



RISTORANTI

PULITO. SICURO. EFFICIENTE.



ECOLAB, IL PARTNER PERFETTO PER VOI

Tranquillità e sicurezza sono servite. Grazie a decenni di esperienza nel settore della ristorazione, Ecolab si rende pienamente conto di quanto la sicurezza alimentare, l'igiene e la pulizia incidano sulla valutazione dei vostri clienti. Aiutandovi nell'assicurare loro un'esperienza positiva presso il vostro ristorante, Ecolab può supportarvi nell'ottenere clienti più numerosi e fedeli, una riduzione dei costi complessivi ed un miglior servizio, traendo poi vantaggio dal passaparola positivo che si crea.

Oggi più che mai, gli operatori della ristorazione alla ricerca di efficienza operativa e qualità massima hanno bisogno di un partner che comprenda pienamente le loro necessità e che possa aggiungere valore alla gestione quotidiana.

LE VOSTRE PREOCCUPAZIONI:

- ▲ Soddisfazione e fedeltà dei clienti
- ▲ Efficienza operativa e miglioramento della qualità
- ▲ Gestione proficua nel rispetto di leggi e normative vigenti.

AREE DI LAVORO

Cucina
Attrezzature
Stoccaggio
Lavaggio



SALA DA PRANZO

Sala da Pranzo ed Aree Comuni



PROVATE IL PROGRAMMA 360° DI PROTEZIONE

Il programma 360° di Protezione vi permetterà di poter contare sulle migliori soluzioni in termini di prodotti, sistemi, assistenza tecnica, addestramento e servizio globale, in modo tale da ottenere un supporto costante nell'ottenimento di clienti soddisfatti e di un bilancio in linea con le aspettative.

Con il programma 360° di Protezione avrete a vostra disposizione tutto il necessario per soddisfare le normative vigenti e raggiungere economicamente gli standard di pulizia ed igiene prefissati.

Grazie al programma 360° di Protezione potrete beneficiare di tutti i vantaggi derivanti da:

- ▲ Un ambiente pulito e igienicamente sicuro
- ▲ Una prevenzione efficace della contaminazione crociata degli alimenti
- ▲ Bicchieri e stoviglie brillanti
- ▲ Trattamenti specifici per tutte le superfici del locale
- ▲ Un costo totale del processo di pulizia decisamente ridotto grazie ai minori consumi di acqua ed energia ed all'eliminazione degli sprechi.



SODDISFAZIONE DEI CLIENTI

PULITO.

Migliorare l'immagine, attirare più clienti e consolidare la loro fedeltà.

EFFICIENZA OPERATIVA

SICURO.

Rispettare leggi, normative e controlli, minimizzando così i rischi relativi alla sicurezza di operatori e clienti.

EFFICIENTE.

Garantire la migliore esperienza possibile ai vostri clienti al costo più basso possibile.

L'INEGUAGLIABILE SERVIZIO ECOLAB

Il vostro riferimento in Ecolab proteggerà il vostro business attraverso soluzioni ottimali e personalizzate, opportunamente illustrate allo staff e fattivamente supportate.

360°
OF PROTECTION®

Complessivamente il programma 360° di Protezione è in grado di creare i presupposti fondamentali per una maggiore soddisfazione dei vostri clienti ed un incremento in termini di efficienza.

IL SERVIZIO ECOLAB: SECONDO A NESSUNO

L'organizzazione Ecolab rappresenta la squadra più capillare e meglio addestrata in tutto il settore della pulizia e disinfezione professionale. Dall'analisi puntuale della vostra realtà all'individuazione delle soluzioni ottimali, dall'installazione dei sistemi di dosaggio alla formazione del vostro staff, il fine ultimo del Territory Manager Ecolab è quello di supportare il vostro personale successo e quello del vostro ristorante.

IL PROGRAMMA 360° DI PROTEZIONE GARANTISCE:

- ▲ Visite regolari sul luogo di lavoro
- ▲ Garanzia del servizio di emergenza
- ▲ Addestramento continuo del personale
- ▲ Supporto generale per il contenimento dei costi complessivi attraverso la riduzione degli sprechi di prodotti chimici, acqua ed energia.



360° CUSTOMER REVIEW: VALORE AGGIUNTO PER IL VOSTRO BUSINESS

Durante le sue visite il Territory Manager per prima cosa incontrerà il vostro personale per risolvere i possibili problemi o affrontare eventuali urgenze; dopo ogni intervento verrà compilato un report finale chiamato 360° Customer Review.

