

Na co zwrócić uwagę przy wyborze serwisu ekspresów do kawy?

Ekspres do kawy w hotelu, restauracji czy kawiarni to urządzenie strategiczne. Jego awaria może sparaliżować obsługę i obniżyć satysfakcję gości. Dlatego wybór odpowiedniego serwisu ma kluczowe znaczenie dla ciągłości działania i jakości serwowanych napojów.

ZAKRES USŁUG SERWISOWYCH

- ☐ Czy serwis oferuje regularne przeglądy okresowe zgodnie z zaleceniami producenta?
- ☐ Czy obejmuje czyszczenie i odkamienianie układów wodnych oraz wymianę filtrów?
- ☐ Czy zapewnia kalibrację młynków i ustawień ekspresu pod rodzaj kawy?
- ☐ Czy dostępne są usługi napraw awaryjnych 24/7?

CZAS REAKCJI I DOSTĘPNOŚĆ

- ☐ Jaki jest deklarowany czas reakcji serwisu w przypadku awarii (np. poniżej 24 h)?
- ☐ Czy firma oferuje ekspres zastępczy na czas naprawy?
- ☐ Czy serwis działa w Twoim regionie i zapewnia dojazd bez dodatkowych kosztów?
- ☐ Czy dostępne są zdalne konsultacje telefoniczne lub online?

DOŚWIADCZENIE I KOMPETENCJE

- ☐ Czy technicy posiadają certyfikaty autoryzowane przez producentów ekspresów?
- ☐ Czy serwis specjalizuje się w modelach stosowanych w gastronomii (automatyczne, kolbowe, vendingowe)?
- ☐ Czy firma ma referencje od hoteli i restauracji podobnego standardu?
- ☐ Czy personel serwisowy przechodzi regularne szkolenia produktowe?

CZĘŚCI ZAMIENNE I AKCESORIA

- ☐ Czy serwis korzysta wyłącznie z oryginalnych części zamiennych?
- ☐ Czy najczęściej psujące się elementy (uszczelki, pompy, młynki) są dostępne od ręki?
- ☐ Czy firma oferuje filtry, środki czyszczące i akcesoria kompatybilne z Twoim ekspresem?
- ☐ Czy gwarantuje dostępność części przez minimum 5-10 lat od zakupu urządzenia?

UMOWA I GWARANCJA

- ☐ Czy możliwe jest podpisanie umowy serwisowej z określonymi SLA (Service Level Agreement)?
- ☐ Czy naprawy objęte są gwarancją (np. 6-12 miesięcy na wymienione części)?
- ☐ Czy umowa jasno określa koszty dojazdu, robocizny i części zamiennych?
- ☐ Czy w przypadku serwisu pogwarancyjnego ceny są transparentne i z góry znane?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy serwis stosuje środki czystości z atestami do kontaktu z żywnością?
- ☐ Czy przeglądy obejmują dezynfekcję układów mlecznych i wodnych?
- ☐ Czy technicy instruuja personel w zakresie codziennej obsługi i czyszczenia ekspresu?
- ☐ Czy procedury serwisu są zgodne z normami HACCP?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- ☐ Czy porównano koszt umowy serwisowej i pojedynczych napraw awaryjnych?
- ☐ Czy serwis oferuje pakiety abonamentowe obejmujące regularne przeglądy i rabaty na części?
- ☐ Czy uwzględniono oszczędności wynikające z mniejszej liczby awarii i dłuższej żywotności ekspresu?
- ☐ Czy inwestycja w serwis przełoży się na lepszą jakość kawy i zadowolenie gości?

Pamiętaj: dobry serwis ekspresów do kawy to gwarancja ciągłości pracy, jakości napojów i pozytywnego wizerunku lokalu. Najlepiej wybierać firmy autoryzowane, z szybkim czasem reakcji i dostępem do oryginalnych części.

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>