedan ser utilizados en la elaboración de otros platillos.
- Priorizar la compra de ingredientes en relación al uso y costo dentro de la operación.
- Revisar los productos frescos que puedan sustituirse por productos convenientes para evitar el deterioro e impactos en los costos.

MISE EN PLACE

- Valorar la practicidad de productos pre-preparados como Salsa Demiglaze, Base de tomate y Puré de papa Knorr®. Usálos al instante.
- Eliminar los procesos de producción que agreguen complejidad a la operación.
- Cuidar tu cadena de frío y mantén al mínimo el uso de preparaciones recalentadas.
- Contar con bitácora de temperaturas y hora de despacho para los alimentos enviados a domicilio.



CHECKLIST MENÚ

OFERTA

- Revisar qué platos pueden ser enviados a domicilio y verificar que los repartidores cumplan con la normatividad de un envío seguro.
- Estar atento a tendencias y gustos que puedas satisfacer en esta nueva etapa (por ejemplo: vegetariana, saludable, etc.)
- Resalta las ventajas saludables de los platillos en tu menú (por ejemplo: rico en proteínas, bajo en grasas, etc.).

RE DISEÑO DEL MENÚ

- Diseñar un menú corto y atractivo para los comensales.
- Crear menús digitales para evitar el contacto con superficies.
- Revisar constantemente el menú en plataformas de domicilios y su estado visual.

Recuerda que en nuestra página www.unileverfoodsolutions.com.co podrás encontrar recetas, webinars, blogs y material adicional para fortalecer tu negocio.



CHECK LIST DE COMUNICACIÓN

- **Mantener una comunicación constante en redes con los comensales sobre la oferta de platillos y las medidas de higiene implementadas (esto ayudará a generar confianza y atraer a más clientes).**
- **Ilustrar y hacer visibles las medidas de higiene establecidas en cocina, sanitarios, recepción, mesas, terrazas y/o habitaciones.**
- **Delimitar visiblemente marcas de distanciamiento social en las zonas comunes y de producción, tanto en el piso como en las paredes.**
- **Comunicar la reapertura del lugar de todas las formas posibles: colocar pantallas, pizarras, carteles y/o publicaciones con imágenes de alta calidad en redes para fomentar la afluencia de clientes en el lugar.**
- **Comunicar a los proveedores las nuevas políticas de higiene para la no aceptación de insumos y el protocolo en dicho caso.**





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.