Partendo dalle aree comuni e dalla sala da pranzo - l'ambiente dei vostri clienti - userà le sue conoscenze, la sua esperienza ed il suo spirito d'osservazione per valutare e migliorare, se necessario, le condizioni dei locali e la loro gestione. Dall'aspetto delle posate, della vetreria, della pulizia dei pavimenti, del tovagliato e dei servizi igienici identificherà e documenterà tutte le zone che richiedono una specifica attenzione.

Il Territory Manager controllerà anche tutte le zone operative quali:

- ▲ l'area ricevimento e stoccaggio degli alimenti
- ▲ l'area preparazione e cottura dei cibi
- ▲ le zone dedicate al lavaggio di stoviglie e pentole
- ▲ i locali per i dipendenti
- ▲ l'area raccolta rifiuti
- ▲ il magazzino dei prodotti chimici e le stazioni di dosaggio

affinché ovunque siano rispettati i criteri di **PULITO, SICURO, EFFICIENTE**.

IL VALORE DEL SERVIZIO ECOLAB

Le rilevazioni, le osservazioni e le raccomandazioni sulle aree che necessitano attenzione vengono documentate nel report 360° Customer Review. Al termine di ogni visita, il Territory Manager Ecolab lo redigerà insieme al vostro personale e concorderà le azioni da intraprendere.

A prescindere dalla dimensione e dalla complessità organizzativa del cliente, il risultato è un continuo miglioramento di efficacia ed efficienza delle operazioni basato su un livello di servizio eccezionale, tangibile e dimostrabile.



OFFRITE UN'ESPERIENZA DI QUALITÀ

Pranzare è un'esperienza plurisensoriale che va oltre il solo cibo servito. Prima ancora del gusto, l'impressione e il giudizio dei vostri clienti si formano attraverso l'utilizzo degli altri sensi. La pulizia e l'igiene della cucina, l'aspetto e l'atmosfera della sala da pranzo e delle aree comuni creano le basi dell'esperienza che il cliente vive nel vostro ristorante.

Il livello qualitativo e la pulizia di vetri, specchi, tavoli, banchi espositivi, zona bar, sale interne, servizi igienici e pavimenti influenzano la decisione dei vostri clienti di pranzare nuovamente nel vostro ristorante e di consigliarlo ai propri amici.

LE VOSTRE NECESSITÀ:

- ▲ Creare il giusto ambiente per pranzare
- ▲ Assicurare la pulizia e l'igiene delle zone di servizio e d'esposizione
- ▲ Mantenere i servizi igienici puliti e sicuri
- ▲ Preservare gli arredi di valore.



SALA DA PRANZO

Sala da Pranzo e Aree Comuni



FARE LA GIUSTA IMPRESSIONE

Le soluzioni e i programmi innovativi Ecolab aiutano i vostri clienti a vivere l'esperienza positiva che si aspettano e che meritano. Il programma 360° di Protezione vi fa ottenere e mantenere risultati eccellenti ovunque, specialmente nelle aree comuni difficili da pulire, facendole apparire al meglio ogni giorno così da assicurare il più alto standard di soddisfazione relativamente alla pulizia e all'igiene con costi complessivi contenuti.

IL PROGRAMMA 360° DI PROTEZIONE ASSICURA:

- ▲ Un ambiente invitante
- ▲ Aree espositive igieniche e di ottimo aspetto
- ▲ Sala da pranzo, aree di ritrovo, bar e servizi igienici in grado di riflettere la vostra attenzione per la pulizia
- ▲ L'aspetto originale degli arredi di valore e un più esteso ciclo di vita.



*Rasant® 360:
sistema di lavaggio veloce,
efficiente, pronto all'uso
per tutti i pavimenti.*



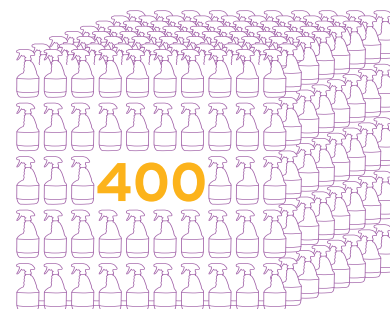
*Penguin & Penguin Pro:
dosaggio accurato e sicuro
grazie ad un sistema
preciso, chiuso e modulare;
disponibile con o senza
collegamento idrico.*

Esempio:
Oasis Pro



1

=



400

EFFICIENTE

Prodotti concentrati e sistemi di dosaggio accurati contengono i costi d'uso totali.



PULITO

Un ambiente perfetto grazie ad un aspetto fresco ed immacolato.

