

Tecnicas para un mejor liderazgo

- 1. No tire, raspe o deposite aceites y grasas en los lavatrastos o tuberias.**
- 2. Quite lo sucio de las ollas y los sartenes antes de lavarlos.**
- 3. Todo el aceite de freir que sober ponerlo en trastos aparte para reciclar.**
- 4. Tire el agua del trapeador en las tuberias que conectan al abastecimiento del sistema donde recicla el aceite.**
- 5. Use absorbents para que chupen los aceites y las grasas que se caen.**
- 6. No ponga comida en la tuberia (incluyendo comida liquida), incluyen licuados, miel, batidos y jaleas.**
- 7. Use coladores en los lavatrastos y en los desahues del piso para prevenir que comida solida entre en la tuberia de aguas negra.**
- 8. Ponga letreros que digan “**NO GRASA**” alrededor de los lavatrastos y las tuberias.**
- 9. Vacie todo trasto o sartén que tenga aceite en el tanque o maquina de aceite en (Automatic Grease Recovery), antes de que se llene.**
- 10. Proveale a sus empleados el equipo adecuado para limpiar donde guardan la grasa o a maquina de grasa.**
- 11. El agua que va conectada a la tuberia que tenga un filtro que limpie el sistema de abastecimiento de grasa.**
- 12. Entrene todo el personal de la cocina y ensenele las tenicas adecuadas para desechar la grasa y la importancia de la grasa acumulada en la tuberia de aguas negras.**
- 13. Provea entrenamiento regularmente para el uso adecuado del desecho degrasa a todos los empleados.**
- 14. Inseccione la maquina de aceite, este seguro de que los interceptors esten bombeando para asegurar la limpieza adecuada.**