

Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست؟

چرا خطرناک است؟

چطور می‌توانید کمک کنید؟

Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست، چرا خطرناک است و شما چطور می‌توانید برای مقابله با آن کمک کنید؟

- کووید 19 که گاهی ویروس کرونا نامیده می‌شود، بیماری است که از طریق مجاری تنفسی بر ریه‌ها تأثیر می‌گذارد. علائم این بیماری مانند سرما خوردگی‌های فصلی و یا آنفولانزاها است ولی در برخی از موارد باعث درگیری جدی بیماران و گاهی منجر به مرگ می‌شود.
- ممکن است شما ناقل ویروس کرونا باشید بدون آنکه از وجود آن مطلع باشید.
- این ویروس از طریق بینی، چشم‌ها و دهان شما با تماس مستقیم از شخصی که ناقل بیماری است شیوع پیدا می‌کند. این شیوه انتقال از طریق ارتباط مستقیم انسان به انسان، قطره‌های بسیار کوچک در هوا، ترشحات مایع (بزاق، تعرق و ...) بدن بر روی سطوح نرم و سخت مانند لباس‌ها، پیشبند‌ها، بدنه بطری‌ها، کارد و چنگال‌ها می‌باشد.
- افراد کهنسال و کسانی که بیماری جدی دارند در معرض خطر بیشتری نسبت به دیگر گروه‌ها به جهت مقاومت در برابر این ویروس هستند.
- در برخی از افراد هیچگونه نشانه‌ای از وجود این بیماری بروز داده نمی‌شود ولی توجه داشته باشید که در طول این مدت نیز می‌توان ناقل این بیماری بود حتی بدون وجود علائم و نشانه‌ای از بیماری.
- کسانی که مبتلا به بیماری (همراه با علائم) هستند در خطرناک‌ترین دوره جهت انتشار این عفونت قرار دارند.
- اگر عفونت ویروس کرونا به صورت گسترده در بدن پخش شود معمولاً به خاطر نقص سیستم ایمنی بدن، باعث به خطر افتادن بیمار می‌شود که این اتفاق هم اکنون در کشورهایی از دنیا همچون چین ایتالیا و ... در حال افتادن است، این اتفاق در این ابعاد باعث می‌شود که بسیاری از کسانی که نیاز فوری به خدمات پزشکی و نگهداری‌های بیمارستانی دارند نتوانند که تحت حمایت سیستم درمانی در آن کشورها قرار گیرند، که همین امر ممکن است باعث رکود بلند مدت اقتصادی و شیوع افسردگی گسترده شود.

چرا ویروس کرونا در صنعت خوراک و نوشیدنی تأثیر دارد؟

- رستوران‌ها، بارها، کافه‌ها و به صورت کلی مکان‌های عمومی فضاهای بسیار ساده‌ای برای گسترش شیوع این بیماری هم برای پرسنل هم برای مشتری‌ها است، پس اقدامات شما می‌تواند باعث نجات آدم‌های بسیاری می‌شود (که البته برای حفظ جان خود نیز واجب است)
- ویروس کرونا بر روی سطوح می‌تواند تا ساعت‌ها باقی بماند (میزان ماندگاری بر روی سطوح مختلف، متفاوت است) این سطوح شامل کانترها، لباس‌ها، ظروف، شیشه‌ها، سرویس‌کارد چنگال قاشق، بسته‌بندی‌های انبار شده، قوطی‌ها، دستگیره درها، شیرآلات، کارت‌های بانکی، دستگاه‌های کارت‌خوان، کیبورد و موس، تبلت‌ها، تلفن‌ها و اسکانس‌ها است.
- حتی اگر شما در حالت عادی دستورالعمل‌های بهداشتی را رعایت می‌کنید، در مورد راه‌های انتقال این ویروس باید چند برابر سختگیر باشید.
- به یاد داشته باشید همیشه احتمال خطر ابتلای یکی از پرسنل شما و مشتری‌تان به کرونا وجود دارد مگر اینکه شما کسب و کار خود را به طور موقت تعطیل نمایید. متأسفانه در حال حاضر راه دیگری برای از بین بردن این ویروس وجود ندارد و این ممکن است کسب و کار شما را از لحاظ اقتصادی به خطر بیندازد، ولی در حال حاضر این مطمئن‌ترین قدمی است که می‌توان برای شیوع پیدا نکردن این بیماری برداشت.

Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست، چرا خطرناک است و شما چطور می‌توانید برای مقابله با آن کمک کنید؟

برای کمتر شدن گسترش ویروس کرونا در کسب و کارتان چه اقدامی می‌توانید بکنید؟

اگر فرصت خواندن این مقاله را ندارید، این سه قدم می‌تواند کمک بزرگی برای کم کردن سرعت شیوع این بیماری باشد.

- 1- از پرسنل خود مکرراً بخواهید که اقدام به شستشوی اصولی دست‌های خود بکنند (ایده آل هر 10 الی 15 دقیقه است)
- 2- برنامه ریزی مستمر و دقیق جهت نظافت اساسی و ضدعفونی با ماده‌های موثر و تمامی تجهیزات و سطوح کار مرتبط
- 3- به خاطر داشته باشید آنچه شما و تیم شما انجام می‌دهد باعث ایجاد تغییرات مهم در جامعه پیرامون شماست، پس مکرراً دست‌های خود را بشویید و به نظافت و ضدعفونی کردن هر چه بیشتر اهمیت دهید تا زندگی‌های بیشتری را نجات دهید.

اگر فرصت کافی برای ادامه‌ی مطالعه این متن را دارید، اطلاعات بسیار مهمی برای جلوگیری از انتقال این ویروس به صورت تصادفی به کارمندان و مشتریان تان در ادامه به دست خواهید آورد:

مهمترین چیزهایی که باید برای بیرون بر رعایت شود

- 1- رستوران‌ها، بارها، کافه‌ها و... می‌تواند به صورت تصادفی باعث بیمار شدن بسیاری از مشتریان شوند.
- 2- آموزش‌ها را در این برهه تغییر دهید، این آموزش‌ها اکنون از هر زمان دیگر حائز اهمیت‌تر هستند، مخصوصاً پس از پایان شیفت‌های کاری و یا در زمان استراحت پرسنل، می‌توان زمان آموزش و توجه به نکاتی باشد که باعث جلوگیری یا کند کردن شیوع این بیماری شود.
- 3- حتماً از آمدن پرسنل بیمار (حتی مشکوک به بیماری) به محیط کار ممانعت کنید.
- 4- از انجام تمام امور بهداشت سلامت و ضد عفونی اطمینان حاصل کنید و از پرسنل و کارمندان خود بخواهید که رعایت این اصول را نیز برای شما نظارت کنند.
- 5- به کارمندان خود گوشزد کنید که به هر چیز غیر ضروری تماس نداشته باشند مخصوصاً صورتشان، گوشی همراه، لباس هایشان، کارد و چنگال، ظروف، بطری‌های ادویه، سس و ...
- 6- شیوه صحیح و اصولی شستن دست را به پرسنل خود آموزش دهید.
- 7- زمان ایده آل برای شستن و ضدعفونی کردن دست‌ها 10 الی 15 دقیقه یکبار است یا پس از هر بار تماس با سطح مشکوکی، شستن و ضدعفونی کردن دست‌ها را به آنها یادآوری کنید (سطوح پرخطر شامل: گوشی همراه، لباس‌ها، دستگاه‌های کارتخوان، کارت‌های بانکی، دستگیره دربها، ظرفهای استفاده شده، دستمال کاغذی‌های استفاده شده و به صورت کلی تمام وسایلی که به عنوان سرویس برای هر میز و هر نفر استفاده می‌شود)
- 8- تمامی سعی خود را جهت تغییر کانسپت کاری خود از حالت حضوری به بیرون بر Delivery یا تحویل به بیرون Takeout انجام دهید (جهت حضور هر چه کمتر مشتری)

Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست، چرا خطرناک است و شما چطور می‌توانید برای مقابله با آن کمک کنید؟

(لزوم یکپارچگی در انجام کارها و یا یکباره انجام دادن)

- در انجام درست تمام "دستورالعمل های بهداشتی" و "ایمنی غذا" و "کنترل مواد خطر آفرین برای سلامت" که اخیرا به روز رسانی شده اطمینان خاطر پیدا کنید
- برای پرداخت حقوق (تناسب ساعات کاری و میزان حقوق) پرسنل خود، طرح و برنامه داشته باشید. در اینصورت حس عدم ثبات و نترزلی که به علت مسائل اقتصادی برای آنها بوجود آمده را تحت کنترل خود خواهید داشت و در صورت امکان به آنها اطمینان خاطر را بدهید که حداقل پایه حقوق را حتی در صورت بیماری آنها پرداخت خواهید کرد (مثلا در بریتانیا قانون SSP قانونی است که شامل حال پرسنل از روز اول استخدام است، این اطمینان را به آنها میدهد که حتی در دوره بیماری و یا خود قرنطینه گئی به خواست دولت، پایه حقوق به آنها پرداخت خواهد شد)
- اگر شماره تلفن اضطراری محلی در شهر یا کشور وجود دارد، مرتبا به مشتریان گوشزد نمایید تا با آن در تماس باشند و مطمئن شوید که تمامی پرسنل شما در صورت نیاز این شماره را به یاد داشته باشند و در صورت لزوم استفاده کنند.
- حتما حرارت بدن تمامی پرسنل خود را با دستگاه تب سنج مرتبا چک کنید.
- به تمامی پرسنل خود مکررا یادآوری کنید که به هیچ وجه شخص دیگری تماس حاصل نکنند (دست و روبوسی حتی بصورت تماس با مشت یا آرنج و یا غیره)
- تمامی اعلانات بهداشتی مرتبط را در معرض دید قرار دهید و در صفحه های مجازی و سایت خود مرتبا رعایت این نکات را یادآوری کنید و از پذیرفتن افراد بیمار و سن بالا خودداری نمایید (از پیش آنرا اعلام نمایید)
- تمامی مراحل لاندری و ... برای لباس پرسنل اعم از لباس آشپزها، یونیفرم ها، حوله ها، پیش بند ها، دستمال ها و رومیزی ها را به دقت چک کنید (مسائلی از قبیل دمای آب بالای 70 C درجه برای شستشو، استفاده از مواد سفید کننده و ضدعفونی کننده اگر از سیستم لاندری خارج از مجموعه خود استفاده میکنید حتما از استفاده شدن مواد ضدعفونی کننده مانند وایتکس و ضدعفونی کننده های مجاز و موثر برای از بین بردن کرونا اطمینان حاصل کنید)
- تاریخ تمامی مواد شوینده و ضدعفونی کننده اعم از مایع های دستشویی، ظرفشویی، الکل ها، اسپری ها، ژل ها و مواد ضدعفونی کننده برای اطمینان از اثر بخشی آنها بررسی شود (نکته: برخی مواد ضدعفونی کننده طبیعی مانند سرکه ها و برخی روغن ها برای ضدعفونی در این مورد و شرایط خاص قابل استفاده نیستند)
- (در ایالت متحده و اتحادیه اروپا لیست محصولات ضدعفونی کننده موثر در سایت <http://bit.ly/2ucecbw> آمده است)
- برچسب های تمامی بطری های مواد ضدعفونی و شستشو جهت اطمینان از اثربخشی آنها بر ویروس کرونا چک شود.
- شیوه شستن و جابجا کردن وسایل مانند قاشق چنگال ها و ظروف برای پاک هرچه بیشتر و لمس کردن هرچه کمتر آنها چک شود. (پولیش کردن ظروف باعث انتقال ویروس از روی پارچه به ظروف و از ابزار میشود)
- پولیش قاشق و چنگال و سطح شیشه ای را متوقف کنید.
- اگر مجبور به پولیش بعضی از ظروف هستید، از شستشوی استاندارد دست پرسنل خود قبل و بعد از پولیش کردن اطمینان حاصل کنید.
- دستمال های پولیش مرتبا قبل و بعد از این پروسه تعویض و شستشو کنید. توجه داشته باشید تمامی ظروف و سرویس های روی میز مشتری بعد از حضور آنها ضدعفونی و شستشو شود.
- شیوه پخت و پز خود را به گونه ای تغییر دهید که بدون دخالت دست (حتی با دستکش) و تنها با استفاده از ابزار استریل شده مانند قاشق انبر و کارتک ها ... پخته و تهیه شود.
- نصب مخزن دستگاههای نازل مواد ضدعفونی کننده در محوطه آشپزخانه و سالن جهت استفاده پرسنل و مشتریان انجام گیرد (توجه داشته باشید که این مواد حاوی الکل اتانول بالای 60 درصد خلوص باشند و یا مواد ضدعفونی کننده مجاز)
- تا حد امکان از شرایط پرداخت غیر نقدی (غیر حضوری) استفاده نمایید.

