



## SETTORE RISTORAZIONE

Il comparto dei detergenti specifici per la ristorazione e per il settore alberghiero rappresenta il fiore all'occhiello di **FIRMA**. L'azienda vanta un'esperienza pluriennale di sanificazione dell'ambiente cucina per quanto riguarda i settori: comunità, ristorazione e catering.

In particolare, la gamma dei prodotti realizzati da **FIRMA** per la ristorazione insiste su sgrassanti, disincrostanti e disinfettanti.

Gli SGRASSANTI studiati da **FIRMA** possono essere utilizzati nella pulizia di pavimenti e rivestimenti, di attrezzature e arredi, oltre che nel lavaggio delle stoviglie sia manuale che mediante lavastoviglie professionali. L'esperienza maturata dall'azienda chimica correggese nel corso degli anni, ha portato alla messa a punto di prodotti sgrassanti indicati per tutte le esigenze degli utilizzatori professionali e soprattutto dotati di tutti i requisiti di legge indispensabili per operare nell'ambiente alimentare e in regime di HACCP.

I DISINCROSTANTI proposti da **FIRMA** trovano utilizzazione nella pulizia da incrostazioni e da depositi calcarei di qualunque tipo, sia dalle superfici dure (pavimenti e rivestimenti) sia da attrezzature in acciaio o da ceramiche e porcellane.

Oltre a WIPP, vero e proprio cavallo di battaglia, sono disponibili prodotti a base di diversi tipi di acidi e a diverse concentrazioni, specifici per ogni applicazione.

Si segnalano, inoltre, prodotti specifici per disossidare la posateria in argento e per la disincrostazione di macchine da ghiaccio.

I DETERGENTI DISINFETTANTI sono prodotti fondamentali per il mantenimento dell'igiene nell'ambiente alimentare. **FIRMA** nella propria officina di produzione, autorizzata dal Ministero della Sanità, produce una gamma completa di Presidi Medico Chirurgici per uso civile ed industriale, a base di diverse miscele di principi attivi, volti a garantire la massima igiene delle superfici, delle attrezzature e degli operatori.

Oltre alle suddette categorie di prodotti trovano applicazione tutti i prodotti studiati per gli ambienti di comunità, che non nascono specificamente per la cucina. A questa categoria appartengono: i detergenti per la pulizia dei vetri, dei pavimenti delle sale da pranzo o dei servizi igienici, una completa linea di prodotti per la protezione dei pavimenti e tanti altri. Tale categoria di prodotti, unitamente a quelli studiati, nello specifico, per gli ambienti della cucina, formano un pacchetto completo per ciò che riguarda il problema della pulizia del settore ristorazione.

A completamento del pacchetto offerto, **FIRMA** offre un competente servizio di assistenza e consulenza tecnica pre e post vendita, capace di garantire una valida consulenza sul corretto uso dei prodotti e sulla soluzione delle problematiche. Il servizio è inoltre supportato da dettagliati programmi di pulizia e corsi di formazione e di aggiornamento per l'applicazione del sistema HACCP.

Per la descrizione accurata dei singoli prodotti si rimanda alla consultazione del catalogo corrispondente.

***FIRMA** ha festeggiato, quest'anno, 25 anni di attività. La storia dell'azienda chimica di Correggio è stata caratterizzata, fin dall'esordio, dalla ricerca costante della qualità massima dei propri prodotti. Questa filosofia di vita le ha permesso di estendere i propri mercati alla quasi totalità della superficie nazionale.*

*Tale successo è stato suggellato dall'ottenimento di due importanti certificazioni: UNI EN ISO 9002, raggiunta nel biennio 1997/98, e UNI EN ISO 14001, riguardante la tutela dell'ambiente, il cui conseguimento è stato festeggiato quest'anno. Nel campo ambientale il lavoro di **FIRMA** non è terminato. La sfida continua, ora, nel settore della formazione dei propri agenti venditori ed dei propri clienti, ad un uso corretto dei prodotti.*

Ufficio stampa.