
Comprometidos con el éxito de tu negocio

Experiencias inolvidables para tus clientes

El personal de hoteles y restaurantes es responsable de brindar una **experiencia cómoda y placentera** a quienes disfrutan del **alojamiento** o de una **buena comida** en sus establecimientos.

Pero es que además, tu personal debe cuidar asuntos relacionados con la seguridad y la higiene.

Cumplir con ambas prioridades es muy complicado y la dificultad que implica puede terminar afectando a la fidelización de clientes.

Por eso en phs, trabajamos con **más de 3.900 empresas de hostelería y restauración**, con los que nos ocupamos de mantener los más altos niveles de salud y seguridad en sus instalaciones.

CUMPLE LA LEGISLACIÓN:

- Higiene Ambiental: RITE (RD 1027/2007 y 238/2013) sobre Higienización en Sistemas de Climatización y de Calidad Ambiental.
- Prevención y control de Legionella: RD 865/2003
- Tratamiento de aguas: RD 140/2003
- Celulosa en Industria Alimentaria: RD 691/2005









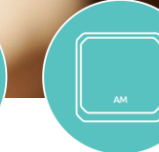


Contigo como partner de bienestar

En phs Serkonten sabemos que el sector de hostelería y restauración requiere toda tu atención y la de tu personal, para cuidar de forma exquisita hasta el más mínimo detalle con el que tus clientes queden totalmente satisfechos.

Por eso, nos ocuparemos del resto, mediante **soluciones adaptadas a tus necesidades**, con las que garantizar el máximo de higiene y bienestar y cumplir con la **legislación**.

“Limpieza extrema, aire puro, celulosa de calidad, etc. marcan la diferencia entre una experiencia satisfactoria o inolvidable”

Soluciones clave para centros

-  CAI*
-  PLAGAS
-  LEGIONELLA
-  ASEOS
-  AIRE
-  LIMPIEZA
-  RESIDUOS

> Cómo podemos ayudarle

