



RISTORAZIONE COLLETTIVA

PULITO. SICURO. EFFICIENTE.



ECOLAB, IL PARTNER PERFETTO PER VOI

Ogni giorno dovete preparare e servire centinaia se non migliaia di pasti. Grazie ad una pluridecennale esperienza nella ristorazione collettiva, 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, 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. Ecolab rappresenta quindi un partner che comprende pienamente le vostre necessità e che può sostenere ed aggiungere valore alla gestione quotidiana.

LE VOSTRE PREOCCUPAZIONI:

- ▲ Soddisfazione e fedeltà dei clienti
- ▲ Efficienza operativa e miglioramento della qualità
- ▲ Attenzione ai costi
- ▲ Rispetto di leggi e normative vigenti.

AREE DI LAVORO

Stoccaggio
Cucina
Attrezzature
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.



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.



PULITO

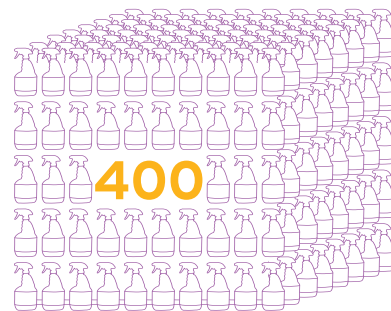
Un ambiente perfetto grazie ad un aspetto fresco ed immacolato.

Esempio:
Oasis Pro



1

=



400

EFFICIENTE

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



*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.*

ESEMPI DI PROGRAMMI PER LE AREE COMUNI

- ▲ Disinfettanti e detersivi 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



MASSIMIZZARE L'EFFICIENZA DELLA CUCINA

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:

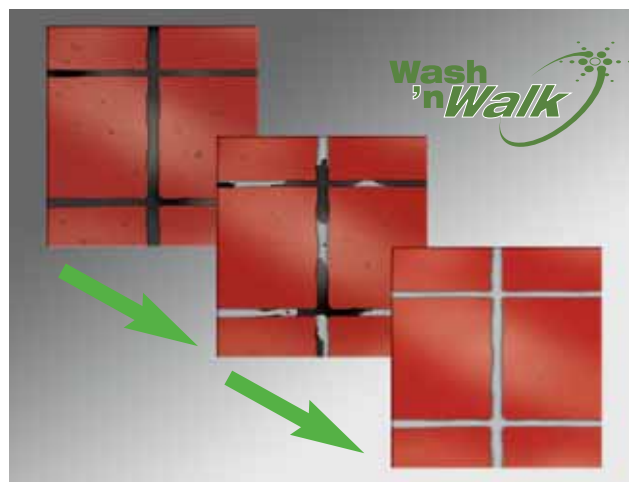
- ▲ Migliore efficienza all'interno della cucina
- ▲ Prevenzione della contaminazione crociata
- ▲ Cucine a vista pulite e immacolate
- ▲ Pulizia delle superfici grasse veloce ed efficace
- ▲ Pavimenti in cucina non scivolosi.



Oasis Pro: prodotti superconcentrati per risultati di pulizia eccellenti nell'area cucina, un utilizzo sicuro e costi sotto controllo.



Oven Cleaner Power ed Oven Rinse Power: sgrassante superconcentrato e additivo di risciacquo per forni dotati di sistema integrato di lavaggio.



SICURO

Rimozione definitiva di grasso ed unto dai pavimenti della cucina grazie all'utilizzo del detergente a doppia azione senza risciacquo Wash 'n Walk.



EFFICIENTE

Grease Express: rapida e sicura pulizia di griglie e piani cottura.

ESEMPI DI PROGRAMMI PER L'IGIENE DELLA CUCINA:

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

SALVAGUARDATE UN BENE DEPERIBILE

Dal ricevimento fino all'utilizzo, il mantenimento dell'integrità fisica e microbica degli alimenti è di vitale importanza. Gli alimenti deperibili, provenienti da fornitori attendibili e ricevuti nelle migliori condizioni possibili, possono comunque deteriorarsi velocemente a causa di stoccaggio o trattamenti inadeguati. Una corretta conservazione garantisce qualità e durata degli alimenti. Infine, il ricorso a pratiche igieniche corrette durante la preparazione dei cibi è essenziale quando si usano coltelli, utensili e taglieri e si puliscono le superfici a contatto col cibo; la contaminazione crociata è infatti la principale causa di avvelenamento da cibo.



