



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

RESPONSABILITÀ' E CREATIVITÀ. ALLA RICERCA DI UNA NUOVA INTELLIGENZA DELLA RISTORAZIONE

Massimo Gelati – RSPP, RHACCP, OSA Alma
Colorno, 21 Maggio 2020

FOOD DELIVERY > TAKE AWAY > VENDITA DIRETTA IN TEMPO DI COVID

Il **delivery** presuppone la consegna a casa del cliente;

con il **take away** è il cliente che si deve recare presso il ristorante per ritirare il cibo ordinato.

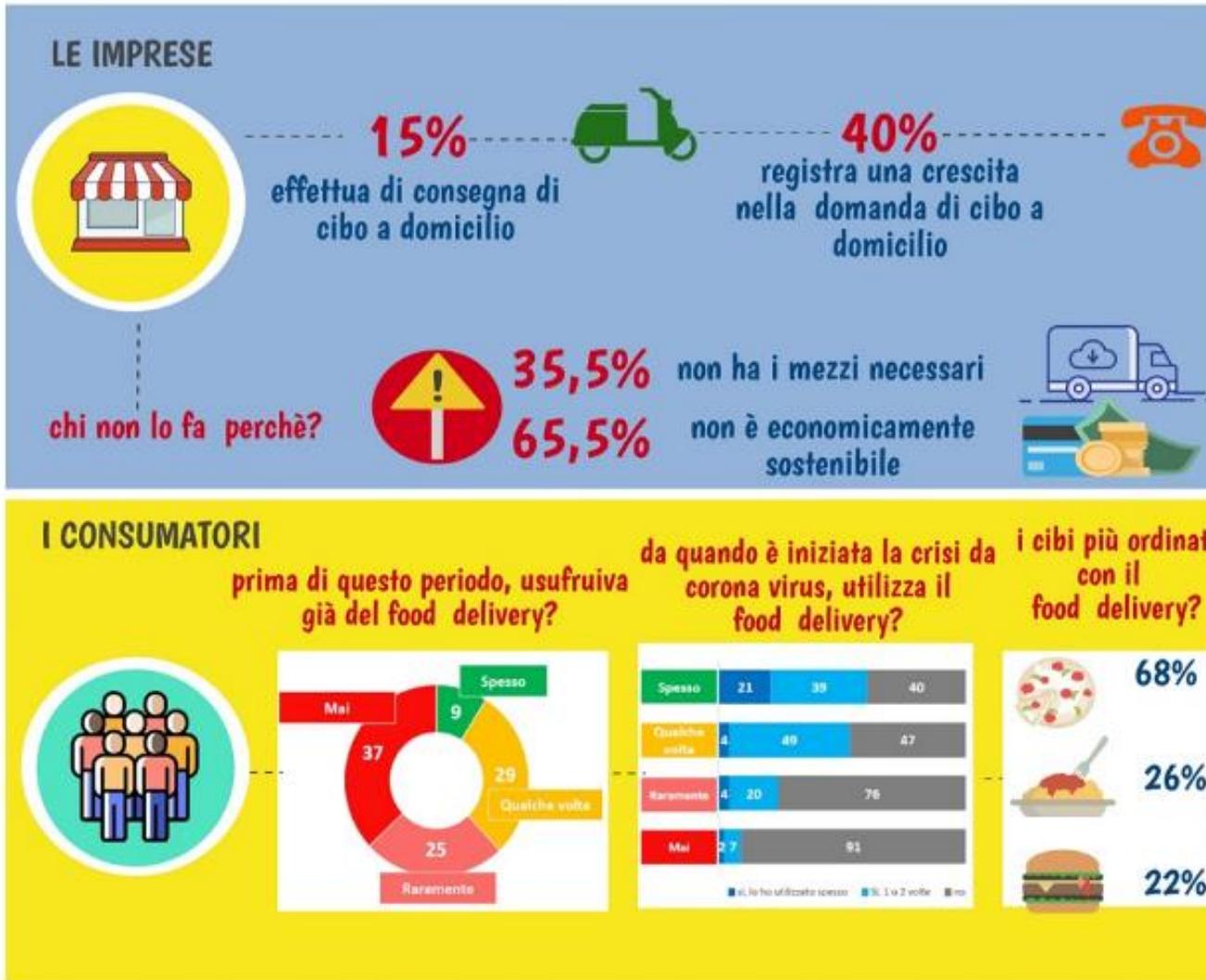
La **vendita diretta** presuppone prodotti preconfezionati.

Focus area:

- Catene termiche
- Etichettatura
- I nemici: tempo e temperatura
- Autorizzazioni
- Pianificazione consegne
- Formazione del personale



IL FOOD DELIVERY AL TEMPO DEL CORONAVIRUS



Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe

«A causa delle misure restrittive in vigore per contrastare l'epidemia da Covid-19, il food delivery è diventato un servizio particolarmente apprezzato dai consumatori e per molti ristoranti è l'unico modo per tenere in piedi l'attività.»

FORMAZIONE, TECNOLOGIA, SICUREZZA

Intelligenza Artificiale per la preparazione di alimenti

Camera che controlla l'igiene in cucina

Software che suggerisce menu



LE REGOLE



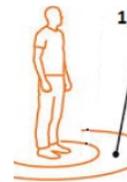
Mettere a disposizione del personale prodotti sanificanti



Il cibo va riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto



Assicurarsi che i prodotti sanificanti vengano utilizzati correttamente



Il ritiro del cibo deve avvenire mantenendo la distanza di sicurezza

**AREA
RITIRO
DELIVERY**

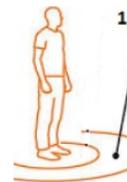
Le aree di ritiro del cibo preparate devono essere ben delineate e necessitano di procedure di pulizia e sanificazione costante



Non può esserci contatto diretto tra chi consegna il cibo e chi lo preleva



Gli zaini e i contenitori per il trasporto devono essere sanificati dopo ogni consegna



La distanza interpersonale deve essere di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività

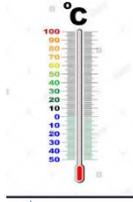


Il cibo deve essere chiuso in appositi contenitori con adesivi o graffette per assicurare la massima protezione



Gli operatori che presentano sintomi influenzali qualsiasi devono restare a casa

LE REGOLE



Garantire le corrette temperature di conservazione di materie prime e piatti pronti



Limitare il tempo tra preparazione e consumo



Curare la corretta igiene degli operatori



Evitare le contaminazioni crociate con mani e/o utensili contaminati



Garantire le previste temperature e tempi di cottura



Evitare contaminazioni dirette tra cibi crudi e cibi cotti



Limitare alimenti crudi di origine animale



Non utilizzare personale portatore sano di agenti patogeni



Garantire la tracciabilità degli alimenti



Utilizzare packaging con idoneità al contatto alimentare