

PORADNIK NR 3



Dobre praktyki i propozycje rozwiązań w okresie rozprzestrzeniania się COVID-19

Wspierajmy rzemiosło cukiernicze

Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) ogłosiła stan pandemii w związku z rozprzestrzenieniem się wirusem SARS-CoV-2. Oznacza to, że koronawirus stanowi realne zagrożenie dla zdrowia publicznego.

Dawn Foods w Polsce i na świecie na bieżąco monitoruje sytuację, stawiając sobie za **priorytet zdrowie i bezpieczeństwo Pracowników i Partnerów**. Jednocześnie dokładamy wszelkich starań, aby procesy produkcji i dostaw towarów przebiegały bez zakłóceń. Wszystkie podejmowane przez nas decyzje są zgodne z oficjalnymi zaleceniami i obowiązującym prawem.

Postępujący proces rozprzestrzeniania się wirusa COVID-19, rzutuje bezpośrednio na branżę piekarsko-cukierniczą. Dawn Foods jako producent komponentów cukierniczych, Państwo jako ich dystrybutor i Cukiernie, które przetwarzają nasze produkty, bezpośrednio odczuwamy następstwa sytuacji, z którą przyszło nam się zmierzyć.

Otoczającej nas rzeczywistości, towarzyszą również dynamiczne zmiany w zachowaniach i zwyczajach zakupowych konsumentów. Te zmiany wymuszają na nas, Państwu i Cukierniach, **podejmowanie nowych, niestandardowych działań** w celu minimalizacji wpływu wirusa na wspólnie prowadzony przez nas biznes.

Reorganizacja pracy personelu

- podział pracowników na zmiany w celu zachowania odrębności -> w razie zarażenia któregokolwiek z pracowników nie dochodzi do zamknięcia zakładu
- przerwy między zmianami w celu odseparowania zespołów od siebie
- regularna i systematyczna dezynfekcja pomieszczeń przed, po i w trakcie produkcji
- regularna kontrola stanu zdrowia pracowników -> mierzenie temperatury przed rozpoczęciem pracy
- ograniczenie personelu produkcyjnego – przesunięcie części zespołu do innych obowiązków jak np. pakowanie gotowych produktów
- reorganizacja pracy w sklepach
 - 2 zmiany 2 osobowe z przerwą w środku dnia na odkażenie blatów – pozostawienie godzin pracy sklepu bez zmian
 - 1 zmiana w zespołach 2 osobowych – skrócenie godzin pracy sklepu
- wprowadzenie nowych zasad pracy i sprzedaży w sklepach
 - max. 2 klientów w sklepie w tym samym czasie
 - płatność głównie kartami zbliżeniowymi
 - zachowanie maksymalnej higieny
 - zachowanie odległości od sprzedawców
- praca zdalna dla kierownictwa i pozostałych pracowników biurowych

Dostosowanie produkcji do wymogów Sanepidu i potrzeb klientów

- ograniczenie produkcji deserówki
- powrót do tradycyjnych wypieków – babki, ciasta jogurtowe z owocami, zebry, ciasta drożdżowe, strucle, makowce, babeczki, keksy, wszelkie ciasta krojone -> dłuższa trwałość, łatwość porcjowania i przechowywania w opakowaniach
- wprowadzenie do sprzedaży porcjowanych, zapakowanych na produkcji ciast w różnych wielkościach
- oddelegowanie części załogi do pakowania gotowych wyrobów
- pozostawienie otwartych wewnętrznych drzwi - zgodnie z wytycznymi Sanepidu - w celu unikania dotykania klamek
- usunięcie z łazienek suszarek nadmuchowych
- umieszczenie w łazienkach instrukcji mycia rąk i dostarczenie pracownikom płynów do dezynfekcji we wszystkich ogólnodostępnych miejscach

Rozwinięcie sprzedaży zdalnej z wykorzystaniem dowozu do Klienta

Informowanie Klientów o możliwościach zakupów pakietowych poprzez media społecznościowe, strony internetowe, ulotki i plakaty umieszczone w sklepie

Możliwość wykorzystania czasu pracy Kierownictwa na potrzeby:

- weryfikacji i analizy kompetencji pracowników -> dopasowanie zadań do umiejętności personelu
- analizy kosztów i warunków handlowych
- sprawdzenia i przeglądu urządzeń produkcyjnych