

Ristoranti

TROPPI RUMORI IN SALA

I consigli degli esperti per migliorare il comfort acustico e la soddisfazione dei clienti. Cinque soluzioni innovative a confronto

DRINK LIST IN TAVOLA

Oltre il 50% dei ristoranti propone anche i cocktail e il 17% vanta una carta dedicata. La fotografia di TradeLab

NUOVI SAPORI SBOCCIANO NEL PIATTO



COME FARE

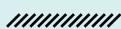
N O R M E & F I S C O



S I C U R E Z Z A A L I M E N T A R E



G E S T I O N E D E L P E R S O N A L E



M A R K E T I N G



Donatella Rampado

Esperta di risorse umane e marketing, è fondatrice di AssoSinderesi



Vincenzo Liccardi

Imprenditore e manager, affianca come restaurant coach i gestori dei locali



Massimo Giubilesi

Con Giubilesi&Associati si occupa di sicurezza alimentare e sul lavoro



Gianni Tartari

Imprenditore, è membro del consiglio direttivo di AfidampCom

Feedback
trasparenti

Competenza, spirito risolutivo e trasparenza: scopri le caratteristiche di un giudizio efficace

Fidelizzare
quei 500

La garanzia per rendere redditizio un ristorante? Scegliere i 500 clienti da tenersi stretti

Prevenire
gli incendi

Un vademecum dei comportamenti da adottare per ridurre i rischi di scoppi e incendi

Aree cottura
ben pulite

Procedure giornaliere e buone prassi per pulire pavimenti e aree di lavoro a regola d'arte

IN SINTESI

SPORCO

In cucina avviene la trasformazione del cibo. Accade lo stesso per lo sporco: calore e reazioni chimiche possono renderlo ostinato e pericoloso.

ACCUMULI

Attenzione agli accumuli di grasso e sporco sul pavimento: lo rendono scivoloso e non sicuro, attirano infestanti come insetti e topi - il peggio che possa capitare in un ristorante - e creano un rischio di propagazione dello sporco verso la sala. La pulizia del pavimento conta tanto quanto quella dei piani di lavoro e degli strumenti.

CONTAMINAZIONI

Oltre a quella dei cibi, derivante da un uso incontrollato di detergenti e disinfettanti, c'è quella causata dagli imballaggi delle derrate alimentari. Spesso scatoloni e cassette finiscono, con il loro carico di sporco, su piani di lavoro o in cella frigorifera, contaminando aree delicatissime.



Detergere, disinfettare, sanificare: le buone prassi

EVITARE ECCESSI DI PRODOTTI CHIMICI. PULIRE I PAVIMENTI. LAVARE LE MANI. CONSIGLI DA MANUALE

DI ERNESTO BRAMBILLA

«**N**oi non nasciamo con la capacità di pulire, è una convinzione errata». Va subito al dunque Gianni Tartari, membro del consiglio direttivo di AfidampCom (Associazione dei Fabbri e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia) e titolare di Sil Advanced srl. Con Afidamp ha redatto un utile manuale sul tema della pulizia professionale nella ristorazione e, con il contributo di questo esperto, ci concentriamo sulle tecniche da applicare quando ci si prende cura dell'area cottura.

«Ci sono centinaia di errori che vengono fatti in tutte le cucine - spiega -. In cucina avvengono trasformazioni di materie prime, ma lo stesso avviene per lo sporco: non è presente solo quello classico, ma anche quello che ha subito trasformazioni per via del calore o altri processi chimici. Va trattato come si deve, evitando un altro guaio: l'utilizzo inconsapevole di prodotti chimici per le pulizie può contaminare le superfici e risultare poi, in misura residuale, nei cibi. Ad esempio un eccesso di detergente non risciacquato può restare sul piano di lavoro». La contaminazione del cibo non causa solo potenziali danni al



Gianni Tartari

Membro del consiglio direttivo di AfidampCom, è titolare dell'azienda Sil Advanced srl, società associata a Afidamp dal 2012

Parole chiave

Detergenza

eliminazione di qualsiasi traccia di sporco presente, in modo da rendere la superficie visivamente pulita. Quattro i fattori determinanti: azione meccanica, azione chimica, tempo e temperatura

Disinfezione

operazione svolta per abbattere la carica microbica, portandola a livello di sicurezza per un determinato periodo di tempo; si utilizzano prodotti disinfettanti

Sterilizzazione

l'operazione con la quale si elimina ogni forma di vita. Si può ottenere solo con il fuoco, il vapore saturo sotto pressione, con trattamenti radioattivi e con pochissime sostanze chimiche

consumatore finale, ma anche danni economici al ristorante, perché può costringere a gettare cibi deteriorati prima del tempo.

«In cucina - continua Tartari - non esistono angoli più delicati di altri. A superfici e macchinari a diretto contatto col cibo va il primo pensiero, ma i pavimenti non sono da meno: se si formano accumuli di grasso o di residui alimentari sotto i tavoli o dietro le macchine, si attirano infestanti come insetti o topi». Non solo. Un pavimento pulito male perde la caratteristica dell'antiscivolo ed è un ricettacolo di sporco che i camerieri "portano" continuamente in sala con le scarpe. Ecco la procedura corretta, con frequenza giornaliera: asportati i residui grossolani, bisogna pulire a fondo distribuendo la soluzione detergente, poi risciacquare, distribuire la soluzione disinfettante (lasciandola agire per il tempo indicato in etichetta), infine risciacquare accuratamente e asciugare con l'apposita attrezzatura (spingiacqua o aspiraliquidi). Gli esperti di Afidamp suggeriscono anche un trattamento periodico con un detergente a ph leggermente acido, per rimuovere eventuali residui di calcare.

Anche i piani di lavoro necessitano di una pulizia di fondo da effettuare a ogni fine servizio. La procedura prevede, dopo la rimozione dei residui grossolani, un passaggio di detersione e uno di disinfezione; poi, risciacquo e asciugatura con panni monouso o carta. All'occorrenza si può effettuare la pulitura intermedia con un solo prodotto detergente pronto all'uso e uno sgrassante su sporchi ostinati.

A ingannare gli operatori è, spesso, una procedura scorretta. «Quando si fanno entrare le materie prime in cucina si compiono errori grossolani che vanificano l'impegno profuso nelle pulizie», spiega l'esperto. «Le scatole che contengono i cibi sono state appoggiate ovunque prima di arrivare in cucina: a terra, nel mezzo di trasporto, in magazzino. Se le si appoggia sul piano di lavoro, tutto viene contaminato: piano stesso, mani, strumenti. È buona prassi usare una dispensa che faccia da intermezzo tra cucina ed esterno, per disimballare le materie prime. E lavarsi le mani con la procedura corretta». ✱

Il lavaggio delle mani

1. Servono prodotto lavamani, spazzolino per unghie e carta monouso nelle vicinanze del lavandino.

2. Applicare il prodotto sul palmo delle mani.

3. Insaponare e sfregare l'intera mano, con attenzione alla punta delle dita, agli spazi tra le dita, all'esterno del pollice, a polsi e avambracci.

4. Spazzolare vigorosamente le unghie con lo spazzolino apposito.

5. Risciacquare abbondantemente con acqua corrente.

6. Asciugarsi con carta monouso tamponandosi e non strofinando la pelle.

Tra un lavaggio approfondito e l'altro, o durante le lavorazioni con tempi ristretti e indisponibilità di acqua, si può procedere con l'applicazione accurata di un gel disinfettante.