



# CHECK LIST

PREPÁRATE A RECIBIR CLIENTES



winterhalter®



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# 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.
- Disponer zonas segregadas de entrada y salida del restaurante, con señalética visible a distancia. Promover sistema de reservas previas mediante sus páginas web, redes sociales o número telefónico, a fin de evitar aglomeraciones.
- Contar con dispensador sin contacto de gel glicerado antibacterial para comensales, empleados y proveedores.
- Organizar el salón para respetar el distanciamiento social de 2,0 metros y cantidad máxima de comensales por mesa, de acuerdo a la regulación publicada por el gobierno.
- 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 manillas, 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.
- Llevar un registro 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.
- Llevar un registro 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 (al menos 20 segundos y cada vez que se cambie de actividad o cada 30 minutos).
- Contar con un registro 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 regularmente según requiera el tipo de mascarilla – las quirúrgicas no utilizarlas por más de 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 Mayonesa y Ketchup Hellmann's (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 Demi-glace y Puré de papas 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.
- Llevar un registro 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 normativa 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](http://www.unileverfoodsolutions.com) podrás encontrar recetas, webinars, blogs y material adicional para fortalecer tu negocio.



Unilever  
Food  
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

# 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

Acompañar. Inspirar. Transformar.



**Unilever  
Food  
Solutions**

**Acompañar. Inspirar. Transformar.**

**Para más información visita [www.ufs.com](http://www.ufs.com)**