AREE DI LAVORO

Stoccaggio
Cucina

LE VOSTRE NECESSITÀ:

- ▲ Non sprecare alimenti a causa del loro deperimento
- ▲ Prevenire la contaminazione crociata degli alimenti
- ▲ Mantenere perfettamente funzionanti tutte le attrezzature.



MANTENERE UNA CUCINA SICURA, PULITA ED EFFICIENTE

Il programma 360° di Protezione impatta direttamente sulle procedure inerenti la sicurezza alimentare ed è caratterizzato da un approccio integrato e trasversale. In funzione delle vostre esigenze, verranno proposte soluzioni personalizzate al fine di garantire prodotti eccellenti, sistemi facili da usare, processi completi ed un'approfondita formazione del vostro staff; solo in questo modo possono essere affrontate a costi contenuti le sfide relative alla pulizia ed alla disinfezione professionali.

IL PROGRAMMA 360° DI PROTEZIONE GARANTISCE:

- ▲ Maggiore freschezza degli alimenti deperibili
- ▲ Prevenzione della contaminazione crociata
- ▲ Miglior efficienza grazie alla riduzione dei tempi di pulizia
- ▲ Osservanza della sicurezza degli alimenti
- ▲ Dosaggio sicuro ed economico dei prodotti.



*Penguin Foam:
prodotti schiumogeni per il
massimo dell'efficienza
nelle operazioni di pulizia
e sanitizzazione.*



Dispenser Maxigiene.



*Ippi Verde:
disinfettante ad azione rapida per l'igiene delle mani.*



SICURO

Grazie al software PlanChexx potrete creare e gestire i piani d'igiene ottenendo così un valido aiuto nella prevenzione di patologie derivanti dagli alimenti.



PULITO

Opportunamente dosati, i detergenti e i disinfettanti Ecolab vi aiuteranno nel rispettare i vostri elevati standard di pulizia.

ESEMPI DI PROGRAMMI PER L'IGIENE IN CUCINA:

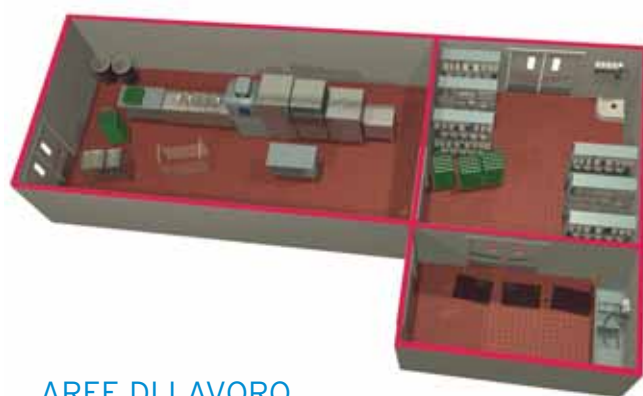
- ▲ Linea di superconcentrati Oasis Pro e Penguin
- ▲ Disinfettanti e sanitizzanti specifici per attrezzature da cucina
- ▲ Telai Rasant® e panni in microfibra Polifix®
- ▲ Piani d'igiene personalizzati PlanChexx
- ▲ Linea di detergenti schiumogeni FoamGuard.

OFFRITE LA MIGLIORE ESPERIENZA POSSIBILE

La fedeltà dei vostri clienti 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 ed i costi contenuti sono dovuti all'elaborazione di piani personalizzati in funzione delle caratteristiche dell'acqua di lavaggio e del tipo di sporco.

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.



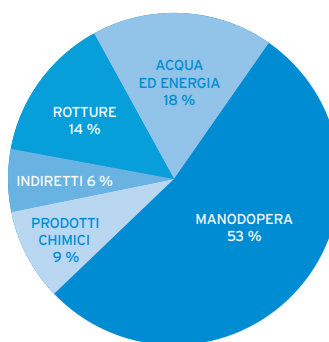
Sistemi di dosaggio per il lavaggio manuale sicuri ed efficienti.



SICURO

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

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.

ESEMPI DI PROGRAMMI PER IL LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE:

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

GUIDATE L'EFFICIENZA OPERATIVA

La gestione efficiente del lavaggio delle stoviglie e la loro corretta movimentazione rappresentano il punto critico per il controllo dei costi dei prodotti non alimentari. Chi opera nella ristorazione collettiva serve quotidianamente centinaia o migliaia di pasti, ognuno dei quali richiede stoviglie, posate, tazze, bicchieri e vassoi. Il vostro obiettivo è quello di assicurare ogni volta oggetti igienicamente trattati, puliti ed asciutti, specialmente negli orari di punta quando si ha il picco più alto di richiesta; il tutto all'insegna di efficacia ed efficienza dei processi e senza rotture di piatti o bicchieri.



