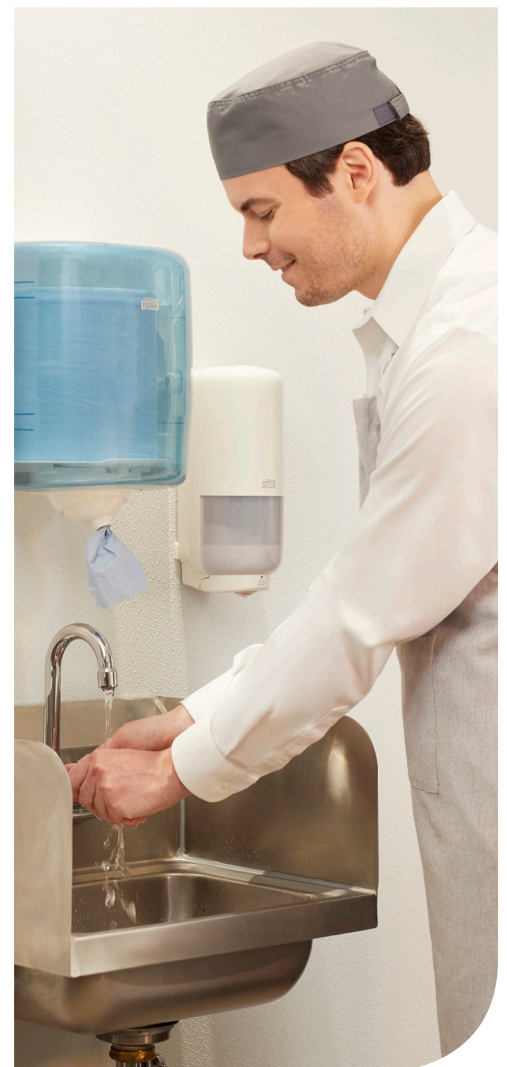


Tvarkykitės virtuvėje su „Tork Reflex“

Sklandūs virtuvės procesai prasideda nuo geros higienos



**Pagerinkite
prieinamumą,
sumažinkite
atliekų ir
valdykite
sąnaudas**



Virtuvės optimizavimas siekiant didžiausio efektyvumo

Siekiant didesnio virtuvės efektyvumo, reikia pasirūpinti, kad valymo ir šluostymo produktai būtų visada lengvai prieinami. Tuomet procesai vyksta sklandžiai, virtuvės darbuotojai bendradarbiauja, kartu kuria ir laiku patiekia nuostabius patiekalus. Neturint tinkamų ir laiku prieinamų higienos sprendimų, gali sutrikti žmonių darbas ir visi virtuvės procesai.



Popierinių rankšluosčių pasiekiamumas

Virtuvės darbuotojai labai pasitiki popieriniais rankšluosčiais, kai reikia valyti ir šluostyti paviršius arba rankas. Jei popieriniai rankšluosčiai pasibaigia, o dozatoriai sunkiai pasiekiami, tuščiai gaišamas brangus laikas.

Kryžminės taršos rizika

Dėl blogų higienos įpročių, pvz., pakartotinai naudojant tas pačias valomąsias šluostes, virtuvėje gali pasklisti bakterijų. Rizikos galima išvengti, jei darbuotojai turi galimybę naudoti popierinius rankšluosčius.

Atliekų ir sąnaudų valdymas

Finansai restoranų virtuvėse taupomi, o popieriniai rankšluosčiai yra svarbūs, tačiau nemanoma, kad jie suteikia papildomos vertės. Reikia kontroliuoti higienos produktų vartojimą ir efektyviau tvarkyti atliekas.

„Galite turėti nuostabų meniu, tačiau jis bus bevertis, jei virtuvės procesai nebus sklandūs.“

Simon Wood, „MasterChef UK“ laimėtojas (2015) bei „WOOD“ savininkas ir virtuvės šefas

Sklandaus proceso ir higienos svarba

Restorano virtuvėje dirbti gali būti nelengva. Čia karšta, triukšminga, sunku fiziškai ir keliami aukšti reikalavimai. Nors reikia apgalvoti labai daug, tačiau virtuvės procesai yra svarbūs ne tik sklandaus ir ramaus klientų aptarnavimo, bet ir efektyvumo prasme.

