

STANDARDY HIGIENY W PLACÓWKACH GASTRONOMICZNYCH

CZYLI JAK POZIOM CZYSTOŚCI WPŁYWA NA SUKCES

LOKALU / RESTAURACJI

WEDŁUG BADAŃ
PRZEPROWADZONYCH
PRZEZ FIRMĘ TORK

85%

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



[91 PROC. UWAŻA, ŻE JEŚLI W RESTAURACYJNEJ ŁAZIENCE JEST BRUDNO, PODOBNIĘ BĘDZIE TAKŻE W KUCHNI]

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



SPRAWDŹ NA
WWW.OLE.PL



BRUDNA PODŁOGA MOŻE SKUTECZNIE ZNIECHĘCIĆ
POTENCJALNYCH KLIENTÓW, WCHODZĄCYCH DO LOKALU

CZYSTE I KOMPLEKSOWO
WYPOSAŻONE TOALETY



SZCZEGÓLNIĘ ISTOTNĄ KWESTIĄ W KAŻDEJ RESTAURACJI
JEST CZYSTA I ZADBANA KUCHNIA.

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

ŚRODKI CHEMICZNE STOSOWANE W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH
MUSZĄ BYĆ PRZYSTOSOWANE DO UŻYWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

I KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ



POLECANE PRODUKTY



DOSTĘPNE W SKLEPIE OLE.PL



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 NIETRZYJEMNE ZAPACHY.



CIF OVEN & GRILL CLEANER

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



ABY ZAGWARANTOWAĆ ODPOWIEDNI POZIOM HIGIENY WŚRÓD PERSONELU,
WARTO ZAOPATRYĆ GO W INSTRUKCJĘ MYCIA I DEZYNFEKЦИИ RĄK

ORAZ DOZOWNIK PŁYNU DEZYNFEKCYJNEGO

