



*Spyrat*



# Inhabilitación del negocio

# Actividades de inhabilitación

Al término de la operación del negocio debemos dejar todos los productos en resguardo, los equipos apagados y el área limpia, esto nos permitirá que al día siguiente la habilitación pueda realizarse de forma rápida.

A continuación conoce las actividades para realizar la inhabilitación de forma correcta.



Resguarda los conos en bolsas o recipientes y lava el recipiente de donde se sacaron.



Si el sifón aún tiene producto, lava la boquilla, si ya no contiene nada, lava todas las piezas de acuerdo a la guía de lavado.



Lava la boquilla diariamente y cada 2 días lava por completo la mamila.



Resguarda todos los toppings secos en bolsas o recipientes.

**Nota:** Recuerda colocar el letrero de caja cerrada sobre el mostrador antes de iniciar con la inhabilitación.

# Actividades de inhabilitación



Coloca un recipiente con agua bajo el batidor y enciende para que pueda enjuagar, después apaga el equipo y limpia con paño blanco y Suma J-512



Retira la cobertura de chocolate del baño maría y colócalo dentro de un recipiente limpio y lava el inserto de la cobertura.



Realiza el apagado de todos los equipos y límpialos con **pañó azul y Alpha HP**, asegúra de limpiar también el mostrador.

# Limpieza general

Después de haber resguardado los insumos, debes de garantizar la limpieza del área:



- Limpia el mueble del negocio con **pañó verde y suma break up**.
- Limpia la parte del mostrador donde se habilitan los toppings con **pañó verde y suma J512**.
- Lava los recipientes de policarbonato utilizados durante la operación.
- Barre y trapea el piso usando solución diluida de **UHS**.
- **Tira la basura y lava por separado los paños de acuerdo a la técnica vigente.**

## Y para finalizar

- ❖ Resguarda el letrero de caja cerrada.
- ❖ Cierra las puertas internas del módulo, la cortina y/o puerta exterior, entrega las llaves al personal administrativo.

*Spynral*