

GARDEZ LES PARASITES HORS DE VOTRE HÔTEL RESTAURANT

ABELL GESTION PARASITAIRE

Les parasites sont un vrai problème partout, les hôtels ne font pas exception. Les hôtels essaient de se diversifier de différentes façons, une option répandue étant d'y ajouter un restaurant. Les gérants peuvent espérer y développer un restaurant 5 étoiles, mais aucune étoile ne sera gagnée s'il est infesté de parasites. Considérez ces conseils pour garder les parasites hors de votre hôtel-restaurant.

Parasites communs

Il existe quelques parasites qui semblent s'acharner sur les hôtels-restaurants et leurs invités. Ces coupables incluent les cafards, les rongeurs, les mouches et les parasites s'attaquant aux produits entreposés. Ils adorent la nourriture et l'eau, qu'on retrouve en abondance dans n'importe quel restaurant. Ces quatre types de parasites peuvent se révéler le problème de tout hôtel et effrayer les clients affamés. Qu'ils rampent à travers les fissures et les crevasses des murs et des fenêtres de l'hôtel, ou qu'ils soient amenés accidentellement dans la valise d'un client, une fois arrivés, le chaos s'installe.

Conseils en gestion parasitaire

Inspectez les livraisons : de nombreux parasites entrent dans un restaurant en se cachant dans les boîtes de livraison et en rampant à l'extérieur de celles-ci quand personne ne regarde. Lorsque votre restaurant ou votre hôtel reçoit une livraison de produit, fouillez attentivement chaque boîte. Si vous n'y trouvez pas de rongeurs, vous pourriez par contre y trouver les excréments qu'ils y ont laissés.

Il se peut que les rongeurs aient quitté la boîte avant que vous l'ayez ouverte. Les cafards qui se cachent dans le noir passeront à l'action si vous les dérangez et partiront se réfugier dans le noir et la tranquillité. Si vous trouvez des parasites dans vos livraisons, assurez-vous d'avertir le fournisseur pour savoir ce qu'il fait pour régler le problème. Ses problèmes peuvent devenir vos propres problèmes.

Gardez des échantillons : si vous vous faites livrer des céréales, des parasites de produits ou des larves peuvent s'y cacher. Plutôt que de fouiller dans chaque boîte de céréales avec vos mains, conservez un échantillon dans un pot. Surveillez ce pot pendant quelques jours pour voir si des larves éclosent et émergent dans les céréales. Si c'est le cas, vous pourrez vous débarrasser de la mauvaise cargaison plutôt que de découvrir le problème quand vient le temps de cuisiner.

Restez propres

Les restaurants nécessitent un horaire de nettoyage quotidien. Des déversements dans les rayons peuvent être causés par des clients ou un contenant de nourriture qui fuit. Les parasites viennent avec la saleté. Donc, si vous remarquez un déversement ou une fuite, ramassez-les et nettoyez l'endroit où se trouvait la nourriture. Gardez vos salles d'entreposage propres, sèches et bien rangées. Cela vous permettra de trouver les produits plus facilement et d'éviter les mauvaises surprises. Informez toujours le superviseur lorsqu'un robinet fuit ou qu'un drain est bouché, car cela peut créer de la moisissure et attirer des visiteurs non sollicités.

Utilisez un nettoyant à drains : parfois les cafards et les mouches émergent via un drain dans la cuisine du restaurant. Ils peuvent aussi se reproduire dans un drain humide et tranquillement voler hors du drain. Pour éviter que cela arrive, utilisez un nettoyant à drain régulier pour garder les tuyaux exempts de tout insecte volant impatient de se nourrir de vos plats. Cela peut inclure le récurage des drains périodiquement pour éliminer les résidus habituels à l'intérieur des drains, là où les mouches se reproduisent.

Sortez les poubelles : toutes les nuits, sortez les déchets et placez-les dans une poubelle extérieure. Garder les poubelles à l'intérieur de la cuisine pour la nuit est une des meilleures façons d'inviter les parasites affamés.

Agissez rapidement

Si vous ou vos clients remarquez des parasites comme les mouches, les rongeurs ou les cafards, il est nécessaire d'agir rapidement. Votre Professionnel en gestion parasitaire doit être avisé immédiatement : passez à l'action rapidement pour éliminer la population de parasites. Assurez-vous que votre personnel est formé pour reconnaître les problèmes associés aux parasites et les rapporter aux gérants. Il est important de s'occuper de tout problème associé aux parasites. Les populations de parasites peuvent augmenter rapidement entre deux visites mensuelles alors n'attendez pas avant d'avertir votre Professionnel en gestion parasitaire. Si les parasites sont visibles, c'est souvent l'indication claire que les bonnes mesures n'ont pas été prises.

Enfin, l'entretien de l'hôtel nécessite un effort commun entre vous et votre fournisseur en gestion parasitaire. La gestion parasitaire moderne utilisant la Lutte parasitaire intégrée (LPI) inclut de s'occuper des problèmes de parasites, des problèmes d'hygiène qui attirent les parasites, et des problèmes structurels qui offrent l'accès aux parasites au départ. Communiquez régulièrement avec votre professionnel en gestion parasitaire, suivez les recommandations détaillées fournies, et vous collaborerez pour avoir un bel hôtel sans parasites.

À propos d'Abell

Abell Gestion Parasitaire est une entreprise familiale canadienne qui se consacre à offrir un service efficace, professionnel et courtois en gestion parasitaire. Abell est fière d'annoncer sa 90^{ème} année à fournir des services de qualité de contrôle des parasites en Amérique du Nord. Fondée en 1924 avec un bureau à Toronto, Abell emploie maintenant des centaines de personnes et possède des succursales partout au Canada et au nord des États-Unis.