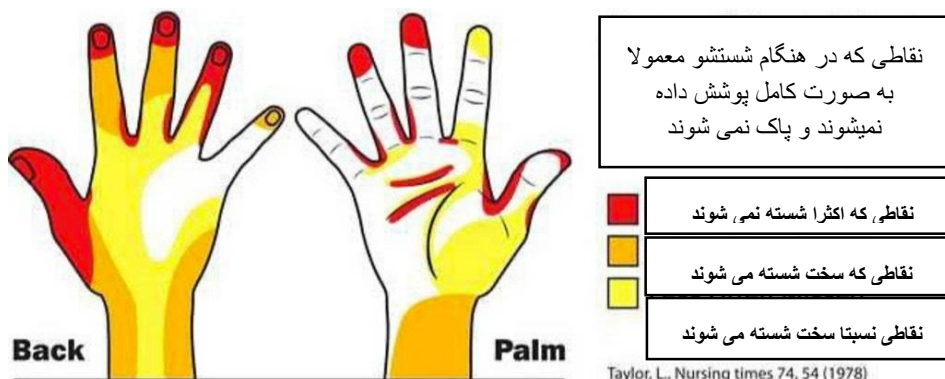
Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست، چرا خطرناک است و شما چطور می‌توانید برای مقابله با آن کمک کنید؟

- در قسمت استیشن سرویس خود حتماً از مواد ضد عفونی کننده حاوی الکل اتانول با 60 درصد خلوص استفاده کنید، دستمال های ضد عفونی کننده سطوح (جهت ضد عفونی کردن موبایل و تبلت مشتریان) جهت عرضه به مشتریان همیشه در دسترس باشند.
- اکثر مردم طریقه شستشوی اصولی دستها را نمی دانند، پس از نصب پوسترهای آموزشی چگونگی صحیح دست در کنار سینک های شستشوی دست و ظروف استفاده نمایید (از پوسترهای یادآوری کننده این دستور العمل در جای جای سالن و آشپزخانه استفاده نمایید)



دستورالعمل شستشوی دست به صورت اصولی توسط سازمان بهداشت جهانی



Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست، چرا خطرناک است و شما چطور می‌توانید برای مقابله با آن کمک کنید؟

اموری که به صورت هفتگی باید کنترل شود

- یادآوری: گرفتن مرتب ناخن ها و شستشوی مناسب دست ها(حداقل به مدت 20 ثانیه) در حین انجام کار(حداکثر هر 10 الی 15 دقیقه)
- یادآوری: دقت در نحوه آموزش صحیح دست ها طبق دستورالعمل <http://bit.ly/2wuhot>
- یادآوری: دمای بدن همه پرسنل بصورت روزانه چک شود.
- یادآوری: حتما پرسنل مشکوک در خانه مانده و حتی المقدور بصورت تلفنی برای نداشتن دمای تب (دمای عادی C37) چک شوند. این کار برای اطلاع داشتن از علت تب آنهاست.