ESEMPI DI PROGRAMMI PER LE AREE COMUNI

- ▲ Disinfettanti e detergenti Oasis Pro e Penguin
- ▲ Sistemi di dosaggio Penguin & Penguin Pro
- ▲ Telai, manici e panni Rasant®
- ▲ Panni colorati in microfibra Polifix®
- ▲ Prodotti per la cura dei pavimenti
- ▲ Disinfettanti per l'igiene delle mani.

CUCINATE UN PASTO DA RICORDARE

Usando ingredienti freschi in un ambiente igienico ed osservando tempi e temperature di cottura corretti potrete garantire pasti non solo deliziosi ma anche sicuri e senza alcun tipo di contaminazione.

La buona igiene degli alimenti e le procedure di sicurezza non terminano con la cottura. Il servizio e le modalità di esposizione dei cibi celano rischi notevoli di contaminazione crociata; essi sono evitabili attraverso un attento controllo e monitoraggio dei tempi e delle temperature nei processi operativi in cucina.

LE VOSTRE PREOCCUPAZIONI:

- ▲ Garantire temperature e tempi di cottura corretti
- ▲ Prevenire la contaminazione crociata
- ▲ Assicurare un'efficace manutenzione ed un utilizzo efficiente delle attrezzature in cucina
- ▲ Ridurre i pericoli potenziali legati alla scivolosità dei pavimenti o al dosaggio errato dei prodotti.



AREE DI LAVORO

Cucina
Attrezzature



MANTENERE UNA CUCINA SICURA, PULITA ED EFFICIENTE

Il programma 360° di Protezione fornisce la migliore gamma di prodotti per la pulizia delle superfici e delle attrezzature in cucina. Detergenti altamente efficaci rimuovono velocemente il grasso, anche bruciato, facendovi risparmiare tempo e lavoro; prodotti disinfettanti per le attrezzature e per le mani degli operatori riducono il rischio di contaminazione crociata; detergenti rivoluzionari a doppia azione, chimica ed enzimatica, rimuovono definitivamente il grasso dai pavimenti della cucina, abbattendo il rischio di scivolare ed eliminando i cattivi odori.

In sintesi, l'utilizzo regolare dei prodotti Ecolab allunga la vita delle principali attrezzature presenti in cucina ed assicura lo svolgimento dei processi in maniera **PULITA, SICURA** ed **EFFICIENTE**.

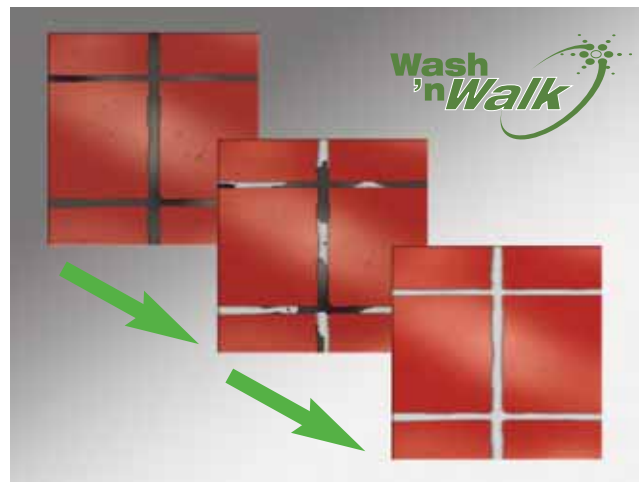
IL PROGRAMMA PROTEZIONE A 360° GARANTISCE:

- ▲ Migliore efficienza all'interno della cucina
- ▲ Prevenzione della contaminazione crociata
- ▲ Cucine a vista pulite e immacolate
- ▲ Pulizia delle superfici grasse veloce ed efficace
- ▲ Pavimenti in cucina non scivolosi.

*Sirafan® Speed:
sanitizzante
a base alcolica
a rapida evaporazione.*



*Wash 'n Walk:
detergente a doppia azione
per i pavimenti della cucina;
senza risciacquo,
rimuove il grasso in modo definitivo
abbattendo tempi e costi.*



SICURO

Ridotto rischio di infortuni derivanti da scivolate e cadute.



EFFICIENTE

Pulizia delle superfici calde velocemente e senza correre rischi.

