

#### ▣ **Compagnie:**

Panago Pizza

#### ▣ **Industrie:**

Restauration rapide

#### ▣ **Défi:**

- Procurer un programme de nettoyage et d'entretien efficace et facile à utiliser
- Endroits problématiques: Fours et planchers

#### ▣ **Solution:**

- Programme d'entretien Quick Stuff: Blue Stuff, Orange stuff, Yellow Stuff, Sani Stuff, Sani Stuff RTU, Hot Stuff Gel, Clear Stuff

#### ▣ **Résultats:**

- La direction et le personnel ont été très satisfaits de l'efficacité et de la facilité avec lesquelles travaillent les produits.
- Auparavant, ils n'avaient pas de produits pour nettoyer correctement les fours: Hot Stuff fait maintenant le travail.
- Les planchers sont maintenant propres avec Orange Stuff.



Avec son slogan "une approche fraîche pour la Pizza", Panago Pizza n'apporte non seulement de la fraîcheur à ses clients mais la propreté aussi. Dans le service de la restauration rapide, là où le roulement est élevé, la simplicité d'un programme de nettoyage est la clé. Panago a mis à l'essai le programme d'entretien personnalisé Quick Stuff pendant un an en Ontario avant de prendre la décision de l'implanter comme son programme d'entretien de choix dans tout le Canada. Les restaurants Panago Pizza sont maintenant brillants de propreté avec l'aide des produits Avmor.

La direction a remarqué une différence saisissante dans les établissements Panago. Un des endroits problématiques était au devant du restaurant là où les tuiles de planchers sont de couleurs très pâles donc très salissantes. Cela a toujours été un défi que de garder le plancher propre. "Orange Stuff a fait la différence. Là où les planchers étaient sales, ils sont maintenant propres." remarque Joe Lamb, directeur des opérations de Panago Pizza. Le personnel aussi est ravi des produits Avmor. Auparavant ils n'avaient aucun chimique pour nettoyer le four du restaurant. Maintenant ils ont Hot Stuff Gel pour maintenir les fours propres.

Avant de faire le changement, Panago Pizza utilisait une solution d'entretien similaire au produit Quick Stuff de Avmor. Toutefois, l'équipe de direction a estimé que le produit n'offrait pas le soutien de valeur ajoutée pour répondre aux besoins des restaurants. Le personnel de Panago a trouvé que la formation simple et complète de Avmor, extrêmement utile. Ils ont été particulièrement impressionnés par le programme d'entretien personnalisé Quick Stuff codé par couleur, les affiches murales et les DC. La formation a aidé les restaurant à optimiser l'utilisation de leurs produits d'entretien. De plus, le programme d'entretien de Avmor a permis à Panago de réduire ses coûts de 1/3, permettant ainsi à la chaîne de réinvestir et améliorer d'autres secteurs dans ses entreprises.

Panago Pizza sait que des ingrédients frais et une fraîche approche vers la nourriture, assurera la loyauté des clients. La société comprend aussi que ces mêmes normes élevées, sont applicables à la propreté de ses nombreux établissements. Avec 160 bureaux à travers le Canada, Panago son succès est attribuable à ses fantastiques pizzas fraîches, salades, pains et ailes à emporter ainsi que de son environnement fantastiquement propre!

Avmor\* - un chef de file de l'industrie dans le développement et la fabrication de produits de nettoyage pour les professionnels depuis 55 ans.

Avmor Ltd./Ltée 950 Michelin, Laval, Quebec, Canada H7L 5C1 T. 450.629.8074 F. 450.629.4512  
© 2007, Imprimé au Canada. [www.avmor.com](http://www.avmor.com)

## Histoire à succès de Avmor Panago Pizza opte pour le système d'entretien Quick Stuff de Avmor

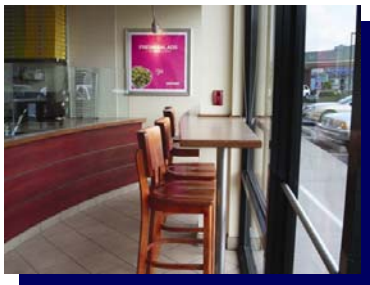


Photo (ci-dessus): Fenêtre avant, Panago Pizza



Photo (ci-dessus): Évier, Panago Pizza



Photo (ci-dessus): Vitre du comptoir, Panago Pizza

**"Orange Stuff a fait la différence. Là où les planchers étaient sales, ils sont maintenant propres."**

Joe Lamb, directeur des opérations, Panago Pizza, Ontario



**Avmor®**  
Pour une propreté absolue