

APS

glass & bar supply

PROCEDURA PRAWIDŁOWEGO UŻYTKOWANIA SZKŁA



▼ UWAGA ▼

BEZPIECZNE UŻYTKOWANIE SZKŁA

Jednym z najważniejszych narzędzi używanych przez pracowników baru/restauracji do podawania posiłków oraz napoi dla gości jest odpowiednie szkło.

Aby utrzymać żywotność tego asortymentu należy je traktować bardzo ostrożnie.

Położenie większego nacisku na prawidłowe użytkowanie szkła doprowadzi do zmniejszenia pęknięć oraz uszkodzeń co przekłada się na wyższą wydajność produktu.



1. Szok termiczny

Szok termiczny jest spowodowany nagłą zmianą temperatury. Szkło powinno posiadać odpowiednią temperaturę a gwałtowne zmiany jej mogą przyczynić się do „stresu szkła” co może spowodować trwałe uszkodzenie.

Przykład: szklanka w której został wcześniej umieszczony lód/zimna woda nie może być włożona bezpośrednio do zmywarki. Ciepło ze zmywarki nie powinno być skierowane wprost do szklanki, która posiadała w sobie zimną wodę bądź lód. W każdym przypadku, całe szkło (grubszy i cieńszy element) musi osiągnąć temperaturę pokojową zalecane jest pozostawienie szkła aby mogło "odpocząć". Pęknięcia, które wynikają z szoku termicznego powstają zwykle około otarć wynikających przez uderzenie mechaniczne, co zwiększa ryzyko pęknięcia.



2. Udar mechaniczny

Udar mechaniczny w szkłe jest bezpośrednim rezultatem kontaktu z kolejnym przedmiotem takim jak łyżka, inne szkło lub kawałek porcelany itp.

Taki kontakt może powodować ścieranie szkła oraz niewidoczne dla oka ślady, co jest źródłem osłabiania szkła, czyniąc go bardziej podatnym na pęknięcie, uderzenia lub wstrząsy termiczne.



Zasady ogólne:

- Zwiększyć asortyment szkła, tak aby nie używać ostatnio umytych przedmiotów bezpośrednio do eksploatacji.
- Wyznaczyć miejsce przechowywania szkła w odrębnych obszarach.
- Sprawdzić temperaturę zmywarki dwa razy dziennie.
- Nie wolno umieszczać zimnej wody/łodu w rozgrzanym szkłe.
- Usunąć mocno wyeksploatowane szkło z użycia.

UWAGA



**czynności
dla kelenera
oraz barmana**



Nigdy nie zbierać
kilku szklanek
razem.



Zawsze używać
do wsypywania
lodów szufelki
z plastiku.
Nigdy ze szkła.



Nigdy nie
układać
szklanki
na szklance.



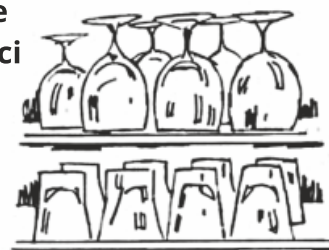
Zawsze wstępnie
podgrzać
szklankę przed
waniem
gorącego
napoju.



Nigdy nie może
dotykać kranik
od piwa ścianki
szklanki.



Zawsze powinny
być na stanie
większe ilości
szkła.



Unikać dotykania
szkła o szkło w miejscu
przechowywania.



Zawsze ostrożnie
dotykać wyrobów
szklanych.

Pozbyć się
pękniętego bądź
ukruszonego szkła.



UWAGA



**czynności
dla osoby
sprzątającej
brudne szkło**



Nigdy nie zbierać
kilkunastu szklanek
razem.



Zawsze wyrzucać
lód ze szkła przed
zmywaniem.



Nigdy nie
układać
szklanki
na szklance.



Zawsze wkładaj szkło
bezpośrednio
do pojemnika
z dzielnikiem.



Nigdy nie
umieszczaj
sztućców w
szklankach



Zawsze umieszczaj
szkło w tackach
zmywających.



Nigdy nie przeładowywać
tac na brudne
szkło.



Zawsze dotykaj
szkło delikatnie.

Usuń pęknięte
oraz uszkodzone
szkło z serwisu.



UWAGA



czynności
dla osoby
zmywającej



Nigdy nie zbierać
kilkunastu szklanek
razem.



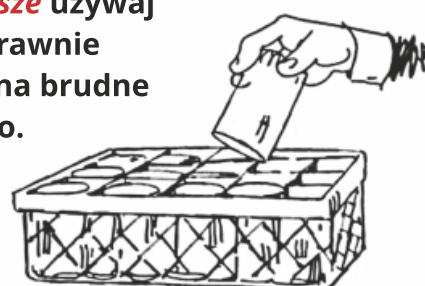
Zawsze wyjmować
szkło z tac
pojedynczo.



Nigdy nie
układać
szklanki
na szklance.



Zawsze używaj
poprawnie
tac na brudne
szkło.



Nigdy nie
umieszczaj
sztućców w
szklankach



Zawsze wyjmować
czyste naczynia
w danej
kolejności:

1. szkło
2. sztućce
3. porcelana



Zawsze wyrzucić
lód ze szkła
tak aby przed
myciem uzyskało
temperaturę
pokojową.



Zawsze dotykaj
szkło delikatnie.

Usuń pęknięte
oraz uszczerbione
szkło z serwisu.

