



Gardez le rythme en cuisine avec Tork

Une cuisine qui fonctionne bien commence par une bonne hygiène



**Prise en main
du papier
d'essuyage plus
facile, réduction
du gaspillage
et maîtrise des
coûts**



Optimisez le fonctionnement de votre cuisine en toute confiance, pour de meilleurs résultats

Lorsque l'on veut gagner en efficacité dans une cuisine, l'accès aux produits d'essuyage et de nettoyage est primordial. Le personnel peut ainsi mieux travailler en équipe et être plus réactif. Lorsque les solutions d'hygiène ne sont pas adaptées, les conséquences peuvent être lourdes pour le personnel et le rythme général de la cuisine.



Accès au papier d'essuyage

Les solutions d'essuyage papier sont importantes pour les employés de cuisine dans l'essuyage et le nettoyage des surfaces et de leurs mains. Les ruptures de stock et les distributeurs difficiles d'accès font perdre un temps précieux en gestes inutiles.

Risque de contamination croisée

De mauvaises habitudes en matière d'hygiène, comme l'utilisation répétée d'un même chiffon de nettoyage, contribuent à la prolifération des bactéries en cuisine. Un accès plus rapide au papier d'essuyage change la donne dans la prévention des risques liés à l'hygiène.

Gestion de la consommation et maîtrise des coûts

Les budgets cuisine sont limités et si le papier d'essuyage est essentiel, il reste un produit de commodité. Une consommation contrôlée du papier et une meilleure gestion des déchets sont nécessaires.

« Vous pouvez avoir un super menu sur le papier, mais il ne sera pas réalisable si l'organisation en cuisine n'est pas efficace. »

**Simon Wood, lauréat MasterChef R-U (2015)
propriétaire et chef du restaurant WOOD**

L'importance d'une circulation fluide en cuisine et d'une hygiène optimale

Une cuisine de restaurant peut être un environnement difficile. Il y fait chaud, il y a du bruit, le travail est épuisant et très exigeant. Au final, il est essentiel d'avoir une circulation fluide en cuisine, non seulement pour fournir un service sans encombre et régulier, mais aussi pour une question d'efficacité.

Le chef gère de nombreux problèmes au quotidien :

- Il doit s'assurer que chaque membre de son équipe est à sa place, en fonction de chaque étape du service.
- Pour être efficace en cuisine au quotidien, il est primordial pour un chef d'investir dans des solutions d'hygiène de qualité et de les placer aux endroits stratégiques.
- Il doit maintenir un niveau d'hygiène élevé, preuve que les habitudes de travail sont assimilées et que le personnel les applique sans même s'en rendre compte.

En tant que marque N° 1 de l'hygiène en milieu professionnel, Tork® sait parfaitement ce qu'il faut faire pour garder une organisation efficace en cuisine tout en respectant les normes d'hygiènes en vigueur.

« Les solutions d'Essuyage et Nettoyage Tork sont une réelle avancée : elles incitent à adopter des pratiques régulières en matière d'hygiène et contribuent à améliorer l'atmosphère de travail en cuisine. »

Alan Kinsella,
Consultant en optimisation de cuisine



Tork Reflex™

Concilier une circulation fluide et une maîtrise des standards d'hygiène

Le distributeur Tork Reflex™ à dévidage central offre une solution d'essuyage des mains et des surfaces idéale pour les environnements professionnels, conçu pour s'intégrer dans le flux de travail des équipes. Ce système simple d'utilisation, hygiénique et résistant, vous donne plus de flexibilité et vous aide à nettoyer plus vite, et mieux.

Jusqu'à

37%*

de réduction de la consommation

Nouveau !

Indicateur de fin de rouleau

Vous êtes averti avant d'être à court de papier

Des recharges qui durent plus longtemps

Vous êtes plus productifs dans votre travail

Nouvelle buse rotative

Vous pouvez vous servir quels que soient vos mouvements

Capot amovible

Le distributeur est plus facile à nettoyer

Distribution feuille à feuille

La consommation de papier est mieux contrôlée

On ne touche que le papier qu'on utilise

Le risque de contamination croisée diminue



*Comparé au système Tork à dévidage central

Apporter des solutions en matière d'hygiène

Rien ne devrait empêcher l'efficacité opérationnelle de votre équipe lorsque c'est le coup de feu. Le système Tork Reflex™ est idéal pour vos besoins au quotidien – nettoyage des mains, essuyage des surfaces –, tout en vous permettant de respecter des obligations strictes en matières d'hygiène, de maîtriser vos coûts et d'éviter le gaspillage.



Votre cuisine fonctionne-t-elle à plein régime ?

L'hygiène est critique lors d'un service. L'accès facilité aux solutions d'essuyage et de nettoyage peut avoir un impact positif sur vos préparations et vous rendre plus efficace. Grâce à nos solutions, votre travail sera moins souvent interrompu pour cause de rupture de papier.



Votre personnel est-il sous pression pour respecter les normes d'hygiène ?

