

Nie zapominajmy o dezynfekcji. Goście nadal tego od nas oczekują.

Pandemia koronawirusa COVID-19 pozostawiła w świadomości wielu ludzi duży ślad i pozwoliła wprowadzić do codziennej rutyny nowe nawyki. Duża liczba osób nadal częściej myje ręce, nosi maseczki zasłaniające usta w miejscach z większym natężeniem ruchu czy dezynfekuje dłonie po kontakcie z różnymi powierzchniami. Ma to oczywiście swoje dobre i złe strony. Pamiętajmy jednak, że te osoby z dużym prawdopodobieństwem mogą zostać gośćmi naszych obiektów i musimy zapewnić im oczekiwane przez nich, bezpieczne warunki pobytu, aby mogły uznać wizytę za w pełni satysfakcjonującą.

Wspólna odpowiedzialność

Na stan wyposażenia obiektów zapewne już na stałe wpisały się automaty dozujące płyn do dezynfekcji. Jak również żele i mydła do antybakteryjnego mycia rąk. Co można zrobić więcej? Nie zapominajmy o właściwych nawykach podczas sprzątania pokoju, przygotowywaniu posiłków czy serwowaniu ich do stołu gościa. Zachowanie odpowiednich procedur i użycie profesjonalnej chemii do sprzątania pomoże w zapewnieniu bezpiecznych warunków pobytu. Wpłynie też na większą świadomość i zdrowe życie również naszych pracowników.

Jakie produkty wybrać do dezynfekcji w hotelu?

Warto postawić na wydajne, profesjonalne środki czystości renomowanej marki, które pomogą nam i usprawnią pracę. W ofercie Clinex znajdziemy wiele produktów służących do dezynfekcji czyszczonych powierzchni, a także ochrony osobistej gości i pracowników. Ich szeroki zakres działania powoduje, że mogą być stosowane na wielu powierzchniach w różnych obszarach prowadzonej działalności.

Dezynfekcja w hotelu – kuchnia i restauracja

Pracownikom kuchni oraz serwisu restauracyjnego przypadnie do gustu płyn do higienicznej dezynfekcji rąk [Clinex DEZOSept Plus](#) albo żel [Clinex DezoSept](#) o zapachu kokosowym. Te profesjonalne środki do utrzymania czystości skutecznie walczą z wirusami i bakteriami. Dodatkowo zawierają w swoim składzie glicerynę i substancje pielęgnujące, które zapobiegają wysuszeniu się skóry.

W restauracji do dezynfekcji stolików, krzeseł i ład oraz blatów można z powodzeniem wykorzystać środek do dezynfekcji [DEZOFast](#), który ma właściwości bakteriobójcze, a także świetnie zwalcza **zarodniki clostridium difficile**, które są uznawane za jedną z najczęstszych przyczyn rzekomobłoniastego zapalenia jelit – częstej przypadłości w gastronomii. Będzie także idealnym narzędziem pracy dla działu housekeepingu. Doskonale sprawdzi się do dezynfekcji wielu wodoodpornych powierzchni takich jak meble, klamki, poręcze, toalety, włączniki światła czy podłogi. Przy czym dla tych ostatnich warto wybrać bardziej ekonomiczne rozwiązanie, czyli koncentrat tego środka. Typowo do czyszczenia toalet oraz urządzeń sanitarnych stworzony został gotowy do użycia bakterio – i grzybobójczy preparat [Clinex W3 Bacti](#).

Dezynfekcja w hotelu – Spa & Wellness

W gabinetach SPA, gdzie potrzeba szybkiej dezynfekcji pomiędzy zabiegami, doskonale sprawdzi się chemia profesjonalna [Clinex DEZOclinic](#), który już w 60 sekund zwalcza wirusy. Ten produkt chemiczny jest uniwersalny, co pozwala na używanie go na wielu różnych powierzchniach, odpornych na działanie alkoholu. W przypadku, gdy chcemy lub nie możemy stosować produktu na bazie

alkoholu, warto wybrać preparat do bezalkoholowej dezynfekcji [Clinex DEZOMed](#), który posiada także formę wydajnego koncentratu. Może być stosowany do dezynfekcji bezpośredniej oraz poprzez zanurzenie.



Nie zapominajmy o dezynfekcji

Zachowanie najwyższych standardów w zakresie higieny. Zapewnienie bezpieczeństwa gości oraz pracowników to w obecnych czasach bardzo ważna kwestia. Stosowanie profesjonalnej chemii dla firm sprzątających znacznie to ułatwia. Pamiętajmy, że zdrowie jest najważniejsze, a świadoma pomoc w jego zachowaniu to wyznacznik profesjonalizmu i odpowiedzialności. Zadowoleni goście z chęcią do nas wrócą, a bezpieczni pracownicy będą cenić sobie pracę u nas.