Buzil wspiera gastronomię w codziennym utrzymaniu higieny

Czy czysta kuchnia może pracować jeszcze sprawniej? W gastronomii jakość utrzymania higieny wpływa na codzienną organizację pracy, kondycję wyposażenia i doświadczenie gości.

Buzil łączy profesjonalne środki czystości z doradztwem i szkoleniami, pomagając kuchniom utrzymywać powtarzalny standard czystości oraz świadomie gospodarować chemią.

Za marką stoi ponad sto lat doświadczenia i zakład produkcyjny w bawarskim Memmingen. W Polsce firmę reprezentuje Buzil Polska Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu.

Dla osób zarządzających gastronomią najważniejsze jest jednak to, jak wiedza producenta przekłada się na codzienną pracę zespołu — od usuwania tłuszczu na zapleczu po utrzymanie czystości w przestrzeniach dostępnych dla gości.

Jakość widoczna po każdym serwisie

Przypalony tłuszcz w piecu, osad na naczyniach, smugi na blatach — czy zespół musi wracać do tych samych zadań?

Oferta Buzil obejmuje środki do mycia kuchni i urządzeń, ręcznego i maszynowego zmywania naczyń, usuwania osadów oraz dezynfekcji. Uzupełniają ją preparaty do podłóg, powierzchni i sanitariatów. Pozwala to dobrać rozwiązania do poszczególnych stref, rodzaju zabrudzeń i czyszczonych materiałów.

W gastronomii taki dobór ma praktyczne znaczenie: przypalony tłuszcz w piecu wymaga innego postępowania niż delikatna powierzchnia w sali restauracyjnej. Odpowiedni preparat i metoda pracy pomagają ograniczać konieczność ponownego czyszczenia oraz ryzyko uszkodzenia wyposażenia. Ułatwiają też zaplanowanie obowiązków między kolejnymi serwisami.

Wysoka jakość mycia maszynowego z Planta

Czy naczynia po wyjęciu ze zmywarki są gotowe do podania gościom, czy wymagają kolejnych poprawek? Kuchniom stawiającym najwyższe wymagania jakościowe marka Planta oferuje rozwiązania do maszynowego mycia naczyń i szkła oraz nabłyszczania, w tym Vamat Dishes P 948 i Vamat Rinser S P 949. Produkty te łączą profesjonalne zastosowanie z certyfikatami EU Ecolabel i Cradle to Cradle Certified na poziomie Full Scope Silver. Dobór preparatów do twardości wody, właściwe dozowanie i prawidłowe ustawienie zmywarki pomagają uzyskać powtarzalny efekt mycia oraz ograniczać potrzebę ponownego zmywania. Dzięki temu dbałość o jakość może iść w parze z odpowiedzialnym zużyciem zasobów.

Jasne zasady dla całego zespołu

Czy standard czystości pozostaje taki sam, gdy zmienia się obsada kuchni?

Wsparcie Buzil obejmuje audyty, indywidualny dobór produktów, szkolenia praktyczne oraz przygotowanie planów higieny i dezynfekcji. Dla menedżera oznacza to pomoc w ustaleniu, czym, jak i kiedy czyścić poszczególne strefy. Dla pracowników — czytelne wskazówki, które ułatwiają codzienną pracę i wdrażanie nowych osób. To podstawa powtarzalnej jakości, niezależnie od zmiany.

Ważnym elementem jest prawidłowe dozowanie. Systemy dozujące pomagają stosować ustalone ilości preparatów, a szkolenia wyjaśniają, jak korzystać z nich zgodnie z przeznaczeniem. Takie podejście wspiera kontrolę zużycia środków i kosztów utrzymania czystości. Udostępniane przez producenta karty techniczne i charakterystyki pozwalają sprawdzić zasady stosowania oraz wymagania dotyczące bezpieczeństwa.

Zrównoważony rozwój w codziennych decyzjach

Czy wiesz, ile środka czyszczącego Twoja kuchnia zużywa zgodnie z potrzebami, a ile wskutek dozowania „na oko”?

Odpowiedzialne utrzymanie czystości zaczyna się od wyboru produktu i jego właściwego użycia. W ofercie Buzil dostępne są środki z oznakowaniem EU Ecolabel, w tym produkty marki Planta. Czternaście produktów Planta uzyskało również certyfikat Cradle to Cradle Certified w wersji 4.0, na poziomie Full Scope Silver. Ocena obejmuje między innymi wpływ składników na zdrowie, obieg materiałów, ochronę klimatu i gospodarowanie wodą.

Wśród produktów Planta objętych certyfikacją Cradle to Cradle znajdują się rozwiązania do odtłuszczania kuchni, mycia naczyń i nabłyszczania. Daje to kuchniom możliwość uwzględnienia kryteriów środowiskowych także przy zakupach środków do codziennych zadań. Zakres certyfikacji należy odnosić do konkretnego preparatu i jego zastosowania.

Dla gastronomii korzyści wynikają z połączenia tych wyborów z dobrą organizacją pracy. Stosowanie zalecanych dawek ogranicza nadmierne zużycie chemii, a pielęgnacja dopasowana do materiału pomaga zachować wyposażenie w dobrym stanie. Buzil wspiera kuchnie w budowaniu takiego podejścia: z jasno określonymi zadaniami dla personelu, dbałością o jakość i większą kontrolą nad zużyciem środków czystości.

Więcej informacji: www.buzil.com oraz www.buzil.pl.