68% des maladies d'origine alimentaire sont associées à des aliments préparés dans un restaurant* et la réutilisation de chiffons sales constitue une erreur fréquente sur le plan de l'hygiène. C'est pourquoi nous pouvons vous recommander les meilleures solutions d'essuyage et de nettoyage pour prévenir les risques liés à l'hygiène et répondre à vos besoins au quotidien.



Maîtrisez-vous la consommation de papier et vos coûts ?

Nous connaissons l'importance de la maîtrise des coûts et du gaspillage pour un restaurant. Nos produits, simples à utiliser et efficaces permettent un contrôle de votre consommation et l'amélioration de vos conditions de travail.

*Journal of Food Protection, Vol. 78, No. 1, 2015, Pages 187-195

La gamme complète Tork Reflex™ pour une efficacité améliorée

Pour toutes les opérations d'essuyage, vous pouvez compter sur Tork Reflex™ – développé pour assurer les tâches d'essuyage des mains et surfaces les plus fréquentes, tout en garantissant une maîtrise de vos coûts.

Distributeurs muraux



Tork Reflex™ Distributeur à Dévidage central feuille à feuille M4
Art. n° 473180 (turquoise/blanc)
Art. n° 473190 (blanc/blanc)



Idéal pour les espaces réduits

Tork Reflex™ Distributeur Mini à Dévidage central feuille à feuille M3
Art. n° 473167 (turquoise/blanc)
Art. n° 473177 (blanc/blanc)

- Facile à utiliser et entretenir
- Réduit les risques de contamination croisée car l'utilisateur ne touche que la feuille utilisée
- Buse rotative : servez-vous, quel que soit l'angle
- Utilisable d'une seule main : ne posez plus ce que vous tenez à la main pour attraper du papier
- Un design robuste pour résister dans les conditions exigeantes d'une cuisine
- Distribution feuille à feuille pour une consommation contrôlée
- Un design facile à nettoyer, avec son capot amovible

Distributeur portable



Tork Reflex™ Distributeur portable
Art. n° 473186

- Pour intervenir, même dans le feu de l'action
- Idéal pour une utilisation en cuisine ou en salle
- Facile à stocker et à transporter

Bobines

Tous les rouleaux Reflex sont certifiés contact alimentaire

Tork Reflex™ Papier d'essuyage Plus



Art. n° 473474, M3
Blanc



Art. n° 473472, M4
Blanc



Art. n° 473391, M4
Bleu

- Papier multi-usages 2 plis
- Idéal pour absorber les liquides et les éclaboussures
- Disponible en formats standard et mini
- Avec Indicateur de fin de rouleau

Tork Reflex™ Papier d'essuyage



Art. n° 473412, M4
Blanc, QuickDry™

- Papier multi-usages 1 pli
- Idéal pour les tâches quotidiennes d'essuyage léger
- Parfait pour nettoyer un verre sans laisser de trace
- Avec Indicateur de fin de rouleau



Solutions Tork recommandées en cuisine

Notre gamme complète de produits permet de respecter l'hygiène en cuisine tout en gardant le rythme.

Distributeurs et recharges



Tork Distributeur de chiffons pliés W4
Art. n° 654000

Protège les chiffons et réduit la consommation en distribuant un seul chiffon à la fois.



Tork Chiffons de nettoyage Ultra résistants W4
Art. n° 530178/530278

Extrêmement résistant, absorbant, dure longtemps, solution hygiénique de remplacement du torchon en tissu. Parfait pour un usage répété, sec ou mouillé. Existe en blanc et en bleu.



Tork Torchon pour cuisine W4
Art. n° 473178

Torchon épais à base de coton. Solution hygiénique de remplacement du torchon en tissu.



Tork Distributeur de petits paquets W8
Art. n° 655100

Pratique car prend peu d'espace, offre une protection hygiénique et une distribution feuille à feuille qui réduit la consommation et le gaspillage.



Tork Chiffons de nettoyage longue durée coloré W8 / (lavettes)
(blanc, bleu, vert, jaune, rouge)
Art. n° 194450, 194550, 194650, 194750, 90145

Chiffon de nettoyage résistant et absorbant. Résiste à une utilisation répétée sans se déchirer. Disponible en cinq couleurs, de manière à éviter toute contamination croisée.



Tork Distributeur pour Savon mousse S4
Art. n° 561500

Certifié « Easy to Use », il offre une bonne hygiène des mains pour tous les utilisateurs.

Tork Savon mousse doux S4
Art. n° 520501

Offre un soin pour tous les types de peau. Le savon mousse doux Tork a un parfum délicat, des ingrédients hydratants et une mousse riche et crémeuse pour un lavage des mains en douceur.

Tork Savon mousse antimicrobien S4
Art. n° 520801

Sa formule contenant peu d'alcool est hautement efficace contre les bactéries. Combine lavage des mains standard et désinfection en une seule procédure de lavage.



Comment pouvons-nous aller plus loin pour vous aider ?
Contactez-nous pour parler de votre entreprise.

www.tork.fr/reflex
+33 1 85 07 92 00
service-commande.tork@essity.com



Juillet 2018 - Essity France - S.A.S. au capital de 83 390 129 € - RCS Bobigny 509 395 109 - Réf. : 79300