

Озон для магазинов

Обоняние один из основных способов восприятия человеком окружающей среды.

Неприятные запахи, могут стать причиной отказа клиента или гостя от товаров или услуг магазина, кафе.

Запахи на производствах, на первый взгляд не влияют на финансовые показатели, но если проанализировать производительность труда, то можно выявить закономерность снижения общей производительности труда у тех сотрудников, которые постоянно находятся под влиянием неприятных запахов.

Раздражающие запахи играют весомую роль в утомлении человека, а значит, его способности эффективно выполнять свою работу. Озонаторы эффективно справляются с удалением запахов.

Преимущества использования озонаторов в розничной торговле:



- Удаляет любые запахи в торговых точках;
- Удаляет большинство въевшихся запахов;
- Снижает интенсивность выделения запахов с различных продуктов;
- Дезинфицирует помещение и продукты;
- Подавляет гнилостную микрофлору;
- Увеличивает сроки хранения скоропортящихся продуктов;
- Автоматическая обработка помещений во внерабочее время без участия персонала;
- Абсолютная экологическая чистота процесса обработки;
- Не оставляет следов после обработки;
- Газ проникает в труднодоступные места;

- Низкая цена по сравнению с другими способами дезодорирования;
- Не требует расходных материалов;
- Переносной, малогабаритный прибор;
- Простота в эксплуатации;
- Требуют минимум обслуживания;

Трудно представить, что плохие запахи остаются незамеченными для руководства магазина

Скорее всего, они просто не знают, как с этим бороться.

Нередко магазины имеют неприятный запах в торговом зале. С этой проблемой сталкиваются не только небольшие магазинчики, но и супермаркеты крупных федеральных сетей.

Качество воздуха в вашем магазине сильно влияет на подсознательную оценку клиентом уровня сервиса, чистоты помещения и чистоплотности руководства и персонала.

Обоняние настолько тесно связано с подсознанием человека, что человек может даже и не отдавать себе отчет, почему ему так приятно находиться в данном магазинчике, кафе, или месте вообще. Он даже не всегда сможет сказать, что чувствовал какой-то запах. Так устроен наш мозг. Наши чувства гораздо острее, чем мы это осознаём.

Вот запахи, которые могут присутствовать в торговом зале и раздражать покупателя:

- Застарелого жира от мяса;
- Рыбы и морепродуктов;
- Гнилых овощей и фруктов;
- Пролитые и прокисшие жидкости;
- Плесени и сырости;
- Кормов для животных;
- Изделий из некоторых пластиков и резины;
- Бытовых химических средств;
- пота от одежды персонала;
- Гниющих досок;
- Из подсобных и складских помещений, подвала, холодильных камер;
- Помещений для персонала: раздевалки, туалеты и курилки;
- Краски и других отделочных материалов.

Большинство неприятных запахов в продуктовых магазинах свидетельствуют о повышенном содержании бактерий и спор грибков в воздухе, на продуктах и на других поверхностях.

Улавливая эти запахи, нос предупреждает наше подсознание об опасности, и люди чувствуют себя дискомфортно в данном помещении.

Чаще всего источники запаха находятся в труднодоступных для влажной уборки местах, в которые время от времени попадают небольшие количества продуктов и жидкостей. Это углы, швы между плитками и панелями, детали торгового оборудования и пространства под мебелью и т.д. Эти продукты гниют, и на них растёт плесень. Отсюда запах.

Тщательная уборка не спасает. Промыть эти места очень трудно, а попадающая в них вода только усиливает процессы гниения. Кроме того, запах въедается в пористые поверхности отделки и мебели.

Установка озонатора поможет справиться с плохими запахами, бактериями и плесенью

Озонаторы в ряде случаев, намного эффективнее, чем система вытяжной вентиляции, а стоят гораздо дешевле и экономичнее при эксплуатации. А запахи, которые впитались в отделку, мебель и другие предметы можно удалить только озонированием.

Озонатор генерирует озон из воздуха. Озон, распространяясь по помещению, уничтожает запахи и микроорганизмы сразу во всём объёме помещения, на различных поверхностях и в труднодоступных местах.

Большие концентрации озона (выше ПДК) в присутствии людей недопустимы, так как имеют резкий запах и раздражают слизистые поверхности дыхательных путей. Наиболее эффективно использовать озонатор ночью в отсутствие людей.

Озонаторы могут монтироваться в систему вентиляции или использоваться автономно. Режим работы озонаторов может программироваться в соответствии с поставленными задачами.

Генераторы озона так же применяются для следующих целей:

- Обеззараживания и увеличения сроков хранения свежей рыбы, парного мяса, зелени, фруктов, .(Незамороженное мясо и рыба, обрабатываемые озоном, хранятся в 3-5 раз дольше даже при комнатной температуре. Зелень и ягоды в 2-3 раза.);
- Производство озонированного льда для дезодорации и увеличения срока хранения охлаждённой рыбы в 2 - 3 раза.
- Стерилизации ингредиентов для салатов с целью предупреждения отравлений и увеличения срока хранения;
- Дезинфекции и уничтожения запахов на кухне, в подсобных помещениях, раздевалках, курилках, туалетах, в холодильных камерах без отключения;
- Борьбы с плесенью в сырых помещениях, кладовых и подвалах;
- Стерилизации оборудования, инвентаря, тары, посуды;
- Озонирования воды для мытья рук с целью дезинфекции. Причём это не только не наносит вреда коже, а тонизирует и подлечивает её.

Озонатор может работать в соответствии с заданной программой и обрабатывать воздух и различные поверхности без риска причинения дискомфорта или вреда людям.

Озонатор может производить обработку помещения в автоматическом режиме, в одно и то же время (например, ночью). Необходимо учесть, что требуется некоторое время, чтобы озон распался до обычного кислорода. При обработке помещения высокими концентрациями прибор должен быть отключен за 1 – 2 часа до первых посетителей.

Для борьбы с запахами во время присутствия клиентов, можно поддерживать низкую концентрацию озона, или воспользоваться фотокаталитическим фильтром.

Рекомендуется устанавливать озонаторы как можно ближе к скоропортящимся продуктам - рыба, овощи.