



ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ HORECA

ΒΙΟΕΝΖΥΜΑΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ



Εστιατόρια



Καφέ



Bar



Catering



Fast Food



Ζαχαροπλαστεία



Αρτοποιεία



Βιοενζυματική
τεχνολογία



Αποτελεσματικότητα
& ασφάλεια



Φιλικό προς το περιβάλλον
& τον άνθρωπο

Περιεχόμενα

- 01 Εισαγωγή – Η υγιεινή ως βασικό στοιχείο της επαγγελματικής εστίασης
- 02 Οι ιδιαίτερες απαιτήσεις του κλάδου HORECA
- 03 Κουζίνα και χώροι προετοιμασίας τροφίμων
- 04 Χώροι εξυπηρέτησης πελατών και χώροι υγιεινής
- 05 Αποχετεύσεις, λιποσυλλέκτες, κάδοι και έλεγχος οσμών
- 06 Πρόγραμμα προληπτικής καθαριότητας και συντήρησης
- 07 Βιολογική και βιοενζυματική τεχνολογία
- 08 Προτεινόμενες λύσεις Net Professional Ecology
- 09 Checklist αυτοελέγχου και τα συχνότερα λάθη
- 10 Επίλογος – Η υγιεινή ως επένδυση

Σημαντική σημείωση

Ο οδηγός έχει ενημερωτικό χαρακτήρα. Η εφαρμογή κάθε προϊόντος πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την ετικέτα, το τεχνικό δελτίο, το δελτίο δεδομένων ασφαλείας και το πρόγραμμα υγιεινής/HACCP της επιχείρησης.



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ

Στον απαιτητικό χώρο της εστίασης, κάθε λεπτομέρεια μετράει. Η καθαριότητα και η σωστή υγιεινή δεν είναι μόνο υποχρέωση, είναι επένδυση στην εμπειρία του πελάτη, στη φήμη της επιχείρησης και στη βιωσιμότητά της.

Η **Net Professional** προσφέρει ολοκληρωμένες βιοενζυματικές λύσεις που εξασφαλίζουν αποτελεσματικότητα, ασφάλεια και σεβασμό στο περιβάλλον και τον άνθρωπο.



Ασφάλεια
για προσωπικό
και πελάτες



Σεβασμός
στο περιβάλλον



Εξοικονόμηση
χρόνου
και κόστους



Εμπειρία
ποιότητας
που ξεχωρίζει



Στόχος μας είναι να στηρίζουμε κάθε επαγγελματία του κλάδου HORECA με λύσεις που λειτουργούν στην πράξη, κάθε μέρα, σε κάθε συνθήκη.



Βιοενζυματική
τεχνολογία



Αποτελεσματικότητα
& ασφάλεια



Φίλικό προς το περιβάλλον
& τον άνθρωπο



Οικονομία
& αποδοτικότητα

Εισαγωγή

Η υγιεινή ως βασικό στοιχείο της επαγγελματικής εστίασης.

Στις επιχειρήσεις HORECA, η καθαριότητα και η υγιεινή δεν αποτελούν απλώς καθημερινές εργασίες. Συνδέονται άμεσα με την ασφάλεια των τροφίμων, την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών, την εικόνα της επιχείρησης και την εμπειρία του πελάτη.

Εστιατόρια, καφέ, bar, επιχειρήσεις catering, fast food, αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία λειτουργούν καθημερινά σε ιδιαίτερα απαιτητικές συνθήκες. Η συνεχής προετοιμασία τροφίμων, η χρήση ελαίων και λιπών, η παραγωγή οργανικών υπολειμμάτων και η μεγάλη επισκεψιμότητα επιβαρύνουν τις επιφάνειες, τα δάπεδα, τις αποχετεύσεις, τους λιποσυλλέκτες, τους κάδους απορριμμάτων και τους χώρους υγιεινής.

Όταν η φροντίδα περιορίζεται μόνο στον ορατό καθαρισμό, πολλά προβλήματα συνεχίζουν να αναπτύσσονται σε σημεία που δεν είναι άμεσα ορατά. Τα οργανικά κατάλοιπα συσσωρεύονται στο δίκτυο αποχέτευσης, τα λίπη προσκολλώνται στις σωληνώσεις και οι δυσάρεστες οσμές επανεμφανίζονται, ακόμη και μετά τη χρήση ισχυρών αρωματικών ή χημικών προϊόντων.

Η αποτελεσματική αντιμετώπιση απαιτεί ένα οργανωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και προληπτικής συντήρησης, προσαρμοσμένο στις πραγματικές ανάγκες κάθε επιχείρησης. Στόχος δεν είναι μόνο η προσωρινή κάλυψη του προβλήματος, αλλά η αντιμετώπιση των οργανικών αιτίων που το δημιουργούν.

Μια διαφορετική προσέγγιση στην επαγγελματική καθαριότητα

Οι σύγχρονες βιολογικές και βιοενζυματικές λύσεις μπορούν να ενισχύσουν την καθημερινή φροντίδα μιας επιχείρησης HORECA, συμβάλλοντας στη διάσπαση οργανικών καταλοίπων, λιπών και ουσιών που ευθύνονται για την ανάπτυξη δυσάρεστων οσμών. Με τη σωστή επιλογή προϊόντων, τη σωστή δοσολογία και τη συστηματική εφαρμογή μπορεί να επιτευχθεί:

- αποτελεσματικότερη διαχείριση οργανικών καταλοίπων,
- περιορισμός δυσάρεστων οσμών από την πηγή τους,
- καλύτερη λειτουργία αποχετεύσεων και λιποσυλλεκτών,
- μείωση της άσκοπης χρήσης πολλών διαφορετικών προϊόντων,
- προστασία ευαίσθητων επιφανειών και επαγγελματικού εξοπλισμού,
- δημιουργία καθαρού και ευχάριστου περιβάλλοντος για πελάτες και εργαζομένους.

Στόχος του οδηγού

Να προσφέρει πρακτικές κατευθύνσεις, συμβουλές πρόληψης και στοχευμένες λύσεις που μπορούν να ενταχθούν στην καθημερινή λειτουργία μιας επιχείρησης HORECA.



ΟΙ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ HORECA

Η καθημερινή λειτουργία καταστημάτων εστίασης δημιουργεί κρίσιμα προβλήματα υγιεινής που επηρεάζουν την **ποιότητα**, την **ασφάλεια** και το **κόστος**.

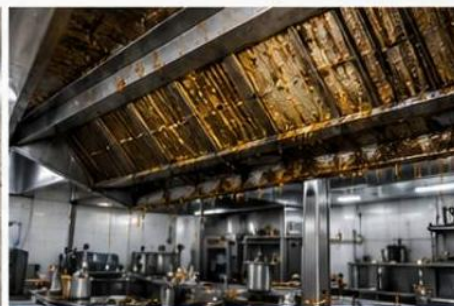


ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ & ΣΩΛΗΝΩΣΕΙΣ

Συσσώρευση λιπών, υπολειμμάτων τροφών και οργανικών υλών που προκαλούν φράξεις, δυσάρεστες οσμές και βλάπτουν το δίκτυο.



ΦΡΑΞΕΙΣ & ΥΠΕΡΧΕΙΛΙΣΕΙΣ



ΣΥΣΣΩΡΕΥΣΗ ΛΙΠΩΝ



ΔΥΣΑΡΕΣΤΕΣ ΟΣΜΕΣ

Ενοχλητικές οσμές από κουζίνες, κάδους, αποχετεύσεις και λιποσυλλέκτες που επηρεάζουν την εμπειρία των πελατών.



ΔΥΣΑΡΕΣΤΕΣ ΟΣΜΕΣ



ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΩΝ



ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΕΣ

Ανεπαρκής συντήρηση οδηγεί σε υπερχειλίση, οσμές, υγειονομικούς κινδύνους και αυξημένο κόστος.



ΚΑΔΟΙ & ΧΩΡΟΙ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Συσσώρευση οργανικών υπολειμμάτων, οσμές και προσέλκυση εντόμων και τρωκτικών.



ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ & ΟΣΜΕΣ



ΕΝΤΟΜΑ & ΤΡΩΚΤΙΚΑ



ΕΝΤΟΜΑ & ΤΡΩΚΤΙΚΑ

Η παρουσία εντόμων και τρωκτικών απειλεί την υγιεινή, την ασφάλεια και τη φήμη της επιχείρησης.



