

# Higiena w stylu eko

Wzrost zainteresowania tematyką ochrony środowiska utrzymuje się w gastronomii już od kilku lat. Prowadzenie restauracji w odpowiedzialny sposób to już nie tylko moda, zrównoważone zarządzanie lokalem stało się standardem. Restauratorom weszło w nawyk wybieranie ekologicznych rozwiązań i zwracanie uwagi na wydajność oraz skład produktów.

Utrzymywanie prawidłowej higieny to w branży gastronomicznej czynnik nie do przecenienia we wszystkich miejscach działania – w kuchni, w sali restauracyjnej, w łazienkach. Skuteczne procedury i odpowiednio dopasowane produkty pomagają zapewnić bezpieczeństwo przygotowywania posiłków oraz wysoki standard higieny. Wiedzą o tym menedżerowie obiektów gastronomicznych i dlatego inwestują w zrównoważone rozwiązania od sprawdzonych partnerów. Przy wyborze dostawców, warto sprawdzić, z jakich źródeł pozyskują oni surowce do wytwarzania produktów, jak przebiega proces produkcyjny i czy swoją działalność prowadzą w odpowiedzialny sposób (czyli w oparciu o cele zrównoważonego rozwoju). Wyposażenie lokalu w wysokiej jakości ekologiczne produkty i usługi korzystnie wpływa na zadowolenie personelu oraz gości.

Tork, lider na rynku produktów do utrzymania higieny, wspiera restauratorów w prowadzeniu biznesu. Marka przykładą wielką wagę do tworzenia innowacyjnych i zrównoważonych rozwiązań. Jej produkty powstają z myślą o redukcji odpadów i ograniczeniu emisji CO<sub>2</sub>. 90% opakowań Tork jest wykonywanych z surowców odnawialnych, takich jak papier lub tektura, nadających się do recyklingu. Eksperti nieustannie pracują nad tym, aby dozowanie produktów było jak najbardziej efektywne. Sposób pobierania produktu odcinek po odcinku oznacza, że sięgamy tylko po ten, którego używamy. Natomiast dozowniki z sensorem odmierzają optymalną ilość mydła.

## Nowy system serwetek

Dużym zainteresowaniem w branży gastronomicznej cieszą się systemy higieniczne, których zalety pozwalają restauratorom realizować cele zrównoważonego rozwoju i jednocześnie dbać o skalowalność biznesu. Jak? Ograniczając ilość odpadów i niepotrzebne zużycie produktu, oszczędzając czas oraz miejsce do magazynowania. Przykładem takiego rozwiązania jest system serwetek **Tork Xpressnap**® – skompresowane wkłady, sposób składania serwetek i dozowanie po jednym odcinku pozwalają na rzadszą wymianę produktu i redukcję ilości wyrzucanych serwetek. Dodatkowo szczelnie zamknięty dispenser chroni serwetki przed zabrudzeniem i łatwo utrzymać go w czystości. Używanie systemu Tork ogranicza też ryzyko krzyżowego przenoszenia bakterii, użytkownik dotyka tylko tej serwetki, której potrzebuje.

W ofercie Tork są produkty w **99%** wykonane z biomateriałów. Korzystanie z włókien pochodzenia roślinnego (zamiast sięgania po włókna powstałe w oparciu o paliwa kopalne) pomaga w dłuższej perspektywie ograniczyć emisję CO<sub>2</sub>. Co ważne, efektywność produktów powstałych z biomateriałów jest porównywalna z ich tradycyjnymi odpowiednikami.

Roślinny skład produktu potwierdza **certyfikat TUV Austria – OK Biobased**. Posiada go Tork czysto włókninowe wielozadaniowe do trudnych zabrudzeń, które ma stałe miejsce na wielu zapleczach kuchennych. Osiąga ono najwyższe noty w kategorii czyszczenia, jest niezwykle chłonne i łatwo usuwa nawet najtrudniejsze, tłuste plamy.



Fot. materiały prasowe

## Tork PaperCircle®

Ostatnim etapem korzystania z produktu higienicznego w restauracji jest najpewniej... wyrzucenie go do kosza. Nie każdy zdaje sobie sprawę, że w obszarze profesjonalnej higieny gospodarka odpadami stanowi duże wyzwanie. Papier, by mógł zostać poddany procesowi recyklingu, nie powinien być zanieczyszczony przez inne materiały, np. mydła. Marka Tork nawiązała współpracę z firmami zarządzającymi odpadami oraz przedsiębiorstwami gotowymi do przyjęcia i przetworzenia zużytych ręczników, aby móc stworzyć **Tork PaperCircle**® – pierwszą na świecie usługę, w ramach której wykorzystane już ręczniki papierowe ponownie trafiają do użytku. Pozwala to zamknąć obieg, zmniejszyć ilość odpadów i ślad węglowy. Tork PaperCircle® pozwala ograniczyć emisję CO<sub>2</sub> o 40% w stosunku do tradycyjnej produkcji ręczników papierowych.

Niezmiernie cieszy fakt, że coraz więcej firm gastronomicznych decyduje się na zrównoważony model biznesowy, zmieniając sposób zarządzania lokalem i wybierając ekologiczne rozwiązania. Jeszcze większym optymizmem napawa fakt, że dbałość o środowisko naturalne wpisuje się w strategię dostawców produktów dla gastronomii.