

## **Wakacje w restauracji – jak szybko posprzątać salę konsumpcyjną?**

Słońce świeci, temperatura wysoko na plusie, długie dni i wieczory... jest tak miło i przyjemnie, że aż nie chce się siedzieć w domu. To właśnie latem ludzie często wybierają się na rodzinny obiad, drinka z przyjaciółmi czy kolację we dwoje do restauracji. Jeśli dodatkowo lokal posiada sezonowy ogródek, potrafią spędzić tam większą część dnia, np. w wolny weekend. To, co dla nich jest przyjemnością, dla restauratorów staje się momentem wytężonej pracy. Ruch w lokalach się zwiększa i trzeba sprawnie nim zarządzać, aby zapewnić odpowiednią jakość świadczonych usług, a przy okazji oczywiście zarobić jak najwięcej.

### **Czystość na pierwszym miejscu**

Nikt nie lubi przebywać w zakurzonych, brudnych miejscach. Tym bardziej, jeśli są to wnętrza restauracji, w której jemy, pijemy i spotykamy się z rodziną i znajomymi. Może nie każdy jest pedantem w tej kwestii, ale na pewno zwraca na ten fakt uwagę. Dlatego też jednym z głównych zadań restauratorów jest zapewnienie odpowiedniej czystości. Zarówno sal konsumpcyjnych, jak i tarasów czy letnich ogródków. Jak udowodniono, najlepszym sprzymierzeńcem w tej kwestii jest profesjonalna, dedykowana branży HoReCa chemia sprzątająca. Zarówno w gotowej do użytku postaci, jak i też wydajnych koncentratów.

### **Wakacje w restauracji**

Lato to czas, kiedy ludzie korzystają częściej i chętniej z oferty proponowanej przez różnego rodzaju lokale gastronomiczne. Okres wakacji, wycieczek, urlopów to czas wytężonej pracy restauratorów oraz kilka razy większego ruchu niż w miesiącach jesienno – zimowych. Dlatego też nagle tak ważna staje się szybkość obsługi, ale także przygotowania sali i stolików dla następnych gości. Nic nie poradzi sobie z tym lepiej niż specjalistyczne i skuteczne środki czystości znanego producenta.

Warto przyjrzeć się, co w swojej ofercie posiada firma Clinex, czołowy dostawca profesjonalnej chemii czyszczącej specjalnie dla branży gastronomicznej. Oprócz możliwości zamówienia pojedynczych produktów istnieje opcja stworzenia dedykowanego planu higieny, co również wpływa na optymalizację czasu poświęconego na sprzątanie lokalu.

### **Podłogi**

„Zacznijmy od kwestii mycia podłóg. W zależności od rodzaju czyszczonej powierzchni proponujemy kilka produktów, co ważne dostępnych w dużych pojemnościach. Sprzymierzeńcami restauratorów w dbaniu o czystość będą Clinex Blink do podłóg o wysokim połysku, Clinex Floral do wszelkiego rodzaju posadzek oraz [Clinex Wood & Panel](#) do podłóg laminowanych. Wszystkie te preparaty posłużą zarówno do bieżącej pielęgnacji, jak i utrzymania czystości w lokalach gastronomicznych”. – podpowiada ekspert z firmy Clinex.



### **Szyby, witryny i lustra**

Wakacje w restauracji , a skoro wakacje to słońce. Słońce uwidacznia wszelkie niedoskonałości na szybach. Dlatego też do mycia szyb, lusterek i innych szklanych elementów doskonale nada się [Clinex Glass](#) w postaci gotowego do użycia płynu. Ten profesjonalny preparat nie pozostawia efektu wyschniętych kropli wody. Dodatkowo zabezpiecza czyszczone powierzchnie przed szybkim osadzaniem się kolejnych zabrudzeń oraz kurzu.

### **Blaty i meble**

Z myciem blatów oraz urządzeń barowych szybko i sprawnie poradzi sobie [Clinex Table](#), uniwersalny płyn czyszczący. Jeśli kawałki jedzenia albo krople napojów upadły na tapicerowane meble, to nie ma powodów do zmartwień. Szybko upora się z tym [Clinex Textile Foam](#) – preparat w postaci pianki służący do ręcznego usuwania zabrudzeń z tapicerki.

## **Zapach**

Z kolei do bieżącego odświeżania powietrza i neutralizacji nieprzyjemnych zapachów idealny będzie gotowy do użycia, wydajny preparat [Clinex Air](#), dostępny w kilku przyjemnych nutach zapachowych. Cechuje się miłym aromatem, ale co najważniejsze – szybko i skutecznie neutralizuje nieprzyjemne zapachy.

Jak widać, sprytnie ułożony plan higieny ze sprzymierzeńcami w postaci profesjonalnych produktów czyszczących. To bardzo pomocne narzędzie w codziennej pracy restauratora. Dobre nawyki owocują sprawną obsługą gości lokali gastronomicznych, a co za tym idzie – spokojny sen ich właścicieli. Na stronie Clinex, możesz ułożyć [własny plan higieny](#) dostosowany do Twoich potrzeb, a okres wakacji w restauracji wcale nie musi być czasem chaosu.