

## **Najnowsze trendy w czyszczeniu i dezynfekcji w restauracjach.**

Restauracje, bary i inne lokale gastronomiczne od zawsze stawiają na zachowanie najwyższych norm czystości i higieny. Jednym z kluczowych elementów utrzymania tych standardów jest wybór odpowiedniej chemii czyszczącej. Clinex, renomowany producent specjalistycznych środków czystości, oferuje rozwiązania dostosowane do różnych obszarów działalności gastronomicznej. Dzięki swojej wszechstronności i efektywności Clinex stał się niezastąpionym partnerem w utrzymaniu porządku w tym sektorze.

### **Podłogi, na których każdy krok się liczy.**

Podłogi w restauracjach narażone są na stały kontakt z butami klientów i pracowników, a także na różne typy zabrudzeń, w tym tłuszcze, plamy z jedzenia czy napojów. Clinex oferuje specjalne środki czyszczące i dezynfekujące przeznaczone do różnych rodzajów podłóg, takie jak płytki, drewno czy wykładziny. Te produkty usuwają nie tylko brud, ale także bakterie i wirusy, dbając jednocześnie o długotrwałą ochronę powierzchni. Uniwersalnym rozwiązaniem w tej kwestii będzie użycie płynu do mycia [Clinex Floral](#) (do wyboru w kilku wersjach zapachowych), który przy regularnym stosowaniu ułatwia proces kolejnego mycia.

### **Blaty – tam, gdzie przygotowuje się smakowite potrawy.**

Blaty kuchenne to miejsce, gdzie przygotowuje się dania, które trafiają na talerze gości. Muszą być nie tylko czyste, ale także wolne od szkodliwych mikroorganizmów. Clinex oferuje specjalistyczne środki do czyszczenia blatów kuchennych takie jak [Clinex DEZO Table](#), które efektywnie usuwają zabrudzenia, tłuszcze oraz dezynfekują powierzchnię. Bezpieczeństwo żywności i klientów to priorytet, który Clinex doskonale rozumie.



### **Szyby – przejrzysty widok na sukces.**

Czyste szyby i okna w restauracjach to nie tylko kwestia estetyki, ale także wpływu na postrzeganie miejsca przez klientów. Clinex proponuje specjalne preparaty do mycia, które pozostawiają powierzchnie błyszczące i bez smug. Warto wypróbować piankę Clinex Glass Foam, dzięki której klienci

mogą cieszyć się klarownym widokiem na zewnątrz, a obsługa może utrzymać szyby w doskonałej kondycji.

### **Kuchnia – serce restauracji.**

Kuchnia w restauracji to miejsce, gdzie powstają podawane na stoły konsumpcyjne potrawy. Jednak to również obszar, który wymaga szczególnej uwagi, jeśli chodzi o czystość i dezynfekcję. Clinex dostarcza specjalistyczną chemię czyszczącą taką jak [Clinex Fast Gast](#), która eliminuje tłuszcze i resztki żywności z powierzchni kuchennych. Bezpieczeństwo żywności i zdrowie klientów to priorytety, które Clinex spełnia z powodzeniem.



**Blaty stołów konsumpcyjnych – musi być czysto tam, gdzie goście delektują się smakiem podanych potraw.**

Blaty stołów konsumpcyjnych w restauracjach to miejsce serwowania gościom powstałych w kuchni wyjątkowych dań. Dlatego też czystość tych powierzchni jest kluczowym aspektem obsługi klienta. Clinex oferuje specjalistyczne środki do czyszczenia blatów stołów konsumpcyjnych, które efektywnie usuwają wszelkie zabrudzenia, resztki jedzenia i napojów. Tu pomocny okazać się może uniwersalny płyn do mycia powierzchni wodoodpornych Clinex Table. Dbłość o higienę blatów stołów konsumpcyjnych wpływa na pozytywne wrażenia klientów oraz postrzeganie jakości obsługi restauracji.

### **Podsumowanie.**

Czystość i higiena to kluczowe elementy sukcesu w branży gastronomicznej. [Clinex](#), dostarczając profesjonalne rozwiązania do czyszczenia i dezynfekcji, pomaga restauracjom utrzymać najwyższe standardy. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu i zaawansowanym technologiom Clinex jest niezastąpionym partnerem w walce o czystość i bezpieczeństwo. Wybierając Clinex, wybierasz jakość, skuteczność i spokój ducha w dbaniu o higienę swojego lokalu.