

Jak dbać o czystość restauracji w sezonie konferencyjnym?



Sezon konferencyjny w pełni. Jak dbać o czystość restauracji, gdy w grafiku mamy dużo grup? Jesienny sezon konferencyjny to dla wielu restauracji, a przede wszystkim tych znajdujących się w hotelach i w centrach biznesowych, okres o zwiększonej intensywności pracy. To czas, kiedy lokale gastronomiczne przyjmują na lunch i kolacje liczne grupy gości, które organizują konferencje, szkolenia czy inne spotkania firmowe. W takim okresie dbanie o czystość i przestrzeganie standardów sanitarnych ma jeszcze wyższy priorytet niż kiedykolwiek. Oto kilka kluczowych kwestii, w których pomóc może korzystanie z profesjonalnych środków firmy Clinex.

Czystość restauracji – profesjonalne środki czyszczące.

Skuteczne czyszczenie stołów, krzeseł i innych powierzchni to nie tylko spełnianie standardów higieny, ale także klucz do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego gości. Profesjonalne środki chemiczne są w tym obszarze niezastąpione. Firma Clinex oferuje szeroki wybór profesjonalnych produktów czyszczących, które odpowiadają na potrzeby restauracji w sezonie konferencyjnym. Oto trzy konkretne produkty, które pomogą w utrzymaniu czystości w restauracji:

[Clinex M6](#) – środek do mycia podłóg, który doskonale radzi sobie z usuwaniem plam i brudów z czyszczonych powierzchni. Zapewnia czystość, świeżość i pozostawia przyjemny zapach. To jest niezwykle istotne w sezonie konferencyjnym, gdy podłogi narażone są na intensywne użytkowanie.

[Clinex Delos Mat](#) – profesjonalny środek do czyszczenia blatów stołów, który usuwa wszelkie zabrudzenia i opóźnia proces osadzania się kurzu. Jest idealny do mebli drewnianych, drewnopodobnych oraz elementów laminowanych.

[Clinex Green Glass](#) – środek do mycia szyb, luster, kryształów i okien, który zapewnia krystaliczną przejrzystość. To nie tylko kwestia higieny, ale także estetyki, ponieważ czyste szklane elementy wyposażenia pozostawiają pozytywne wrażenie na gościach.

Po drugie – Profesjonalna dezynfekcja w restauracji to klucz do bezpieczeństwa.

Obszary, które należy regularnie jej poddawać to: stoły, krzesła, dozowniki serwetek jednorazowych, blaty robocze na zapleczu, klamki i drzwi, podłogi, zlewy na zapleczu, umywalki oraz toalety, kuchenki, lodówki oraz chłdnice.

Również w tym zakresie profesjonalne środki dezynfekcyjne od Clinex są nieocenione. Dobrym partnerem każdego restauratora jest [Clinex DEZO Table](#). Ten skuteczny środek dezynfekcyjny nadaje się idealnie do szybkiego i skutecznego oczyszczania powierzchni takich jak stoły, krzesła czy blaty stołów. Eliminuje bakterie, wirusy i inne patogeny, zapewniając bezpieczeństwo gościom. Równie pomocny będzie [Clinex DEZO Fast](#), który pozwala usunąć zabrudzenia, a także skutecznie dezynfekuje powierzchnie.

Dzięki profesjonalnym środkom dezynfekcyjnym od Clinex dedykowanym branży HoReCa restauracje mogą skutecznie zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne swoim gościom w sezonie konferencyjnym, ale oczywiście również przez cały rok. To nie tylko standard higieny, ale także sposób na budowanie zaufania gości i budowanie pozytywnego wizerunku restauracji.



Nie zapominajmy o stałych szkoleniach personelu.

W okresie wzmożonego ruchu personel restauracji musi być dobrze przeszkolony w zakresie higieny i przestrzegania standardów sanitarnych. Idealna sytuacja jest wtedy, kiedy pracownicy są świadomi ważności regularnej dezynfekcji i utrzymywania czystości. Firma Clinex oferuje gotowe plany higieny oraz organizuje szkolenia, które pomagają restauratorom w utrzymaniu wysokiego poziomu czystości.

Sezon konferencyjny to okres, kiedy restauracje mogą zyskać wyższą popularność wśród firm i agencji, które organizują spotkania biznesowe. Jednak przy zwiększonej liczbie obsługiwanych osób i intensywniejszej pracy personel restauracji musi pozostać czujny. Ale także być szczególnie uważny na

czystość i higienę. A dzięki profesjonalnym środkom dezynfekcyjnym, higienicznym oraz czyszczącym, można z powodzeniem zapewnić bezpieczeństwo i zyskać zadowolenie swoich gości.