

ŚRODKI CZYSTOŚCI

do zadań specjalnych

// ŻYJEMY W CZASACH, KIEDY WŁAŚCICIELE HOTELI I OSOBY ZARZĄDZAJĄCE NIMI MAJĄ WRĘCZ NIEOGRANICZONY DOSTĘP DO WYPOSAŻENIA I MATERIAŁÓW POMOCNYCH W ŚWIADCZENIU WYSOKIEJ JAKOŚCI USŁUG. JEDNĄ Z WAŻNIEJSZYCH GRUP MATERIAŁÓW MAJĄCYCH BARDZO DUŻY WPŁYW NA ZADOWOLENIE GOŚCI HOTELOWYCH, A CZĘSTO RÓWNIEŻ NA ICH BEZPIECZEŃSTWO, SĄ ŚRODKI CZYSTOŚCI. KTÓRE Z NICH ZASŁUGUJĄ NA MIANO ŚRODKÓW „DO ZADAŃ SPECJALNYCH”? //

Tekst: Marcin Leśniak

Najważniejsze, aby osoby zarządzające obiektami hotelowymi podeszły do wyboru środków czystości w sposób systemowy. Bowiem zbyt wiele obiektów w naszym kraju sięga nadal po przypadkowe środki chemiczne stosowane w zabiegach mycia i dezynfekcji. Ważne jest, aby dokonać zakupu całej linii preparatów jednej firmy, które wzajemnie się uzupełniają, gwarantując, że będziemy mogli czyścić skutecznie każdą powierzchnię właściwym, a nie przypadkowym preparatem.

Systemowe podejście do środków czystości to również wykorzystywanie systemów dozujących odpowiedzialnych za skuteczność preparatów, bezpieczeństwo użytkowników i gości hotelowych, jak również minimalizację kosztów ich użytkowania. Warto więc dokonać dogłębnej analizy potrzeb oraz kosztów stosowania. Musimy pamiętać, że ze środkami czystości w hotelu jest tak samo jak z abonamentem telefonicznym. Każdy abonament musi być skrojony na miarę. Przepadek wyboru abonamentu jest zawsze równoznaczny z niższą jakością i wyższymi kosztami.

DO ZADAŃ SPECJALNYCH!

Teraz skupmy się na wyborze środków czystości „do zadań specjalnych”. Które spośród szerokiej gamy środków

czystości możemy do tej grupy zaliczyć? Odpowiedzi na to pytanie byłyby różne, wszystko bowiem zależy od dotychczasowych doświadczeń użytkowników, jak i od tego, jakie mamy w danym momencie potrzeby. Zapewne każdy środek

czystości, który pomoże nam w rozwiązaniu problemu w danej chwili, zastuży w naszych oczach na miano „specjalnego”.

W każdym obiekcie hotelowym wykorzystujemy szereg specjalistycznych



// Najważniejsze, aby osoby zarządzające obiektami hotelowymi podeszły do wyboru środków czystości w sposób systemowy. Bowiem zbyt wiele obiektów w naszym kraju sięga nadal po przypadkowe środki chemiczne stosowane w zabiegach mycia i dezynfekcji. Ważne jest, aby dokonać zakupu całej linii preparatów jednej firmy, które wzajemnie się uzupełniają, gwarantując, że będziemy mogli czyścić skutecznie każdą powierzchnię właściwym, a nie przypadkowym preparatem. //

preparatów. Jednym z nich jest środek czystości do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej, z którym jako klienci hotelu zazwyczaj osobiście, choć bardzo często nieświadomie, się spotykamy. To preparat stosowany przez kilka działów każdego hotelu: na zapleczach gastronomicznych, przez personel housekeepingu oraz w każdym innym miejscu, gdzie wykorzystuje się powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej. Jest to preparat, bez którego ciężko sobie wyobrazić ładnie wyglądającą stal nierdzewną.

Dla wielu pracowników hoteli to preparat zbawienny, dla niektórych niestety bardzo kłopotliwy. Brak wiedzy na jego temat i umiejętności jego stosowania mści się w postaci tłustych powierzchni, co sprawia, że klienci wychodzą z tłustymi ubraniami z niejednej windy hotelowej. Preparat ten zyskuje miano „specjalnego” ze względu na jego niezastąpione właściwości, jak również za nazbyt często widoczne trudności w jego stosowaniu.

