**Czy sprzątanie ma wpływ na doświadczenia Gości?**

**Mówi się, że pierwsze wrażenie można zrobić tylko raz – dlatego warto być zawsze przygotowanym. Sprawdza się to także w przypadku obiektów hotelowych. Profesjonalna obsługa recepcji, ładny zapach, przyjazne i przede wszystkim czyste otoczenie to klucze do sukcesu pierwszego wrażenia. A czystość i porządek to jedne z ważniejszych czynników, które mogą znacząco wpłynąć na ogólną ocenę pobytu oraz na poziom zadowolenia Gości.**

**Czynniki wpływające na ocenę Gości**

Wiele elementów wpływa na niezadowolenie Polaków z obiektów wypoczynkowych, które skłania ich do zastanowienia przed ponowną rezerwacją. Jednak największym problemem, jaki podkreślili respondenci, była niesatysfakcjonująca czystość. Poniżej przedstawiamy wyniki z badania Clinex „Czystość w obiektach wypoczynkowych” .

Badanie pokazuje, jak bardzo Polacy cenią sobie czystość w miejscach, które wybierają na wypoczynek. Podkreślone aspekty są ważne zarówno dla pań, jak i panów, jednak kwestia czystości wnętrz jest bardziej istotna dla pań – podkreśla Wojciech Tomaszczyk z Działu Chemii Profesjonalnej Clinex.

Aż 60% respondentów wskazuje, że nieporządek i zanieczyszczenie w pokojach to główne powody negatywnych opinii o obiekcie. Hałas w okolicy jest problemem dla 44% badanych, a problemy z parkowaniem, czy to przez dodatkową opłatę czy jego brak, dotyczą 38%. Więcej informacji i danych z badania znajdziesz [w tym artykule.](https://www.clinex.com.pl/blog/wakacje-2022-polacy-maja-dosc-brudnych-lazienek-i-insektow/)

**Higiena i bezpieczeństwo**

Czystość w hotelu to nie tylko kwestia estetyki. To także bezpieczeństwo Gości: ustrzeżenie ich przed poślizgnięciem się na wylanym na podłodze napoju, potknięciem się o pozostawione przedmioty, czy poważniejszymi problemami zdrowotnymi. Przestrzenie hotelowe powinny być wolne od potencjalnych alergenów, roztoczy, czy bakterii. Dla osób ze skłonnościami alergicznymi czy obniżoną odpornością mogą być one bardzo niebezpieczne. Warto też zwrócić uwagę na środki czystości, używane do sprzątania. Nie mogą być zbyt agresywne, ale jednocześnie powinny być skuteczne.

**Profesjonalne środki czystości**

Obiekty z sektora HoReCa są zobowiązane do posiadania oraz ścisłego przestrzegania procedur dotyczących zachowania czystości. Wśród tych procedur ważne jest przestrzeganie standardów HACCP. Dodatkowo, dobra praktyka nakazuje szczególne troszczenie się o higienę miejsc, w których przebywają Goście.

Na rynku dostępnych jest obecnie wiele specjalistycznych preparatów czyszczących, dedykowanych właśnie branży HoReCa. Nawet czołowe marki rynkowe posiadają dziesiątki takich produktów w swoim asortymencie.

**Jak wybrać odpowiednie środki**

Najważniejsze jest, aby skupić się na specjalistycznych środkach dedykowanych tej branży. Charakteryzują się one szybszym i bardziej skutecznym działaniem niż zwykłe produkty dostępne w sklepach z chemią gospodarczą.

Również istotne jest precyzyjne dopasowanie używanych środków do rodzaju czyszczonych powierzchni. Dzięki temu efektywnie usuniemy nieczystości oraz zadbamy o stan i trwałość materiałów poddawanych czyszczeniu lub praniu. Oczywiście, nie można pominąć faktu, że istnieją także uniwersalne preparaty, które często sprawdzają się w różnorodnych sytuacjach.

Gdzie ich szukać? Na przykład w szerokim portfolio marki [Clinex](https://www.clinex.com.pl/). To produkty o wysokiej jakości i pełnej gwarancji, spełniające oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów. Ich jakość potwierdza certyfikat jakości ISO 9001. Podczas produkcji wykorzystywane są najnowsze technologie: komponenty biodegradowalne, polimery, oraz nanotechnologia. Receptury opracowane na nanostrukturach zwiększają efektywność produktów, ochronę antybakteryjną, neutralność alergiczną, zapewniając skuteczność ich działania i bezpieczeństwo stosowania.