

STANDARDY HIGIENY W PLACÓWKACH GASTONOMICZNYCH

CZYLI JAK POZIOM CZYSTOŚCI WPŁYWA NA
SUKCES **LOKALU / RESTAURACJI**

JAKI WPŁYW MA POZIOM CZYSTOŚCI NA SUKCES RESTAURACJI?

PODPOWIADAMY JAK ZADBAĆ O ODPOWIEDNI POZIOM HIGIENY W LOKALU GASTRONOMICZNYM

WEDŁUG BADAŃ
PRZEPROWADZONYCH
PRZEZ FIRMĘ TORK



POŁAKÓW PRZYNAJMNIEJ RAZ W ŻYCIU
ZREZYGNOWAŁO ZE ZJEDZENIA W RESTAURACJI,
PONIEWAŻ NIE WYGLĄDAŁA ONA NA CZYSTĄ



[91% UWAŻA, ŻE JEŚLI W RESTAURACYJNEJ ŁAZIENCIE JEST BRUDNO, PODOBNIIE BĘDZIE TAKŻE W KUCHNI]

O JAKIE ASPEKTY WARTO ZADBAĆ ABY KLIENCI NIE MIELI WĄTPLIWOŚCI CO DO CZYSTOŚCI W LOKALU?

CZYSZCIE PODŁOGI



/CHEMIA PROFESJONALNA/

/WÓZKI DO SPRZĄTANIA/

SPRAWDŹ NA
WWW.OLE.PL



/MOPY/



**ABY KLIENCI RESTAURACJI NIE MIELI WĄTPLIWOŚCI
CO DO POZIOMU CZYSTOŚCI I PROFESJONALIZMU W LOKALU
NALEŻY RÓWNIEŻ ZADBAĆ O**



— ABY ZACHOWAĆ —

WYSOKI POZIOM HIGIENY W KUCHNI

NALEŻY ZADBAĆ O:

BEZWZGLĘDNE PRZESTRZEGANIE ZASAD HIGIENY PRZEZ PERSONEL

↓

STOSOWANIE PROFESJONALNYCH ŚRODKÓW
CZYSZCZĄCYCH I DEZYNFEKUJĄCYCH

↓

REGULARNE I DOKŁADNE SPRZĄTANIE
POWIERZCHNI KUCHENNYCH



POLECANE PRODUKTY



CIF PROFESSIONAL 2IN1 CLEANER DISINFECTANT

PŁYN MYJĄCO - DEZYNFEKUJĄCY
ODPOWIEDNI DO CZYSZCZENIA POWIERZCHNI
MAJĄCYCH BEZPOŚREDNI KONTAKT Z ŻYWNOSCIĄ.
SKUTECZNIE **USUWA ZABRUDZENIA** I **ZWALCZA BAKTERIE**.

CIF POWER CLEANER DEGREASER

PŁYN CZYSZCZĄCY O SILNYCH WŁAŚCIWOŚCIACH
ODTŁUSZCZAJĄCYCH. ODPOWIEDNI DO SILNIE
ZABRUDZONYCH POWIERZCHNI. **USUWA ZABRUDZENIA**
Z TŁUSZCZU I NEUTRALIZUJE NIEPRZYJEMNE ZAPACHY.



CIF OVEN & GRILL CLEANER

PŁYN DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW, GRILLI I
POWIERZCHNI SZCZEGÓLNIENIE NARAŻONYCH NA
ZABRUDZENIA Z TŁUSZCZU. PREPARAT MA SILNE
WŁAŚCIWOŚCI ODTŁUSZCZAJĄCE. **SKUTECZNIE**
USUNIE PLAMY Z PRZYPALONEGO TŁUSZCZU.



ABY ZAGWARANTOWAĆ ODPOWIEDNI POZIOM HIGIENY WŚRÓD PERSONELU.
WARTO ZAOPATRZYĆ GO W **INSTRUKCJĘ MYCIA I DEZYNFEKCYJ RĄK**

ORAZ **DOZOWNIK PŁYNU DEZYNFEKCYJNEGO**

