

सिटी लाइफ

dainikbhaskar.com

दैनिक भास्कर, लुधियाना, रविवार, 23 मई, 2020

आपके जायके और आपकी सुरक्षा का ध्यान है इन्हें...

...ताकि आपके घर आया स्वाद सेफ रहे

होम डिलीवरी के लिए होटल-रेस्टोरेंट्स फॉलो कर रहे संक्रमण से बचाव के नियम

लुधियाना | लॉकडाउन में एक के बाद एक सहूलियतें मिलने के बाद अब स्वाद की होम डिलीवरी व टेकअवे सर्विस भी शुरू हो चुकी है। लेकिन अभी तक न तो कोरोना का खतरा टला है और न ही इसका डर कम हुआ। हो भी क्यों न, आखिर डर ही तो इस महामारी से बचाव है। ऐसे में रेस्टोरेंट और होटलों ने इस दिशा में सुरक्षा व संक्रमण से बचाव के कई कदम उठाए हैं। ताकि आपके घर पहुंचा जायका और आप दोनों सुरक्षित महसूस कर सकें। कई रेस्टोरेंट और होटल हाईजीन के मानकों और कोरोना गाइडलाइन (स्टैंडर्ड ऑपरेशनल प्रोसिजर्स) के मुताबिक शुरुआत कर चुके हैं। इनके लिए कस्टमर्स सेफ्टी प्रायोरिटी है। फूड तैयार करने से लेकर पैकिंग और फिर आप के घर डिलीवरी होने तक हर जगह, हर स्तर पर नियमों का पालन किया जा रहा है। सिटी लाइफ रिपोर्टर मनप्रीत कौर ने रेस्टोरेंट-होटल ओनर्स से बात की। उनसे जाना कि आप तक पहुंचने से पहले जायका किस किस सुरक्षित प्रक्रिया से गुजरता है। तो आइये, स्वाद के इस सफर पर आपका स्वागत है...



मास्क, ग्लब्स और कैप पहन फूड तैयार कर रहे

रेडिसन ब्लू होटल एमबीडी के जनरल मैनेजर अभय कुमार और एमबीडी निवोपोलिस मॉल के चॉकलेट बॉक्स और लाउंज पेस्ट्री शोफ अमित पोखवाल ने बताया कि मास्क, ग्लब्स और कैप पहन कर पूरी तरह गाइडलाइन का पालन करते हुए फूड तैयार और पैकिंग करते हैं। स्टाफ मेंबर्स को डेली थर्मल स्कैनिंग होती है। 1.5 मीटर की सोशल डिस्टेंसिंग के साथ ही किचन में शोफ अपना काम करते हैं। स्टाफ मेंबर्स नियमित अंतराल पर साबुन से हाथ धो रहे हैं। पैकिंग भी खास देखभाल से हो रही है। प्लास्टिक प्रो कंटेनर्स में फूड पैक किया जाता है।

सुबह-शाम स्टाफ और डिलीवरी बॉयज का किया जाता है टैपरेचर चेक

संक्रमण से बचाव को आउटलेट में लगा दिया है फुट ऑपरेटेड हैंड सेनेटाइजर



योग सिंह के ऑनर इशविंदर सिंह ने बताया कि स्टाफ और डिलीवरी बॉयज का टैपरेचर चेक डेली दो बार किया जाता है। इसे डेली रिक्वी की एप में अपलोड किया जाता है। स्टाफ मास्क, कैप और ग्लब्स पहनकर ही अपनी सर्विस देता है। बाहर से आए सामान को पैकिंग को सेनिटाइज किया जाता है और दो घंटे के लिए रख दिया जाता है। इसके अलावा डेली सेनिटाइजेशन किया जा रहा है। हैंड एक्सपोजर वाली सतहों को दिन में कई बार सेनिटाइज किया जाता है।



विकानेर मिष्ठान भंडार के ऑनर हिमांशु राज पुरोहित ने बताया कि स्टाफ को टैपरेचर चेक करने के बाद ही पंटी है। इसके साथ ही मास्क, कैप और ग्लब्स पहनकर ही स्टाफ कुकिंग और पैकिंग करता है, जिससे हाइजीन लेवल बरकरार रखा जाए। कोरोना जैसे खतरनाक बीमारी से बचने का सबसे अच्छा तरीका है बार बार अपने हाथों को सफाई करना। इसके लिए फुट ऑपरेटेड हैंड सेनेटाइजर लगा दिया गया है। इससे बार बार हाथों को सेनेटाइज किया जाता है। मिनिमम स्टाफ के साथ वर्क किया जा रहा है। सोशल डिस्टेंसिंग पर भी खास फोकस है।



सोशल डिस्टेंसिंग के लिए कर दी परमानेंट मार्किंग

गोपाल स्वीट्स के ऑनर गनिंदर पाल सिंह ने कहा कि हाइजीन स्टैंडर्ड फॉलो किए जा रहे हैं। स्टाफ के रजिस्टर में रोजाना अटेंडेंस लगाने के साथ ही टैपरेचर का रिकॉर्ड भी मॉनिटर किया जा रहा है। सोशल डिस्टेंसिंग के लिए आउटलेट में जगह जगह परमानेंट मार्किंग कर दी गई है। डिलीवरी देते समय कस्टमर और डिलीवरी बॉयज के हाथ भी सेनिटाइज करवाए जा रहे हैं। कस्टमर्स को होम डिलीवरी के अलावा टेक अवे की भी सुविधा दी जा रही है। थर्मल स्कैनिंग होने के बाद हाथ सेनिटाइज करवाकर ही टेकअवे के लिए पंटी दी जाती है।



डबल बैग में ही देते हैं डिलीवरी, ताकि वन टच रहे

लयालपुर के ऑनर कपिल ने बताया कि डबल बैग में डिलीवरी दे रहे हैं, ताकि वन टच रहे। सुबह शाम स्टाफ का टैपरेचर चेक किया जाता है। मास्क, कैप और ग्लब्स अनिवार्य हैं। सेनिटाइजर मशीन लगाई हुई है, ताकि हर कोई बार बार हैंड सेनिटाइज करता रहे। वैसे तो हाइजीन को लेकर पहले से ही अवेयर हैं, लेकिन अब जब हर कोई इतना ज्यादा कोरोना महामारी से डरा हुआ है तो कस्टमर्स में ट्रस्ट बनाने की जिम्मेदारी और ज्यादा बढ़ गई है। इसके लिए कस्टमर्स को फूड पूरी तरह हाइजीन तरीके से पहुंचाने के लिए प्रयास है।

ऐसे रिसीव करें पैकेट | रेस्टोरेंट और होटल से फूड पार्सल लेकर ऊपर का कवर धर के बाहर ही निकाल कर टेकन वाले डस्टबिन में डाल दें। | घर में पार्सल लाते ही हो सके तो अंदर खने से पहले ही ऊपर से सेनिटाइज कर लें। हाथ भी अच्छी तरह सेनिटाइज कर लें। | फूड को अनकवर कर लें और टेज आंच पर गर्म करें। इसके बाद ही सर्व करें और जाएं। संक्रमण का खतरा बेहद कम हो जाएगा।