

Guión prospección

Cuando entremos en un Restaurante, Carnicería (establecimiento del Sector Horeca/Alimentario), tras saludar, preguntaremos si se encuentran los propietarios en el establecimiento.

Si es así, procederemos a preguntarles 2 preguntas:

- 1 **¿Utilizáis productos químicos para limpiar y desinfectar superficies en vuestro local?**
(si es restaurante: sala, cocina, etc. Y si es carnicería o sector alimentario: maquinaria, cámaras, vitrinas, etc...)
- 2 **¿Os parecería interesante reducir entre un 80% y 90% el coste de vuestros productos químicos?**