

Ile kosztują profesjonalne środki do utrzymania czystości w hotelu i restauracji?

W całej branży HoReCa słowo „koszt” jest obecnie odmieniane przez wszystkie przypadki. Właściciele i managerowie obiektów noclegowych i restauracji dwoją się i troją, aby utrzymać odpowiedni balans pomiędzy jakością świadczonych usług a kosztami ponoszonymi na prowadzenie działalności. Normą są już podwyżki cen w każdej dziedzinie życia. Czas jednak poszukać sposobów, które pozwolą zminimalizować wydatkowane kwoty na środki do utrzymania czystości, a jednocześnie zapewnią ciągłość i pewność odpowiedniej jakości oferowanego produktu.

Środki do utrzymania czystości – główne kryteria wyboru.

Zacznijmy od wyboru odpowiednich środków do utrzymania czystości. I niech tu nas nie zmyli cena! To, że coś jest tańsze, nie oznacza, że będzie także odpowiednio skuteczne. Wiele razy okazuje się, że takiego z pozoru bardziej ekonomicznego produktu chemicznego należy używać więcej i częściej. Po pierwsze nie jest wydajny, a po drugie – nieskuteczny. Nie warto opierać wyboru tylko na kryterium ceny. Należy wziąć pod uwagę również wydajność, skuteczność i skład. Tylko profesjonalne środki czyszczące spełniają najwyższe wymagania i pozwolą nam uzyskać oczekiwany efekt. Warto wziąć pod lupę oba produkty chemiczne. Ten specjalistyczny i ten „marketowy”, przetestować je i na własnej skórze przekonać się, którego kupno opłaca się bardziej.

Dlaczego warto wybierać koncentraty?

Drugą, bardzo ważną kwestią jest stosowanie wydajnych koncentratów chemii hotelowej. Nie od dziś wiadomo, że to bardzo oszczędne działanie. W szczególności wtedy, gdy powierzchnie do czyszczenia są duże albo gdy trzeba sprzątać często – tak, jak w hotelach czy restauracjach. Dlatego też producenci profesjonalnych preparatów czyszczących posiadają ofertę skoncentrowanych wersji. Warto przyjrzeć się temu, co proponuje firma Clinex.

Więcej informacji na temat stosowania koncentratów w artykule: [Koncentraty, prosty sposób na oszczędność.](#)

Zobacz wideo: [Kalkulator wydajności](#)

Podpowiedzi od ekspertów – środki do utrzymania czystości.

Produkty Clinex pozwolą kompleksowo zadbać o czystość hoteli i restauracji. Do mycia podłóg szczególnie polecany jest ekologiczny środek czystości [Clinex Green Floor](#), który zadba zarówno o czyszczone powierzchnie, jak i o środowisko. Do codziennego czyszczenia sanitariatów doskonale nada się skoncentrowany [Clinex W3 Sanit](#), który świetnie radzi sobie z typowymi zabrudzeniami, takimi jak osad z mydła.

„Ze względu na panującą do niedawna i dotąd obserwowaną sytuację epidemiologiczną, warto zwrócić uwagę na profesjonalne środki do dezynfekcji wszystkich powierzchni wodoodpornych. Takich jak poręcze, klamki, włączniki świateł, lada w recepcji czy przyciski w windach. W tym zakresie doskonale nada się koncentrat płynu [Clinex DEZOfast](#).

Pamiętajmy także o zapachu otaczającym naszych Gości. Profesjonalna chemia hotelowa w postaci odświeżaczy powietrza zapewni pozytywne wrażenia i wspomnienia na temat pobytu. Naszym sprzymierzeńcem w tej kwestii będzie skoncentrowany [Clinex Scent](#), który oferujemy w wielu przyjemnych kompozycjach zapachowych”. – doradza specjalista z firmy Clinex.

Szkolenia

Na koniec należy wspomnieć o odpowiednim przeszkoleniu pracowników oraz o stosowaniu właściwych procedur. Profesjonalna i wydajna chemia sprzątająca to jedno, ale jej odpowiednie używanie powinno być równie ważne. Warto przyjrzeć się gotowym planom higieny dostępnym na www.clinex.com.pl. Oczywiście istnieje możliwość stworzenia własnego planu higieny, dostosowanego do konkretnych potrzeb.

Stosowanie profesjonalnych i wysokiej jakości środków do sprzątania pozwoli odpowiednio i solidnie zadbać o czystość w obiekcie. Jednocześnie umożliwi wzięcie głębokiego oddechu poprzez odciążenie budżetu

przedsiębiorcy. Używanie profesjonalnych środków czystości pomoże zapewnić satysfakcjonujący poziom warunków pobytu Gości, przy okazji trzymając wydatki na chemię czyszczącą w ryzach.