AREE DI LAVORO

Lavaggio

LE VOSTRE PREOCCUPAZIONI:

- ▲ Garantire una fornitura regolare di stoviglie pulite
- ▲ Controllare la produttività e i costi
- ▲ Assicurare prestazioni di pulizia affidabili
- ▲ Proteggere le stoviglie preziose durante il trasporto e lo stoccaggio.



CONTROLLO DELL'INTERO PROCESSO DI LAVAGGIO

I sistemi Ecolab per la gestione dell'intero ciclo di lavaggio delle stoviglie sono stati creati per dare tranquillità agli operatori del settore mediante la garanzia di macchine efficienti, risultati ottimali con un solo ciclo di lavaggio, controllo dei costi accurato e protezione degli oggetti di valore.

360° Xplorer è un software di gestione via web che controlla costantemente, ottimizzandoli, i parametri chiave del processo di lavaggio quali le temperature, le pressioni, il consumo di energia, acqua e prodotti chimici. Così facendo potrete ridurre i costi di lavaggio e garantire l'efficienza nei momenti di punta, ottemperando alle normative di legge e riducendo l'impatto ambientale della vostra attività.

I sistemi Ecolab di dosaggio centralizzato assicurano un'erogazione di prodotto costante e continua senza il bisogno d'interventi manuali.

Infine, il programma di cestelli Raburn per la gestione e movimentazione delle stoviglie ne garantisce la protezione durante il lavaggio, il trasporto e lo stoccaggio, facilitandone l'identificazione e la selezione.

IL PROGRAMMA PROTEZIONE A 360° ASSICURA:

- ▲ Prestazioni massime nelle condizioni più difficili e nei momenti di picco della richiesta
- ▲ Controllo accurato ed efficace di tutte le componenti di lavaggio
- ▲ Costi di manodopera e rischi di rottura ridotti.

360° XPLOER



EFFICIENTE

Miglioramento dell'efficienza operativa fino al 20% con 360° Xplorer.



SICURO

Raburn: gestione e protezione di asset di valore.

ESEMPI DI PROGRAMMI PER L'EFFICIENZA NEL LAVAGGIO:

- ▲ 360° Xplorer
- ▲ Sistemi a dosaggio centralizzato
- ▲ Cestelli Raburn.

ANDATE OLTRE LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Il ricevimento, lo stoccaggio, la preparazione e la cottura dei cibi, l'aspetto dei tavoli, dei locali e del vostro staff non sono le uniche aree della vostra attività commerciale che richiedono un approccio **PULITO**, **SICURO** ed **EFFICIENTE**. I servizi dati spesso in appalto come la pulizia dell'edificio, la gestione della lavanderia, la fornitura di tovagliato e divise da lavoro hanno un impatto notevole sulla gestione quotidiana, la redditività e l'immagine dell'azienda.

La chiave di successo è la coerenza, raggiungibile attraverso la collaborazione con partner in grado di fornire sostegno, esperienza e competenza in tutte quelle aree che possono dare significativi benefici al vostro business.

LE VOSTRE PREOCCUPAZIONI:

- ▲ Controllo della produttività e dei costi
- ▲ Staff sicuro e motivato
- ▲ Conformità e adempimento agli obblighi legali
- ▲ Qualità totale garantita dall'approccio "dall'azienda agricola alla forchetta".



PROTEZIONE COMPLETA CON ECOLAB

Ecolab, grazie ad un'organizzazione capillare e trasversale, può generare un valore superiore per voi e per i vostri clienti in tutte le attività di supporto al vostro locale. Dai produttori di alimenti e bevande alle imprese di pulizia, dalle lavanderie industriali ai distributori di alimentari, per ogni operatore della filiera Ecolab ha a disposizione programmi in grado di prevenire le contaminazioni, gestire macchine e sistemi, curare e mantenere la pulizia dei locali, identificare approcci e procedure all'insegna di processi che assicurino sempre **PULIZIA, SICUREZZA** ed **EFFICIENZA**.

In particolare:

LA CURA NEL LAVAGGIO DEI TESSUTI GARANTISCE:

- ▲ Divise da lavoro e tovagliato puliti, freschi e senza macchie
- ▲ Riduzione della frequenza di sostituzione del tovagliato
- ▲ Aumento della produttività e della sicurezza.

