

Mit Tork Reflex™ den Betrieb am Laufen halten

Perfekte Abläufe beginnen in der Küche mit optimaler Hygiene



**Prozesse
optimieren**



**Abfall
reduzieren**



**Kosten unter
Kontrolle**



Mit Vertrauen ausgestattet – optimieren Sie Ihre Küche für beste Leistung

Hygiene gehört zur notwendigen Routine in der Profiküche, wo Ihr Team permanent unter Zeitdruck arbeitet. Hier sind Produkte gefragt, die so leicht zu erreichen und zu bedienen sind, dass absolut jeder Mitarbeiter sie sicher in seine Arbeitsabläufe einbaut. Der erleichterte Zugang zu Wisch- und Reinigungsprodukten ist besonders wichtig, wenn Sie die Effizienz der Küche steigern wollen: So ermöglichen Sie Ihrem Team, richtig zusammen zu arbeiten, mehr zu leisten und köstliche Speisen genau auf die Minute zuzubereiten. Sind die richtigen Hygieneprodukte nicht zur Hand, wenn sie gebraucht werden, kann das große Auswirkungen auf den allgemeinen Arbeitsfluss haben.

„Sie können ein Menu auf der Karte haben, das einfach genial aussieht, aber es wird nicht realisierbar sein, wenn es in der Küche nicht rund läuft.“

Simon Wood, Gewinner von MasterChef UK (2015) und Besitzer & Geschäftsführer von WOOD



Zugang zu Papiertüchern



Ihr Team in der Küche ist stark auf Wisch- und Reinigungstücher aus Papier angewiesen, um Oberflächen und Hände zu säubern. Leere und schlecht erreichbare Hygienespender führen dazu, dass wertvolle Zeit verschenkt wird.

Risiko der Kreuzkontamination



Durch schlechte Hygienepraxis, wie beispielsweise das wiederholte Nutzen des selben Reinigungstuches, verbreiten sich Bakterien in der Küche. Der erleichterte Zugang zu Papiertüchern macht einen großen Unterschied bei der Vermeidung von hygienischen Risiken.

Abfall und Kostenmanagement



Die Budgets für Restaurantküchen sind knapp bemessen. Papiertücher sind ein notwendiger Posten, gelten aber nicht als wertschöpfend. Der kontrollierte Verbrauch von Hygieneprodukten und besseres Abfallmanagement sind hier gefragt.

Wie wichtig gute Abläufe und Hygiene sind



Die Restaurantküche kann eine harte Arbeitsumgebung sein. Es ist heiß, laut, körperlich anstrengend, geistig ermüdend und höchst fordernd zugleich. Weil jeder Einzelne an so vieles denken muss, sind reibungslose Abläufe umso wichtiger. Nicht nur für einen zuverlässigen Service, sondern auch hinsichtlich der Effizienz.

„Tork Wisch- und Reinigungsprodukte heben die Messlatte für Standards höher, stärken konsequente Hygiene und sorgen für zufriedeneres Küchenpersonal in einem angenehmen Umfeld.“

Alan Kinsella, Berater für Küchen-Optimierung



Ein effizienter Arbeitsfluss entsteht durch klare Strukturen.



Küchenchefs stehen täglich vor so vielen Herausforderungen. Dazu gehört auch sicherzustellen, dass Küche und Service gut zusammenarbeiten. Die Investition in Hygieneprodukte von hoher Qualität und ihre wohl überlegte Platzierung in der Küche, sind entscheidend für die tägliche Effizienz. Werden hervorragende Hygienestandards

konsequent eingehalten, werden sie schnell zur Routine – Ihr Team wendet sie automatisch an. Als die Hygiene-Marke Nummer 1 für den Profibereich, sind wir von Tork Experten für das Optimieren von Prozessen und helfen unseren Kunden auch in hygienesensiblen Arbeitsumgebungen.

Optimale Arbeitsabläufe und erstklassige Hygiene

Der Tork Reflex™ Innenabrollungsspender ist die ideale Lösung für das Reinigen der Hände und das Wischen von Oberflächen im Profibereich. Entwickelt, um sich in Ihre Arbeitsabläufe einzufügen: Dieses einfach zu bedienende, hygienische und langlebige System erhöht die Flexibilität und unterstützt Sie dabei, schneller und gründlicher zu arbeiten.



