

La importancia de la limpieza y desinfección en el sector de la restauración

Unas instalaciones limpias y cuidadas aportan mucho valor a este tipo de establecimientos

La era digital en la que se vive inmerso, hace que los usuarios sean cada vez más exigentes y sus opiniones del restaurante se hagan públicas a través de internet. En ocasiones, la higiene y la percepción de limpieza pueden llevar al éxito o al fracaso de dicho local.

Sin ir más lejos, una noticia de El Mundo habla del estudio europeo de SCA y su marca de higiene global Tork, revela que la calidad de la comida es fundamental, pero hay otros detalles que se tienen en cuenta a la hora de valorar la experiencia en un restaurante. Según la encuesta 9 de cada 10 clientes priorizan la limpieza óptima, tanto del comedor como de los aseos, sobre la rapidez y un buen servicio. De hecho, la falta de higiene en la cocina y una limpieza inadecuada en los aseos favorecerían que más de la mitad de los encuestados no recomendase el restaurante. La mayoría de ellos, consideran que es importante que los baños mantengan, al menos, la misma higiene que los comedores. Los detalles son importantes, por ejemplo la calidad de los productos- como el papel higiénico, las toallitas y el jabón de manos- mejoran la experiencia de un 30% de los encuestados, mientras que 6 de cada 10, piensan que estos productos deberían ser un estándar.

La higienización del restaurante

En la empresa de servicios de limpieza Tot Net, consideran que el sector de la restauración requiere de una especial atención en las normas de higiene y limpieza, ya que es un lugar donde se manipulan alimentos de forma constante y sistemática. Entre todas las medidas para la prevención de la contaminación en la industria alimentaria, la limpieza y la desinfección, ocupan un lugar predominante en cualquier establecimiento donde se preparen los alimentos.

Además, la normativa sobre higiene alimentaria marca una serie de requisitos, pautas y obligaciones de salubridad en restaurantes, de obligado cumplimiento, para preservar la salud de los clientes.

Limpieza y desinfección del establecimiento

La limpieza de un restaurante no sólo hace referencia a la zona del comedor, con una cubertería sin residuos, un mantel limpio, o un suelo bien fregado, sino que las zonas más interiores, como pueden ser el almacén, y sobre todo la cocina, han de estar perfectamente desinfectadas para evitar la aparición de posibles plagas que pudieran aparecer en el establecimiento, y que resultaran nocivas para la salud. Y como, los aseos son una de las zonas del establecimiento más importantes, que debe incluir acciones constantes, de limpieza y desinfección. En Tot-Net recomiendan, realizar un mínimo de una limpieza en dicho espacio, por cada turno de comidas, dependiendo de la afluencia de público en el establecimiento durante cada jornada.

La desinfección de cualquier zona del restaurante, requiere de conocimientos y maquinaria especial,

ya que no todos los establecimientos requieren de los mismos productos químicos y de la misma maquinaria para la completa higienización. Es por esa razón, que es importante poder contar con empresas de servicios de limpieza, para que se ocupen de estas tareas.

Es por ello, que la empresa Tot-Net, ofrece a sus clientes en dichas instalaciones, un plan de higiene idóneo y un servicio a medida, total, o parcial, en función de las tareas que ya están cubiertas por la propia plantilla del restaurante.

Sobre Tot-Net

Tot-Net es una de las principales empresas de servicios de limpieza de España, con una experiencia de más de 50 años. En Tot-Net se trabaja con el convencimiento de la importancia de su labor. Unas instalaciones limpias y cuidadas son una exigencia colectiva, un factor que influye positivamente en las personas y, en muchos casos, una exigencia sanitaria. Un servicio profesional de limpieza, además de aportar bienestar, contribuye al mantenimiento y conservación de las instalaciones y los bienes de equipo. La imagen de los clientes de Tot-Net es la imagen de Tot Net.

Datos de contacto:

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>