

Zarządzanie zużyciem środków czystości w branży HoReCa – jak to robić łatwo, ale i efektywnie?

W dzisiejszych czasach, w których czystość, higiena i bezpieczeństwo to priorytety, zarządzanie zużyciem środków czystości w branży HoReCa nabiera jeszcze większego znaczenia. Efektywne używanie preparatów chemicznych nie tylko pomaga w utrzymaniu doskonałej czystości, ale także przyczynia się do oszczędności oraz dbałości o środowisko. Firma Clinex, będąc liderem w dziedzinie rozwiązań do czyszczenia, wprowadza innowacyjne narzędzie w postaci koncentratów, które są doskonałym sposobem na podejmowanie przez restauratorów wyzwań związanych z utrzymaniem higieny w swoich placówkach.

Kalkulator zużycia – mierzenie z precyzją

Jednym z kluczowych narzędzi, które firma Clinex dostarcza branży HoReCa, jest [kalkulator zużycia](#). Ten nowoczesny sposób pozwala restauratorom oszacować dokładne ilości środków czystości potrzebne do sprzątnięcia ich lokali. Dzięki analizie konkretnych danych, takich jak rodzaj powierzchni, zabrudzeń czy urządzeń, kalkulator pozwala wyznaczyć optymalne dawki produktów, minimalizując zużycie nadmiernych ich ilości, tym samym zmniejszając koszty.

Kalkulator zużycia to nie tylko narzędzie oszczędnościowe, ale także skupiające się na zrównoważonym rozwoju. Dzięki precyzyjnym wyliczeniom można uniknąć marnowania środków oraz zbędnej produkcji odpadów. To przykład, jak technologia może być wykorzystana w branży gastronomicznej w celu minimalizacji jej negatywnego wpływu na środowisko naturalne.

Kalkulator wydajności

Podaj powierzchnię do umycia [w m²]:

Wybierz rodzaj zabrudzenia:

Mycie codzienne

Zabrudzenia umiarkowane

Czyszczenie gruntowne

Z 1L koncentratu uzyskasz

1000 L

roztworu roboczego

Koszt 1L roztworu roboczego wynosi

0.04 PLN

Do umycia 100m² powierzchni potrzeba

25 L

roztworu roboczego

Do umycia 100m² powierzchni potrzeba

0.025 L

koncentratu

Koszt umycia 100m² powierzchni wynosi

0.96 PLN

Fot.: Materiały prasowe Clinex

Koncentraty Clinex – moc ukryta w butelkach

W kontekście zarządzania zużyciem, nie można pominąć profesjonalnych [koncentratów Clinex](#). To rozwiązanie, które wznosi się ponad standardowe produkty i stawia na skoncentrowane formuły, które należy wymieszać z wodą przed użyciem. Koncentraty oferują wiele korzyści –

od oszczędności kosztów transportu i magazynowania, po zminimalizowanie negatywnego wpływu na środowisko dzięki mniejszej ilości opakowań.

Przykładem jest linia Clinex Profit. To super skoncentrowane środki do mycia powierzchni szklanych, sanitariatów, posadzek i innych powierzchni zmywalnych. Koncentraty to inwestycja w wydajność i ekologię, ale także pomagają przedsiębiorcom z branży HoReCa wprowadzić oszczędności w obszarze ich działalności.

Efektywne zarządzanie – przyszłość branży HoReCa

Zarządzanie zużyciem środków czystości w branży HoReCa to istotny element codziennej działalności. Dzięki narzędziom takim jak kalkulator zużycia i koncentraty, restauratorzy mogą działać efektywnie, minimalizując marnotrawstwo i obniżając koszty. Wprowadzając te rozwiązania, Clinex wskazuje drogę ku przyszłości, w której to doskonała higiena, oszczędność i troska o środowisko mogą iść w parze.

Wspierając się na kalkulatorze zużycia i koncentratach, branża HoReCa może osiągnąć nowe poziomy efektywności i zrównoważonego rozwoju. Co w rezultacie przyczyni się do podniesienia standardów higieny i jakości usług w restauracjach, hotelach czy firmach cateringowych.