

Werkorder: Domino's **Regular Plus en Sit-in**

Onderwerp: Aanvullende informatie t.b.v. aanvraag maatwerk

Datum: 01-05-2022

1. Beschrijving van activiteiten

Domino's is een formule met een kernassortiment gebaseerd op pizza's en site-items zoals Buffalo Wings, salades, fresh bread products en koude dranken. Alle producten worden in eigen beheer bereid. In de Domino's vestigingen worden de producten samengesteld tot bijvoorbeeld pizza's.

De producten worden na bereiding bezorgd door (elektrische) brommer-/ elektrische fietskoeriers. Afhalen van producten is ook mogelijk.

Bij een **Regular Plus en Sit-in** krijgt de klant een gesloten doos mee. De producten kunnen echter ook ter plaatse worden geconsumeerd. De onderstaand beschreven bereidingswijze blijft dan ook ongewijzigd. Een Domino's vestiging schenkt geen dranken. De klant krijgt een blikje of een flesje gesloten mee ter consumptie. Deze dranken zijn te allen tijde non-alcoholisch.

Domino's winkels in Nederland krijgen vanuit een centraal gelegen eigen distributiecentrum 2x per week alle half fabricaten aangeleverd. Al deze producten zijn voorverpakt, gesneden vorgebakken c.q. gegaard, gerookt en dergelijke. Derhalve zijn er geen separate bereidingsprocessen noodzakelijk, daar zijn we niet op ingericht.

Op bestelling worden half fabricaten samengevoegd tot een gewenst eindproduct voor de klant. Alle pizza's en/of side items gaan door een lopende band oven welk afgesteld staat op 250°C / 6 minuten. Bij de bereiding van pizza's treedt uitsluitend vochtverlies op. Vet wat vrij mocht komen uit vleeswaren e.d. blijft op de pizza achter en gaat 100% mee naar de klant in de doos. Alle side items worden op bakpapier gebakken. Vooral bij kipproducten (Buffalo Wings / Kick'n Chicken e.d.) komt wat vet vrij. Dit blijft achter op het bakpapier en wordt na het afbakproces weggegooid in de afvalbak. Middels een ledigingscontract wordt dit uit de winkel verwijderd (frequentie min. 1x per week).

2. Reiniging / afwas procedure

Binnen Domino's wordt er gewerkt volgens een zogeheten hygiëneplan en vaste schoonmaakmiddelen. Zoals gesteld komt er geen vette vaat vrij. Alle vaat is niet vetter, sterker nog, minder vet dan in een particuliere situatie. *Er is geen servies en/of bestek aanwezig t.b.v. het nuttigen ter plaatse.* De reinigingsmiddelen zijn uitsluitend alkalisch en/of op alcoholische basis. Bij periodiek onderhoud aan onze lopende band oven komt er uitsluitend een lichte aanslag vrij (vergeling op het RVS).

Derhalve is in eigenlijk alle situaties geen vetafscheider noodzakelijk in onze optiek.