

STONHARD

PRESENTA

CARNES SELECTAS

Stonhard resistente a cualquier ambiente...

Stonhard es el líder mundial en sistemas para pisos, para satisfacer todas las necesidades de la industria.

Los recubrimientos de Stonhard son seguros por sus superficies antideslizantes que protegen contra resbalones y caídas accidentales.

Uno de los principales mercados de Stonhard es la industria alimenticia, al proveer superficies monolíticas, fáciles de limpiar, y a la vez con una amplia resistencia química, a impactos y a tráfico constante, lo cual nos ha permitido tener clientes fieles por más de 20 años en México.

Un ejemplo de esta fidelidad a la marca es la empresa Carnes Selectas, que desde que empezó a utilizar los sistemas de piso Stonhard, ha quedado satisfecha con su calidad y servicio.

Carnes Selectas, es un rastro que se dedica a la preparación de cortes de carnes y su comercialización. Ubicada en Mexicali, donde las altas temperaturas y el ambiente seco son factores problemáticos que pueden afectar la calidad del producto que se corta, empaca y almacena.



Stonhard comenzó a brindar sus servicios a Carnes Selectas en agosto de 2010, con una instalación de 3,000 m². Por la magnitud del proyecto había ciertas dudas por parte del cliente: “Deseábamos un piso con calidad, que no tuviera problemas de mantenimiento en un futuro, ya que el área tendría mucho uso”, comenta Rafael Méndez, Gerente de Planta de Carnes Selectas. Pero al ver el excelente trabajo y calidad de la instalación, así como el desempeño del piso a lo largo de más de tres años, toda duda quedó aclarada, pero mejor aún, nuestros clientes quedaron muy satisfechos.

En 2014 Carnes Selectas requiere nuevamente de los servicios Stonhard para una ampliación de sus instalaciones: Comedor, oficinas, empaque, producción, deshuese, etc., y debido a los resultados obtenidos en el pasado, decidieron hacer este nuevo proyecto con nosotros. “Observamos que, con el paso del tiempo, el piso conservaba la misma apariencia y su necesidad de mantenimiento era muy poca”, comenta Rafael Méndez.



“Las instalaciones eran nuevas, y requerían un sistema de piso que se apegara a los estándares de producción de alimentos para consumo humano, y que a la vez brindara seguridad por las condiciones de humedad constantes, pero con bajo costo mantenimiento” comenta Enrique Tinoco (representante de Stonhard que atendió este proyecto).

A pesar de ser un proyecto complejo, con un gran número de contratistas involucrados, Carnes Selectas y Stonhard lograron hacer un programa de instalación en el cual el flujo de trabajo transcurrió sin contratiempos; y al terminar la aplicación, el cliente quedó completamente satisfecho con todos los aspectos del servicio y del producto. Tanto fue su grado de satisfacción que siempre recomienda Stonhard con otros clientes potenciales.

“La atención que nos brindó la empresa fue excelente, se cumplió con los tiempos, hubo buena supervisión del proyecto, nunca hubo ningún descuido por parte del gerente de territorio y los instaladores”, comenta Rafael Méndez.

Stonhard siempre se ha distinguido por su buen servicio, contacto constante con sus clientes, atención después de la compra y el buen trato hacia el cliente.

www.stonhard.com.mx
Los Juárez 26
Col. San José Insurgentes
México DF, 03900

(55) 9140 4500