

Только заказы для аллергиков

Прежде чем начать, уточните, какой именно аллерген нужно исключить.

Отдельная зона и инвентарь для согласованного заказа

01 Проверьте ингредиенты и заказ

Используйте актуальные рецептуры, этикетки и учёт аллергенов. Если не уверены, спросите руководителя.

02 Без перекрёстного контакта с аллергенами

Используйте тщательно очищенный инвентарь и свежие ингредиенты. Держите другие продукты подальше.

03 Чётко обозначьте и передайте

Держите готовое блюдо накрытым и отдельно. Убедитесь, что оно попало к нужному клиенту.

Фиолетовый инвентарь выбирает само предприятие, это не гарантия. Если не можете безопасно приготовить блюдо, остановитесь и сообщите руководителю и клиенту.