اموری که به صورت روزانه باید کنترل شود

- یادآوری: از پرسنل بخواهید که دمای بدن خود را اندازه بگیرند تا در صورت داشتن کوچکترین علائم احتمالی شما را باخبر کنند.
- تمامی ماشین های ظرفشویی و دستگاههای شستشوی ظروف را جهت درست کار کردن، تنظیم دمای شستشو و اطمینان از وجود مواد ضدعفونی کننده مجاز برای شستشوی ظرفها در دستگاه، بررسی کنید.
- به پرسنل خود مرتباً یادآوری کنید:
 - به هیچ عنوان به اجزای صورت خود دست نزنید.
 - به هیچ عنوان و به هیچ طریقی از دست دادن، زدن مشت ها به یکدیگر، زدن آرنج ها به یکدیگر استفاده نکنند. از راههای غیر تماسی برای نشان دادن احساسات خود به دیگران استفاده کنند.
 - حتما پس از تماس غیر ارادی با شخص و سطح مشکوک دستها را بشویند.
 - حتما هر 10 الی 15 دقیقه و پس از دست زدن به ظروف روی میز، کارد چنگال ها و سرویس ها روی میز، دستها را شستشو کنند.

قبل از سرو انجام دهید

- آماده سازی های بهداشتی قبل از شروع سرویس را به پرسنل خود یادآوری کنید:
 - پاکسازی کامل گوشی همراه با مایع ضدعفونی کننده مجاز حداقل هر 10 الی 15 دقیقه (بهتر است برای پرسنل جعبه یا کیسه ای تعبیه گردد تا از آن برای نگهداری تلفن های پرسنل در شیفت کاری استفاده شود)
 - شستشوی مکرر دستها
 - تنها به دسته ی کارد و چنگال ها برای چیدمان آنها بر روی میز دست بزنید.
 - به هیچ عنوان با صورت خود تماس نداشته باشید.
 - از چند تن از همکاران خود جهت یادآوری امور بهداشت همگانی کمک بگیرید.
 - تعویض دستمال ها و حوله ها (هر 10 الی 15 دقیقه) در صورت امکان

Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست، چرا خطرناک است و شما چطور می‌توانید برای مقابله با آن کمک کنید؟

امور قابل اجرا قبل و بعد از هر سرویس

- استفاده از مواد ضدعفونی‌های مجاز و موثر برای کرونا، جهت ضدعفونی کردن تمامی سطوح پر استفاده (دست‌های پرسنل و تمامی سطوح در تماس با مشتریان مانند دسته‌های صندلی‌ها، سطح میزها، نشیمن‌های دستشویی‌ها، دسته‌های فلاش‌تانک‌ها، دستگیره‌ها، دستگیره درب‌ها، پشتی‌های صندلی‌ها، دستگاه‌های کارتخوان‌ها، کیبوردها، موس، تبلت‌ها، نمکدان‌ها، جاشکری‌ها و جا فلفل‌ها)

برنامه‌هایی بیشتر از قبل در هنگام سرویس حائز اهمیت است

- از مواد جلوگیری‌کننده از شیوع این ویروس جهت ضدعفونی کردن تمام سطوح و اجسام مورد استفاده پرسنل و مشتریان مانند دسته‌های صندلی‌ها، سطح میزها، نشیمن‌های دستشویی‌ها، دسته‌های فلاش‌تانک‌ها، دستگیره‌ها، پشتی‌های صندلی‌ها، دستگاه‌های کارتخوان‌ها، کیبوردها، موس، تبلت‌ها، نمکدان‌ها، جاشکری‌ها و جا فلفل‌ها به صورت مرتب و سریع‌ا انجام گیرد (حداکثر هر یک ساعت)

