

Oszczędnie, a profesjonalnie – jak przygotować Twoją smażalnię ryb do sezonowego otwarcia?

Pewne małżeństwo z Pucka od lat prowadzi małą smażalnię ryb we Władysławowie. Pomimo swoich niewielkich rozmiarów, w okresie wakacyjnym lokal obsługuje nawet kilkaset klientów dziennie! Właściciele osobiście serwują pyszną, świeżą rybę i goście wracają do nich, a także polecają ich usługi swoim znajomym. Państwo Karpińscy zapewniają obsługę na najwyższym poziomie, ale ostatnio mają niemałe zmartwienie. Po poprzednim wymagającym sezonie ich znakomita zmywarka do naczyń odmówiła posłuszeństwa, a obecne ceny sprzętu nie napawają optymizmem. Czy jest dla nich jakieś rozsądniejsze niż kupno nowej rozwiązanie? Nie chcieliby podawać posiłków w naczyniach jednorazowych.

„Kochanie, spójrz, o czym piszą w tym newsletterze!” – z radością zawołała do męża Pani Iwona. Zobaczyła artykuł na branżowym portalu o wynajmie sezonowej zmywarki bardzo znanej i solidnej marki Classeq. Słyszała o tej firmie same dobre rzeczy i o tym, że jest ona powiązana z grupą Winterhalter, co stanowi dodatkowy atut. „To jest rozwiązanie idealne dla nas”. – oboje zgodnie stwierdzili. Dlaczego?

Jako jedyna w Polsce, firma Classeq proponuje małym restauratorom i właścicielom sezonowych lokali gastronomicznych możliwość wynajmu sezonowej zmywarki w ramach oferty Rental Classeq. W związku z jej ekskluzywnością cieszy się ona ogromnym powodzeniem, czego dowodem są setki zadowolonych klientów.

Wynajem sezonowy okazuje się znakomitą propozycją dla przedsiębiorców potrzebujących solidnej zmywarki na czas sezonowego otwarcia ich lokalu. Może to być okres kilku miesięcy, tygodni, a w razie takiej potrzeby nawet tylko wybrane weekendy. Wynajmujący ma możliwość ustalenia indywidualnych warunków współpracy, które odpowiadają jego potrzebom. Strony precyzują między sobą cenę oraz zagadnienia związane z gwarancją i serwisem – umowa zawierana jest kompleksowo, bez pomijania żadnych ważnych kwestii, o których jest mowa w tych długoterminowych.

Dzięki temu rozwiązaniu małżeństwo z Pucka nie musi martwić się o środki finansowe potrzebne na zakup solidnego sprzętu zmywającego, a co za tym idzie – ma możliwość dostarczenia swoim klientom usługi na dotychczasowym, wysokim poziomie. Dalej można wymieniać już tylko kolejne zalety wynajmu sezonowego. Oferta Renta Classeq zabezpiecza także opcję gwarancji i serwisu zmywarki. Nie trzeba także szukać miejsca na magazynowanie sprzętu podczas okresu przestoju.

Oprócz opcji wynajmu sezonowego, oferta Rental Classeq to:

- Bezpośrednia umowa bez żadnych pośredników, a w razie konieczności zmiany jej warunków elastyczne i proklienckie podejście firmy Classeq.
- Gwarancja 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.
- Gwarancja 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.
- Opcja 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.

Początki firmy **Classeq** 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** 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