

Na co należy zwrócić uwagę, wybierając zmywarę do restauracji?

Wynajem urządzeń zmywających do restauracji może być dostępny i prosty jak nigdy wcześniej. Jak to możliwe? Co przede wszystkim powinno przykuć uwagę przedsiębiorcy? Na czym się skupić, aby dokonać najlepszego wyboru? Podpowiadamy na przykładzie oferty, jaką przygotowała dla restauratorów firma Classeq, lider na rynku sprzętu zmywającego do kuchni restauracyjnych.

Przede wszystkim – jakość oferowanego sprzętu. Firma Classeq należąca do grupy Winterhalter jest liderem w produkcji niezawodnych i najwyższej jakości zmywarek, które charakteryzują się idealną wydajnością dla małych i średnich restauracji, a także prostotą obsługi. W ramach innowacyjnej na polskim rynku oferty Rental Classeq można wybierać spośród wielu modeli urządzeń w wersji kapturowej albo podblatowej. Oferowana profesjonalna technologia zmywania szkła i porcelany daje gwarancję zachowania higieny i czystości naczyń używanych w zakładach gastronomicznych. Proste i solidne wykonanie oraz mniej podzespołów niż w konkurencyjnych urządzeniach dają gwarancję długiego i nieangażującego serwisu (co powodowałoby przestoje w pracy na czas naprawy) użytkownika.

Po drugie – koszty związane z wynajmem. Comiesięczna rata za najem jest niezmienna, bez względu na warunki panujące na rynku. Nieważny jest wskaźnik inflacji czy sytuacja związana z wojną za naszą wschodnią granicą – opłata jest stała i zaczyna się już od 240 zł netto za miesiąc.

Trzecia kwestia to warunki zawarte w umowie. Prosty kontrakt (bez pośredników) dba, aby były one idealnie dopasowane do wymagań i potrzeb klientów. Niespotykanym na rynku jest fakt, że istnieje możliwość ustalenia wysokości miesięcznej raty tak, aby dostosować jej wysokość do sezonowości świadczonych przez najemcę usług. Umowa może być zawarta na okres 24 lub 48 miesięcy z możliwością wykupu urządzenia w trakcie, lub po zakończeniu jej trwania. Istnieje także możliwość bezpłatnej zamiany maszyny na inny, wyższy model z oferty Classeq. Ponadto, najemca może korzystać z dowolnych środków myjących przeznaczonych do profesjonalnego użytku, niekoniecznie tych rekomendowanych przez producenta. Dodatkowo urządzenia objęte są gwarancją all inclusive na części zamienne oraz koszty naprawy na cały czas trwania współpracy. Jeśli umowę trzeba będzie z jakiegoś powodu zerwać, proponowana opłata manipulacyjna jest rozsądna i nieprzesadzona oraz podlega negocjacji.

Czwarte, ale nie najmniej ważne – to strategia komunikacji i współpracy z najemcą. To, co wyróżnia firmę Classeq na rynku, to proklienckie i partnerskie podejście do użytkowników jej sprzętu. Opiera się na wzajemnym zaufaniu i w drodze rozmów oferta może być dostosowywana nawet w trakcie trwania umowy do aktualnych potrzeb najemców.

Ostatnią kwestią, jaką należy poruszyć, jest elastyczne reagowanie na potrzeby klientów. W tych niepewnych czasach specjalne i promocyjne oferty są zawsze miło postrzegane. Firma Classeq przygotowała specjalne warunki dla przedsiębiorców, którzy nawiążą z nią współpracę do końca marca 2023 roku. Oferta ta zakłada obniżenie czynszu na najem zmywarek o 50% dla wszystkich umów zawartych w tym czasie. Więcej informacji można znaleźć [TUTAJ](#).

Zwracamy uwagę na korzystne warunki dla restauratorów zawarte w ofercie Rental Classeq:

- Bezpośrednią umowę bez żadnych pośredników, a w razie konieczności zmiany jej warunków elastyczne i proklienckie podejście firmy Classeq.
- Gwarancję niezmienności raty podczas całego czasu trwania umowy, bez względu na wskaźnik inflacji czy stopy procentowe i bez żadnych pułapek.

- Elastyczne warunki najmu na okres 24 lub 48 miesięcy, podczas którego w każdej chwili istnieje możliwość wykupu urządzenia po ustalonej między stronami cenie.
- Gwarancję na urządzenia, której udziela bezpośrednio firma Classeq, a nie pośrednik.
- Możliwość wymiany zmywarki na każdy inny model z oferty Classeq podczas trwania umowy.
- Bezpieczeństwo w razie wystąpienia państwowego lockdownu – zawieszenie spłaty rat na czas jego trwania i wydłużenie umowy o analogiczny do niego okres.
- Opcję ustalania rat na różnym poziomie, dostosowanym do specyfiki prowadzonego biznesu gastronomicznego (wysoki i niski sezon).
- Możliwość dostarczenia odpowiedniego systemu uzdatnienia wody do oferowanej w ramach oferty Rental Classeq zmywarki.
- Rozwiązanie w postaci indywidualnie negocjowanego wynajmu sezonowego.

Początki firmy [Classeq](https://www.classeq.co.uk/) sięgają 1977 roku, kiedy to rozpoczęła działalność w Hixon, małej miejscowości w Anglii. Od 18.10.2017 r. firma produkuje swoje urządzenia w nowo otwartej przez właściciela marki Classeq, Pana Jurgena **Winterhaltera**, ultranowoczesnej fabryce zmywarek o powierzchni 3000 m², zlokalizowanej w Beacon Business Park w miejscowości Stafford. Tam też znajduje się obecna siedziba firmy Classeq (<https://www.classeq.co.uk/>). 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 20 000 sztuk.

Zmywarki firmy [Classeq](https://www.classeq.co.uk/) są dostarczane do krajów Europy, Australii, Azji i Ameryki Południowej. We wszystkich tych lokalizacjach 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.

[Classeq Polska Sp. z o.o.](#), ul. Trakt Brzeski 62 B, 05-077 Warszawa – Wesola
Telefon: +48 22 813 03 25 / 507 144 947, Email: biuro@classeq.pl, www.classeq.pl

Tagi: Classeq, Classeq Rental, profesjonalne zmywarki do gastronomii, tanie zmywarki, Winterhalter, Wojciech Chojnicki, wynajem zmywarek, wyparzarka, zmywarka barowa, zmywarka uniwersalna, zmywarki bistro, zmywarki Classeq, zmywarki do gastronomii, zmywarki do naczyń, zmywarki do naczyń szklanych, zmywarki do restauracji, zmywarki do talerzy, zmywarki gastronomiczne, zmywarki kapturowe, zmywarki przemysłowe