

Met Tork Reflex™ uw bedrijf draaiende houden

Perfekte bedrijfsprocessen beginnen in de keuken met een optimale hygiëne.



**Processen
optimaliseren**



**Afval
verminderen**



**Kosten onder
controle
houden**



Met vertrouwen ingericht – optimaliseer uw keuken, voor de beste resultaten

Hygiëne behoort tot de noodzakelijke routine in een professionele keuken waarin uw team constant onder tijdsdruk werkt. Dat vraagt om producten die altijd bij de hand en eenvoudig in gebruik zijn, zodat ook elke medewerker deze veilig in zijn werkprocessen inbouwt. De vereenvoudigde bereikbaarheid tot schoonmaak- en reinigingsproducten is erg belangrijk als u de efficiency in de keuken wilt verhogen. Zo maakt u het voor uw team mogelijk goed samen te werken, meer te presteren en heerlijke gerechten op de minuut nauwkeurig op tafel te zetten. Als de juiste hygiëneproducten niet bij de hand zijn als u ze nodig hebt, kan dat grote gevolgen hebben voor de algemene workflow.

“Zo kunt u een menu op de kaart hebben dat er fantastisch uitziet, maar niet te realiseren is als het in de keuken niet werkt.”

Simon Wood, winnaar MasterChef VK (2015) en eigenaar-directeur van WOOD



Papier snel bij de hand

Uw personeel in de keuken is sterk afhankelijk van papieren hand- en schoonmaakdoekjes om oppervlakken en handen schoon te maken. Lege en slecht toegankelijke papierdispensers hebben tot gevolg dat er kostbare tijd verloren gaat.

Risico op kruisbesmetting

Door een slechte hygiëne in de werkomgeving, zoals het meerdere keren gebruiken van hetzelfde schoonmaakdoekje, groeit het aantal bacteriën in de keuken. Makkelijk bereikbare papieren doekjes maken het verschil bij het voorkomen van hygiënische risico's.

Afval en kostenbeheersing


De budgetten van horecakeukens zijn klein. Papieren handdoekjes zijn een noodzakelijk kwaad maar gelden niet als waardeverhogend. Het gecontroleerde gebruik van hygiëneproducten en een beter afvalbeheer zijn dan een must.

Hoe belangrijk goede workflows en hygiëne zijn



De horecakeuken kan een harde werkomgeving zijn. Het is er warm, lawaaiig, lichamelijk inspannend, geestelijk vermoeiend en tegelijkertijd bijzonder stimulerend. Omdat elk individu aan zoveel tegelijk moet denken, zijn probleemloze workflows des te belangrijker. Niet alleen voor een betrouwbare service, maar ook met het oog op de efficiëntie.

“Tork schoonmaakproducten leggen de lat hoger, verbeteren een consequente hygiëne en zorgen voor tevreden keukenpersoneel in een prettige omgeving.”

Alan Kinsella, adviseur voor keukenoptimalisatie 

Een efficiënte workflow ontstaat door duidelijke structuren

Chef-koks staan dagelijks voor vele uitdagingen. Daartoe behoort ook ervoor zorgen dat keuken en bediening goed samenwerken. De investering in hygiëneproducten van hoge kwaliteit en de doordachte plaatsing daarvan in de keuken zijn bepalend voor de dagelijkse efficiëntie. Als er consequent aan de hygiëne-eisen wordt voldaan, worden deze


snel routine. Uw personeel past ze automatisch toe. Als hygiënemerk nummer 1 voor professionele toepassingen zijn wij van Tork experts op het gebied van optimaliseren van processen en helpen we onze klanten ook in hygiënegevoelige werkomgevingen.

Optimale workflows en eersteklas hygiëne

De Tork Reflex™ dispenser met intern afrolsysteem is de ideale oplossing voor het schoonmaken van handen en afnemen van oppervlakken in een professionele omgeving. Ontwikkeld om opgenomen te worden in uw workflow: dit eenvoudig te bedienen, hygiënische en duurzame systeem vergroot de flexibiliteit en helpt u sneller en grondiger te werken.