Οι βιοενζυματικές λύσεις της Net Professional αποτελούν τη σύγχρονη απάντηση για έναν **καθαρό**, **ασφαλή** και **αποδοτικό** χώρο εστίασης. Πρόληψη σήμερα, ποιότητα και εξοικονόμηση κάθε μέρα.



Βιοενζυματική
τεχνολογία



Αποτελεσματικότητα
& ασφάλεια



Φιλικό προς το περιβάλλον
& τον άνθρωπο



Οικονομία
& αποδοτικότητα

ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΛΑΔΟΥΣ HORECA

Κάθε επιχείρηση στον κλάδο HORECA έχει τις δικές της ιδιαιτερότητες και προκλήσεις υγιεινής. Η σωστή κατανόηση των απαιτήσεων κάθε κλάδου είναι το κλειδί για αποτελεσματική προστασία και άριστα αποτελέσματα.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΝΑ ΚΛΑΔΟ



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ



- Έλεγχος λιπών σε κουζίνες, φούσκες, σχάρες και δάπεδα.
- Πρόληψη δυσάρεστων οσμών από αποχετεύσεις και λιποσυλλέκτες.
- Υγιεινή επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Ασφάλεια και συμμόρφωση με τα πρότυπα HACCP.



ΚΑΦΕ



- Καθαριότητα μηχανών καφέ, μύλων και πάγκων εργασίας.
- Έλεγχος οσμών σε μικρούς χώρους.
- Υγιεινή σε αποχετεύσεις και σιφόνια.
- Ασφάλεια τροφίμων σε σάντουιτς και σνακ.



BAR



- Υγιεινή πάγκων, εξοπλισμού και χώρων παρασκευής.
- Καθαριότητα παγομηχανών και ποτηριών.
- Έλεγχος οσμών και αποβλήτων από αποχετεύσεις.
- Αισθητική καθαριότητα για τον πελάτη.



CATERING



- Ασφαλής μεταφορά και διατήρηση τροφίμων.
- Υγιεινή εξοπλισμού παρασκευής και μεταφοράς.
- Διαχείριση αποβλήτων σε μεγάλους όγκους.
- Συμμόρφωση με HACCP σε κάθε στάδιο.



FAST FOOD



- Συσσώρευση λιπών σε φριτζές, φούσκες και φίλτρα.
- Έντονα υπολείμματα τροφών σε δάπεδα και επιφάνειες.
- Συχνός καθαρισμός αποχετεύσεων λόγω υψηλού όγκου χρήσης.
- Ταχεία εξυπηρέτηση με ασφαλείς συνθήκες υγιεινής.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ



- Υγιεινή σε επιφάνειες παρασκευής γλυκών.
- Καθαριότητα ψυγείων και βιτρίνων.
- Έλεγχος οσμών και υγρασίας σε αποθηκευτικούς χώρους.
- Ασφάλεια πρώτων υλών.



ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ



- Έλεγχος αλεύρων, ζυμών και υπολειμμάτων σε εξοπλισμό.
- Καθαριότητα φούρνων, πάγκων και δαπέδων.
- Διαχείριση οσμών και σκόνης σε κλειστούς χώρους.
- Υγιεινή αποθηκευτικών χώρων.



ΠΟΤΟΠΟΙΕΙΑ / ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ



- Υγιεινή εξοπλισμού παραγωγής και δεξαμενών.
- Έλεγχος επικαθίσεων και βιοφίλμ σε σωληνώσεις.
- Διαχείριση αποβλήτων υγρών και στερεών.
- Συμμόρφωση με ισχύουσες προδιαγραφές ποιότητας.



Η σωστή εφαρμογή βιοενζυματικών λύσεων προσαρμοσμένων σε κάθε κλάδο HORECA εξασφαλίζει **άριστη υγιεινή, προστασία** του εξοπλισμού και **ικανοποιημένους πελάτες**.



Βιοενζυματική
τεχνολογία



Αποτελεσματικότητα
& ασφάλεια



Φίλικό προς το περιβάλλον
& τον άνθρωπο



Οικονομία
& αποδοτικότητα

Οι ιδιαίτερες απαιτήσεις του κλάδου HORECA

Γιατί η επαγγελματική εστίαση χρειάζεται οργανωμένο και πολυεπίπεδο πρόγραμμα υγιεινής;

Κάθε επιχείρηση εστίασης έχει διαφορετικό μέγεθος, εξοπλισμό, ωράριο και όγκο εργασιών. Ωστόσο, οι βασικές πηγές επιβάρυνσης είναι κοινές: τρόφιμα, υγρασία, θερμότητα, λίπη, συχνή χρήση νερού, συνεχής κίνηση προσωπικού και πελατών, καθώς και καθημερινή παραγωγή απορριμμάτων.

Οργανικά υπολείμματα

Υπολείμματα τροφίμων, σάλτσες, ζάχαρη, άμυλο, γαλακτοκομικά, καφές και ποτά μπορούν να παραμείνουν σε επιφάνειες, ενώσεις, σχάρες και σημεία απορροής. Όσο περισσότερο παραμένουν, τόσο δυσκολότερα απομακρύνονται.

Λίπη και έλαια

Τα λίπη δεν επιβαρύνουν μόνο τον εξοπλισμό και τα δάπεδα. Μεταφέρονται μέσω των πλύσεων στις αποχετεύσεις, ψύχονται, προσκολλώνται στις σωληνώσεις και δημιουργούν σταδιακά στενώσεις, επικαθίσεις και οσμές.

Υγρασία και κρυφά σημεία

Κάτω από πάγκους, πίσω από ψυγεία, γύρω από σιφώνια, κάτω από μηχανήματα και μέσα σε αρμούς μπορεί να παραμένει υγρασία. Τα σημεία αυτά χρειάζονται συστηματικό έλεγχο και όχι μόνο επιφανειακό καθαρισμό.

Μεγάλη επισκεψιμότητα

Οι σάλες, τα bar, οι χώροι αναμονής και τα WC χρειάζονται συχνές παρεμβάσεις, ώστε η επιχείρηση να διατηρεί σταθερά καλή εικόνα καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας της.

Πίεση χρόνου

Οι εργασίες καθαριότητας εκτελούνται συχνά γρήγορα, πριν το άνοιγμα ή μετά το κλείσιμο. Χωρίς σαφές πρόγραμμα, κρίσιμα σημεία μπορεί να παραλείπονται ή να καθαρίζονται με ακατάλληλο προϊόν.

Βασική αρχή

Η καθαριότητα πρέπει να οργανώνεται ανά ζώνη, συχνότητα και υπεύθυνο. Ό,τι δεν καταγράφεται και δεν ελέγχεται συστηματικά, είναι εύκολο να παραμεληθεί.



**Οργανικά
υπολείμματα**



**Λίπη
και έλαια**



**Υγρασία
και κρυφά σημεία**



**Μεγάλη
επισκεψιμότητα**



**Πίση
χρόνου**



Βασική αρχή

Η καθαριότητα πρέπει να οργανώνεται ανά ζώνη, συχνότητα και υπεύθυνο.

Ό,τι δεν καταγράφεται και δεν ελέγχεται συστηματικά, είναι εύκολο να παραλειφθεί.



ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΧΩΡΟΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οργάνωση καθαρισμού από τις επιφάνειες
εργασίας έως τον εξοπλισμό και τα δάπεδα

Η κουζίνα είναι η καρδιά κάθε επιχείρησης HORECA.
Η σωστή καθαριότητα και απολύμανση προετοιμάζει
τα τρόφιμα, τον εξοπλισμό και τους εργαζόμενους
και εξασφαλίζει την ποιότητα που περιμένουν οι πελάτες.



ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΚΥΡΙΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ



ΛΙΠΗ & ΕΛΑΙΑ

Συσσωρεύονται σε
επιφάνειες, φίλτρα,
σχάρες και
εξαερισμούς.



ΟΡΓΑΝΙΚΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ

Υπολείμματα τροφών,
σάλτσες και ζάχαρη
δημιουργούν οσμές
και μικροβιακή
επιβάρυνση.



ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΙ & ΦΙΛΤΡΑ

Λίπη και ατμοί
μειώνουν την
απόδοση και
αυξάνουν τον
κίνδυνο φωτιάς.



ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Σε επαφή με τρόφιμα –
απαιτούν συνδυασμό
καθαρισμού και σωστής
απολύμανσης.



