Settembre 2018

allegrini

NEWS

Il meglio delle notizie sulla detergenza nella ristorazione

TO DO LIST - Come programmare le pulizie in una cucina professionale

#1 - SCEGLI I DETERGENTI (E IL PARTNER IDEALE!)

Potrà sembrarti banale, ma è il punto di partenza e non ti puoi sbagliare.
Dovrai prendere in considerazione molteplici fattori: dalla tipologia e dalle caratteristiche delle superfici da trattare all'obiettivo finale (non solo pulizia, ma anche disinfezione). Inoltre, sarà necessario valutare le eventuali esigenze del tuo personale: rapidità e facilità d'impiego, utilizzo di attrezzature e accessori complementari… Scegli di affidarti ad un partner che ti aiuti nella scelta dei prodotti per la pulizia e l'igiene e che sia in grado di offrirti consulenza sulle tue reali necessità.

#2 - IMPOSTA LE PRIORITÀ

Prima di dare i detergenti in mano al tuo personale, individua quali aree necessitano di pulizia ordinaria e quali di pulizia straordinaria.
Imposta le priorità e i tempi (prima e/o dopo la preparazione dei pasti, la cadenza settimanale ecc.).
Per farlo, assicurati che il tuo partner ti supporti nella stesura di piani di igiene che identifichino le aree e le superfici da trattare, in tempi prestabiliti.

#3 - VALUTA IL VERO RISPARMIO

Risparmiare sì, ma senza rinunciare alla qualità.
Non necessariamente i prodotti pronti all'uso sono la soluzione che stai cercando. I prodotti concentrati, se utilizzati con un sistema di diluizione, consentono di pagare solo quello che realmente utilizzi e di farti risparmiare denaro e tempo. Hai mai pensato di pagare un costo fisso per ciascun pasto? Il tuo partner dovrebbe offrirti la possibilità di capire quali sono i tuoi reali consumi e stabilire il costo per ciascun cliente, studiato sulla base dei tuoi criteri. Un nuovo concetto di risparmio che non è solo relativo all'acquisto dei prodotti detergenti, ma anche improntato a ridurre al minimo gli sprechi e a tenere monitorati i costi.

Settembre 2018

allegrini

NEWS

Il meglio delle notizie sulla detergenza nella ristorazione

TO DO LIST - Come programmare le pulizie in una cucina professionale

#4 - FORMA IL PERSONALE

Nonostante il tuo personale addetto alle pulizie possa avere già una sufficiente formazione sulle procedure di pulizia, assicurati che sappia anche utilizzare correttamente i prodotti.
Una adeguata conoscenza dei detergenti consente ottimi risultati e la sicurezza dell'operatore, oltre che delle superfici da trattare. Nessuno meglio del tuo partner sa anticipare le problematiche che il tuo personale può trovarsi ad affrontare.
Un corso di formazione risolve eventuali dubbi e incertezze e assicura che tutti condividano le stesse procedure di pulizia.

#5 - NON ABBASSARE LA GUARDIA

E se durante le pulizie il tuo personale dovesse incontrare problemi con i sistemi di dosaggio o con la lavastoviglie?
Assicurati che il tuo partner offra un servizio teso a risolvere ogni eventuale problema tecnico. E se invece tutto dovesse andare bene? Il tuo partner ti offrirà gratuitamente interventi periodici regolari, ogni tre mesi.

TOPFORMULA+
The Essence of Clean & Hygiene

Prova il metodo TopFormula+ di Allegrini

www.topformula.it

E tu hai già scelto un PARTNER in grado di affiancarti in questi 5 step?