Nieuw



 **Tork Reflex™ reinigungs- en schoonmaakpapier online**
bit.ly/torkreflex

Gaat open van rechts naar links
Vergemakkelijkt navullen

Voorraad gaat langer mee
Minder werkonderbrekingen door navullen

Vulindicatie
Nooit zonder papier zitten

Afneembare kap
Vergemakkelijkt het schoonmaken van de dispenser

Nieuw: draaibaar mondstuk
Voor meer flexibiliteit op de werkplek

1 vel per keer
Gecontroleerd papierverbruik en bovendien vermindering van het risico op kruisbesmetting

Verlaagt het papierverbruik tot wel

37%* 

Het antwoord op uw uitdagingen

Niets mag uw team ophouden als er op volle toeren gedraaid wordt. Het Tork Reflex™-systeem is zeer geschikt voor de dagelijkse werkzaamheden als het afnemen van oppervlakken en het drogen van de handen.. Zo ondersteunt het u en uw team bij de naleving van de strenge hygiëne-eisen en het helpt kosten en de hoeveelheid afval te verminderen.



Heeft uw keuken geoptimaliseerde werkprocessen?

Uw personeel in de keuken is sterk afhankelijk van papieren hand- en schoonmaakdoekjes om oppervlakken en handen schoon te maken. Lege en slecht toegankelijke papierdispensers hebben tot gevolg dat er kostbare tijd verloren gaat.



Staat uw team onder druk om de strenge normen na te leven en zich te houden aan strakke tijdschema's?

68% van alle uitbraken van door levensmiddelen veroorzaakte ziektes wordt met levensmiddelen die in een restaurant worden bereid in verband gebracht.* Het meerdere keren gebruiken van schoonmaakdoekjes is een veelvoorkomend hygiënische manco. Wij helpen u bij de keuze van de juiste schoonmaakproducten voor uw bedrijf om hygiënische risico's te vermijden en aan de dagelijkse eisen die uw restaurant stelt tegemoet te komen.



Is uw keuken rendabel en onder controle voor wat betreft het verbruik?

Wij weten hoe belangrijk het is de kosten en hoeveelheid afval terug te dringen om een restaurant rendabel te houden. Onze eenvoudig te bedienen en effectieve producten helpen u het verbruik onder controle te houden, verbeteren de werkomgeving en dringen onnodige kosten terug.

Het complete Tork Reflex™-aanbod voor een verhoogde efficiency

Waar er ook schoongemaakt moet worden, of dat nu oppervlakken of handen zijn, kunt u vertrouwen op Tork Reflex™: met dit systeem hebt u de kosten voor de belangrijkste schoonmaaktaken onder controle.

Dispenser Tork Reflex™ Centerfeed System



473167 473177 473180 473190 473186*

- Eenvoudige bediening
- Eenvoudige reiniging dankzij de afneembare kap
- Afgifte van 1 vel per keer verlaagt het risico op kruisbesmetting
- Door de afgifte van steeds 1 vel blijft het verbruik onder controle
- Draaibaar mondstuk – papier vanuit elke hoek met slechts 1 hand uit te nemen
- Stevig design bewijst zich in de professionele keuken

Art. nr.	Kleur	Naam	Materiaal	Grootte (b x h x d in mm)	Stuks/Doos	Systeem
473167	Turkoois/wit	Tork Reflex™ Mini Centerfeed Dispenser	Kunststof	191 x 321 x 180	1	M3
473177	Wit/wit	Tork Reflex™ Mini Centerfeed Dispenser	Kunststof	191 x 321 x 180	1	M3
473180	Turkoois/wit	Tork Reflex™ Centerfeed Dispenser	Kunststof	255 x 331 x 239	1	M4
473190	Wit/wit	Tork Reflex™ Centerfeed Dispenser	Kunststof	255 x 331 x 239	1	M4
473186*	Turkoois/wit	Tork Reflex™ Portable Starter Pack (vulling 473472)	Kunststof	278 x 222 x 236	1	M4

Vullingen Tork Reflex™ Centerfeed System



473246 473474 473242 473412 473391 473472

- Gecertificeerd voor het contact met levensmiddelen
- Eén- of tweelaags papier voor de meest uiteenlopende schoonmaakwerkzaamheden
- Ideaal voor het opnemen van vloeistoffen
- Leverbaar in standaard- en in miniformaat

