



LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS OFRECEN SISTEMAS DE LIMPIEZA MÁS EFICACES Y ECOLÓGICOS

Lo más importante... que esté limpio

Mónica Ortega Menéndez

TANTO SI SE TRATA DE UN HOTEL, COMO DE UN BAR, UN RESTAURANTE O CUALQUIER OTRO ESTABLECIMIENTO HOSTELERO, LAS EXIGENCIAS PRIORITARIAS DE LOS CLIENTES SON SIEMPRE LAS MISMAS: HIGIENE Y LIMPIEZA. ESTAS DOS CUESTIONES SON FUNDAMENTALES PARA QUE SE SIENTAN A GUSTO Y, SOBRE TODO, PARA SU SEGURIDAD. ASÍ, HAY QUE CUIDAR, POR UN LADO, LA LIMPIEZA ESTÉTICA PORQUE LOS HUÉSPEDES DE UN HOTEL NO REPITEN CUANDO ENCUENTRAN UNA HABITACIÓN QUE NO ESTÉ EN PERFECTO ESTADO, Y, POR OTRA PARTE LA HIGIENE: NADIE ENTRARÍA A UN RESTAURANTE CUYA FALTA DE LIMPIEZA PUEDA DAR LUGAR A UN PROBLEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

higiene y limpieza reportaje

Al llegar a un establecimiento lo primero en lo que nos fijamos, de manera más o menos consciente, es en que el olor sea agradable y que la vista nos confirme que se trata de un lugar limpio. Por ello un hostelero no puede dejar que esa base no se cumpla a la perfección en todo momento, para garantizar la comodidad de los clientes.

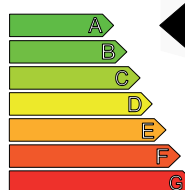
«Las valoraciones y propuesta de mejoras en restauración y hostelería, las posibilidades que planteamos para este sector, la aplicación de herramientas y materiales pasan por aumentar la parte positiva que acredita una correcta higienización», comenta María Teresa Sánchez, directora de Tesis, consultoría en sistemas de mantenimiento y limpieza.

INTARCON

refrigeración de bajo consumo



Equipos monoblock de refrigeración de bajo consumo para cámaras frigoríficas.



- Tecnología de bajo consumo
- Discriminación de tarifa eléctrica
- Ahorro de hasta un 50% en costes energéticos

www.intarcon.es

INTARCON SL
14900 Lucena (Córdoba)
T: +34 957 50 92 93



INTARCON
tecnología en refrigeración