ΔΑΠΕΔΑ & ΑΡΜΟΙ

Ολισθηρότητα από
λίπη και υγρά.
Συσσωρευση ρύπων
σε αρμούς και
αποχετεύσεις.



ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

- ✓ Καθαρισμός και απολίπανση επιφανειών μετά από κάθε χρήση.
- ✓ Τακτικός καθαρισμός φίλτρων, σχαρών, φούρνων και εστιών.
- ✓ Άμεση απομάκρυνση υπολειμμάτων τροφίμων από πάγκους και δάπεδα.
- ✓ Καθαρισμός αποχετεύσεων και σιφωνιών με βιοενζυματικά προϊόντα.
- ✓ Χρήση κατάλληλων προϊόντων για ανοξειδωτες επιφάνειες και τρόφιμα.
- ✓ Εφαρμογή προγράμματος HACCP και τήρηση αρχείων καθαρισμού.



ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Καθαρίστε σε βάθος
τις συσκευές τουλάχιστον
1 φορά την εβδομάδα.



Χρησιμοποιείτε χλιαρό νερό
(30–40°C) για καλύτερη δράση
των βιοενζυματικών προϊόντων.



Ελέγχετε και καθαρίζετε
τακτικά τα σημεία που δύσκολα
βλέπετε (κάτω από μηχανήματα,
πίσω από ψυγεία).



Μην αναμειγνύετε χλωρίνη
ή ισχυρά χημικά με άλλα
προϊόντα.



Η σωστή καθαριότητα στην κουζίνα δεν είναι μόνο θέμα εικόνας.
Είναι θέμα **ασφάλειας, ποιότητας και σεβασμού** στον πελάτη.



Βιοενζυματική
τεχνολογία



Αποτελεσματικότητα
& ασφάλεια



Φιλικό προς το περιβάλλον
& τον άνθρωπο



Οικονομία
& αποδοτικότητα

Κουζίνα και χώροι προετοιμασίας τροφίμων

Οργάνωση καθαρισμού από τις επιφάνειες εργασίας έως τα δύσκολα σημεία.

Διαχωρισμός καθαρισμού και απολύμανσης

Ο καθαρισμός απομακρύνει λίπη, ρύπους και οργανικά κατάλοιπα. Η απολύμανση, όταν απαιτείται από το πρόγραμμα της επιχείρησης, εφαρμόζεται σε ήδη καθαρή επιφάνεια και με εγκεκριμένο προϊόν. Η εφαρμογή απολυμαντικού πάνω σε εμφανή βρωμιά ή λίπος δεν υποκαθιστά τον καθαρισμό.

Πάγκοι και επιφάνειες προετοιμασίας

- Απομακρύνετε πρώτα στερεά υπολείμματα με κατάλληλο εξοπλισμό.
- Χρησιμοποιείτε προϊόν συμβατό με το υλικό της επιφάνειας και τη χρήση του χώρου.
- Ξεπλένετε όταν αυτό προβλέπεται από τις οδηγίες εφαρμογής.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή σε ενώσεις, γωνίες, αρμούς και σημεία επαφής με εξοπλισμό.
- Μην αναμειγνύετε διαφορετικά χημικά προϊόντα.

Ιnox εξοπλισμός και επιφάνειες

Οι ανοξείδωτες επιφάνειες χρειάζονται καθαρισμό που απομακρύνει λίπη και δαχτυλιές χωρίς να αφήνει θαμπάδα ή υπολείμματα. Αποφεύγονται λειαντικά υλικά και ακατάλληλα ισχυρά προϊόντα που μπορεί να επηρεάσουν την εμφάνιση ή να δημιουργήσουν φθορά με τη συνεχή χρήση.

Ψυγεία, θάλαμοι και αποθηκευτικοί χώροι

Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται με ελεγχόμενο τρόπο, χωρίς να παραμένουν νερά ή υπολείμματα προϊόντος. Ράφια, λάστιχα θυρών, αποχετεύσεις, γωνίες και κάτω επιφάνειες χρειάζονται τακτικό έλεγχο. Τυχόν διαρροές τροφίμων απομακρύνονται άμεσα, ώστε να μην αποτελούν πηγή οσμών.

Δάπεδα κουζίνας

Τα δάπεδα συγκεντρώνουν λίπη, νερά και οργανικά κατάλοιπα. Η υπερβολική ποσότητα καθαριστικού δεν σημαίνει καλύτερο αποτέλεσμα, μπορεί να αφήσει υπολείμματα, να αυξήσει την ολισθηρότητα και να επιβαρύνει τις αποχετεύσεις. Απαιτείται σωστή αραίωση, κατάλληλος μηχανικός καθαρισμός και απομάκρυνση των νερών.

Πρακτική συμβουλή

Η σειρά των εργασιών έχει σημασία: πρώτα απομάκρυνση στερεών, μετά καθαρισμός εξοπλισμού και επιφανειών, στη συνέχεια δάπεδα και στο τέλος αποχετεύσεις/σιφώνια. Έτσι αποφεύγεται η επαναμόλυνση ήδη καθαρών σημείων.



ΧΩΡΟΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ & ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Καθαριότητα που φαίνεται,
υγιεινή που νιώθει ο πελάτης

Η εικόνα της επιχείρησής σας σχηματίζεται από τη στιγμή που ο πελάτης μπαίνει στον χώρο. Καθαρά τραπέζια, δάπεδα χωρίς σημάδια, ευχάριστα αρωματισμένος χώρος και πεντακάθαρο WC δημιουργούν εμπιστοσύνη και θετική εμπειρία.



ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΚΥΡΙΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ



ΤΡΑΠΕΖΙΑ & ΚΑΘΙΣΜΑΤΑ

Συχνή επαφή με πελάτες.
Κίνδυνος μεταφοράς μικροβίων και λεκέδων από φαγητό και ποτά.



ΔΑΠΕΔΑ

Υπολείμματα τροφίμων, λίπη και υγρασία μπορούν να προκαλέσουν ολισθηρότητα, λεκέδες και οσμές.



ΣΥΧΝΑ ΑΓΓΙΖΟΜΕΝΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Χερούλια, διακόπτες, μενού, κουπαστές, POS, τηλέφωνα. Συχνή απολύμανση με ήπια αλλά αποτελεσματικά προϊόντα.



ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (WC)

Κρίσιμο σημείο για την υγιεινή και την εικόνα της επιχείρησης. Απαιτεί συστηματικό καθαρισμό και έλεγχο αναλωσίμων.



ΑΕΡΑΣ & ΟΣΜΕΣ

Δυσάρεστες οσμές επηρεάζουν άμεσα την αντίληψη του πελάτη. Η πηγή πρέπει να αντιμετωπίζεται, όχι μόνο να καλύπτεται.

✓ ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

- ✓ Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τραπέζια και καρέκλες μετά από κάθε χρήση.
- ✓ Χρησιμοποιείτε κατάλληλα προϊόντα για δάπεδα, ανάλογα με το υλικό και τον τύπο ρύπανσης.
- ✓ Διατηρείτε τα WC καθαρά, στεγνά και πλήρως εξοπλισμένα.
- ✓ Ελέγχετε τακτικά τα σημεία υψηλής επαφής.
- ✓ Φροντίζετε για καλό αερισμό των χώρων.
- ✓ Χρησιμοποιείτε βιολογικές λύσεις για τον έλεγχο οσμών από την πηγή τους.



ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Καθαρίστε σε βάθος τις επιφάνειες τουλάχιστον 1 φορά την ημέρα και τα σημεία υψηλής επαφής πιο συχνά.



Χρησιμοποιείτε έτοιμα προς χρήση προϊόντα για ταχεία και ασφαλή εφαρμογή.



Προτιμήστε βιοενζυματικά προϊόντα για συνεχή δράση και έλεγχο οσμών από την πηγή.



Εκπαιδέψτε το προσωπικό και τηρήστε απλές διαδικασίες καθαριότητας.



Καταγράψτε τις εργασίες καθαρισμού για συστηματικό έλεγχο και βελτίωση.



Ένας καθαρός χώρος δεν είναι μόνο θέμα εμφάνισης.
Είναι θέμα **υγείας, ποιότητας και σεβασμού** στον πελάτη.