Das Tork Reflex™ Wisch- und Reinigungstuchsystem online
bit.ly/torkreflex

Öffnet von rechts nach links
Erleichtert das Nachfüllen

Vorrat reicht länger
Weniger Unterbrechungen durch Nachfüllen

Füllstandsanzeige
Niemals ohne Papier dastehen

Abnehmbare Abdeckhaube
Erleichtert die Reinigung des Spenders

Neu: drehbares Endstück
Für mehr Flexibilität am Arbeitsplatz

Einzeltuchentnahme
Kontrollierter Papierverbrauch und darüber hinaus Reduzierung des Risikos von Kreuzkontamination

Reduziert den Verbrauch
um bis zu

37%* 

Die Antwort auf Ihre Herausforderungen

Nichts sollte Ihr Team aufhalten, wenn der Betrieb gerade auf Hochtouren läuft. Das Tork Reflex™ System eignet sich ideal für die täglichen Aufgaben rund um das Wischen von den Oberflächen bis zum Reinigen der Hände. So unterstützt es Sie und Ihr Team dabei, strenge Hygienestandards einzuhalten sowie Kosten und Abfall zu reduzieren.



Hat Ihre Küche optimierte Arbeitsabläufe?

Ihr Team in der Küche ist stark auf Wisch- und Reinigungstücher aus Papier angewiesen, um Oberflächen und Hände zu säubern. Leere und schlecht erreichbare Hygiene-spenders führen dazu, dass wertvolle Zeit verschwendet wird.



Steht Ihr Team unter Druck, um strenge Standards und Fristen einzuhalten?

68 % aller Ausbrüche von lebensmittelbedingten Krankheiten werden mit Lebensmitteln in Verbindung gebracht, die in einem Restaurant zubereitet wurden.* Die Mehrfachverwendung von Wischtüchern ist ein häufiges Hygienemanko. Wir helfen Ihnen bei der Auswahl der passenden Wisch- und Reinigungsprodukte für Ihren Betrieb, um hygienische Risiken zu vermeiden und den täglichen Ansprüchen Ihres Restaurants gerecht zu werden.



Ist Ihre Küche rentabel und verbrauchskontrolliert?

Wir wissen, wie wichtig die Senkung von Kosten und Abfall ist, um ein Restaurant rentabel zu halten. Unsere einfach zu bedienenden und effektiven Produkte helfen Ihnen, den Verbrauch unter Kontrolle zu halten, verbessern die Arbeitsumgebung und reduzieren unnötige Kosten.

Das komplette Tork Reflex™ Angebot für gesteigerte Effizienz

Wo auch immer gewischt werden muss – ob Oberflächen oder Hände – können Sie sich auf Tork Reflex™ verlassen: Mit diesem System haben Sie die Kosten für die gängigsten Aufgaben rund ums Wischen unter Kontrolle.

Spender

Tork Reflex™ Einzelblatt Innenabrollungssystem

- Einfach zu bedienen
- Einfach zu reinigen dank abnehmbarer Abdeckhaube
- Einzeltuchentnahme minimiert das Risiko von Kreuzkontaminationen
- Einzeltuchentnahme kontrolliert den Verbrauch
- Drehbares Endstück – Papier aus jedem Winkel mit nur einer Hand entnehmen
- Robustes Design bewährt sich in der Profiküche



473167 473177 473180 473190 473186*

Art.-Nr.	Farbe	Produktname	Material	Maße B x H x T (mm)	VE	System
473167	Türkis/Weiß	Tork Reflex™ Einzelblatt Mini Innenabrollungsspender	Kunststoff	191 x 321 x 180	1	M3
473177	Weiß/Weiß	Tork Reflex™ Einzelblatt Mini Innenabrollungsspender	Kunststoff	191 x 321 x 180	1	M3
473180	Türkis/Weiß	Tork Reflex™ Einzelblatt Innenabrollungsspender	Kunststoff	255 x 331 x 239	1	M4
473190	Weiß/Weiß	Tork Reflex™ Einzelblatt Innenabrollungsspender	Kunststoff	255 x 331 x 239	1	M4
473186*	Türkis/Weiß	Tork Tragbarer Reflex™ Einzelblatt Innenabrollungsspender	Kunststoff	278 x 222 x 236	1	M4