I PROGRAMMI PER LE IMPRESE DI PULIZIA ASSICURANO:

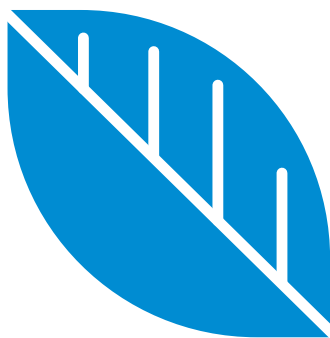
- ▲ Processi e risultati ottimali
- ▲ Il raggiungimento degli standard desiderati con costi ridotti
- ▲ Un flusso di lavoro scorrevole e discreto.

Ecolab mette a disposizione prodotti chimici, apparecchiature, formazione e consulenza approfondita; essi si concretizzano in:

- ▲ soluzioni altamente efficienti per la gestione di pulizia e disinfezione in tutti i settori
- ▲ sicurezza degli alimenti dall'azienda agricola alla forchetta del vostro cliente
- ▲ manutenzione e protezione di oggetti ed impianti ad elevato investimento.



ANDARE OLTRE IL VERDE



L'APPROCCIO ECOLAB ALLA SOSTENIBILITÀ



ENERGIA



ACQUA



SICUREZZA



SPRECHI

La missione aziendale Ecolab consiste nel rendere il mondo un posto più pulito, più sicuro e più sano. Come leader nella fornitura di prodotti e servizi per la pulizia e la sanificazione, Ecolab è da sempre impegnata per:

- ▲ Sviluppare procedure ecologicamente compatibili
- ▲ Perseguire con l'innovazione tecnologica una migliore qualità della vita
- ▲ Aiutare i clienti nel portare avanti una crescita economica duratura.

Da oltre 80 anni Ecolab segue questa filosofia, denominata "Impatto Totale", nello sviluppo di prodotti e programmi; essa ha aiutato i clienti Ecolab nel raggiungimento di significativi risultati in termini di sostenibilità, rendendo loro possibile ottenere di più consumando molto meno.

L'IMPATTO TOTALE HA UN SIGNIFICATO GLOBALE

L'approccio "Impatto Totale" riduce l'effetto globale sull'ambiente dei prodotti Ecolab per tutta la durata del loro ciclo di vita, dalla fabbricazione all'utilizzo, dalla distribuzione allo smaltimento. Combinando l'esperienza maturata nel settore della ristorazione, il servizio di livello mondiale e il continuo addestramento dei clienti, l'approccio "Impatto Totale" si estende ben oltre la chimica verde, rendendo minime le conseguenze sull'ambiente dovute alle attività dei nostri clienti attraverso:

- ▲ Ridotti consumi energetici
- ▲ Minore utilizzo d'acqua
- ▲ Maggiore sicurezza per operatori e clienti
- ▲ Sprechi contenuti.

LA SOSTENIBILITÀ INIZIA QUI

Come partner globale del settore della ristorazione Ecolab si impegna nel perseguire procedure sostenibili all'interno dei processi di lavoro delle attività commerciali dei propri clienti, fornendo soluzioni in grado di ridurre l'impatto totale. Ma il punto di partenza di questa sfida inizia all'interno di Ecolab stessa, attraverso la ricerca ed il miglioramento continuo degli standard sostenibili basati sui seguenti principi di base:

RESPONSABILITÀ SOCIALE

- ▲ I prodotti sono progettati e distribuiti per proteggere la sicurezza dei clienti Ecolab e dei loro clienti
- ▲ L'etica Ecolab rispetta la diversità ed il coinvolgimento dei lavoratori e della collettività
- ▲ I fornitori sono selezionati in funzione della loro rispondenza a questi stessi standard.

RUOLO GUIDA NELLA TUTELA DELL'AMBIENTE

- ▲ Ecolab fornisce innovative soluzioni sul mercato per minimizzare gli sprechi, l'utilizzo di energia e il consumo d'acqua
- ▲ Ecolab crede nei miglioramenti continui e nell'innovazione sostenibile per massimizzare le prestazioni dei prodotti e la salvaguardia ambientale.

PROGRESSO ECONOMICO

- ▲ Il crescente impegno ad andare oltre i bisogni di pulizia ed igiene dei clienti Ecolab ha consentito loro di ottenere una crescita sostenibile e proficua
- ▲ Ecolab investe continuamente nelle persone, nella collettività e nell'innovazione per essere all'avanguardia nella tecnologia e nello sviluppo.