Βιοενζυματική
τεχνολογία



Αποτελεσματικότητα
& ασφάλεια



Φίλικό προς το περιβάλλον
& τον άνθρωπο



Οικονομία
& αποδοτικότητα

Χώροι εξυπηρέτησης πελατών και χώροι υγιεινής

Η καθαρή εικόνα που αντιλαμβάνεται ο πελάτης από την πρώτη στιγμή.

Σάλες, bar και σημεία επαφής

Η εικόνα της επιχείρησης διαμορφώνεται από μικρές λεπτομέρειες: τραπέζια χωρίς κολλώδη υπολείμματα, καθαρές καρέκλες, πάγκοι, bar χωρίς λεκέδες, δάπεδα χωρίς θαμπάδα και αέρας χωρίς βαριές οσμές. Τα σημεία που αγγίζονται συχνά – πόμολα, διακόπτες, κατάλογοι, συσκευές πληρωμών και χειρολαβές – πρέπει να περιλαμβάνονται στο ημερήσιο πρόγραμμα.

Οσμές στον χώρο πελατών

Η έντονη χρήση αρωματικών μπορεί να καλύψει προσωρινά μια οσμή, αλλά δεν αντιμετωπίζει την πηγή της. Πριν χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε προϊόν αρωματισμού, πρέπει να ελέγχονται κάδοι, υφάσματα, κλιματισμός, αποχετεύσεις, σιφώνια, ψυγεία και σημεία όπου έχει χυθεί οργανικό υλικό.

WC πελατών και προσωπικού

- Καθαρισμός λεκάνης, νιπτήρα, βρυσών, καθρεφτών και δαπέδου με ξεχωριστό εξοπλισμό.
- Έλεγχος για άλατα, σαπωνοποίηση, διαρροές και στάσιμα νερά.
- Τακτική φροντίδα σιφωνιών και σημείων απορροής.
- Συχνή αναπλήρωση σαπουνιού, χαρτιού και υλικών υγιεινής.
- Καταγραφή ελέγχων σε ώρες αιχμής, ανάλογα με την επισκεψιμότητα.

Υφάσματα, καθίσματα και κουρτίνες

Υφασμάτινες επιφάνειες συγκρατούν καπνό, οσμές τροφίμων και υγρασία. Χρειάζονται πρόγραμμα καθαρισμού ανάλογα με το υλικό και τη συχνότητα χρήσης, καθώς και καλό αερισμό. Οι τοπικοί λεκέδες αντιμετωπίζονται έγκαιρα, ώστε να μην ποτίζουν στο ύφασμα.

Η εμπειρία του πελάτη

Ο πελάτης μπορεί να μην παρατηρήσει κάθε εργασία καθαρισμού, όμως αντιλαμβάνεται αμέσως τη συνολική αίσθηση φρεσκάδας, τάξης και φροντίδας.



ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ, ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΕΣ, ΚΑΔΟΙ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΣΜΩΝ

Καθαριότητα και συντήρηση στα σημεία που δεν φαίνονται, αλλά καθορίζουν την υγιεινή και την εικόνα της επιχείρησης.

Τα οργανικά υπολείμματα, τα λίπη και τα απορρίμματα δημιουργούν επικαθίσεις, φράξεις και δυσάρεστες οσμές, που επηρεάζουν την καθημερινή λειτουργία και την εμπειρία του πελάτη.



ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΚΥΡΙΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ



ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ & ΣΙΦΩΝΙΑ

Συσσώρευση λιπών και υπολειμμάτων που οδηγεί σε φράξεις, δυσάρεστες οσμές και επιστροφές.



ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΕΣ

Υπερχείλιση, κακή συντήρηση και συσσώρευση λιπών προκαλούν οσμές, φράξεις και αυξημένο κόστος λειτουργίας.



ΚΑΔΟΙ & ΧΩΡΟΙ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Οργανικά απόβλητα, υγρά και υπολείμματα δημιουργούν οσμές και προσελκύουν μύγες και τρωκτικά.



ΔΥΣΑΡΕΣΤΕΣ ΟΣΜΕΣ

Οι οσμές προέρχονται από τις επικαθίσεις σε σωληνώσεις, λιποσυλλέκτες και χώρους απορριμμάτων.



ΕΛΕΙΨΗ ΕΛΕΓΧΟΥ

Χωρίς τακτικό έλεγχο και πρόγραμμα συντήρησης, τα προβλήματα εμφανίζονται ξαφνικά και με μεγαλύτερο κόστος.



✓ ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

- ✓ Καθημερινή απομάκρυνση απορριμμάτων και καθαρισμός κάδων.
- ✓ Τακτικό άδειασμα και καθαρισμός λιποσυλλεκτών.
- ✓ Χρήση βιοενζυματικών προϊόντων για διάσπαση λιπών και οργανικών υπολειμμάτων.
- ✓ Έλεγχος και καθαρισμός σιφωνιών και φρεατίων.
- ✓ Διατήρηση καλού αερισμού στους χώρους απορριμμάτων.
- ✓ Καταγραφή εργασιών και ελέγχων.



ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Καθορίστε συχνότητα ελέγχου αποχετεύσεων και λιποσυλλεκτών (π.χ. εβδομαδιαία/μηνιαία).



Χρησιμοποιείτε βιολογικά σκευάσματα τακτικά, όχι μόνο όταν εμφανιστεί πρόβλημα.



Μην ρίχνετε λάδια και υπολείμματα τροφών στον νεροχύτη.



Διατηρείτε τους χώρους καθαρούς, στεγνούς και καλά αεριζόμενους.



Η πρόληψη κοστίζει λιγότερο από την αποκατάσταση.



Η σωστή συντήρηση αποχετεύσεων, λιποσυλλεκτών και κάδων είναι απαραίτητη για την υγιεινή, την ασφάλεια και την καλή εικόνα της επιχείρησης.
Καθαρό περιβάλλον, χωρίς οσμές – ικανοποιημένοι πελάτες.



Βιοενζυματική
τεχνολογία



Αποτελεσματικότητα
& ασφάλεια



Φίλικό προς το περιβάλλον
& τον άνθρωπο



Οικονομία
& αποδοτικότητα

Αποχετεύσεις, λιποσυλλέκτες, κάδοι και έλεγχος οσμών

Τα σημεία όπου τα προβλήματα δημιουργούνται πριν γίνουν ορατά.

Αποχετεύσεις και σιφώνια

Στις επαγγελματικές κουζίνες, οι αποχετεύσεις δέχονται καθημερινά οργανικά υλικά, λίπη και υπολείμματα καθαριστικών. Η περιοδική ρίψη ισχυρών χημικών μπορεί να δίνει πρόσκαιρη αίσθηση λύσης, αλλά δεν αποτελεί ολοκληρωμένο πρόγραμμα συντήρησης. Η πρόληψη βασίζεται στον περιορισμό των στερεών που εισέρχονται στο δίκτυο, στην απομάκρυνση των λιπών από την πηγή και στη συστηματική φροντίδα του δικτύου.

Λιποσυλλέκτες

Ο λιποσυλλέκτης χρειάζεται τακτικό έλεγχο, απομάκρυνση της επιφανειακής στρώσης λίπους και καθαρισμό σύμφωνα με τις ανάγκες της εγκατάστασης. Όταν υπερφορτώνεται, μειώνεται η αποτελεσματικότητά του και αυξάνονται οι οσμές, οι επικαθίσεις και ο κίνδυνος μεταφοράς λιπών στο δίκτυο.

- Μην απορρίπτετε τηγανέλαια στην αποχέτευση.
- Χρησιμοποιείτε φίλτρα/σχάρες για τη συγκράτηση στερεών.
- Καταγράφετε τη συχνότητα ελέγχου και εκκένωσης.
- Εφαρμόζετε προϊόν συντήρησης μόνο σύμφωνα με τις τεχνικές οδηγίες.
- Ελέγχετε αν η οσμή προέρχεται από τον λιποσυλλέκτη, από ξηρό σιφώνι ή από άλλο σημείο του δικτύου.

Κάδοι και χώροι απορριμμάτων

Οι κάδοι πρέπει να αδειάζονται πριν υπερχειλίσουν, να πλένονται εσωτερικά και εξωτερικά και να στεγνώνουν. Τα υγρά οργανικά κατάλοιπα στον πυθμένα είναι συχνή πηγή οσμών. Ο χώρος απορριμμάτων χρειάζεται απορροή, αερισμό, καθαρό δάπεδο και αποφυγή παραμονής χαλασμένων συσκευασιών ή υγρών.

