

Лише замовлення для алергіків

Перед початком уточніть, якого саме алергену слід уникати.

Окрема зона та обладнання для погодженого замовлення

01 Перевірте інгредієнти та замовлення

Використовуйте актуальні рецепти, етикетки та облік алергенів. Якщо не впевнені, запитайте керівника зміни.

02 Запобігайте перехресному контакту алергенів

Використовуйте ретельно очищене обладнання та свіжі інгредієнти. Тримайте інші продукти подалі.

03 Чітко позначте й передайте

Тримайте готову страву накритою та окремо. Переконайтеся, що вона дійде до потрібного клієнта.

Фіолетове обладнання обирає заклад, це не гарантія. Якщо не можете безпечно приготувати страву, зупиніться й повідомте керівника зміни та клієнта.