



Think ahead.

Sicherheit bei Take-away und Lieferung

Schritt-für-Schritt-Anleitung
zu Hygiene beim
Außer-Haus-Service

Hygiene rundum von der Küche bis zur Übergabe

Immer mehr Restaurants bieten Liefer- und Take-away-Services an. Dies eröffnet zusätzliche Umsatzpotenziale, ist aber auch mit Herausforderungen verbunden. Um hier erfolgreich zu sein, müssen die Verantwortlichen in Gastronomiebetrieben:

- neue Methoden anwenden, um Hygiene zu gewährleisten
- ihre Organisation und Abläufe umstellen
- innovative Wege zur Kommunikation mit Kunden und Gästen entwickeln

Ob Lieferung, Take-away oder Drive-in: Restaurants müssen bei allen Formen von Außer-Haus-Services bestmögliche Hygiene gewährleisten, um Kunden zu binden und konkurrenzfähig zu sein. Als führender Anbieter professioneller Hygienelösungen kann Sie Tork optimal dabei unterstützen. In diesem Leitfaden finden Sie Praxistipps für Hygiene und Sicherheit von der Küche bis zur Übergabe.

60 %

der Verbraucher haben gestiegene Erwartungen an die Hygiene in Restaurants.

„In welchen dieser öffentlichen Bereiche erwarten Sie mehr und bessere Hygiene?“
Essity Essentials Initiative Survey 2020/2021 zu Covid-19

SCHRITT 1

Mitarbeiter- und Küchenhygiene

SCHRITT 2

Hygiene bei Tragetaschen

SCHRITT 3

Hygiene im Take-away-Bereich

SCHRITT 4

Hygiene bei der Auslieferung

1 Mitarbeiter- und Küchenhygiene

Ihr Küchenpersonal spielt die entscheidende Rolle bei der Gewährleistung von Lebensmittelhygiene.



„Eine Küche muss sauber und gut organisiert sein, was die Anordnung, die Rückverfolgbarkeit und das Personal angeht – nicht nur, um hygienischen Ansprüchen zu genügen, sondern auch, um einen guten Workflow zu schaffen.“ – Sous-Chef, Hotel-Restaurant

Vier Tipps für optimale Mitarbeiter- und Küchenhygiene:

1. Handhygiene sicherstellen

Schulen Sie Ihre Mitarbeiter zum Thema Handhygiene. Die Mitarbeiter müssen sich die Hände mit Seife und Wasser waschen und anschließend mit einem frischen Papierhandtuch trocknen.

2. Für Befüllung der Handwaschstationen sorgen

Stellen Sie sicher, dass Handwaschstationen zu Beginn jeder Arbeitsschicht vollständig mit Seife und Handtüchern befüllt sind. Dadurch verhindern Sie Arbeitsunterbrechungen und gewährleisten die Einhaltung von Bestimmungen und Leitlinien.

3. Mitarbeiter zu systematischem Reinigen anweisen

Arbeiten Sie mit Reinigungs-Checklisten und einer Richtlinie, die fortlaufende Reinigung während der Arbeit vorsieht. Alle Mitarbeiter sind dafür verantwortlich, ihren Arbeitsbereich während der Schicht kontinuierlich sauber und hygienisch zu halten.

4. Durch Farbcodes Kreuzkontamination verhindern

Unterteilen Sie das Restaurant entsprechend dem Risiko für Kreuzkontamination in verschiedene Zonen. Weisen Sie jeder Zone eine Farbe zu und kennzeichnen Sie Schneidbretter und Wischtücher in dieser Zone mit dieser Farbe. Setzen Sie solche Werkzeuge nur innerhalb der jeweiligen Zone ein und waschen Sie sich bei jedem Wechsel an einen anderen Arbeitsplatz die Hände.

2 Hygiene bei Tragetaschen

Die Tragetasche spielt eine entscheidende Rolle bei der Lebensmittelhygiene während des Transports. Darüber hinaus ist sie ein Mittel der Kommunikation und Präsentation gegenüber Gästen.

Vier Tipps für Handling und Einsatz von Tragetaschen:

1. Auf hygienischen Umgang mit der Verpackung achten

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, beim Einpacken der Lebensmittel ebenso stark auf Hygiene zu achten wie bei deren Zubereitung – auch beim Verpacken ist adäquate Handhygiene unverzichtbar, um Kreuzkontamination zu verhindern.

2. Hygieneprodukte einpacken

Alle Tragetaschen zum Mitnehmen von Lebensmitteln sollten Servietten, Desinfektionstücher und andere geeignete Hygieneprodukte enthalten. Besonders wichtig ist dies im Drive-in-Bereich, wo die Gäste häufig unterwegs essen.

3. Hygieneinformationen einpacken

Geben Sie Ihren Gästen ein gutes Gefühl, indem Sie jeder Außer-Haus-Verpackung Informationen zu Ihren Hygienemaßnahmen beilegen. Diese Informationen können Sie darüber hinaus auch auf Ihrer Webseite oder in sozialen Medien veröffentlichen.

4. Verpackung sicher verschließen

Durch Verschließen der Tragetasche mit einem Aufkleber zeigen Sie den Gästen, dass die Bestellung nach dem Verpacken nicht erneut geöffnet und möglicherweise manipuliert wurde.