Αντιμετώπιση οσμών από την πηγή

Η σωστή διαδικασία είναι: εντοπισμός της πηγής, απομάκρυνση του οργανικού φορτίου, καθαρισμός, κατάλληλη βιοενζυματική φροντίδα όπου προβλέπεται και τέλος ελεγχόμενος αρωματισμός του χώρου. Η αντίστροφη σειρά απλώς καλύπτει προσωρινά το πρόβλημα.

Προσοχή

Βιολογικά/βιοενζυματικά προϊόντα δεν πρέπει να αναμειγνύονται αυθαίρετα με χλωριούχα, καυστικά ή ισχυρά απολυμαντικά. Ακολουθούνται πάντοτε οι οδηγίες συμβατότητας και εφαρμογής του κατασκευαστή.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ HORECA

Η πρόληψη είναι η καλύτερη προστασία.

Ένα οργανωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και συντήρησης εξασφαλίζει υγιεινή, ασφάλεια και ομαλή λειτουργία κάθε μέρα.



ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕ 5 ΒΗΜΑΤΑ

1 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ



Καταγραφή χώρων, εξοπλισμού και σημείων υψηλού κινδύνου.
Εντοπισμός αναγκών και προτεραιοτήτων.

2 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ



Καθορισμός εργασιών ανά ζώνη, συχνότητα και υπεύθυνο.
Επιλογή κατάλληλων προϊόντων και μεθόδων.

3 ΕΦΑΡΜΟΓΗ



Συστηματική εκτέλεση βάσει προγράμματος και οδηγιών.
Τήρηση κανόνων ασφαλείας.

4 ΕΛΕΓΧΟΣ



Τακτικός έλεγχος και αξιολόγηση αποτελεσμάτων.
Εντοπισμός αποκλίσεων.

5 ΒΕΛΤΙΩΣΗ



Αναπροσαρμογή προγράμματος με βάση τα αποτελέσματα και τις ανάγκες της επιχείρησης.
Συνεχής βελτίωση.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

ΖΩΝΗ / ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΣΚΟΠΟΣ
Κουζίνα & χώροι προετοιμασίας	Καθαρισμός επιφανειών, εξοπλισμού, απορροφητήρων, δαπέδων	Καθημερινά	Προσωπικό κουζίνας	Υγιεινή τροφίμων, ασφάλεια
Αποχετεύσεις & λιποσυλλέκτες	Έλεγχος, καθαρισμός, απολύμανση	2-3 φορές / εβδομάδα	Υπεύθυνος συντήρησης	Πρόληψη φραγών & οσμών
Κάδοι απορριμμάτων	Άδειασμα, πλύσιμο, απολύμανση	Καθημερινά	Προσωπικό καθαριότητας	Υγιεινή & έλεγχος οσμών
Χώροι εξυπηρέτησης	Καθαρισμός τραπεζιών, δαπέδων, επιφανειών, bar	Καθημερινά	Προσωπικό σάλας	Καθαρή εικόνα & ασφάλεια
Χώροι υγιεινής	Καθαρισμός, απολύμανση, αναπλήρωση υλικών	Καθημερινά	Προσωπικό καθαριότητας	Υγιεινή & άνεση πελατών
Μηχάνημα & εξοπλισμός	Έλεγχος, καθαρισμός, συντήρηση	Εβδομαδιαία	Τεχνικός / Υπεύθυνος	Αξιοπιστία & διάρκεια ζωής
Γενικός έλεγχος	Έλεγχος σημείων υψηλού κινδύνου, καταγραφή, αναφορά	Μηνιαία	Υπεύθυνος επιχείρησης	Συνεχής βελτίωση

ΣΗΜΕΙΑ-ΚΛΕΙΔΙΑ

- ✓ Καθαριότητα = Ασφάλεια τροφίμων & πελατών
- ✓ Πρόληψη = Λιγότερα προβλήματα & κόστος
- ✓ Οργάνωση = Σταθερή ποιότητα & εικόνα
- ✓ Έλεγχος = Συνεχής βελτίωση & συμμόρφωση



ΜΙΑ ΜΙΚΡΗ ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ

Ό,τι δεν καταγράφεται και δεν ελέγχεται συστηματικά, είναι εύκολο να παραλειφθεί.
Ένα οργανωμένο πρόγραμμα είναι η εγγύηση για μια καθαρή, ασφαλή και επιτυχημένη επιχείρηση!



Βιοενzymατική τεχνολογία



Αποτελεσματικότητα & ασφάλεια



Φίλικό προς το περιβάλλον & τον άνθρωπο



Οικονομία & αποδοτικότητα

Καθαρό περιβάλλον, ασφαλή τρόφιμα, ικανοποιημένοι πελάτες.

Πρόγραμμα προληπτικής καθαριότητας και συντήρησης

Ένα πρακτικό μοντέλο καθημερινών, εβδομαδιαίων και μηνιαίων εργασιών

Ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα δεν χρειάζεται να είναι περίπλοκο. Πρέπει όμως να ορίζει τι καθαρίζεται, με ποιο προϊόν, σε ποια δοσολογία, πόσο συχνά, με ποια μέθοδο και από ποιον υπεύθυνο. Η καταγραφή βοηθά στην εκπαίδευση, στον έλεγχο και στη συνέπεια.

Καθημερινές εργασίες

Ζώνη / σημείο	Ενδεικτικές εργασίες	Έλεγχος
Πάγκοι και εξοπλισμός	Απομάκρυνση υπολειμμάτων, καθαρισμός, ξέπλυμα όπου απαιτείται.	Οπτικός έλεγχος πριν την έναρξη.
Δάπεδα και σχάρες	Σκούπισμα/συλλογή στερεών, πλύσιμο με σωστή αραίωση, απομάκρυνση νερών.	Έλεγχος ολισθηρότητας και αρμών.
Κάδοι	Άδειασμα, πλύσιμο, καθαρισμός σημείου τοποθέτησης.	Οσμές, διαρροές, καπάκι.
WC	Καθαρισμός, αναλώσιμα, έλεγχος οσμών και διαρροών.	Καταγραφή ανά βάρδια ή επισκεψιμότητα.
Σιφώνια/αποχετεύσεις	Απομάκρυνση στερεών και εφαρμογή συντήρησης όπου προβλέπεται.	Έλεγχος ροής και οσμών.

Εβδομαδιαίες εργασίες

Ζώνη / σημείο	Ενδεικτικές εργασίες	Έλεγχος
Κάτω/πίσω από εξοπλισμό	Μετακίνηση όπου είναι ασφαλές, απομάκρυνση λίπους και υπολειμμάτων.	Φωτογραφικός ή γραπτός έλεγχος.
Ψυγεία και λάστιχα	Καθαρισμός ραφιών, γωνιών, λάστιχων και απορροών.	Έλεγχος διαρροών και οσμών.
Λιποσυλλέκτης	Έλεγχος στάθμης λίπους, επιφανειακής κρούστας και λειτουργίας.	Καταγραφή παρατήρησης.
Τοίχοι/πλακίδια	Απομάκρυνση πιτσιλιών και επικαθίσεων, ιδιαίτερα πίσω από θερμό εξοπλισμό.	Έλεγχος αρμών και ρωγμών.

Μηνιαίες ή περιοδικές εργασίες

Ζώνη / σημείο	Ενδεικτικές εργασίες	Έλεγχος
Βαθύς καθαρισμός	Συστηματικός καθαρισμός δύσκολων σημείων, φωτιστικών, ψηλών επιφανειών και αποθηκευτικών χώρων.	Υπογραφή υπεύθυνου.
Δίκτυο αποχέτευσης	Αξιολόγηση ροής, οσμών και συχνότητας προβλημάτων.	Τεχνική παρέμβαση όταν απαιτείται.
Εξοπλισμός καθαρισμού	Πλύσιμο και αντικατάσταση φθαρμένων πανιών, βουρτσών, σφουγγαρίστρων.	Χρωματική κωδικοποίηση/κατάσταση.
Εκπαίδευση προσωπικού	Επανάληψη δοσολογιών, ασφαλούς χρήσης και διαχωρισμού ζωνών.	Σύντομη καταγραφή εκπαίδευσης.

Κλειδί επιτυχίας

Η σταθερή μικρή φροντίδα κοστίζει λιγότερο από τη διαχείριση μιας μεγάλης απόφραξης, μιας επίμονης οσμής ή μιας εκτεταμένης γενικής καθαριότητας.



- ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ
- ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ
- ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ & ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ
- ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΣΜΟΣ

- Βιοενζυματική τεχνολογία
- Αποτελεσματικότητα & ασφάλεια
- Φιλικό προς το περιβάλλον & τον άνθρωπο
- Οικονομία & αποδοτικότητα



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ & ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Η δύναμη της φύσης στην υπηρεσία της υγιεινής και της καθαριότητας.

Οι βιολογικές και βιοτεχνολογικές λύσεις αξιοποιούν τους φυσικούς μηχανισμούς των μικροοργανισμών και των ενζύμων για να αποδομούν οργανικά κατάλοιπα, εξουδετερώνουν τις οσμές και διατηρούν τα περιβάλλοντα καθαρά, ασφαλή και φιλικά προς το περιβάλλον.



ΤΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ

- ✓ Αποικοδόμηση οργανικών ρύπων και λιπαρών ουσιών
- ✓ Εξουδετέρωση οσμών στην πηγή
- ✓ Πρόληψη φραγών και συσσωρεύσεων
- ✓ Μείωση μικροβιακού φορτίου φυσικά
- ✓ Δημιουργία υγιεινού και ασφαλούς περιβάλλοντος
- ✓ Οικολογική λύση με σεβασμό στο περιβάλλον
- ✓ Οικονομία σε χρόνο, κόστος και προϊόντα



ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ

- ✓ Άμεσα αποτελέσματα όπως με χημικά
- ✓ Απολύμανση επιπέδου φαρμάκου ή χλωρίνης
- ✓ Λύση σε σοβαρά και χρόνια προβλήματα χωρίς σωστή διαχείριση
- ✓ Αποτελέσματα αν δεν τηρούνται οι σωστές συνθήκες
- ✓ Δραση σε μη οργανικά υλικά (π.χ. πλαστικό, μέταλλο, γυαλί)
- ✓ Αντικατάσταση της καλής υγιεινής και των κανόνων HACCP



ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΑΠΟΔΟΣΗ

- Θερμοκρασία περιβάλλοντος και επιφάνειας
- pH του περιβάλλοντος
- Παρουσία χημικών απορρυπαντικών ή αντιβιοτικών
- Υπερβολική χρήση χλωρίνης ή βιοκτόνων
- Έλλειψη οξυγόνου (σε κλειστά ή στάσιμα συστήματα)
- Φορτίο οργανικών ρύπων
- Συχνότητα εφαρμογής και σωστή δοσολογία
- Χρόνος επαφής προϊόντος με την επιφάνεια/σύστημα



ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

- Τακτική και προληπτική χρήση
- Σωστή δοσολογία και συχνότητα
- Συνδυασμός με καλές πρακτικές υγιεινής
- Καθαρισμός πριν την εφαρμογή για μέγιστη αποτελεσματικότητα
- Συνεχής παρακολούθηση και αξιολόγηση
- Εκπαίδευση προσωπικού και σωστή εφαρμογή

ΦΥΣΙΚΗ ΔΡΑΣΗ, ΜΕΤΡΗΣΙΜΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Οι μικροοργανισμοί και τα ένζυμα εργάζονται συνεχώς, ακόμα και μετά την εφαρμογή, για να διατηρούν τα συστήματα καθαρά και σε ισορροπία.



ΑΣΦΑΛΕΣ
ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΟ
ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



ΒΙΩΣΙΜΗ
ΚΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΕΠΙΛΟΓΗ



ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ,
ΑΥΞΑΝΕΙ ΤΗΝ
ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ



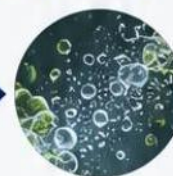
1. ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΡΥΠΑΝΣΗ

Συσσωρεύση λιπών, υπολειμμάτων και άλλων οργανικών ουσιών.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

Τα ένζυμα και οι φυσικοί μικροοργανισμοί αρχίζουν να δρουν.



3. ΑΠΟΙΚΟΔΟΜΗΣΗ

Διάσπαση των ρύπων σε απλές, μη βλαβερές ουσίες.



4. ΚΑΘΑΡΟ & ΥΓΙΕΙΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Συστήματα χωρίς οσμές, φραγές και επιβλαβείς συσσωρεύσεις.



Βιοτεχνολογικά προϊόντα νέας γενιάς



Ασφάλεια & υγιεινή σε κάθε χώρο



Φιλικά προς το περιβάλλον & τον άνθρωπο



Οικονομία & αποδοτικότητα

Καθαρό περιβάλλον, ασφαλή τρόφιμα, ικανοποιημένοι πελάτες.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΙΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΤΗΣ NET PROFESSIONAL;

Οι βιολογικές και βιοενζυματικές λύσεις μας προσφέρουν αποτελεσματικότητα, ασφάλεια και βιωσιμότητα για κάθε επαγγελματικό χώρο HORECA.



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΣΜΩΝ ΚΑΙ ΦΡΑΞΙΜΑΤΩΝ

Η συνεχής βιολογική δράση περιορίζει τη συσσώρευση οργανικών υπολειμμάτων σε αποχετεύσεις, σιφώνια και σωληνώσεις, αποτρέποντας φραξίματα και δυσάρεστες οσμές.



ΒΙΟΑΠΟΔΟΜΗΣΗ ΟΡΓΑΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ

Οι επιλεγμένοι μικροοργανισμοί και τα βιοένζυμα διασπούν λίπη, έλαια, πρωτεΐνες και υδατάνθρακες, μετατρέποντάς τα σε νερό, CO₂ και φυσικές ενώσεις.



ΧΩΡΙΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ

Η πλήρης βιολογική αποδόμηση των οργανικών αποβλήτων αποτρέπει τον σχηματισμό επικαθήσεων και την επανασυσσώρευσή τους στο δίκτυο.



ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΩΝ

Μειώνει τη συσσώρευση λιπών, συμβάλλοντας στη σταθερή και αποτελεσματική λειτουργία του συστήματος.



ΜΕΙΩΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΔΙΑΒΡΩΣΗΣ

Περιορίζει τη δημιουργία υδρόθειου (H₂S), που προκαλεί οσμές και φθορές, προστατεύοντας το αποχετευτικό δίκτυο.



ΑΣΦΑΛΗΣ ΣΥΝΘΕΣΗ

Δεν περιέχει ισχυρά διαβρωτικά ή όξινα χημικά. Ασφαλής για τις εγκαταστάσεις και τον χρήστη, όταν εφαρμόζεται σύμφωνα με τις οδηγίες.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ

Δεν ενέχει κίνδυνο επικίνδυνων αντιδράσεων κατά την ορθή χρήση. Κατάλληλο για καθημερινή εφαρμογή.



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΗ ΛΥΣΗ

Η προληπτική χρήση μειώνει τις ανάγκες συντήρησης και καθαρισμού, παρατείνει τη διάρκεια ζωής των εγκαταστάσεων και περιορίζει το κόστος λειτουργίας, με σεβασμό στο περιβάλλον.

ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ HORECA



Κουζίνες



Λιποσυλλέκτες



Αποχετεύσεις



Σιφώνια



Νεροχύτες



Χώρους υγιεινής



Κάδους απορριμμάτων

Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΔΡΑΣΗ ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ



ΑΡΧΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Ένα κομμάτι μαργαρίνης τοποθετημένο μέσα στο προϊόν μας.



ΜΕΤΑ ΑΠΟ 1 ΩΡΑ

Το λίπος έχει ήδη αρχίσει να διασπάται.



ΜΕΤΑ ΑΠΟ 9 ΩΡΕΣ

Το λίπος έχει διασπαστεί σε μεγάλο βαθμό.



ΜΕΤΑ ΑΠΟ 28 ΩΡΕΣ

Το λίπος έχει διαλυθεί πλήρως.



**ΚΑΘΑΡΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ,
ΥΓΙΕΙΝΟΙ ΧΩΡΟΙ, ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ!**



ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΒΙΟΕΝΖΥΜΑΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΕ
ΚΑΘΕ ΕΠΙΠΕΔΟ



ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ
ΠΕΛΑΤΕΣ



ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Βιολογική και βιοενζυματική τεχνολογία

Πώς λειτουργεί και πού μπορεί να προσφέρει αξία στην επαγγελματική εστίαση;

Οι βιολογικές και βιοενζυματικές λύσεις αξιοποιούν ένζυμα, επιλεγμένους μη παθογόνους μικροοργανισμούς ή συνδυασμούς τους, ανάλογα με τη σύνθεση του προϊόντος. Τα ένζυμα βοηθούν στη διάσπαση σύνθετων οργανικών υλικών σε μικρότερα μόρια, ενώ οι κατάλληλοι μικροοργανισμοί μπορούν να αξιοποιήσουν μέρος αυτών των οργανικών ουσιών μέσα στο περιβάλλον για το οποίο έχει σχεδιαστεί το προϊόν.

Τι μπορούν να προσφέρουν;

- Σταδιακή διάσπαση οργανικών καταλοίπων.
- Υποστήριξη της προληπτικής φροντίδας αποχετεύσεων και λιποσυλλεκτών.
- Μείωση ουσιών που αποτελούν πηγή δυσάρεστων οσμών.
- Συντήρηση επιφανειών και δύσκολων σημείων, όταν το προϊόν είναι κατάλληλο για τη συγκεκριμένη χρήση.
- Περιορισμό της ανάγκης για επαναλαμβανόμενες “σοκαριστικές” παρεμβάσεις, όταν εφαρμόζονται συστηματικά.

Τι δεν πρέπει να περιμένουμε;

Η βιοενζυματική τεχνολογία δεν αντικαθιστά τη μηχανική απομάκρυνση στερεών, την εκκένωση ενός υπερφορτωμένου λιποσυλλέκτη, την επισκευή μιας κατεστραμμένης σωλήνωσης ή την απολύμανση όταν αυτή απαιτείται. Αποτελεί μέρος ενός ολοκληρωμένου προγράμματος και λειτουργεί καλύτερα όταν εφαρμόζεται προληπτικά και συστηματικά.

Παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση

- Θερμοκρασία και pH του περιβάλλοντος,
- χρόνος επαφής και σωστή δόσολογία,
- ποσότητα και τύπος οργανικού φορτίου,
- παρουσία χλωρίου, καυστικών ή ισχυρών απολυμαντικών,
- συχνότητα εφαρμογής και συνέπεια του προγράμματος.

Η σωστή λογική

Δεν χρησιμοποιούμε ένα βιοενζυματικό προϊόν μόνο όταν εμφανιστεί το πρόβλημα. Το εντάσσουμε σε πρόγραμμα, ώστε να περιορίζουμε τη σταδιακή συσσώρευση οργανικού φορτίου.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ NET PROFESSIONAL

Βιολογικές, ασφαλείς και αποτελεσματικές λύσεις για επαγγελματικούς χώρους HORECA, σχεδιασμένες για να καλύπτουν κάθε ανάγκη καθαριότητας, υγιεινής και ελέγχου οσμών.



ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΑΝΑΓΚΗ HORECA



ΚΟΥΖΙΝΑ & ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ



- Καθαρίζει & αποδομεί λίπη, υπολείμματα & οργανικά υλικά
- Ασφαλές για επιφάνειες & επαγγελματική χρήση
- Ιδανικό για καθημερινή χρήση



ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ & ΣΙΦΩΝΙΑ



- Αποδομεί οργανικά υλικά & λιπαρές ουσίες
- Εξαλείφει τις οσμές στην πηγή τους
- Διατηρεί τις σωληνώσεις καθαρές



ΚΑΔΟΙ & ΧΩΡΟΙ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ



- Καθαρίζει & απομάνει τους κάδους
- Εξουδετερώνει έντονες οσμές
- Αφήνει διακριτικό άρωμα



ΔΑΠΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΟΣΜΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



- Καθαρίζει σε βάθος κάθε επιφάνεια
- Κατάλληλο για όλα τα πλενόμενα υλικά
- Ευχάριστο άρωμα λεμονιού



ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΣΜΩΝ ΧΩΡΟΥ



- Εξουδετερώνει οσμές & φρεσκάει τον χώρο
- Με συστήματα αυτόματης διάχυσης
- Μεγάλη διάρκεια δράσης



ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (WC)



- Διατηρεί τα WC καθαρά & ευωδιαστά
- Συνεχής δράση 24/7
- Χωρίς επαφή - μέγιστη υγιεινή



ΔΑΠΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΟΣΜΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



- Εξουδετερώνει δύσκολες οσμές κουζίνας
- Ιδανικό για φίλτρα & απορροφητήρες
- Αντιμετωπίζει την οσμή στην πηγή



ΕΝΤΟΜΟΑΠΩΘΗΤΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ



- Απωθεί μύγες & κουνούπια
- Κατάλληλο για εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους
- Εύκολο στη χρήση



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΕΣ & ΣΧΑΡΕΣ, ΝΕΡΟΧΥΤΕΣ



- Βιολογική δράση που μειώνει οσμές & φράγματα
- Συνεχής αποδόμηση οργανικών υπολειμμάτων
- Ιδανικό για σχάρες, νεροχύτες & λιποσυλλέκτες



ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΩΡΟΥ (ΣΠΡΕΪ)



- Φρεσκάει και αρωματίζει άμεσα τον χώρο
- Εξουδετερώνει ανεπιθύμητες οσμές
- Ευχάριστο άρωμα με διάρκεια

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΙΣ ΛΥΣΕΙΣ ΜΑΣ



Βιολογικές και βιοενζυματικές λύσεις



Ασφαλές για ανθρώπους, εξοπλισμό & επιφάνειες



Αποτελεσματικές στην πηγή - διαρκή δράση



Φιλικές προς το περιβάλλον & βιοδιασπώμενες



Ιδανικές για επαγγελματική χρήση & καθημερινή λειτουργία



Εύκολη χρήση, οικονομικές λύσεις



ΓΕΝΙΚΟ, ΚΑΘΑΡΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΕΠΙΠΕΔΟ



ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ



ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Προτεινόμενες λύσεις Net Professional

Κατηγορίες προϊόντων για στοχευμένη εφαρμογή ανά ζώνη και ανάγκη

Η επιλογή προϊόντος πρέπει να γίνεται με βάση το είδος της επιφάνειας, το οργανικό φορτίο, τη συχνότητα χρήσης και το υπάρχον πρόγραμμα υγιεινής. Παρακάτω παρουσιάζεται ένα ενδεικτικό πλαίσιο αξιοποίησης των λύσεων της Net Professional Ecology. Οι ακριβείς χρήσεις και δοσολογίες καθορίζονται πάντοτε από την ετικέτα και τα τεχνικά έντυπα του κάθε προϊόντος.

BioEnzyma®	Βιοενζυματική λύση για στοχευμένη φροντίδα οργανικών καταλοίπων και σημείων όπου απαιτείται συστηματική βιολογική δράση. Συμβάλλει στην πρόληψη ανάπτυξης των Drain Flies (μυγάκια αποχέτευσης)
BioPlus®	Συμπυκνωμένη βιολογική λύση για προγράμματα συντήρησης, ανάλογα με την εγκεκριμένη χρήση και τις ανάγκες της εγκατάστασης. Συμβάλλει στην πρόληψη ανάπτυξης των Drain Flies (μυγάκια αποχέτευσης)
BioFast®	Προϊόν για απολίπανση και φροντίδα επαγγελματικών επιφανειών, ιδιαίτερα όπου ζητείται καθαρή εμφάνιση inox.
BioClean Lemon®	Λύση γενικού καθαρισμού για καθημερινές επιφάνειες και δάπεδα, με εφαρμογή σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊόντος.
Enzyma Floor®	Βιοενζυματική φροντίδα δαπέδων και σημείων με οργανικό φορτίο, όπου είναι κατάλληλη η συγκεκριμένη χρήση.
BioH100®	Λύση για προγράμματα φροντίδας συντήρησης & θεραπείας σε λιποσυλλέκτες, φρεάτια, συστήματα αποχετευτικών συστημάτων και οργανικών φορτίων. Συμβάλλει στην πρόληψη ανάπτυξης των Drain Flies (μυγάκια αποχέτευσης)

