



www.disarp.com

RESTAURANTES DE SERVICIO RÁPIDO





**RESTAURANTES
DE SERVICIO
RÁPIDO**

Somos especialistas en dar soluciones globales de higiene

Nos preocupamos por su negocio, para conseguir las mejores soluciones de limpieza e higiene optimizando al máximo los recursos disponibles.

Con más de 35 años de experiencia

Somos especialistas en limpieza, sanidad y seguridad alimentaria.



Nuestro departamento de I+D+i cuenta con un equipo de expertos en seguridad alimentaria que es indispensable en el desarrollo y crecimiento de DISARP, en él investigamos, desarrollamos e innovamos para crear los productos y sistemas de dosificación adecuados para tu local.

De esta manera obtenemos la **excelencia** en el acabado de producto, llegando a **optimizarlo** de tal manera que el cliente obtiene el **máximo rendimiento** reduciendo sus costes.

También ayudamos a proteger su **imagen de marca** y su balance final, nuestro intenso enfoque en ella hace posible que pueda proporcionar la mejor experiencia al cliente.

- ✔ **POTENCIAR IMAGEN MARCA CLIENTE**
Personalización al máximo con tu imagen de marca, en los soportes que necesites, como por ejemplo jaboneras.
- ✔ **SERVICIO Y SOPORTE**
Contamos con un equipo profesional con un amplio conocimiento de la industria y un servicio técnico personalizado para tus necesidades.
- ✔ **PROGRAMAS A MEDIDA DE TUS NECESIDADES**
Escuchamos sus necesidades e ideamos un plan específico para su negocio.
- ✔ **INNOVACIÓN**
Nuestros sistemas y productos están siempre a la vanguardia en soluciones de higiene y limpieza al proporcionarle productos sostenibles y de fácil uso.
- ✔ **CUIDAMOS DEL MEDIO AMBIENTE**
Sistemas patentados que evitan residuos plásticos.

Servicio y soporte

Contamos con un equipo profesional con un amplio conocimiento de la industria y un servicio técnico personalizado para tus necesidades.

Desde **DISARP** el departamento técnico proporciona formación, capacitación y orientación a nivel del local. Nuestro plan de formación, de auditorías y revisiones forman parte de nuestra filosofía para obtener resultados profesionales.

Los especialistas en reglamentación y el departamento químico están siempre a la última en cuestiones emergentes de seguridad alimentaria y en la evolución de la reglamentación.

Los especialistas en cuentas técnicas están altamente capacitados para ayudar a resolver problemas que pueda tener in situ o realizar pruebas en nuestros laboratorios para encontrar la solución que usted necesita.

En DISARP, nos comprometemos con usted para conseguir las mejores soluciones de limpieza e higiene con la mayor rentabilidad, optimizando al máximo los recursos disponibles.



- FORMACIÓN
- AUDITORIAS
- PERSONALIZACIÓN
- REVISIONES



Programas a medida de tus necesidades

Escuchamos sus necesidades e ideamos un plan específico para su negocio.



Ponemos todos nuestros productos y herramientas necesarias a vuestro servicio, para ayudarle a que su restaurante cumpla con las normas vigentes y seguridad alimentaria hacia los clientes.

Uno de los factores más importantes en un restaurante es la higiene de las manos.

Por ello ofrecemos varios tipos de soluciones y formatos para que se adapten mejor a sus necesidades (jabones, gel higienizante, espuma, etc) así, de esta manera, reducimos el riesgo de transmisión de patógenos transmitidos por los alimentos y la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Nuestros productos cumplen con la norma HA, para su uso en la Industria Alimentaria.

Además de la correcta desinfección de manos, la zona de cocina, donde se preparan los alimentos es muy importante mantener en ella una correcta higiene y desinfección.

Desde **DISARP** ponemos todo nuestro esfuerzo y nos encargamos en hacer un plan de limpieza a medida para su restaurante.

- ✓ Desinfectantes
- ✓ Bactericidas
- ✓ Desengrasantes en frío y en caliente
- ✓ Lavado de vajilla manual y máquina
- ✓ Insecticidas y repelentes

Innovación

Nuestros sistemas y productos están siempre a la vanguardia en soluciones de higiene y limpieza al proporcionarle productos sostenibles y fáciles de usar.



PYME INNOVADORA

PRODUCTOS PARA LAVADO DE VAJILLAS

Otro de los apartados importantes en tu restaurante es el lavado de vajillas.

Desde **DISARP** creamos soluciones para todo tipo de lavado.

Contamos con productos de lavado de vajilla manual, sólidos y líquidos para lavado de vajilla automático y nuestro sistema concentrado Ecodisbox, específico para tren de lavado.

PRODUCTOS PARA ZONAS DE EXTERIOR

“La primera imagen es lo que cuenta”, y para ello en **DISARP** contamos con productos que son específicos para suelos duros y grasientos.

Gracias a ellos la eliminación de las manchas más difíciles es posible, como por ejemplo las manchas en el asfalto con desengrasantes de alta resistencia y formulaciones específicas para la industria que requieren menos esfuerzo y tiempo.

Además nuestros productos destacan porque son respetuosos con el medio ambiente. Productos concentrados y ecológicos que reducen el impacto ambiental.

Contamos con los certificados de calidad ISO 9001 y 14001, además de soluciones bajo la certificación de ECOLABEL y bajo los criterios de máximo respeto al medio ambiente.



Cuidamos del medio ambiente

Sistemas patentados que evitan residuos plásticos.

Desde **DISARP** queremos tener un mundo mejor, concienciar a las personas a utilizar sistemas que eviten residuos plásticos. Por eso la sostenibilidad forma parte integral de todo lo que hacemos. A través de nuestro departamento de I+D+i, la tecnología, la información, nuestros productos y la formación continua, ayudamos a su empresa a reducir el impacto social y medioambiental.

Trabajamos cada día para encontrar soluciones globales de higiene y desinfección nuevas para ayudar a reducir el impacto medio ambiental. Ahorrando agua y energía, reduciendo residuos al mismo tiempo.

Nuestra experiencia ayuda a nuestros clientes a lograr los mejores resultados con el menor coste total.

De esta idea surgen los sistemas :

•GLUP

•ECODISBOX

•ECOZ

GLUP

- ✓ Producto hidrosoluble
- ✓ Reduce la fabricación de plásticos en un 90%.
- ✓ Mínima manipulación.
- ✓ Sin riesgos laborales.
- ✓ Dosis exactas y ahorro económico.
- ✓ Ahorro en residuos, almacén y transporte.



ECODISBOX

- ✓ Dosis exacta
- ✓ Mínima instalación
- ✓ Requiere conexión de agua
- ✓ El operario nunca entra en contacto con el producto
- ✓ Codificación por colores



ECOZ

- ✓ Dosis exacta
- ✓ No requiere instalación
- ✓ No requiere aparatos de dosificación
- ✓ Fácil y seguro
- ✓ Codificación por colores





**PARA CAMBIAR EL
MUNDO, PRIMERO
HAGÁMOSLO NOSOTROS.**

CUIDAMOS DEL MEDIO AMBIENTE



+ info: www.disarp.com

Polígono Industrial DISARP · Nuevo acceso Playa 22 · 46710 Daimús (Valencia) Spain
comercial@disarp.com · (+34) 962 81 94 84

V.20-1