Virtuvės šefai kasdien susiduria su daugybe iššūkių – jie turi rūpintis, kad gerai dirbtų visi darbuotojai ir sklandžiai vyktų įvairūs darbai. Sklandus procesas – tai gerai apgalvotos visos darbo procedūros ir struktūra. Siekiant efektyvaus darbo virtuvėje, labai svarbu investuoti į kokybiškus higienos sprendimus ir reikalingas priemones išdėstyti visoje virtuvėje tinkamose vietose. Higienos standartų laikymasis reiškia, kad higienos reikalavimai tampa savaime suprantami – darbuotojai jų laikosi apie tai net negalvodami. Pirmaujantis profesinės higienos prekių ženklas „Tork®“ gali profesionaliai padėti kurti sklandžius procesus virtuvėje ir tenkinti griežtus higienos reikalavimus.

„Tork“ valymo ir šluostymo sprendimai kilsteli standartų karteļę, skatina nuosekliai laikytis higienos ir padeda sukurti virtuvės darbuotojams patogesnę darbo aplinką.“

Alan Kinsella,
virtuvės optimizavimo konsultantas



„Tork Reflex“

Sukurta jūsų darbo procesams ir aukšto lygio higienai užtikrinti

„Tork® Reflex™ Centrefeed“ dozatorius – puikus rankų ir paviršiaus šluostymo sprendimas darbinėms patalpoms, specialiai sukurtas jūsų darbo vietai. Ši patogi, higieniška ir patvari sistema leidžia dirbti lanksčiai ir padeda viską nuvalyti greičiau ir geriau.

Sumažina vartojimą iki

37%*

Nauja!

Besibaigiančio popieriaus indikatorius

užtikrina, kad popierius niekada nesibaigs netikėtai

Užpildų užtenka ilgiau,

tad virtuvėje bus mažiau darbo sutrikimų

Naujas sukusis antgalis

suteikia daugiau lankstumo, nes popierių galima pasiimti iš bet kurios pusės

Nuimamas gaubtas

palengvina dozatoriaus valymą

Dozavimas po vieną lapelį

kontroliuoja jūsų darbuotojų popieriaus vartojimą

Liečiamas tik tas lapelis, kuris naudojamas,

todėl mažesnė kryžminės taršos rizika

* Palyginti su „Tork Centerfeed“ sistema

Mūsų sprendimai jūsų higienos poreikiams

Niekas negali trukdyti jūsų darbuotojams, kai jie pasinėrę į savo darbą. „Tork Reflex“ sistema puikiai tinka kasdieniam rankų ir paviršių šluostymui, padeda virtuvės darbuotojams laikytis griežtų higienos reikalavimų, valdyti sąnaudas ir atliekų kiekius.



Ar procesas jūsų virtuvėje optimalus?

Higiena paslaugų srityje yra itin svarbi. Lengvai prieinami valymo ir šluostymo produktai gali palengvinti pasiruošimą ir padidinti efektyvumą. Mūsų sprendimai gali padėti išvengti proceso sutrikimų, įskaitant pasibaigusius popierinius rankšluosčius.



Jūsų virtuvės darbuotojai jaučia spaudimą laikytis griežtų standartų ir terminų?

Kai 68 % su maistu susijusių ligų siejama su restoranuose pagamintu maistu*, o pakartotinis nešvarių rankšluosčių naudojimas yra dažna higienos klaida, mes galime padėti jums išsirinkti geriausius valymo ir šluostymo sprendimus, kad išvengtumėte rizikos ir palengvintumėte kasdienį darbą restorane.



Ar jūsų virtuvės sąnaudos optimalios, o atliekų kiekiai kontroliuojami?

Mes žinome, kaip sėkmingam restoranų verslui svarbu mažinti sąnaudas ir atliekų kiekius. Mūsų patogūs ir veiksmingi produktai padės mažinti vartojimą ir pagerins darbo aplinką, taip pat sumažins nebūtiną sąnaudas.

*Journal of Food Protection, Vol. 78, Nr. 1, 2015, p. 187–195

Visas „Tork Reflex“ pasiūlymas siekiantiems didesnio efektyvumo

Kad ir kokius šluostymo darbus reikia atlikti, galite pasitikėti „Tork Reflex“ – ši sistema sukurta siekiant mažinti rankų ir paviršiaus šluostymo sąnaudas.