BioBoost Pro®	Ενισχυμένη μικροβιακή σύνθεση για απαιτητικές εφαρμογές και προγράμματα βιολογικής υποστήριξης, κατόπιν τεχνικής καθοδήγησης.
Odour Clean®	Στοχευμένες λύσεις για οργανικές οσμές, όταν προηγείται σωστός εντοπισμός και καθαρισμός της πηγής.
Probiotic Tank Care®	Λύση προβιοτικής φροντίδας λεκάνης WC & αποχετευτικών σωληνώσεων.
Air Fresh Clean®	Συμπληρωματική λύση αρωματισμού χώρου, αφού πρώτα έχει αντιμετωπιστεί η πραγματική πηγή της οσμής.
BioClean Toilet Maintainer® Ενζυματικός ΒιοΚαθαρισμός Τουαλέτας	Ολοκληρωμένη υπηρεσία αυτόματου ενζυματικού βιοκαθαρισμού λεκάνης WC.
Air Fresh® Αρωματικό Χώρου (Κύριο Χώρο & WC)	Λύση επαγγελματικού αρωματισμού κύριων χώρων & WC.
Odour Lock® for Kitchen Αδρανοποίηση Οσμών Κουζίνας (Καταπολεμά τις άσχημες οσμές της κουζίνας)	Λύση αδρανοποίησης οσμών από λίπη, καμένα έλαια & ψαρίλα.
FlyOut Εντομοαπωθητικό Χώρου®	Λύση εντομοπροστασίας & εντομοκτόνου δράσης εσωτερικών χώρων. Κατάλληλο για χρήση σε επαγγελματικές κουζίνες, χώρους εστίασης, μαγειρεία, ταχυφαγεία και λοιπούς χώρους παρασκευής τροφίμων.

Τεχνική επιλογή προϊόντος

Η καταλληλότερη λύση προκύπτει μετά από αξιολόγηση του χώρου, της πραγματικής αιτίας του προβλήματος και των υφιστάμενων διαδικασιών. Δεν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιούνται πολλά προϊόντα, είναι σημαντικό να χρησιμοποιούνται τα σωστά προϊόντα, στα σωστά σημεία και με τη σωστή συχνότητα.

Checklist αυτοελέγχου και τα συχνότερα λάθη

Ένα σύντομο εργαλείο για τον υπεύθυνο της επιχείρησης

Checklist αυτοελέγχου

- ☐ Υπάρχει γραπτό πρόγραμμα καθαριότητας ανά ζώνη και βάρδια;
- ☐ Οι δοσολογίες των προϊόντων είναι διαθέσιμες και κατανοητές στο προσωπικό;
- ☐ Χρησιμοποιείται ξεχωριστός εξοπλισμός καθαρισμού για κουζίνα και WC;
- ☐ Απομακρύνονται τα στερεά πριν από το πλύσιμο των δαπέδων;
- ☐ Ελέγχονται καθημερινά σιφώνια, σχάρες και σημεία απορροής;
- ☐ Ελέγχεται και καθαρίζεται ο λιποσυλλέκτης σε προκαθορισμένη συχνότητα;
- ☐ Αποφεύγεται η απόρριψη τηγανέλαιων και μεγάλων ποσοτήτων λίπους στην αποχέτευση;
- ☐ Οι κάδοι πλένονται και στεγνώνουν, αντί να αλλάζεται μόνο η σακούλα;
- ☐ Οι οσμές διερευνώνται από την πηγή και δεν καλύπτονται μόνο με άρωμα;
- ☐ Υπάρχει καταγραφή περιοδικού βαθύ καθαρισμού και εκπαίδευσης προσωπικού;

Τα 10 συχνότερα λάθη

1. Υπερδοσολογία προϊόντος, με την αντίληψη ότι “περισσότερο σημαίνει καλύτερο”.
2. Χρήση πολλών διαφορετικών χημικών χωρίς σαφή λόγο ή έλεγχο συμβατότητας.
3. Καθαρισμός μόνο των ορατών επιφανειών και παράλειψη αρμών, ενώσεων και σημείων κάτω από τον εξοπλισμό.
4. Αντιμετώπιση αποχετεύσεων και λιποσυλλεκτών μόνο όταν εμφανιστεί έντονη οσμή ή απόφραξη.
5. Απόρριψη λίπους, λαδιών και στερεών υπολειμμάτων στο δίκτυο αποχέτευσης.
6. Κάλυψη δυσάρεστων οσμών με έντονο άρωμα χωρίς εντοπισμό της πηγής.
7. Ανεπαρκής εκπαίδευση προσωπικού και απουσία υπεύθυνου ανά ζώνη.
8. Χρήση του ίδιου πανιού ή εξοπλισμού σε διαφορετικές ζώνες, αυξάνοντας τον κίνδυνο μεταφοράς ρύπων.
9. Παράλειψη χρόνου επαφής και οδηγιών εφαρμογής του προϊόντος.
10. Επιλογή προϊόντος αποκλειστικά με βάση την τιμή, χωρίς αξιολόγηση συμπύκνωσης, δοσολογίας, ασφάλειας και συνολικού κόστους χρήσης.

Γρήγορη αξιολόγηση

Όσο περισσότερα από τα παραπάνω λάθη εμφανίζονται ταυτόχρονα, τόσο πιθανότερο είναι να υπάρχουν επαναλαμβανόμενες οσμές, υψηλή κατανάλωση προϊόντων και ανάγκη για έκτακτες παρεμβάσεις.

Επίλογος

Η υγιεινή ως επένδυση στην εικόνα, τη λειτουργία και τη βιωσιμότητα της επιχείρησης

Η σωστή υγιεινή σε μια επιχείρηση HORECA δεν είναι μια εργασία που ολοκληρώνεται μία φορά. Είναι μια συνεχής διαδικασία, η οποία απαιτεί οργάνωση, συνέπεια, κατάλληλα προϊόντα και εκπαίδευση του προσωπικού.

Η πραγματική αποτελεσματικότητα δεν κρίνεται μόνο από το αν ένας χώρος δείχνει καθαρός τη στιγμή του ελέγχου. Κρίνεται από το αν οι οσμές δεν επανέρχονται, αν οι αποχετεύσεις λειτουργούν σωστά, αν τα λίπη δεν συσσωρεύονται, αν ο εξοπλισμός διατηρείται σε καλή κατάσταση και αν ο πελάτης αισθάνεται ότι βρίσκεται σε έναν φροντισμένο και επαγγελματικό χώρο.

Οι βιολογικές και βιοενζυματικές λύσεις μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό μέρος αυτής της προσπάθειας, όταν επιλέγονται σωστά και εντάσσονται σε ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα. Δεν αντικαθιστούν την ορθή πρακτική τη συμπληρώνουν, προσφέροντας μια πιο στοχευμένη προσέγγιση στη διαχείριση οργανικών καταλοίπων και οσμών.

Για τη Net Professional Ecology, στόχος δεν είναι απλώς η προμήθεια προϊόντων. Είναι η δημιουργία μιας πρακτικής, εφαρμόσιμης λύσης που ανταποκρίνεται στις πραγματικές ανάγκες κάθε επαγγελματικού χώρου, περιορίζει την άσκοπη κατανάλωση και υποστηρίζει τη συστηματική πρόληψη.

Τελικό μήνυμα

Η καθαριότητα δημιουργεί την πρώτη εντύπωση. Η πρόληψη προστατεύει τη λειτουργία.
Η σωστή επιλογή λύσεων χτίζει εμπιστοσύνη και διάρκεια.

NET PROFESSIONAL

Βιολογικές και βιοενζυματικές λύσεις για επαγγελματικές εφαρμογές

netprofessionalecology.com





ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Η καθαριότητα και η υγιεινή στους χώρους HORECA
δεν είναι απλώς υποχρέωση – είναι επένδυση
στην ποιότητα, στην ασφάλεια και στη φήμη της επιχείρησής σας.

Με τις **βιολογικές** και **βιοενζυματικές** λύσεις της
NET PROFESSIONAL επιλέγετε την αποτελεσματικότητα,
τη βιωσιμότητα και την καινοτομία.

Σας ευχαριστούμε που μας εμπιστεύεστε
για ένα καθαρότερο, ασφάλεστο και πιο υγιεινό περιβάλλον.



ΜΑΖΙ ΧΤΙΖΟΥΜΕ ΕΝΑ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΑΥΡΙΟ



ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΒΙΟΕΝΖΥΜΑΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΕ
ΚΑΘΕ ΕΠΙΠΕΔΟ



ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ
ΠΕΛΑΤΕΣ



ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

*Καθαρό περιβάλλον,
ασφαλείς χώροι,
επιτυχία κάθε μέρα!*

Σας ευχαριστούμε!