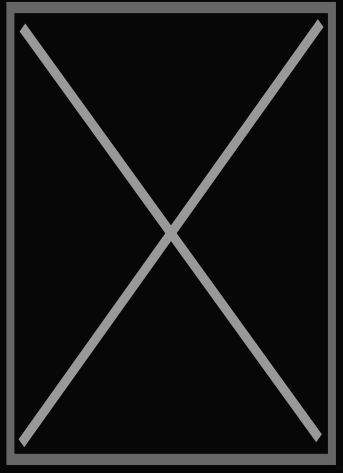
# pulyCAFF: i prodotti per sicurezza ed igiene

d-pulymilk-verde-1-df23d828

Alla presentazione di ogni prodotto pulyCAFF si accompagna un semplice ed efficace poster che spiega come utilizzarlo. Tutti sono introdotti dalla stessa domanda: “PERCHÉ PULIRE?”. La risposta comprende la spiegazione di ciò che avviene nella parte della macchina espresso e del macinacaffè interessati dal pulitore, gli effetti negativi sul gusto, sul corretto funzionamento della macchina e anche della salubrità dell’apparecchiatura e della preparazione da essa erogata. Sulla scheda di pulyBAR Igienic leggiamo “Il compito di ogni operatore che esegue preparazioni alimentari è quello di ridurre al minimo i rischi connessi alla sicurezza e all’igiene. Per mantenere e preservare la qualità e la sicurezza degli alimenti lungo l’intera filiera sono importanti procedure per garantire la salubrità dei cibi e degli ambienti di lavoro”. Di qui l’utilizzo su superfici in acciaio inox, marmo, plastica, vetro e ceramica di un prodotto che all’azione pulente unisce quella igienizzante, dando più sicurezza sia all’operatore sia al cliente.

La risposta al “perché pulire?” con pulyMILK, il detergente per la lancia vapore e il cappuccinatore dice che “sul beccuccio di uscita del vapore e all’interno della lancia, si creano incrostazioni di materiale inorganico, la cosiddetta “pietra del latte”, composta da sali di calcio e magnesio, che a loro volta inglobano sostanze organiche di grasso e proteine, che costituiscono terreno fertile per la crescita e lo sviluppo dei batteri. È quindi consigliata almeno una pulizia quotidiana per la sicurezza igienica del latte servito”.



Sicurezza e igiene sono sempre più considerati e cresce l’utilizzo dei prodotti che le assicurano (basti pensare agli igienizzanti per le mani che molti portano con sé ogni giorno e che ormai sono merce rara nelle farmacie). Molti bar pongono in evidenza le confezioni dei prodotti igienizzanti utilizzati e mettono a disposizione dei clienti dispenser o fazzolettini monouso per pulire a fondo le mani. Questo avviene soprattutto in Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e in alcune provincie del Centro-Nord, dove è in atto la regola del “droplet” (gocciolina in inglese), ovvero in cui è consentito “lo svolgimento delle attività di ristorazione, bar e pub, a condizione che il servizio sia espletato per i soli posti a sedere e che, tenendo conto delle dimensioni e delle caratteristiche dei locali, gli avventori siano messi nelle condizioni di rispettare tra loro la distanza tra loro di almeno un metro”.

Ora più che mai chi entra nel locale osserva la pulizia e l’ordine dell’ambiente nonché dell’abbigliamento di chi vi lavora, la sua igiene personale e le attenzioni nei confronti degli atteggiamenti che rendono il servizio (dunque il consumo) più “sicuro”. Eccone una breve lista.

-Per rassicurare il cliente si può offrire qualcosa di più (che in questi momenti può fare la differenza). Ad esempio, ogni volta che si libera un tavolo, lo si può pulire a fondo con un panno monouso e un prodotto igienizzante.

-Meglio poi non lasciare sui piani contenitori di bustine di zucchero e dolcificanti per avere superfici sempre ben libere e da pulire rapidamente e un potenziale veicolo di contaminazione in meno; si consegneranno insieme alla tazza di cappuccino o di espresso.

-Evitare di porgere ed anche di prelevare dai tavoli bicchieri e tazze con le dita vicino al bordo.

-È bene avere una persona fissa alla cassa o un solo addetto che tocchi monete e banconote con guanti in lattice o di gomma.

-Non solo tra i clienti, ma anche tra il barista e il consumatore sarà bene mantenere la giusta distanza, di almeno un metro.

-I piani del bancone, le vetrine, le apparecchiature vanno poi puliti con attenzione all’esterno e all’interno. Oggi più che mai è importante osservare le procedure per la salubrità degli ambienti di lavoro, di chi vi lavora e li frequenta. Perché la sosta al bar sia sempre e solo un piacere.