

Halte aux idées toutes faites ! Ce n'est pas parce que c'est agressif que c'est efficace !

Avis à tous les professionnels du CHR engagés dans la transition écologique, qui privilégient le duo vinaigre/bicarbonate à la maison et en ont plus qu'assez d'utiliser des ammoniums dans du plastique à usage unique, au travail !

Il existe enfin un **nettoyant/désinfectant responsable, durable et solidaire** qui éradique :

- Bactéries,
- Virus,
- Champignons,
- Levures



- Et les déchets !

Tout ça, selon les normes et sur les souches attendues dans le milieu de l'hôtellerie restauration

(oui oui il a bien passé toutes les normes, Cf le tableau en PJ)

Qui désinfecte :

- les zones de préparation des aliments,
- les cuisines,
- le mobilier,
- les sols,
- les WC...

Sans :

- agresser votre peau ni vos voies respiratoires,
- comporter d'allergènes, d'ammoniums ni de perturbateurs endocriniens
- causer de migraines,

ET avec une empreinte réduite sur la planète (pas de transport d'eau et zéro-déchet)

ça s'appelle BLUE et on vous dit tout !



Blue

**Nouveau, pour les pros...
Plus de Blue en moins de temps !**

Pour s'adapter aux besoins de tous les professionnels, la machine, d'abord créée pour les particuliers et les petits espaces professionnels, a subi quelques transformations.

Un nouveau format pro a été mis au point avec un partenaire industriel outre-Atlantique pour permettre aux professionnels de tous les secteurs de produire davantage et plus rapidement les produits nettoyants et désinfectants dont ils ont besoin.

Plus grande, la nouvelle machine Blue ne produit plus 350ml de solution Blue en 10 minutes mais **1 ou 2 L en, respectivement, 8 et 16 minutes.**

Dans un premier temps, les clients actuels de Blue (professionnels du CHR, de la santé, de la petite enfance, du ménage d'entreprises...) pourront faire l'acquisition du nouveau modèle Blue.

Si ça vous intéresse pour la suite, prenez contact avec Damien Oursel (damien@blue.how) pour un devis sur mesure.