تغییر در نوع سرویس در سالن

- استفاده از درب‌های اتوماتیک و یا راهکاری جهت جلوگیری از تماس مشتریان با درب ورود و خروج
- جابجایی یا حذف آیتم‌های منو، مخصوصاً محصولات غیر بسته‌بندی یا محصولاتی که سرد سرو می‌شود.
- حذف آیتم‌هایی که لزوماً با دست خورده می‌شود، مانند آیتم‌های صبحانه، شیرینی‌ها، شورینی‌ها و یا میوه‌ها
- طبقه‌معرفی آیتم‌های منو به مشتریان به منظور تماس هرچه کمتر آنها با منو (به‌طور مثال نصب منو موقت روی تخته‌ها در محیط سالن و یا منوهای غیر قابل جابجایی بروی میز)
- تغییر جنس منو به موادی که غیر قابل نفوذ (لمینیت شده) باشد.
- مشتریان خود را به محیط امن جهت شستشوی دست‌های خود قبل و بعد از صرف وعده‌های غذایی راهنمایی کنید و از آنها راجع به اشتراک گذاشتن ظروف و ادوات مورد نیازشان سوال بپرسید.
- به مشتریان خود مکرراً استفاده از مواد ضدعفونی را پیشنهاد کنید.
- برای ظروف اشتراکی از قاشق‌های مخصوص سرویس متفاوت از یکدیگر استفاده شود تا برای هر فرد راحت‌تر قابل شناسایی باشد.
- در هنگام هماهنگی جهت رزرو حتماً به مشتریان اطمینان خاطر لازم جهت توانایی کنسل کردن رزرو خود حتی دقایقی قبل از وقت مقرر شده را بدهید. در شرایط موجود جهت جلوگیری از ازدحام مشتریان راه‌های ارتباطی خود را بیشتر کنید، به‌طور مثال استفاده از خط ویژه، ایمیل آدرس و ...
- جهت کنترل ازدحام جمعیت شیوه رزرواسیون و پذیرش مشتری خود را بررسی کنید.
- جهت کنترل هر چه بیشتر نظارت برای چیدمان صندلی‌ها، حداقل فاصله آنها با یکدیگر را بررسی کنید (حداقل فاصله 1.5 متر)
- اگر مشتریان از وسایل خود جهت سرو کردن برخی از آیتم‌ها استفاده می‌کنند حتماً جهت ضدعفونی کردن آنها قبل از استفاده اقدام کنید (مثال ماگ قهوه و ...)

Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست، چرا خطرناک است و شما چطور می‌توانید برای مقابله با آن کمک کنید؟

تغییر برنامه در سرو نوشیدنی ها

- حتی المقدور از آمبویه و محصولات کارخانه ای بجای گرفتن آمبویه تازه در محل رستوران استفاده نمایید تا پرسنل کمترین تماس ممکن با فرآورده های غذایی را داشته باشند.
- تمام ظروف مورد استفاده در بار سرد می بایست استریلیزه و ضد عفونی گردد (ظروفی که محتوای آنها خارج از ظرف کارخانه ای سرو می شود)
- برای استفاده از مواد مایع دستگاههای نوشابه ساز و قهوه و ... حتما ظروف سرو آنها مانند پیچرها، پارچ ها و ... با مواد مجاز و غیر سمی ضد عفونی کنید.
- جهت گارنیش ها حتما از ابزارهای مخصوص استفاده شود (حتی المقدور از انبر متفاوت برای گارنیش پوست مرکبات استفاده کنید) برای اطلاعات بیشتر به دستورالعمل انجمن جهانی بار تندر ها مراجعه شود.
- حتما قبل از استفاده در نوشیدنی ها پوست مرکبات را بگیرد.