ESEMPI DI PROGRAMMI PER L'IGIENE DELLA CUCINA:

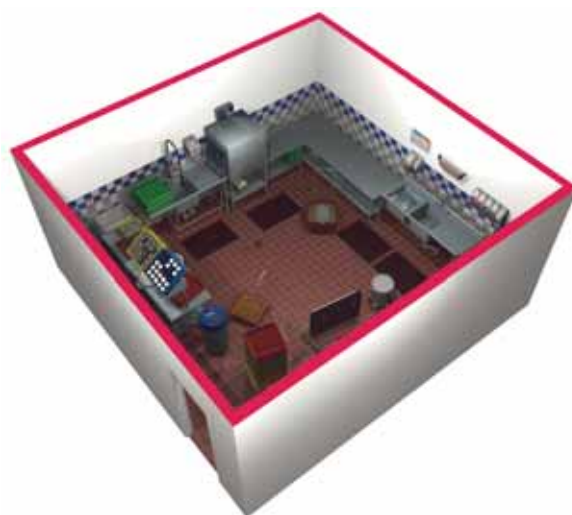
- ▲ Wash 'n Walk
- ▲ Detergenti e prodotti specifici per forni e grill
- ▲ Dosatori e saponi per l'igiene delle mani
- ▲ Oven Cleaner e Oven Rinse Power.

OFFRITE LA MIGLIORE ESPERIENZA POSSIBILE

La vostra immagine dipende da tutto quello che mettete sul tavolo, in altre parole non solo dal cibo che servite ma anche dai piatti, dai bicchieri e dalle posate con cui lo servite. Ecolab può offrire un programma integrato che garantisce elevata produttività, dipendenti sicuri e motivati, bassi costi per prodotti chimici, acqua ed energia. I risultati di lavaggio eccellenti e i costi contenuti sono dovuti all'elaborazione di procedure e piani di lavoro personalizzati basati sulle caratteristiche dell'acqua di lavaggio, sul tipo di sporco e sui risultati obiettivo.

LE VOSTRE NECESSITÀ:

- ▲ Stoviglie igienicamente pulite e brillanti
- ▲ Massima produttività e controllo dei costi
- ▲ Costante livello di qualità nei risultati
- ▲ Sicurezza per i dipendenti.



AREE DI LAVORO

Lavaggio



ECCELLENTI RISULTATI NEL LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE AD UN COSTO TOTALE INFERIORE

I prodotti ed i programmi Ecolab assicurano risultati immediati con un solo ciclo di lavaggio, a prescindere dal tipo di stoviglie e dalle condizioni operative:

- ▲ detergenti solidi altamente concentrati garantiscono la massima pulizia con il più alto livello d'igiene e di sicurezza per i dipendenti
- ▲ l'ampia gamma di brillantanti rende le vostre stoviglie brillanti e prive di striature, riducendo tempi e costi aggiuntivi di rilavaggio o asciugatura manuale con relativi rischi di rotture
- ▲ prodotti specifici per l'ammollo aumentano l'efficienza delle operazioni di lavaggio in lavastoviglie intervenendo direttamente sullo sporco più difficile derivante dalla cottura
- ▲ detergenti per il lavaggio manuale possono essere dosati in modo accurato e sicuro, garantendo la prestazione migliore al costo più basso possibile e riducendo l'impatto ambientale.

IL PROGRAMMA 360° DI PROTEZIONE GARANTISCE:

- ▲ Risultati senza macchie su piatti, bicchieri e posate
- ▲ Costo complessivo di utilizzo contenuto
- ▲ Costi di manodopera e rischi di rottura ridotti.

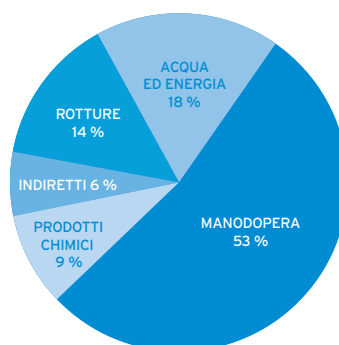


*Detergenti Solidi:
eccellente ed efficiente
lavaggio di piatti e stoviglie,
con livelli massimi
di sicurezza per gli operatori.*

*Prodotti Specialistici:
la corretta fase di
ammollo per controllare
i costi ed offrire migliori
risultati totali.*



I COSTI DEL LAVAGGIO MECCANICO



EFFICIENTE

Sistemi di dosaggio programmabili e personalizzabili in base al tipo e quantità di sporco garantiscono risultati ottimali al più basso costo di utilizzo.



SICURO

Sistemi di sicurezza "lock and key" progettati per evitare ogni contatto con i prodotti.

ESEMPI DI PROGRAMMI PER IL LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE:

- ▲ Detergenti solidi Ecolab Future per il lavaggio meccanico
- ▲ Additivi di risciacquo Clear Dry
- ▲ Sistemi di dosaggio Penguin
- ▲ Linea per ammollo Assure
- ▲ Detergenti per lavaggio manuale.