

Tn Centro: Clientes priorizan la higiene y limpieza óptima en el sector de la restauración

Unas instalaciones limpias y cuidadas aportan mucho valor a los establecimientos de ocio y restauración. La era digital en la que vivimos inmersos, hace que los usuarios sean cada vez más exigentes y sus opiniones se hagan públicas a través de Internet. En ocasiones, la higiene y la percepción de limpieza pueden llevar al éxito o al fracaso dicho local

El requerimiento de los usuarios es mucho más exigente hoy en día. El consumidor antes de decidir y finalizar la compra de un servicio o producto, comienza una travesía que implica una exhaustiva indagación de diferentes opiniones, comentarios, calificaciones de otros clientes que ya vivieron la experiencia de adquisición, para después no cometer un error al disponer de un servicio.

Dado el creciente intercambio de comentarios que los consumidores vierten en la web. Los negocios en especial los de ocio, hotelería y restauración deben mantener un control de la reputación online de su marca e imagen ante los usuarios. Y es así que plataformas online que permiten la búsqueda de bares, restaurantes y hoteles destacan públicamente el número de opiniones, que un lugar adquiere y la calificación otorgada en respuesta a las encuestas enviadas por el grado de satisfacción.

En el sector de la restauración las opiniones sobre la comida, el buen trato, el ambiente son fundamentales, pero hay otros detalles que se tienen en cuenta a la hora de valorar la experiencia en un restaurante. La limpieza, tanto del comedor y de los aseos, favorece a recibir más recomendaciones. Asimismo los detalles como los suministros de limpieza como el papel higiénico, las toallitas y el jabón de manos mejoran la experiencia.

Con respecto a lo mencionado Tn centro empresa de limpieza, considera 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.

La limpieza de un restaurante no sólo hace referencia a la zona del comedor, aseos, sino a las zonas más interiores, como pueden ser el almacén, la cocina, han de estar perfectamente desinfectadas para evitar la aparición de posibles plagas. Tn centro limpiezas 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.

Sobre Tn Centro limpiezas

Empresa avalada por más de 60 años de experiencia a nivel nacional integrante de una de las empresas de servicios de limpieza que lideran el sector en España y Portugal perteneciente a la Alianza Nacional de empresas Ibérica Servicios Integrales de Limpieza y especializada en la gestión

integral de servicios de limpieza.

Datos de contacto:

Tn Centro Limpiezas

Departamento de Marketing

902360099

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

Categorías: [Nacional](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>