منوی خود را با توجه به شرایط فعالیت آشپزخانه تغییر دهید

- تا حد ممکن تمام مسیرهای پرخطر چه در نحوه پخت و یا آماده سازی و یا سرو کردن محصولات را کم و یا حذف نمایید به طور مثال سرو برشهای بزرگ گوشت، سرو ماهی کامل و ماکیان و یا دیس ها یا ظروف بزرگ اشتراکی سرو مانند کاسه ها و ...
- محدود یا غیرفعال کردن شیوه های پرخطر سرو غذا مانند غذاهایی که با دست خورده می شود به طور مثال: بال مرغ، فینگر فود، ناگت ها، صدف ها، ساندویچ ها و بطور کلی غذاهایی که با کارد قاشق و چنگال استفاده نمی شوند حذف و یا شیوه سرو آنها به کم خطرترین حالت ممکن طراحی شود.
- تا حد ممکن مسیرهای سرویس دهی غذا به صورت غیر حضوری را ترویج دهید.
- از ظروف و قاشق های تست فقط یکبار استفاده شود و دقت لازم جهت شستشو پس از هر بار استفاده انجام گردد.

حتما برای تعطیلی بلند مدت و یا محدود کردن دسترسی حضوری برنامه ریزی کنید

- برای تبدیل نوع خدمات رستورانی خود از سیستم حضوری به دلیوری یا بیرون بر برنامه ریزی کنید:
 - تغییر آیتم های منو به موارد ایمن خوراکی ها جهت تحویل درب منزل (نکات مد نظر این است که خوشمزه بودن به همراه ایمن بودن غذاها با ویژگی چند ساعت قابل نگهداری انجام گردد)
 - با عرضه کننده گانی که در بسته بندی مواد اولیه یا محصولات غذایی فعالیت دارند، جهت انتخاب و خرید بهترین محصولات در شرایط کنونی مشورت کنید.
 - از نیروهای سالن خود جهت ارسال غذا در صورت تمایل آنها استفاده کنید.
- منابع حمایتی دولت ها جهت حمایت از کسب و کارهای تحت تاثیر قرار گرفته ویروس کرونا را شناسایی کنید:
 - مثال <http://bit.ly/38lh67> در بریتانیا

Coronavirus Guide for F&B

راهنمای ویروس کرونا برای صنعت خوراک و نوشیدنی

باید ها و نباید ها

کرونا چیست، چرا خطرناک است و شما چگونه می‌توانید برای مقابله با آن کمک کنید؟

- برای کنترل کردن حقوق و دستمزد پرسنل موجود (حتی المقدور بدون اخراج کردن) برنامه ریزی کنید:
 - کم کردن ساعات کاری در هر شیفت برای هر نفر
 - دیرتر باز کنید و زودتر تعطیل کنید (کم کردن ساعات فعالیت کاری)
 - تعطیلی در روزهای خلوت تر هفته
- برنامه ای جهت گرفتن انعام یا پاداش (Gift Certificate Program) از مشتریان طرح کنید تا شاید کمک هزینه ای برای نقدینگی شما باشد.
- سیستم "خرید غذا برای اقدار ناتوان" را طراحی کنید تا مشتریان شما جهت خرید غذا برای افراد نیازمند، به شما در این راه کمک کنند و شریک این کار شوند.
- جهت ارائه غذا به اقدار نیازمند با ارگان ها مانند (بانک، مراکز مذهبی، پناهگاه ها و...) مشورت کنید، شاید برخی از آنها حتی توانایی خرید از شما را داشته باشند

برگرفته شده از سایت انجمن جهانی جوامع سرآشپزان World Association of Chefs Societies www.worldchefs.org

ترجمه: محمدرضا ساجدی

تنظیم: انجمن خوراک و نوشیدنی ایران Iran food & Beverage Association

ارائه در سایت انجمن: <https://www.iranfba.com>

ارائه در کانال تلگرام: <https://t.me/iranfba>

اینستاگرام: <https://instagram.com/iranfba>