ZBAWIENNE ŚRODKI

Kolejnym preparatem „do zadań specjalnych”, szczególnie w oczach personelu housekeepingu, jest środek do czyszczenia szklanych kabin prysznicowych. W wielu hotelach, jak i w prywatnych domach zmurą są ślady pozostające po umyciu na wszystkich powierzchniach szklanych. Szczególnie trudne do utrzymania w czystości są powierzchnie szklanych kabin prysznicowych. Usunięcie osadów mineralnych, pozostałości mydła, żeli do mycia oraz balsamów jest często bardzo trudne, szczególnie pod

presją czasu, kiedy kolejni goście oczekują na dostępność zarezerwowanego pokoju hotelowego. Posiadanie więc preparatu, który skutecznie i szybko poradzi sobie z szybą brodzika, lustrami czy inną uciążliwą powierzchnią szklaną, jest w wielu przypadkach na wagę złota.

Inne, znakomite dla personelu housekeepingu, są preparaty odpowiedzialne za usuwanie nieprzyjemnych zapachów. Bardzo często zdarza się, że w pokoju przygotowywanym dla kolejnych gości jest nieprzyjemny zapach, a personel sprzątający ma zaledwie kilkadziesiąt minut lub maksymalnie kilka godzin na doprowadzenie pomieszczenia do idealnego stanu. Profesjonalne firmy, posiadające wieloletnie doświadczenie w zaopatrzeniu obiektów hotelowych, umieszczają w swojej ofercie szereg bardzo skutecznych, a dla nas zbawiennych w kryzysowych sytuacjach preparatów. Zapytajmy więc naszych dostawców o takie środki i zawsze miejmy je w zapasie.

NIE ZAPOMINAJMY O KUCHNI

Kolejny preparat z serii „do zadań specjalnych” wykorzystują działy kuchenne. Jest nim środek umożliwiający bezproblemowe i szybkie usuwanie przypaleń z powierzchni garnków, pojemników GN czy blach wykorzystywanych do pieczenia. Preparat ten jest wybawcą niejednego młodego pracownika kuchni czy praktykantów rozpoczynających swoją karierę na zmywalni naczyń kuchennych. Wykorzystywanie go pozwala na oszczędność czasu, mniejsze zużycie naczyń oraz gwarantuje większą skuteczność mycia, co ma bezpośredni wpływ na bezpieczeństwo żywności.

BEZPIECZNA GRUPA ŚRODKÓW

W każdym obiekcie hotelowym znajdują się preparaty o działaniu pożądanym przez wszystkie operacyjne działy hotelowe. Już sam fakt ich wszechstronności pozwala na zakwalifikowanie ich do środków „do zadań specjalnych”. Jednak to ich rola i przeznaczenie decydują o zaliczaniu ich do najlepszych w tej grupie. Mowa oczywiście o preparatach do dezynfekcji. Jest to bezsprzecznie grupa środków czystości wykorzystywanych we wszystkich działach: od kuchni, przez housekeeping, po SPA i wellness. Ich przeznaczenie wpływa bezpośrednio na bezpieczeństwo zdrowia gości hotelowych, przekładając się tym samym na bezpieczeństwo biznesu hotelowego.

Preparaty do dezynfekcji powinny być starannie dobierane dla każdego działu, tak aby zapewnić ich maksymalną skuteczność. Pamiętajmy o tym, że każdy dział hotelu charakteryzuje się inną specyfiką, dlatego też w każdym dziale trzeba stosować inne preparaty. Nie zapominajmy o miejscach szczególnych, takich jak SPA czy wellness, gdzie dochodzi bardzo często do bezpośredniego kontaktu ciała gości hotelowych z powierzchnią, która była dezynfekowana. Tak więc środki te powinny być w pełni skuteczne i bezpieczne. Również kuchnia jest miejscem szczególnym, gdzie potrzebujemy bardzo często szybkiej dezynfekcji, gwarantującej bezpieczeństwo mikrobiologiczne potraw podawanych konsumentom.

Kilka podanych przykładów pokazuje, jak bardzo ważny jest odpowiedni dobór środków czystości wykorzystywanych w obiektach hotelowych. Wyborem środków chemicznych nie powinny kierować przypadek i pośpiech. Właściwe decyzje w tym zakresie mają wpływ na koszty, bezpieczeństwo gości hotelowych, jak i na powodzenie naszego biznesu hotelowego. Wybierajmy zatem środki czystości bardzo rozważnie, wykonujmy ich testy, zbierajmy opinie naszych pracowników na ich temat, zapewnijmy kompleksowe szkolenia z zakresu ich użytkowania. Takie podejście do szeroko pojętej higieny obiektu hotelowego uświadomi nam, że każdy środek czystości jest na swój sposób środkiem „do zadań specjalnych”. ■