

## Важнейшие зоны в индустрии общественного питания

Kimberly-Clark Professional™ сотрудничает с предприятиями общественного питания по всему миру, и мы из первых рук знаем с какими проблемами вы сталкиваетесь. Наши решения направлены на повышение уровня культуры гигиены на предприятиях общественного питания с учетом конкретных условий вашего ресторана. В наших предложениях мы делаем акцент на персонал, процессы и используемые расходные материалы в каждой рабочей зоне вашего предприятия общественного питания.



ЗОНА	НАЗНАЧЕНИЕ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ	СЕРТИФИКАТЫ	
			Для контакта с продуктами питания	Ecolabel
Кухня	Общая уборка	6691 Рулонные полотенца в рулонах Scott® Essential™ 6677 Сложенные бумажные полотенца Scott® Essential™	✓	✓
	Очистка поверхностей от пятен, Приготовление пищи	7441-7444 Протирачный материал с цветовой маркировкой WypAll® X50	✓	
	Дезинфекция поверхностей, очистка поверхностей с помощью моющих средств	19127, 19139, 19154, 19164 Чистящие салфетки с цветовой маркировкой WypAll® X80 Plus	✓	
Моечная зона	Мытье рук	6691 Рулонные полотенца в рулонах Scott® Essential™	✓	✓
		6340 Пенное мыло Scott® Essential™		
Туалетные комнаты	Личная гигиена	6691 Рулонные полотенца в рулонах Scott® Essential™	✓	✓
		6677 Сложенные бумажные полотенца Scott® Essential™	✓	✓
		8569 Туалетная бумага для диспенсеров с центральной подачей Scott® Essential™		✓
Гостевые зоны ресторана	Общая уборка (протирание столов и устранение пятен)	6340 Пенное мыло Scott® Essential™		
		7441-7444 Протирачный материал с цветовой маркировкой WypAll® X50	✓	
	Придание блеска стеклянной посуде	8396 Протирачный материал из микрофибры зеленого цвета WypAll®		
Склад расходных материалов и раздевалка для сотрудников	Очистка поверхностей	8374 Рулон бумаги синего цвета WypAll® X80		

[www.kcprofessional.ru](http://www.kcprofessional.ru)

©/™ Товарные знаки Kimberly-Clark Worldwide, Inc. или дочерних компаний. © 2019 KCWW



# РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВЫДАЮЩЕГОСЯ РЕСТОРАНА

## Exceptional RESTAURANT



## Каковы наиболее актуальные положения в сфере обеспечения безопасности продуктов питания в мире?



Согласно данным Всемирной организации здравоохранения: **Каждый десятый человек в мире заболевает в среднем раз в год из-за употребления загрязненных продуктов питания, причем 420 000 случаев отравления заканчиваются летальным исходом**



**82 % случаев отравления продуктами питания вызваны несоблюдением правил гигиены работниками пищевой индустрии<sup>1</sup>**



В **половине** случаев **бактерии переносятся через руки.**<sup>2</sup> Вот некоторые из наиболее распространенных заболеваний:

- Сальмонеллез
- Желудочный грипп
- Энтерит
- Кишечная палочка

## Соблюдают ли ваши работники все необходимые правила мытья рук, чтобы снизить риск заражения продуктов питания?

**Соблюдение правил санитарной гигиены являются первостепенными в индустрии общественного питания**

Для того, чтобы гости остались довольны походом в ресторан и получили незабываемые впечатления, необходимы вкусная еда и высокое качество обслуживания.

Поэтому работникам ресторана необходимо соблюдать правила санитарной гигиены, для достижения максимального уровня стерильности помещений и максимального уровня удовлетворенности гостей ресторана.

Компания Kimberly-Clark Professional™, объединяющая такие бренды, как WypAll®, Scott® и Kleenex® — является вашим верным партнером, который поможет вам с блеском справиться со всеми вышеуказанными задачами.

## КАК МЫ СОБИРАЕМСЯ ОКАЗЫВАТЬ БЛАГОТВОРНОЕ ВЛИЯНИЕ НА САНИТАРНУЮ КУЛЬТУРУ ЛЮДЕЙ?

Kimberly-Clark Professional™ поможет вам в создании высокой культуры гигиены в вашем ресторане



## В чем состоит программа «Выдающийся ресторан»?

Программа создана для создания основ **культуры гигиены сотрудников, технологических процессов и продуктов**



### ЛЮДИ:

С помощью несложных методик, которые воздействуют на убеждения сотрудников о правилах санитарной гигиены, мы оказываем положительное влияние на поведение работников ресторана, побуждая их сознательно относиться к мытью рук и чистке поверхностей



### ПРОЦЕССЫ:

Внедрить существующие стандарты гигиены и чистоты поверхностей в технологические процессы предприятия общественного питания



### ПРОДУКТЫ:

Решения для сферы общественного питания разработаны специально для соответствия требованиям гигиены и чистоты

## Знали ли вы,

что **95 %** всех решений человек принимает бессознательно?<sup>3</sup>

Как обеспечить сознательное принятие решений сотрудниками, связанных с санитарной культурой на предприятиях общественного питания?



Наши решения разработаны для каждой из ключевых зон в ресторане



### Чистящие салфетки с цветовой маркировкой WypAll® X80 Plus

- Технология POWERPOCKETS придает материалу прочность и высокую абсорбирующую способность, идеально подходящую для тщательной уборки
- Снижение риска заражения продуктов болезнетворными бактериями за счет использования салфеток разных цветов для различных зон / видов работ
- Салфетку можно использовать сухой или смочить ее водой / дезинфицирующим средством
- После использования салфетку можно промыть водой и использовать повторно, снижая таким образом расходы



### Рулонные полотенца в рулонах Scott® Essential™

- В производстве использована технология AIRFLEX™, благодаря которой волокна бумаги обладают высокой абсорбирующей способностью и позволяют быстро высушить руки
- Идеальное решение для кухни, работающих с большой нагрузкой; 1400 листов в рулоне позволяют экономить время на их замене
- Полотенца разработаны для использования с наиболее гигиеничной моделью диспенсера из представленных на рынке, что способствует формированию образцово-образцовой санитарной культуры



### Пенное мыло для рук Scott® Essential™

- Диспенсер со сменными картриджами более гигиеничен, чем модели с постоянным контейнером для мыла, 2500 порций снижают риск того, что мыло неожиданно подойдет к концу
- Пенное мыло позволяет снизить расход воды

<sup>1</sup> Jensen DA, Danyluk MD, Harris LJ, Schaffner DW. "Quantifying the effect of hand wash duration, soap use, ground beef debris, and drying methods on the removal of Enterobacter aerogenes on hands" J of Food Protection, 2015.

<sup>2</sup> CDC

<sup>3</sup> <https://hbswk.hbs.edu/item/the-subconscious-mind-of-the-consumer-and-how-to-reach-it>