

Drogi Kliencie,

w związku z sytuacją epidemiologiczną otrzymujemy wiele pytań, na które chcielibyśmy odpowiedzieć i podzielić się z Tobą kilkoma istotnymi informacjami. W FitLab zawsze kładziemy ogromny nacisk na bezpieczeństwo i jakość oferowanych przez nas usług. Pragniemy więc poinformować Cię jak wygląda nasza praca w stanie szczególnie podwyższonego ryzyka, w którym wszyscy się znaleźliśmy.

Naszą codziennością jest to, że przestrzegamy zasad systemu HACCP oraz innych rygorystycznych procedur Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Na każdym etapie - od współpracy z dostawcami, po transport naszych diet - kontrolujemy szereg czynników, które dają nam pewność odnośnie dostarczanych Ci posiłków. Teraz podjęliśmy decyzję o działaniach dodatkowych w częstotliwości i skrupulatności wszystkich kontroli. Zebraliśmy je dla Ciebie w formie krótkiej listy.

1. Bezpieczeństwo przygotowania fit zestawów

- Wprowadziliśmy ponadstandardowe kontrole czystości i dezynfekcji pomieszczeń oraz powietrza w pomieszczeniach produkcyjnych, kuchennych i biurowych.
- Przygotowaliśmy procedury monitorowania stanu zdrowia personelu. Dzień pracy rozpoczynamy od rutynowego pomiaru temperatury ciała każdego z pracowników, a w pomieszczeniach - od magazynów, po kuchnię i biuro, umieściliśmy dodatkowe środki sanitarne, higieniczne, antyseptyczne i dezynfekujące, których częste używanie w trakcie pracy jest obowiązkowe.
- Standardowo, jednak ze znacznie większą częstotliwością wymiany, podczas procesu obróbki jedzenia stosujemy jednorazowe rękawiczki lateksowe.
- Gotowe zestawy, również standardowo, są pakowane do pojemników jednorazowych i szczelnie zgrzewane termicznie, co czyni je odpornymi na jakiegokolwiek oddziaływanie warunków zewnętrznych.
- Przyjęliśmy protokół ograniczania kontaktów fizycznych pomiędzy współpracownikami a osobami trzecimi. Nasi dostawcy odbierają gotowe do doręczenia zestawy w nocy, dzięki czemu unikamy bezpośredniego kontaktu z jakimikolwiek osobami spoza kuchni.

- W związku z faktem, że koronawirus ginie całkowicie w temperaturze już około 60°C więcej potraw w najbliższych tygodniach będzie przygotowywanych z przetworów podanych ówczśnie pasteryzacji oraz opartych o procesy gotowania, smażenia i pieczenia w wysokich temperaturach.
- Oddelegowaliśmy dodatkową osobę do monitorowania rozwoju wypadków związanych ze stanem zagrożenia epidemiologicznego oraz kontroli zatowarowania magazynu, przygotowania i dostaw fit zestawów. Przewidujemy pełną gotowość do dynamicznych zmian, które będą odpowiedzią na decyzje na szczeblu wojewódzkim lub też krajowym.

2. Pewność dostaw

- Nie przewidujemy żadnych przerw czy utrudnień w dowozie fit zestawów. Sytuacja zatowarowania w sklepach może się zmieniać, jednak stany magazynowe naszych zaufanych partnerów dają nam pewność nieprzerwanego przygotowywania posiłków w najbliższych tygodniach.
- Nie przewidujemy także zmian w systemie dostaw funkcjonującym do tej pory.
- Kierowcy stosują protokół ograniczania kontaktu fizycznego, ich stan zdrowia jest i będzie monitorowany tak samo, jak pracowników kuchni, a rozwożenie potraw odbywa się przy zastosowaniu dodatkowego środka zapobiegawczego w postaci używania jednorazowych rękawiczek lateksowych.

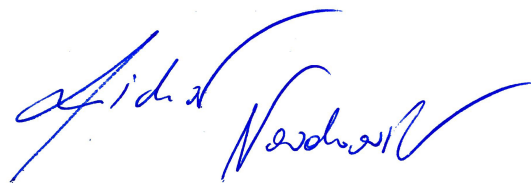
3. Gwarancja wsparcia

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania związane ze swoim zamówieniem lub dietą w okresie podwyższonego zapotrzebowania na składniki odżywcze, Asia, nasza główna Dietetyk jest do Twojej dyspozycji pod mailem: info@fitlabcatering.pl.

Podkreślamy także, że przy tej charakterystyce zagrożenia epidemiologicznego, catering jest jedną z bezpieczniejszych form żywienia. Eliminuje częstotliwość kontaktów międzyludzkich oraz zakłada wykorzystywanie profesjonalnych sprzętów, których nie sposób używać w domu.

Życzymy pogody ducha, spokoju myśli i przede wszystkim zdrowia!
Jesteśmy do Twojej dyspozycji, odpowiemy na każdą wiadomość.

Michał Nowakowski
Prezes FitLab catering sp. z o.o. sp. k. wraz z Zespołem



Catering.