APRILE 2024
www.cc-cash.it

linea diretta

PROFESSIONISTI AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

A SCUOLA DI SUCCESSO

RISTORAZIONE

TALENTUOSI SI NASCE
GRANDI SI DIVENTA

MEZCAL E NUVOLE
CARAMBA CHE COCKTAIL!

IL CAFFÈ A TAVOLA?
DEV'ESSERE SUPER

Nella foto, "Yin yang": gamberi rossi crudi, quinoa allo zenzero, avocado, caviale, salsa di leche di tigre al mango, lime e coriandolo. Di Italo Bassi, chef del ConFusion di Porto Cervo

N.04 del 8-04-2024 - Anno VI - Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 1, MBPA/NE/PD/002/2018 - Contiene I.P. - Mensile

MANI IN ALTO, PULIZIA! ARRESTIAMO LO SPORCO

*di Giacomo Pini**

Mindset e management

Sull'igiene costante del proprio locale e sulla sicurezza alimentare non si discute. Ma può capitare di sorvolare su un'adeguata manutenzione delle attrezzature, pensando magari di risparmiare. Grosso errore. Per evitare guasti e guai peggiori, è proprio il caso di dire: chi più spende, meno spende

Aprile: l'arrivo della primavera e le domeniche di sole invitano a pranzare fuori casa alle prime avvisaglie della bella stagione. All'aria di rinnovamento e rinascita spesso si accompagna anche l'idea di rimuovere tutto ciò che è spento e oscuro in favore di bellezza e freschezza. Un po' come capita per lo sporco in cucina. Al di fuori di luoghi comuni, la pulizia e l'igiene sono due elementi fondamentali in ogni locale che si rispetti, insieme a sicurezza e salute; e questo dovrebbe valere nel rispetto delle norme Haccp. Cogliendo l'occasione di questo spirito di rinnovo, vediamo alcuni punti chiave rispetto al cleaning e alla food security nei locali di ristorazione.

È una precisa questione di responsabilità

Dietro a un buon piatto, a un locale di successo e a clienti soddisfatti e fedeli non ci sono soltanto buoni ingredienti e tecnica, ma anche una grande consapevolezza e una forte cultura di sicurezza alimentare. È responsabilità etica e professionale, infatti, di ciascun collaboratore garantire il rispetto di elevati standard, quando si parla di igiene. Questo per evitare contaminazioni incrociate, per scongiurare il propagarsi di batteri nocivi dannosi per la salute, ma anche per aumentare la produttività e ridurre gli sprechi.

Lavarsi frequentemente le mani, curare il proprio aspetto

a partire da una divisa pulita, maneggiare e manipolare con sapienza ingredienti e cibi per permetterne conservazione e cottura in condizioni ottimali, effettuare ciclicamente e continuativamente operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione di superfici di lavoro, attrezzature e macchinari, sono attività che, se trasformate in abitudini, garantiscono la sicurezza nell'ambiente lavorativo, così come una buona reputazione e la creazione di un legame di fiducia con il cliente.

Bontà nel piatto e sensazione di benessere

La soddisfazione degli ospiti rimane una priorità per le attività ristorative e per questo non bisognerebbe mai trascurare un fattore rilevante come l'igiene. Non a caso questa rientra tra i vari parametri di valutazione che il cliente usa per formulare un giudizio rispetto all'intera esperienza. Senza considerare che, se curata a dovere, essa è in grado di amplificare la dimensione sensoriale del percepito, influenzando la sensibilità di vista, tatto e olfatto. Non solo sicurezza alimentare quindi, che rimane comunque fondamentale per garantire il servizio di pasti sicuri e salubri, ma anche cura del dettaglio per migliorare il senso di positività e benessere derivanti dal consumo del pasto fuori casa.

Scriviamo regole utili a tutta la squadra

Un servizio impeccabile, dunque, passa anche da elementi legati al mantenimento di alti standard di pulizia e qualità, il che richiede la definizione di regole e linee guida da rispettare anche per evitare sanzioni – o ancor peggio, azioni legali con impatti reputazionali di lunga durata – e il mancato rispetto delle normative sul tema. Per questo diventa una vera priorità creare manuali operativi con protocolli chiari e informazioni semplici e dirette, così come prevedere una formazione adeguata di tutti i componenti della squadra in modo da radicare in tutti il concetto di quanto sia importante la sicurezza alimentare e il rispetto delle direttive condivise. È importante, ancora, definire bene una procedura che incoraggi la segnalazione di eventuali problemi o carenze che ogni membro, a seconda delle proprie mansioni, possa incontrare durante ogni servizio. Ad esempio, il controllo della temperatura delle apparecchiature di refrigerazione, la gestione delle merci in entrata e in uscita dal magazzino e la pulizia di cappe, celle e altri macchinari destinati alla trasformazione delle materie prime in piatti da servire e prodotti da vendere.

Fondamentale risulta anche un frequente monitoraggio della situazione, con valutazioni regolari, audit interni e revisioni delle prestazioni, nonché una pianificazione dettagliata delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria da effettuare in modo ricorrente, che tenga in considerazione l'utilizzo delle attrezzature e anche dei loro tempi di inattività.

Perché si sa già: arriverà il giorno in cui ti si rompe, per esempio, la macchina per fare i pancake e proprio quel giorno stai pur certo che tutti ti chiederanno i pancake. Sai quanto può essere frustrante per chi sta in cucina dover trovare una soluzione alternativa, per chi sta in sala dare la cattiva notizia al cliente e per il cliente non avere quello che desidera, quando magari bastava seguire meglio la manutenzione anche di un macchinario così semplice?

Insomma, servono metodo e giudizio: un locale di ristorazione, per sua natura intrinseca, avrà sempre delle sfide da affrontare, tra carichi di lavoro elevati e momenti di punta in cui il tempo esercita una pressione costante e in cui è più probabile che si lascino un po' indietro alcune pratiche igieniche fondamentali: avere un piano da seguire, regole e linee guida pone tutta la squadra nelle migliori condizioni lavorative per un servizio sicuro e impeccabile, fino a renderlo persino memorabile.

CLEANING PERFETTO: RISPARMIO ED ECCELLENZA

Si parte dal presupposto che il costo di una mancata manutenzione e di un'adeguata pulizia risulterà sempre molto più alto di qualsiasi spesa sostenuta per effettuare entrambe le operazioni in modo corretto e ricorrente. Ci sono alcune best practice da seguire per avere un cleaning perfetto a costo contenuto, sia nel breve che nel medio-lungo termine:

- Scegliere prodotti giusti e versatili per risparmiare tempo nelle operazioni ordinarie.
- Valutare l'utilizzo del monouso: oltre che ridurre il costo del bucato, abbassa il rischio di contaminazione e migliora il livello di igiene.
- Investire in sistemi di intelligenza artificiale che possano facilitare le pratiche di sicurezza alimentare e mitigare i rischi, migliorando intanto l'efficienza operativa nel suo complesso.

*Ceo di GP Studios, società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione dal 2001.
Tel. 0543 84099 – www. gpstudios.it – email: info@gpstudios.it