



Mantenga la seguridad de sus clientes y comensales implementando procesos de limpieza y organización eficientes.

RECOMENDACIONES DE PRODUCTOS

MANEJO DE RESIDUOS Y RECICLAJE

Simplifica la gestión de residuos y aumenta la productividad, reduciendo el esfuerzo para los trabajadores y promoviendo el reciclaje.



LIMPIEZA Y ASEO

Limpie superficies con menos esfuerzo utilizando producto de la más alta calidad que proporcionan un rendimiento de limpieza efectivo en cualquier instalación.



MANEJO DE MATERIALES

Productos diseñados para el manejo y transporte de materiales, que ofrecen una ergonomía, organización y maniobrabilidad superior.



SOLUCIONES PARA EL BAÑO

Promueva la salud y mejore la imagen de sus baños con soluciones de primera calidad.



90%

de clientes de restaurantes que indicaron que su percepción de las prácticas de higiene influye en su **decisión de frecuentar**¹.

71%

de clientes requieren absolutamente una **limpieza regular** y visible de las mesas, mostradores y otros elementos que la gente toca².

71%

de usuarios dicen sentirse **más cómodos** comiendo fuera cuando los restaurantes comunican políticas estrictas de limpieza³.

1 COVID-19: La evolución de "Jan-San" a "Higiene" ya está completa", Baird, abril de 2020.
 2 Seminario web de datos esenciales, abril de 2020.
 3 OpenTable "Lo que los comensales esperan en 2021", marzo de 2021.

CONSULTE MÁS INFORMACIÓN EN:

