

¿CÓMO ENFRENTAR EL COVID-19 EN EL RESTAURANTE?



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Los restaurantes son más que un sitio donde comer, son un punto de encuentro donde las personas van a disfrutar con sus amigos, familiares o simplemente relajarse.

Es por ello que tienen un papel tan importante en la prevención de enfermedades contagiosas.

Hoy, el mundo se enfrenta a una enfermedad que se ha extendido rápidamente: el coronavirus COVID-19. ¿Qué podemos hacer para evitar contagios dentro de nuestro local?

Hemos preparado esta guía para ayudarte a estar más preparado, no solo ante el coronavirus, sino otras enfermedades similares.



1. Higigiene

Higiene

La limpieza y el orden son fundamentales en el día a día de todo restaurante, **pero siempre podemos hacer más, especialmente cuando se trata de cuidar nuestra salud y la de nuestros clientes. Estas son algunas prácticas sencillas que podés incluir en la rutina de limpieza para evitar el coronavirus.**

Higiene personal

- Lavar nuestras manos constantemente, especialmente al llegar al local.
- Limpiar regularmente los utensilios. Evitar tocarnos la cara, tanto al cocinar como al servir.
- Usar guantes descartables y cambiarlos regularmente.
- Al cambiar de guantes, debemos lavar nuestras manos con abundante agua y jabón.

Higiene general

- Las áreas y utensilios comunes de la cocina deben ser lavados con mayor frecuencia.
- Desinfectar profundamente los platos, vasos y cubiertos.
- Limpiar con mayor frecuencia las barras y mesas.
- Si es posible, mantener la distancia con otros miembros del equipo.

Y lo más importante de todo: nunca asistir al restaurante si tenemos algún síntoma de enfermedad.



2. Compras

Compras

La elección de un buen proveedor y la recepción de los alimentos también son parte importante de la prevención del coronavirus. **Los estudios más recientes demuestran que este virus puede permanecer días en las superficies (1 día en cartón, hasta 3 días en plásticos) por lo que contar con protocolos estrictos para la compra y recepción de los productos es una necesidad.**

- Si es posible, **visitar las instalaciones de producción y distribución para conocer sus medidas sanitarias.**
- Al recibir los productos, verificar que los empaques no estén dañados.
- Asegurar que alimentos como **carnes crudas y vegetales no estén en contacto.**
- Limpiar los empaques minuciosamente antes de trasladarlos al almacén.
- **Todo el personal encargado de recibir los paquetes debe usar guantes desechables.**



3. Almacenamiento y gestión de inventario

Almacenamiento y gestión de inventario

El virus es altamente contagioso y puede extenderse rápidamente si no se toman las medidas adecuadas. Almacenar apropiadamente los alimentos nos ayudará a estar preparados ante una posible escasez de productos.

Evitar almacenar alimentos en cajas de cartón o materiales similares que se arruinen con la humedad.

- Mantener los empaques separados unos de otros

Almacenar los ingredientes crudos en la parte baja del almacén y los ingredientes listos para consumo

- inmediato en la parte alta.

Seguir el método “primero en entrar, primero en salir” para garantizar la frescura

- de los alimentos.

Enfriar los alimentos antes de refrigerarlos para reducir su nivel de humedad. La humedad facilita el

- crecimiento de microorganismos, especialmente en alimentos ricos en proteína animal.



4. Preparación

Preparación

De acuerdo a la OMS, no existe evidencia de que el coronavirus se transmita a través de los alimentos, pero no debemos confiarnos: existen muchas otras enfermedades e infecciones a las que debemos estar atentos.

- Los alimentos sacados del refrigerador deben cocinarse **en un tiempo no mayor a 2 horas.**
 - Usar utensilios y tablas separadas para preparar alimentos crudos y cocidos.
 - **Todo miembro del equipo debe usar guantes desechables y cambiarlos regularmente.**
- **Respetar la temperatura mínima de cocción de los alimentos.**
 - Cubrir los alimentos listos para reducir su exposición al oxígeno.
 - Si notás algo extraño en la textura, olor o sabor de cualquier ingrediente, **deshazte de él lo antes posible.**



5. Atención al cliente

Atención al cliente

Los mozos deben tener especial cuidado, tanto al tomar las órdenes como al servir los platos, ya que están en contacto constante con los comensales. **De igual manera, el equipo de entregas a domicilio debe tomar precauciones adicionales**

Consejo: Reducí el número de mesas y aumentá la distancia entre ellas. Compensá el menor número de clientes agilizando los servicios de entrega a domicilio y comida para llevar.

Mozos:

- La buena higiene es fundamental, tanto para cuidar la imagen del restaurante como para garantizar la seguridad de los alimentos.
- Si es posible, servir usando bandejas. Hay que evitar el contacto directo con los platos y cubiertos.
- Todo debe limpiarse y desinfectarse entre comidas

Repartidores:

- Si hay casos en la ciudad, los mensajeros deben usar barbijos y guantes, y cambiarlos regularmente.
- Ofrecer a los clientes la posibilidad de hacer entregas sin contacto directo. Por ejemplo, dejar las bolsas en la recepción del edificio, etc.
- Desechar los guantes y tapabocas antes de entrar al restaurante, además de lavar manos y cara con abundante agua y jabón.



6. Chequeos regulares

Chequeos regulares

Ninguno de estos consejos será de utilidad si no se realizan con constancia y responsabilidad. Cada miembro del personal debe cumplir con las recomendaciones de la OMS y las normas sanitarias del local: si uno falla, pone en riesgo a todos y a los comensales.

Una excelente forma de asegurar el cumplimiento de estas pautas dentro del restaurante es organizar reuniones (en grupos pequeños) en las cuales se repasen los lineamientos a seguir, se den recomendaciones personalizadas y se vigile el estado de cada miembro del personal.

¡Está en nuestras manos cuidar el bienestar del resto del grupo!

A photograph of a desk setup. In the foreground, a pair of black-rimmed glasses rests on a rolled-up newspaper. The newspaper has some text visible, including "Id sed nostrum", "In usu n", "ricu", "est ea", "Nam qu", and "Lorem ipsum dolor sit amet, eu delicatissimi. Nusquam his interpre". Behind the glasses is a white ceramic coffee cup filled with a yellow liquid. The background is a blurred wooden surface.

Cada día se publican nuevos estudios y recomendaciones para hacer frente a esta pandemia. Manténete atento a las publicaciones de medios oficiales, como la OMS, para entender mejor qué sucede. Mientras más conocés sobre este virus, más es lo que podés hacer para evitar que afecte las ventas de tu restaurante y proteger al personal.

7. Informate