

Dbaj o **zapachy** w restauracji

Nieprzyjemne zapachy mają wiele źródeł. Mogą powstawać np. w wyniku używania określonych środków chemicznych czy być efektem gotowania aromatycznych potraw. Jeśli zanikają samoistnie po krótkim czasie, to nie ma się czym martwić. Jeżeli jednak w powietrzu niemal nieustannie unosi się przykra woń, świadczy to o poważniejszym problemie. Jest prawdopodobne, że w twojej wentylacji rozwinęły się kolonie bakterii i innych drobnoustrojów, które są źródłem nieprzyjemnego zapachu.

Przekrój nieczyszczonych rurociągów znacznie się zmniejsza, przez co wydajność instalacji odpowiedzialnej za odprowadzanie zanieczyszczeń znacznie odbiega od założeń projektowych. Prowadzi to do niewystarczającej utylizacji zapachów i cząsteczek tłuszczu unoszących się tak intensywnie w restauracyjnych kuchniach. Ile razy zdarzyło ci się tłumaczyć przed strażą pożarną, która została wezwana przez przypadkowych ludzi ze względu na znaczne zadymienie lokalu, kuchni czy też wentylatora dachowego? Ile razy pracownicy narzekali na zbyt wysokie temperatury w kuchni? Ile razy zwracano uwagę, że tłuszcz kapiący z wentylatora kanałowego jest ciężki do usunięcia w takich ilościach?

JAK CZYŚCIĆ?

Specjalistyczne czyszczenie wentylacji – być może połączone z dezynfekcją – pomoże rozwiązać ten problem. Kolejnymi zabiegami pozwalającymi utrzymać odpowiedni klimat w lokalu są ozonowanie, neutralizowanie czy specjalistyczna aromatyzacja, dzięki którym klienci będą mogli skupić się wyłącznie na rozkoszowaniu się twoimi arcydziełami kulinarnymi. Regularne czyszczenie kanałów wentylacyjnych jest niezbędne w budynkach każdego typu. To najlepszy sposób na zapewnienie dobrej jakości powietrza, a przy okazji na obniżenie kosztów eksploatacji instalacji wentylacyjnej czy klimatyzacyjnej.

Jak wygląda sam proces czyszczenia wentylacji? Prace z nim związane można zasadniczo podzielić na trzy etapy:

- wstępna inspekcja kanałów wentylacyjnych,
- zasadnicze czyszczenie, ewentualnie połączone z dezynfekcją,
- końcowa inspekcja – kontrola efektów wykonanej pracy.

Jak długo trwa i ile kosztuje czyszczenie wentylacji? To zależy od kilku czynników – m.in. od łącznej powierzchni kanałów wentylacyjnych, stopnia ich zabrudzenia, typu zanieczyszczeń czy też rodzaju instalacji.

PO CO OZONOWANIE?

Ozonowanie to sposób przeprowadzenia dezynfekcji bez użycia środków chemicznych, w którym czynnikiem biobójczym jest ozon, gaz o silnych właściwościach utleniających. Ozonowanie idealnie sprawdza się wszędzie tam, gdzie w bezpośrednim otoczeniu człowieka wymagana jest czystość mikrobiologiczna

metod dezynfekcji. Zalety ozonu jako silnego utleniacza szeroko wykorzystują różne branże.

MARKETING SENSORYCZNY

Aromamarketing/aromatyzacja to najnowsza na naszym rynku usługa. Koncepcja marketingu sensorycznego polega na aromatyzowaniu pomieszczeń firmy. Podstawowym zadaniem aromamarketingu jest stworzenie przyjemnej, prozakupowej atmosfery w miejscu sprzedaży oraz w punktach obsługi klienta. Jest narzędziem wspomagającym komunikaty budujące wizerunek marki. Odpowiednio dobrany zapach sprawia, że klienci identyfikują firmę jako bar-

Ozonowanie to sposób przeprowadzenia dezynfekcji bez użycia środków chemicznych, w którym czynnikiem biobójczym jest ozon, gaz o silnych właściwościach utleniających

i sterylność oraz uzyskanie środowiska wolnego od nieprzyjemnych zapachów i zagrażających zdrowiu mikroorganizmów, wirusów oraz zarodników pleśni i grzybów.

Ozonowanie to doskonała i ekologiczna metoda, która nie tylko odkazi pomieszczenie, w którym przebywasz, ale pozwoli ci pozbyć się wszelkich nieprzyjemnych zapachów z twojego otoczenia. Jest także metodą bezpieczną, a jej główną zaletą jest fizyczne usuwanie brzydkich zapachów, a nie ich maskowanie. Ozonowanie powietrza, obok ozonowania wody, dzięki swej skuteczności staje się ostatnio jedną z najpopularniejszych

dziej ekskluzywną, sprzedającą produkty o lepszej jakości. Oczywiście oprócz profesjonalnych czynności dostępne jest wiele metod chałupniczych, ale czy klienci będą wobec nich wyrozumiali? Nie zapominajmy również o konieczności regularnych serwisów, wymiany filtrów, czyszczeniu i dezynfekcji ogólnej instalacji wentylacji mechanicznej – do niej również przedostają się kuchenne aromaty. 🍷



MICHAŁ MAJEWSKI
CEO PB Signum Development;
czyszczeniewentylacji.com