Art.nr.	Kleur	Type	Quick-Dry	For Wiping	ISO 15848-2	Ecotabel	Laag(s)	Lengte (m)	Breedte (cm)	Vellengte (cm)	Vellen	Inhoud/Collo	Systeem
473246	Wit	Mini Centerfeed Roll	●	●	●	●	1	120	20	35	343	12	M3
473474	Wit	Mini Centerfeed Roll	●	●	●	●	2	67	19,5	33,5	200	9	M3
473242	Wit	Centerfeed Roll	●	●	●	●	1	300	20	35	857	6	M4
473412	Wit	Centerfeed Roll	●	●	●	●	1	114	19,5	33,5	340	6	M4
473391	Blauw	Centerfeed Roll	●	●	●	●	2	150	19,5	33,5	450	6	M4
473472	Wit	Centerfeed Roll	●	●	●	●	2	150	19,5	33,5	450	6	M4



Tork Vulindicator

Vaak is bij papierdispensers op het verkeerde moment het papier op. Bijvoorbeeld precies op het moment dat u iets plakkerigs hebt gemorst en u geen reservepapier bij de hand hebt. Daarom hebben wij de Tork vulindicator ontwikkeld. Een slimme nieuwe feature die u waarschuwt als de rol in de dispenser bijna op is. Als u de blauwe gedrukte lijn ziet, zit er nog vier meter papier op de rol.

Belangrijke voordelen:

- **Het papier is nooit onverwacht op.** U hoeft uw werk niet te onderbreken.
- **Geen irritaties.** Nooit meer alleen de laatste centimeters in de hand houden als u dringend papier nodig hebt.
- **Navullen tijdig inplannen.** Eén blik is genoeg om te zien, of de dispenser bijgevuld moet worden.



Aanbevolen voor de professionele keuken

Ons complete productaanbod ondersteunt de consequente hygiëne en helpt uw personeel de zaak draaiende te houden.



Productaanbod:

Tork Folded Wiper/Cloth Dispenser
Art.nr. 654000 (turkoois/wit)
Systeem W4



Tork Long-Lasting Cloth Folded
Art.nr. 90478 (wit)
Systeem W4



Tork Kitchen Cloth
Art.nr. 473178 (wit)
Systeem W4

Productvoordelen:

- papieren doeken veilig beschermd in de dispenser
- door de afgifte van steeds 1 doek wordt het verbruik verminderd
- extreem absorberend en bijzonder sterk
- vervangt het vaatdoekje
- kan meerdere keren worden gebruikt, zowel droog als vochtig
- voelt aan als katoen en vervangt een theedoek
- zeer sterk in vochtige toestand



Tork small pack dispenser
Art.nr. 655100 (wit)
Systeem W8



Tork Long-Lasting Cloth
Art.nr. 194450 (blauw)
Art.nr. 194550 (groen)
Art.nr. 194650 (geel)
Art.nr. 194750 (wit)
Systeem W8

- neemt weinig plaats in
- hygiënisch opgeborgen doekjes
- door afgifte van steeds 1 doekje worden verbruik en afval verminderd
- sterk en absorberend
- kan meerdere keren worden gebruikt, zonder te scheuren
- leverbaar in vier verschillende kleuren, om kruisbesmetting te voorkomen



Tork Liquid & Spray Soap Dispenser
Art.nr. 560000 (wit)
Systeem S1

Tork Extra Mild Liquid Soap
Art.nr. 420701 (wit)
Systeem S1

- leverbaar met elleboogbediening – voor extra hygiënegevoelige toepassingen
- 'Easy to use'-gecertificeerd: eenvoudig in gebruik voor mensen met een krachtbeperking in de handen
- vrij van parfum en kleurstoffen
- geschikt voor veelvuldig gebruik
- voorkomt het risico op huidirritatie



België en Luxemburg
www.tork.be www.tork.lu
+32 (0) 2-766 05 30
info@tork.be

Duitsland
www.tork.de
+49 (0) 621-778 47 00
torkmaster@essity.com

Nederland
www.tork.nl
+31 (0) 30-69 84 666
info@tork.nl

Oostenrijk
www.tork.at
+43 (0) 810-22 00 84
torkmaster@essity.com

Zwitserland
www.tork.ch
+41 (0) 848-81 01 52
torkmaster@essity.com

