

Classeq Polska, lider na rynku wynajmu sprzętu gastronomicznego należący do grupy Winterhalter, postanowił ruszyć z szerszą komunikacją skierowaną bezpośrednio do właścicieli punktów gastronomicznych. W ten sposób chce umożliwić przedsiębiorcom branży gastronomicznej zapoznanie się z wyjątkową ofertą firmy – Rental [Classeq](#).

Wynajem solidnych, gwarantujących doskonałe rezultaty zmywania naczyń zmywarek w ramach koncepcji **Rental Classeq** to propozycja, która pozwala zagwarantować stałe koszty zmywania naczyń bez ponoszenia dużych nakładów inwestycyjnych oraz bezpłatną opiekę serwisową przez cały okres trwania umowy.

Seria komunikatów i artykułów ma dostarczyć przedsiębiorcom rynku HoReCa wielu innych powodów, dla których warto wybrać właśnie firmę Classeq jako partnera w zakresie prowadzenia biznesu w branży gastronomicznej.

„Firma [Classeq](#) istnieje na polskim rynku od 2006 roku i doskonale się rozwija. Cieszymy się, że przez te wszystkie lata w bliskiej współpracy z dystrybutorami naszej marki staliśmy się jednym z pierwszych wyborów właścicieli lokali gastronomicznych w zakresie sprzętu zmywającego. Oferta Rental Classeq jako pierwsza w Polsce zaproponowała innowacyjny model wynajmu zmywarek i z sukcesem istnieje na rynku od 2012 roku. W okresie mijającej dekady, wynajmując kilkadziesiąt zmywarek rocznie, firma Classeq zdobyła niezwykle bogate doświadczenie pozwalające na optymalne dopasowanie oferty najmu do zmieniających się potrzeb najemców, tj. właścicieli lokali gastronomicznych.

Produkowane w Wielkiej Brytanii zmywarki Classeq cenione są nie tylko za solidne wykonanie i prostą obsługę, ale również za łatwą dostępność części zamiennych i niezawodny serwis w każdym zakątku Polski.

Obecne niepewne i pełne wyzwań czasy to moment, w którym odpowiedzialni dostawcy sprzętu gastronomicznego powinni proponować i promować wśród swoich klientów sposoby na redukcję kosztów inwestycyjnych oraz operacyjnych w każdym możliwym aspekcie prowadzenia działalności gastronomicznej.

Jednym z istotnych problemów jest ten dotyczący redukcji kosztów związanych ze zmywaniem naczyń. Wielu obecnych najemców zmywarek Classeq doskonale wie, że wynajem sprzętu zmywającego zamiast jego kupna to idealny pomysł na oszczędność przy inwestycji i podczas użytkowania sprzętu. Chcielibyśmy, aby ta wiedza dotarła do jak najszerszego grona naszych potencjalnych klientów. Dlatego uznaliśmy, że to dobry moment, żeby ruszyć z szerszą komunikacją bezpośrednio do wszystkich właścicieli lokali gastronomicznych, aby jeszcze więcej osób dowiedziało się o naszej ofercie Rental Classeq. W tym celu zdecydowaliśmy się na współpracę z biurem prasowym, które będzie w naszym imieniu prowadziło kampanię PR złożoną z serii komunikatów i artykułów na portalach często odwiedzanych przez osoby związane z branżą gastronomiczną. Będziemy chcieli wskazać wyjątkowe korzyści, jakie oferuje Rental Classeq.

Wyrażam głęboką nadzieję na efektywną współpracę w ramach tej oferty”. – mówi Wojciech Chojnicki, prezes zarządu [Classeq Polska](#).

Początki firmy [Classeq](#) sięgają 1977 roku, kiedy to rozpoczęła działalność w Stanford, małej miejscowości w Anglii. Od 2004 roku marka jest częścią grupy Winterhalter, a od 2006 roku obecna jest również w Polsce. Dzięki swojej niezawodności, wysokiej jakości urządzeniom i profesjonalizmowi, uznawana jest za lidera w dziedzinie produkcji zmywarek dla gastronomii, przede wszystkim dla małych i średnich przedsiębiorstw. Jako, że pozycja firmy na rynku jest już mocno ugruntowana, produkty Classeq stanowią wyposażenie lokali gastronomicznych nawet najbardziej wymagających Klientów na całym świecie. Roczna produkcja urządzeń to nawet 10 000 sztuk.

Poza Polską i Wielką Brytanią, zmywarki [Classeq](#) są wysoko oceniane także w Czechach, Niemczech, Indiach, Australii, Grecji, Turcji, Holandii, Australii, Meksyku, Belgii czy Brazylii. We wszystkich tych krajach posiada swoje reprezentacje, które czuwają nad poprawnością funkcjonowania ich systemów bezpośrednio u odbiorców. Klienci doceniają niezawodność i solidność produktów marki, co pozwala im osiągać najlepsze rezultaty w utrzymaniu bezpieczeństwa i higieny zmywanych w ich lokalach naczyń i szkła.