



CHECK LIST

PREPARATE A RECIBIR CLIENTES



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

UNA GUÍA DESARROLLADA

CON EL APOYO DE:



Unilever
Food
Solutions



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



winterhalter®



UFS ACADEMY

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 alcohol en gel 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 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.
- ☐ 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 40-60 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

VERIFICÁ TU OFERTA DE PLATOS

- ☐ Fomentar el uso de sachets como porciones como Mayonesa, Ketchup y Barbacoa Hellmann's (esto puede aumentar la percepción de higiene y seguridad).
- ☐ Optimizar la oferta de platos. Ganancia vs. tiempo de producción e ingredientes.
- ☐ Eliminar los platos con menor demanda para agilizar la operación.

REDUCÍ EL NÚMERO DE INGREDIENTES

- ☐ Preferir ingredientes que puedan ser utilizados en la elaboración de otros platos.
- ☐ 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 Escamas de papas deshidratadas 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.)
- ☐ Resaltá las ventajas saludables de los platos 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** 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 platos 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 visitá www.ufs.com