**Sezon letni w gastronomii – jak utrzymać świeżość posiłków?**

**Utrzymanie świeżości produktów i dań to jedno z większych wyzwań, którym latem muszą sprostać właściciele gastronomii w wakacyjnych kurortach, zwłaszcza, że konkurencja w branży rośnie. Jak sobie z tym radzą? Na przykład korzystając z nowoczesnych technologii.**

* **Liczba placówek gastronomicznych w kraju w ciągu ostatniego roku wzrosła o ponad 1500 – wynika z „Małego rocznika statystycznego Polski 2018”;**
* **Dla właścicieli lokali oznacza to, że aby zdobyć klienta, także w sezonie letnim, muszą wznieść swoje usługi na wyższy poziom i nie mogą pozwolić sobie na wpadki;**
* **W jaki sposób to robią? Na przykład przy użyciu nowoczesnych technologii;**

Trwający sezon wakacyjny sprawia, że częściej stołujemy się poza domem – najczęściej w stołówkach, smażalniach, restauracjach dostępnych w miejscowościach wypoczynkowych. W wielu przypadkach skala i tempo przygotowywanych posiłków mogą powodować obniżenie ich jakości, zarówno z powodu niewłaściwego przechowywania składników, produktów, jak i samego przyrządzania dań.

Niestety, w Polsce od kilku lat notuje się coraz więcej zatruć pokarmowych. Jak wynika z aktualnych danych Ministerstwa Zdrowia jeszcze w 2014 roku w całym kraju odnotowano 9 734 zatruć pokarmowych, w 2015 – 9 859, zaś w 2016 – już 10 735. Najwięcej odnotowano przypadków salmonellozy – wzrost przypadków tej choroby w latach 2014-16 wyniósł niemal 20%.

**Rozwiązanie problemu? Kontrole i wzrost konkurencji**

W okresie wakacyjnym największy ruch w gastronomii generuje się w wakacyjnych kurortach. Nic więc dziwnego, że Główny Inspektorat Sanitarny w poprzednim sezonie letnim skontrolował niemal 5,5 tys. lokali, a jednocześnie zapowiedział, że w obecnym kontroli będzie jeszcze więcej, co pośrednio ma wymusić na właścicielach lokali czujność w zakresie przestrzegania przepisów.

Z drugiej strony, konkurencja wśród lokali gastronomicznych w Polsce rośnie. Według najnowszych danych „Małego rocznika statystycznego Polski 2018” w ciągu roku w kraju przybyło 1642 lokali gastronomicznych. To oznacza, że konkurencja rośnie i aby przyciągnąć klienta nie tylko nie można pozwolić sobie na wpadki, ale trzeba serwować wznieść swoje usługi na wyższy poziom. Standard to nie tylko zdrowe, smaczne posiłki, ale przede wszystkim przygotowane ze świeżych składników o jak najwyższej jakości.

**Różne produkty, różna temperatura**

Priorytetem jest utrzymanie prawidłowych warunków przechowywania produktów, dopełnienie norm GHP/GMP i HACCP. Dlatego też stworzenie profesjonalnego łańcucha chłodniczego z dostosowaniem warunków dla różnych produktów jest kluczowe.

*- Różne produkty powinny być przechowywane i transportowane w różnych warunkach. Przykładowo lody powinny znajdować się w temperaturze poniżej - 18 ̊C. Z kolei rekomendowany przedział temperatur, w jakich powinny znajdować się świeże ryby oraz mięso to od 0****°*** *do 4****°*** *C. Każde podwyższenie temperatury prowadzi do intensywnego namnażania Listerii, groźnej bakterii, która podwaja swoją populację już co 6 godzin przy 10 ̊C* – tłumaczy **Jérémy Laurens, CEO firmy Blulog,** której inżynierowie przygotowali autorski system monitoringu temperatury oparty na nowoczesnej technologii M2M.

Specjalne rejestratory stworzone przez polskich konstruktorów na bieżąco sprawdzają temperaturę w chłodniach i w przypadku odstępstw wysyłany jest alert. Szczegółowe dane zbierane są w raportach, co jest przydatne np. w przypadkach kontroli GIS. Nowoczesne technologie już stają się ważnym wsparciem gastronomii i trend ten w najbliższych latach powinien postępować – wyeliminowanie błędu ludzkiego pozwoli skutecznie stale podnosić jakość usług.