

onis



Zadbaj o **SZKŁO**,  
by było z Tobą  
jak najdłużej.

## DLACZEGO SZKŁO PEKA?

Produkty szklane to jedno z najważniejszych narzędzi stosowanych w branży hotelarskiej i restauracyjnej. Szkło to również jeden z najtrwalszych materiałów, który w pewnych warunkach może okazać się kruchy. Największym powodem tłuczenia się szkła, jest niewłaściwa obsługa.

W tym krótkim przewodniku przedstawimy, jak zminimalizować tłuczenie się szkła prawidłowo o nie dbając. Stosując nasze wskazówki, możesz zaoszczędzić 20-30% na kosztach szkła.

### SZOK TERMICZNY



Szkło nie lubi nagłej zmiany temperatury, ponieważ wywołuje naprężenia, które powodują szybsze zużycie. Szok występuje głównie podczas mycia w zmywarkach lub podczas wlewania gorących napojów. Aby minimalizować straty przechowuj szklanki w temperaturze pokojowej przed i po cyklu mycia oraz wstępnie je podgrzej przed podaniem gorących napojów.

### WSTRZAŚ MECHANICZNY



Wstrząs mechaniczny jest skutkiem kontaktu z innym przedmiotem. Stukanie łyżką, uderzenia o kranik do piwa, czy o inną szklankę lub naczynie porcelanowe mogą powodować mikro pęknięcia. Te niewidoczne dla oka uszczerbki, są źródłem osłabienia szkła, przez co naczynie jest bardziej podatne na stłuczenie w wyniku uderzenia lub szoku termicznego.

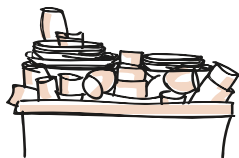
# MYCIE

Jak najszybciej usuń niepotrzebny lód ze szklanek.

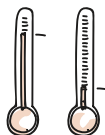


Widocznie uszkodzone szkło należy wycofać z użytku, ponieważ może pęknąć w zmywarce.

Sortuj naczynia na tacach i w skrzynkach gastronomicznych. Staraj się ich nie przeładowywać.



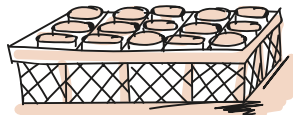
Nigdy nie wkładaj sztuców do naczyń szklanych.



Kontroluj temperaturę wody.



Podczas polerownia kieliszków, trzymaj je za nóżkę, a nie za stopkę.



Użyj odpowiedniego kosza do szkła.



Nie dotykaj butelką do szklanki podczas nalewania napojów.



Nie przenoś szkła w sposób, w którym naczynia będą się o siebie ocierać.

Układaj szkło na tacach, tak aby się nie stykało.



Jak najszybciej zabierz nieużywane szkło ze stolików.

# SERWOWANIE

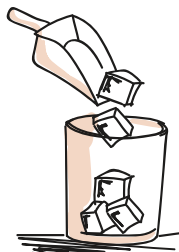
# PRZYGOTOWANIE NAPOJÓW



Nie dotykaj szklanką kraniku do piwa.

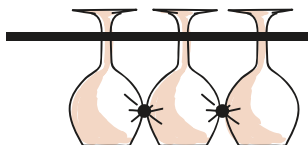
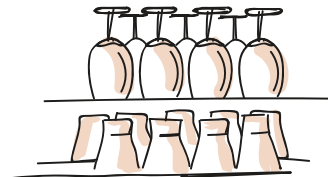


Podgrzej szklanki, w których będą podawane gorące napoje.



Używaj plastikowych szufelek do lodu.

Uzupełniaj na bieżąco zapasy szkła, tak by być przygotowanym na „gorący” sezon i godziny szczytu.



Najlepiej, jeśli przechowywane szklanki mają między sobą dystans.

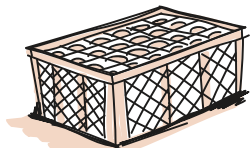
Układaj w wieżach tylko szkło sztaplowalne.



Poczekaj, aż szklanki ostygną, zanim z nich skorzystasz



Przechowuj szkło w dedykowanych pojemnikach.



# PRZECHOWYWANIE

## WYSOKA JAKOŚĆ POPARTA GWARANCJĄ!

Onis przez lata udoskonala procesy technologiczne, czyniąc produkty wyjątkowo odpornymi podczas eksploatacji.



### ONIS RIM GUARANTEE

Dzięki gwarancji ONIS Rim Guarantee nie musisz się martwić, gdy rant Twojego szkła się stłucze. Pamiętaj, aby go zachować i zwrócić naszemu partnerowi, u którego został zakupiony. Dzięki tej gwarancji wymienimy go dla Ciebie!

### ONIS FOOT&RIM GUARANTEE

Dzięki gwarancji ONIS Foot & Rim Guarantee nie musisz się martwić, gdy stopka lub obręcz Twojego szkła się stłucze. Pamiętaj, aby je zachować i zwrócić naszemu partnerowi, u którego zostały zakupione. Dzięki tej gwarancji wymienimy je dla Ciebie!

Przykłady pęknięć, których nie obejmują gwarancje:



Przykłady pęknięć, które obejmują gwarancje:



## XTRATUFF

Xtratuff jest specjalnym procesem obróbki termicznej szklanek i kieliszków, który zwiększa odporność szkła na uszkodzenia termiczne i mechaniczne. W rezultacie otrzymujemy wytrzymałe szkło, które służy o wiele dłużej.

## WYPRODUKOWANE Z JEDNEGO KAWAŁKA SZKŁA

Kieliszek wykonany z jednego kawałka szkła (monoblok) jest z natury mocniejszy niż inne kieliszki. Kieliszki wyprodukowane z jednego kawałka szkła nie mają słabych punktów łączących nóżkę z czaszą. Zapewnia to idealną równowagę wagi, funkcjonalności i estetyki. Onis to sprawdzony lider w branży pod względem trwałości i niezawodności.

### DODATKOWE WSKAZÓWKI

Straty w naczyniach szklanych realnie wpływają na wyniki finansowe lokalu gastronomicznego, dlatego zapoznaj pracowników ze wszystkimi powyższymi wskazówkami, a przy okazji zwróć im uwagę na inne ważne aspekty.

#### STARAJ SIĘ NIE STUKAĆ SZKŁEM

Stykające się ze sobą szkło jest źródłem uszkodzeń mechanicznych i hałasu, który może wpływać źle na odwiedzających gości.

#### USUWAJ NIEUŻYWANE SZKLANKI ZE STOLIKÓW NAJSZYBCIEJ JAK SIĘ DA

Mniej bałaganu na stoliku, to lepsze doznania dla klienta. Sprzątanie na bieżąco daje kelnerowi możliwość podjęcia rozmowy w celu zaproponowania kolejnych produktów z menu. Zapobiega to dodatkowo konieczności przenoszenia dużej ilości szkła naraz, co prowadzi do wielu uszkodzeń.

#### PRZYGOTUJ ODPOWIEDNI ZAPAS SZKŁA

Niewystarczająca liczba szklanek generuje większe straty spowodowane szokiem termicznym. Zwykle wtedy nie ma czasu, aby po wyjęciu ze zmywarki osiągnęły temperaturę pokojową. Dodatkowo utrzymywanie odpowiedniego zapasu pozwala na płynną pracę w godzinach szczytu.

---

TOMGAST

ul. Beskidzka 123/125  
91-610 Łódź  
tel. +48 42 674 85 87  
email: [tomgast@tomgast.pl](mailto:tomgast@tomgast.pl)

[tomgast.pl](http://tomgast.pl)