60 %

der Verbraucher wünschen sich Desinfektionstücher oder Handdesinfektionsmittel als Beilage zu ihrer Bestellung.

Quelle: Datassential, Umfrage vom Mai 2020 in den USA mit 1.000 Befragten

Hygieneprodukte mit Ihrem Markenlogo

Präsentieren Sie sich und Ihre Marke mit Branding auf Servietten, Hygienetüchern und Verpackungssiegeln. So machen Sie Hygiene und Sicherheit zum integralen Bestandteil des Erlebnisses Ihrer Gäste. Darüber hinaus steigern Sie die Bekanntheit und Wahrnehmung Ihrer Marke und gewinnen mehr Stammgäste!



3 Hygiene im Take-away-Bereich

44 %

der britischen Verbraucher wünschen sich, dass gastronomisches Personal Schutzausrüstung trägt.

Quelle: UK Hospitality & CGA Future Shock Report – Issue Seven – Road to Recovery

Die Anforderungen an Hygiene steigen. Deshalb bekommt das Thema auch beim Gästerlebnis in der Gastronomie einen immer höheren Stellenwert. Reduzieren Sie Risiken durch bestmögliche Hygiene und Steuerung des Personenverkehrs.

Vier Tipps für optimale Sicherheit in Take-away-Bereichen:

1. Gästeverkehr effektiv organisieren

Richten Sie separate Wartezonen für Bestellungen zum Verzehr im Haus und den Außer-Haus-Service ein. Bringen Sie Hinweise zur Orientierung für Gäste und Lieferpersonal an.

2. Hygieneprodukte bei der Abholung bereitstellen

Legen Sie nicht nur den gepackten Tragetaschen geeignete Hygieneprodukte bei, sondern stellen Sie Servietten, Hygienetücher und Handdesinfektionsmittel auch an der Abholung bereit.

3. Hygiene und Sicherheit demonstrieren

Häufiges Abwischen und Reinigen im Take-away-Bereich zeigt den Gästen, dass in Ihrem Betrieb Hygiene höchste Priorität hat.

4. Richten Sie zusätzliche Take-away-Möglichkeiten ein

Ermöglichen Sie den Gästen die Abholung per Drive-in oder richten Sie eine anderweitige separate Take-away-Station auf dem Betriebsgelände ein, damit Abholer nicht das Restaurant betreten müssen.



4 Hygiene bei der Auslieferung

Sorgen Sie dafür, dass Ihr Lieferpersonal in jeder Situation auf die benötigten Hygieneprodukte zurückgreifen kann.



Drei Tipps für Sicherheit beim Ausliefern:

1. Lieferpersonal mit Hygieneprodukten ausstatten

Geben Sie den mit der Auslieferung beschäftigten Mitarbeitern Handdesinfektionsmittel, Hygienetücher und Mund-Nasen-Schutzmasken für unterwegs mit, damit sie ihre Arbeit unter optimalen Hygienebedingungen verrichten können. Informieren Sie hierüber auch Ihre Kunden auf Ihrer Webseite.

2. Hygienisches Arbeiten des Lieferpersonals sicherstellen

Wenn Sie einen externen Dienstleister mit der Auslieferung beauftragen, sollten Sie seine internen Richtlinien für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln prüfen, denn er wird als Teil

Ihres Unternehmens und Ihrer Marke wahrgenommen.

3. Kontaktlose Lieferung anbieten

Bieten Sie Ihren Gästen die kontaktlose Lieferung mit Online-Zahlung an. Bei Eintreffen der Lieferung erhalten die Gäste eine Nachricht oder einen Anruf, sodass direkter Kontakt zum Lieferpersonal vermieden werden kann.

35– 55 %

der europäischen Verbraucher geben an, sich zukünftig häufiger als früher Essen liefern lassen zu wollen.

Quelle: Reimagining European restaurants for the next normal – McKinsey August 2020

Fazit: Mit nur 4 Schritten sorgen Sie für mehr Sicherheit und Hygiene bei Take-away und Lieferung:

SCHRITT 1 Mitarbeiter- und Küchenhygiene



SCHRITT 2 Hygiene bei Tragetaschen



SCHRITT 3 Hygiene im Take- away-Bereich



SCHRITT 4 Hygiene bei der Auslieferung



Warum Tork?

Von Seife und Handdesinfektionsmittel über berührungslose Servietten- und Handtuchspender bis hin zu Wischtüchern und individuellem Serviettendesign bietet Tork alles, was Sie für Sicherheit und Hygiene beim gastronomischen Außer-Haus-Service brauchen – von der Küche bis zur Warenübergabe.

Wir sind hier, um zu helfen.

Mit den Tipps in diesem Leitfaden möchten wir Ihnen helfen, in allen Bereichen Ihres Betriebs für die bestmögliche Hygiene zu sorgen.

Weitere Informationen zu unseren führenden Produkten und Services erhalten Sie bei Ihrem lokalen Vertriebshändler oder beim Tork Vertrieb.

tork.de, tork.at, tork.ch
+49 621 778-0, +43 (0) 8 10-22 00 84, +41 (0)848/810152
torkmaster@essity.com

 **essity** Tork,
eine Marke von Essity