Julius Meinl lancia il Safer Coffee Preparation Training

logo-sfp-749d98c8

Nella fase della ripartenza, la parola chiave è sicurezza ed è per questo che Julius Meinl ha lanciato il “Safer Coffee Preparation Training”, corso online pensato per supportare i propri clienti contribuendo a garantire il massimo livello di sicurezza e igiene nei locali.In collaborazione con la AISC - Austrian Society for Infections Control è stato creato un protocollo da attuare presso caffetterie, hotel e ristoranti concentrandosi su tutte le fasi della preparazione e del servizio del caffè, che consenta di continuare ad offrire ai propri clienti la massima qualità in totale sicurezza.

Tante sono le piccole accortezze che consentiranno una riapertura in totale sicurezza: dalla distanza di sicurezza tra i clienti e i contenitori per le bustine di zucchero o di the, da posizionare in modo da evitare che vengano maneggiati dai clienti stessi, all’uso della mascherina e del disinfettante per mani prima di ciascuna preparazione, fino al posizionamento di un dispenser di liquido igienizzante all’entrata del locale. Queste sono solo alcune delle procedure previste dal“Safer Coffee Preparation Training”, un vero e proprio corso di formazione online, che attraverso i video tutorial dei Coffee Expert di Julius Meinl, fornirà consigli pratici su tutte le fasi della preparazione dei vari tipi di caffè e altri prodotti legati al suo consumo. Un esame finale valuterà le competenze acquisite e successivamente nella fase di riapertura di bar, ristoranti e hoteli team sul campo effettueranno una valutazione della procedura“Safer Coffee Preparation”. Al completamento con successo della valutazione, Julius Meinl rilascerà il certificato e l'etichetta di qualità per il punto vendita.

“Attendiamo con entusiasmo la riapertura dei bar, ristoranti e hotel e in questo contesto, la fiducia e la sicurezza dei nostri clienti e dei loro ospiti, rimangono la nostra massima priorità”, dichiara **Christina Meinl**, quinta generazione della famiglia Meinl in azienda e Presidente SCA 2020. *“Nello studiare e mettere a punto il Julius Meinl Safer Coffee Preparation, abbiamo analizzato ogni fase del processo di preparazione del caffè, con l’obiettivo che vengano prese tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza dei baristi e dei consumatori”.*

Fino a quando la situazione non si sarà stabilizzata, i team di Julius Meinl sul campo verificheranno mensilmente che tutti coloro che hanno ottenuto la certificazione, garantiscano le condizioni di sicurezza previste dalla procedura “Safer Coffee Preparation”. Questo strumento sarà disponibile in tutti paesi in cui è presente Julius Meinl, partendo dall’Austria, passando per l’Italia fino ad arrivare a Dubai.