

6 CONSEJOS DE LIMPIEZA COVID-19 PARA CERVECERÍAS Y RESTAURANTES QUE REABREN DESPUÉS DEL CONFINAMIENTO.

Autor: Carlos Inaraja Gonzalez, profesor del Máster Cervecerero de Calidad de Mercado.



En la era del COVID-19, muchos restaurantes, bares y cervecerías han interrumpido sus servicios de cara al consumidor en sus establecimientos. Pero esto no siempre será el caso, y a medida que se vayan aprobando las aperturas tendremos que recuperar la normalidad en los hábitos de nuestros clientes, pues sabemos que ellos no se van a apresurar a volver, pues el miedo al virus y a lo desconocido se lo va a impedir.

Tenemos que entender que entramos en un corto plazo a un cambio de hábitos en Horeca por parte de todos los propietarios y los clientes.

¿Qué podemos hacer para que nuestros establecimientos den nuevamente la bienvenida a nuestros clientes con la seguridad que ellos esperan.

Limpiar tu restaurante o bar es un primer paso importante, pero las rutinas que utilizó antes de la pandemia son en gran parte obsoletas. Hay una nueva realidad y una mayor expectativa para la eliminación de bacterias y virus en todo su establecimiento.

En tanto en cuanto seamos capaces de transmitir esta nueva realidad a nuestros clientes, estos volverán más rápidamente a nuestro establecimiento. En este artículo que es una adaptación de unas recomendaciones de DURISAN, empresa experta en la limpieza industrial en USA, y que he considerado muy apropiado su publicación por lo acertadas que son.

1. ENTENDER LO QUE ES UNA LIMPIEZA PROFUNDA

Para proteger realmente a sus clientes, una limpieza profunda es su mejor opción. Este proceso debe implicar una limpieza, desinfección y desinfección a fondo de cada área del restaurante o bar al que tengan acceso sus clientes o sus trabajadores.

No será suficiente para que uses agua y jabón. Una limpieza a fondo en el período de reapertura requerirá el uso de productos de limpieza que proporcionen una protección más duradera contra los virus y bacterias.

2. LIMPIE TANTO LA PARTE POSTERIOR COMO LA DELANTERA DEL ESTABLECIMIENTO.

La parte trasera de la casa involucra la cocina y el área de los empleados, mientras que el frente de la casa es la zona principal del restaurante, bar, baño y cualquier otra zona a la que los clientes tengan acceso. Es vital limpiar ambos extremos por igual para evitar la propagación de las bacterias y los virus.

El frente de la casa es la parte del restaurante que ven sus clientes. Si siempre lo mantienes limpio, **y tus clientes lo ven manteniéndolo**— es más probable que tengas clientes repetidos, ya que confiarán en que tus esfuerzos de limpieza de superficies reflejen un mayor compromiso con su salud y seguridad.

3. HACER QUE LA LIMPIEZA DIARIA SEA RUTINARIA

La limpieza diaria incluye los siguientes artículos que están en contacto directo con las personas todos los días:

- Limpie las paredes, los electrodomésticos y equipos de cocina, los dispensadores de bebidas, los grifos de cerveza, las manijas del grifo, los utensilios, los fregaderos, los botes de basura y los pisos.
- Limpie la barra, las mesas, las paredes, los contenedores de condimentos, los asientos, los suelos, los menús y los mostradores.
- Limpie y desinfecte completamente el baño, rellene los dispensadores de jabón y agregue papel higiénico.
- Vacíe todas las áreas.
- Saca la basura regularmente.

4. CONSTRUIR UN HORARIO DE LIMPIEZA SEMANAL

La limpieza semanal debe centrarse en los lugares y áreas de difícil acceso que requieren una limpieza más profunda:

- Limpie los hornos, paredes, puertas, estantes, esteras, drenajes de suelo, campanas y filtros de campana, beba boquillas de fuente, luminarias, ventanas, patas de silla y zócalos.
- Grifos y fregaderos.
- Desinfecte refrigeradores y congeladores.
- Hierve las freidoras profundas.



5. LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO MENSUALES SON

La limpieza mensual debe incluir lo siguiente:

- Limpie las salpicaduras de las paredes, las bobinas del refrigerador y las trampas para plagas y grasas.
- Limpie bien las máquinas de café.
- Limpie profundamente el congelador.
- Limpie profundamente cualquier acumulación de grasa de la cocina.
- Limpie las paredes, techos y decoraciones.

6. EN RELACIÓN CON LA COMIDA QUE SE SIRVA.

España es un país turístico donde la tapa es la estrella en la mayoría de los bares y restaurantes, por eso es de vital importancia que las exquisiteces gastronómicas que se preparen para nuestros clientes estén perfectamente protegidas y/o conservadas a la temperatura que impida el desarrollo de virus y bacterias.

Igualmente en la barra de los bares deberán estar protegidos de posibles contagios de nuevos clientes.

Si bien muchos de estos conceptos de limpieza existían antes de la pandemia global COVID-19, ahora más que nunca sus clientes exigirán el más alto nivel de limpieza. Reforzar estas acciones y lo más importante que se note que lo hacemos será el camino más corto para eliminar miedos en nuestros clientes y fidelizar que vuelvan a nuestros establecimientos, pues estaremos transmitiéndoles que nos importa su salud y bienestar.