Dozatoriai



„Tork Reflex™ Single Sheet Centrefeed“ dozatorius M4
Art. Nr. 473180 (turkio / balta)
Art. Nr. 473190 (balta / balta)



„Tork Reflex™ Single Sheet Mini Centrefeed“ dozatorius M3
Art. Nr. 473167 (turkio / balta)
Art. Nr. 473177 (balta / balta)

Puikiai tinka ankštoms patalpoms

- Lengva naudoti, valyti ir surinkti
- Mažesnė kryžminės taršos rizika, nes vartotojai liečia tik tą lapelį, kurį naudoja
- Sukusis antgalis leidžia pasiimti popieriaus iš bet kurios pusės
- Dozavimas viena ranka – nebereikia pasidėti kitų daiktų, kad pasiimtumėte popieriaus
- Tvirta konstrukcija aukštus reikalavimus keliančiai virtuvės aplinkai
- Dozavimas po vieną lapelį padeda mažinti vartojimą
- Nuimamas gaubtas palengvina valymą

Dozatoriai



„Tork Reflex™ Portable Centrefeed“ nešiojamas dozatorius M4
Art. Nr. 473186

- Darbams, atliekamiems vaikštant
- Puikiai tinka virtuvėje ir svečių salėje
- Patogu sandėliuoti ir tvarkyti

Užpildai

Visi „Tork Reflex“ ritiniai tinkami sąlyčiui su maistu šluostant.

„Tork Reflex™ Plus“ šluostymo popierius



Art. Nr. 473472, M4
Balta

- 2 sluoksnių daugiafunkcis popierius
- Puikiai tinka sušluostyti skysčius ir išsiliejusius produktus

„Tork Reflex™ Basic“ šluostymo popierius



Art. Nr. 473100, M4
Geltona

„Tork Reflex™“ šluostymo popierius



Art. Nr. 473246, M3
Balta



Art. Nr. 473412, M4
Balta, „QuickDry™“

- 1 sluoksnių daugiafunkcis popierius
- Puikiai tinka lengviems šluostymo darbams
- Puikiai valo stiklą, nepalieka plaušelių



Rekomenduojami virtuvės sprendimai

Didelis mūsų produktų asortimentas padeda atlikti įvairius virtuvės darbus ir efektyviai tvarkytis virtuvėje.

Dozatoriai ir užpildai



„Tork Folded Wiper/Cloth“ dozatorius sulankstytoms šluostėms W4
Art. Nr. 654000

Dozuodamas po vieną lapelį mažina vartojimą ir taupo popierių.



„Tork“ ypač patvari valymo šluostė W4
Art. Nr. 90478

Puikiai sugeriantis, labai patvarus ir higieniškas indų šluosčių pakaitalas. Galima pakartotinai naudoti ir sausą, ir drėgną.



„Tork“ virtuvinė valymo šluostė W4
Art. Nr. 473178

Stiprus ir minkštas rankšluostis, primenantis medvilninį. Higieniškas įprastų virtuvės rankšluosčių pakaitalas.



„Tork Small Pack“ dozatorius W8
Art. Nr. 655100

Taupo vietą, higieniškas, dozuoja po vieną lapelį – mažiau suvartojama ir išmetama.



„Tork“ ypač patvari spalvota valymo šluostė W8
(Mėlyna, žalia, geltona, raudona)
Art. Nr. 194450, 194550, 194650, 194750

Patvarios ir sugeriančios valymo šluostės. Nesuplyšta ilgai naudojant. Keturių spalvų šluostės padeda išvengti kryžminės taršos.



„Tork“ skystojo muilo dozatorius S1
Art. Nr. 560000

Galima rinktis su rankenėle objektams, kur ypač svarbu gera higiena. Lengvai naudojamo produkto sertifikatas.

„Tork“ ypač švelnus skystasis muilas S1
Art. Nr. 420701

Muilas be kvapiklių ir dažiklių tinka naudoti dažnai, nes kelia mažesnę odos sudirginimo riziką.

TORK® Think ahead.

Norite sužinoti daugiau?
Kreipkitės nemokamos konsultacijos.

www.tork.lt
+370 699 75 990
+370 699 20 252
torklt@essity.com