Nachfüllmaterial

Tork Reflex™ Einzelblatt Innenabrollungssystem



- Für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert
- Ein- und zweilagiges Tuch für unterschiedlichste Wischarbeiten
- Ideal zum Aufnehmen von Flüssigkeiten
- Erhältlich im Standard- und im Mini-Format



473246 473474 473242 473412 473391 473472

Art.-Nr.	Farbe	Format/Qualität	QuickDry	For Wiping	Soft Touch	Green Seal	Lagen	Rollenlänge (m)	Blattbreite (cm)	Blattlänge (cm)	Tücher/Rolle	Rollen/VE	System
473246	Weiß	Mini Innenabrollung, Tissue		●	●	●	1	120	20	35	343	12	M3
473474	Weiß	Mini Innenabrollung, Tissue		●	●	●	2	67	19,5	33,5	200	9	M3
473242	Weiß	Innenabrollung, Tissue		●	●	●	1	300	20	35	857	6	M4
473412	Weiß	Innenabrollung, Tissue plus	●	●	●		1	114	19,5	33,5	340	6	M4
473391	Blau	Innenabrollung, Tissue		●	●	●	2	150	19,5	33,5	450	6	M4
473472	Weiß	Innenabrollung, Tissue		●	●	●	2	150	19,5	33,5	450	6	M4

Tork Füllstandsanzeige

Manchmal geht Papierspendern im falschen Moment das Papier aus. Zum Beispiel, wenn Sie gerade etwas Klebriges verschüttet haben und kein Ersatzpapier vorrätig ist. Aus diesem Grund haben wir die Tork Füllstandsanzeige entwickelt. Eine clevere neue Funktion, die Ihnen mitteilt, wann die Rolle im Tork Innenabrollungsspender zur Neige geht: Wenn Sie die blau gedruckten Linien sehen, befinden sich noch vier Meter Papier auf der Rolle.

Entscheidende Vorteile:

- **Das Papier geht nie unvorhergesehen aus.** Ihr Arbeitsfluss wird nicht unterbrochen.
- **Keine Irritationen.** Nie wieder nur die letzten Zentimeter in der Hand halten, wenn Sie dringend Papier benötigen.
- **Nachfüllen zeitnah planen.** Ein kurzer Blick sagt Ihnen, ob der Spender nachgefüllt werden muss.



Für die Profiküche empfohlen

Unsere komplette Produktpalette unterstützt konsequente Hygiene und hilft Ihrem Team, den Betrieb am Laufen zu halten.



Produktpalette:

Tork Einzeltuchspender
Art.-Nr. 654000 (Türkis/Weiß)
System W4

Produktvorteile:

- Papiertücher im Spender sicher geschützt
- Einzeltuchentnahme reduziert den Verbrauch



Tork Langlebige Reinigungstücher
Art.-Nr. 90478 (Weiß)
System W4

- Extrem saugstark und sehr widerstandsfähig
- Ersetzt das Spültuch
- Kann mehrfach verwendet werden, trocken oder feucht



Tork Küchen Reinigungstücher
Art.-Nr. 473178 (Weiß)
System W4

- Fühlt sich an wie Baumwolle und ersetzt das Geschirrtuch
- Sehr stark in nassem Zustand



Tork Small Pack Spender
Art.-Nr. 655100 (Weiß)
System W8

- Platzsparend
- Hygienisch geschützte Tücher
- Einzeltuchentnahme reduziert Verbrauch und Abfall



Tork Langlebige Farbige Reinigungstücher
Art.-Nr. 194450 (Blau)
Art.-Nr. 194550 (Grün)
Art.-Nr. 194650 (Gelb)
Art.-Nr. 194750 (Rot)
System W8

- Widerstandsfähig und saugstark
- Kann mehrfach verwendet werden, ohne zu zerreißen
- Erhältlich in vier verschiedenen Farben, um Kreuzkontaminationen vorzubeugen



Tork Spender für Flüssig- und Sprayseife
Art.-Nr. 560000 (Weiß)
System S1

- Erhältlich mit Armhebel – für besonders hygienesensible Bereiche
- „Easy to use“-zertifiziert: leicht zu bedienen für Menschen mit eingeschränkter Kraft in den Händen



Tork extra milde Flüssigseife
Art.-Nr. 420701 (Weiß)
System S1

- Frei von Parfüm und Farbstoffen
- Geeignet für häufige Anwendungen
- Verringert das Risiko von Hautirritationen



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

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

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

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

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

