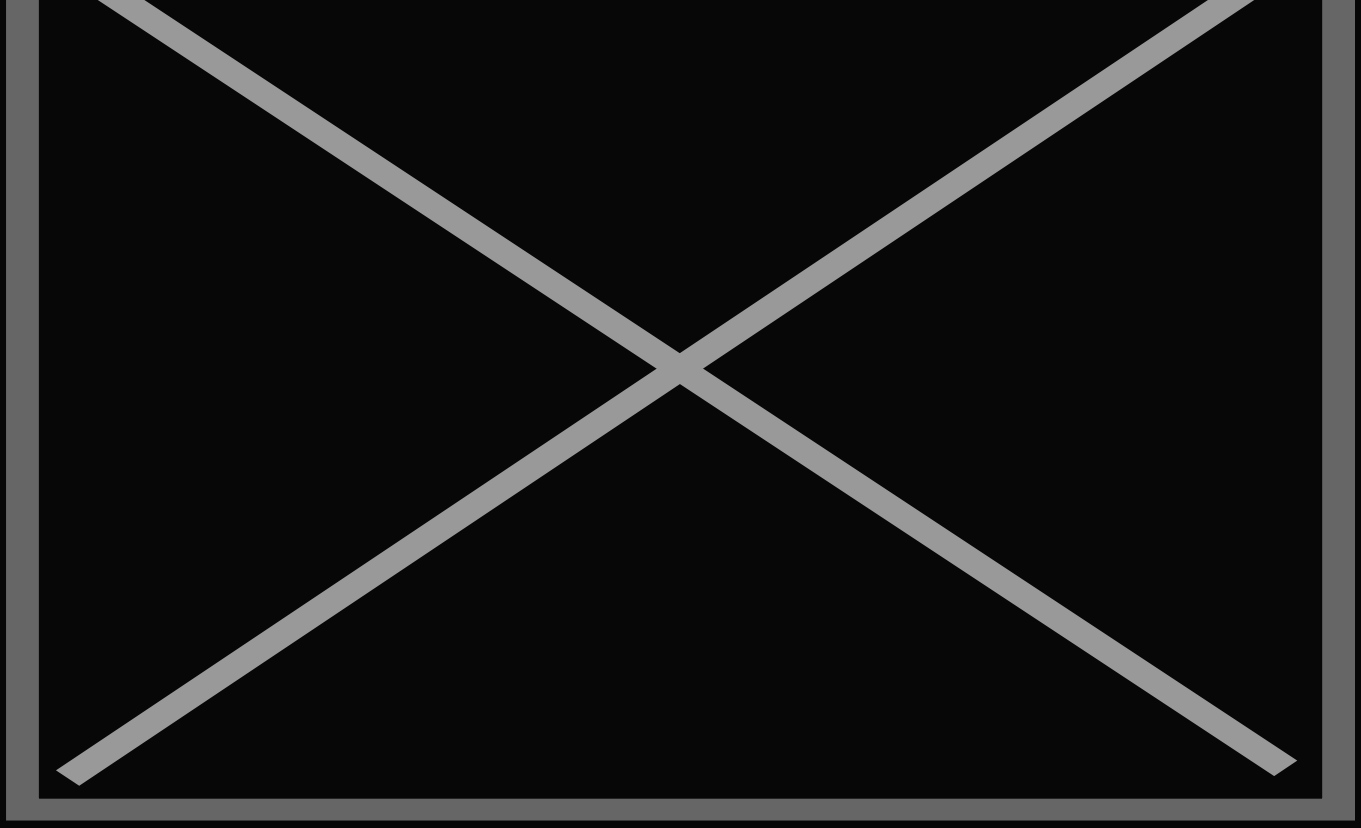
# Sicuri Al Lavoro, l'hub di Tork a supporto degli operatori del food service

foto-1-food-service-3c7ff5d4

Tork ha lanciato un nuovo hub di risorse, Sicuri al Lavoro, in risposta alla pandemia di COVID-19 per aiutare le aziende e i lavoratori a rimanere al sicuro. Tork Sicuri al Lavoro è una risorsa online unica per le informazioni e le raccomandazioni igieniche più aggiornate. In qualità di leader globale nell'igiene professionale, Tork offre approfondimenti e risorse basati su decenni di esperienza, combinati con le più recenti raccomandazioni sulla salute pubblica, per aiutare le aziende a prevenire la diffusione di agenti patogeni e mantenere le persone al sicuro.

All’interno di questo programma, Tork ha sviluppato Sicuri al Lavoro: COVID-19 FoodService Toolkit per aiutare gli operatori della Ristorazione a migliorare l'igiene e garantire che vengano seguite le corrette pratiche di igiene, che le operazioni, i regimi di pulizia e i programmi di sicurezza dei dipendenti siano allineati con le raccomandazioni degli enti sanitari pubblici, come l'Organizzazione mondiale della sanità. Tork Sicuri al Lavoro: COVID-19 Foodservice Toolkit fornisce agli operatori gli strumenti e le risorse per aiutare a mantenere l'igiene delle mani, l'igiene personale e la pulizia delle superfici una priorità nei loro ristoranti. Tork rilascerà ulteriori risorse e assistenza per aiutare l'industria della ristorazione a riprendersi dalla pandemia nei prossimi mesi.

*“Gli operatori dei ristoranti hanno dovuto modificare rapidamente i loro modelli di business per adattarsi alle linee guida sul distanziamento fisico”*, ha affermato **Hanneke Kuipers**, Marketing Director — Foodservice, Essity Professional Hygiene. *"Tork ha sviluppato Sicuri al Lavoro: COVID-19FoodService Toolkit per aiutare gli operatori ad adattarsi a una nuova normalità, garantendo che i protocolli di igiene delle mani e di igiene personale rimangano una priorità per rassicurare i clienti sulla sicurezza dei ristoranti, sia ora che in futuro".*



**Le raccomandazioni di Tork Sicuri al Lavoro: COVID-19 Education Toolkit includono:**

• Protocollo di igiene delle mani adeguato per gli addetti alla ristorazione, compresi i modi per migliorare l’adesione delle persone a queste pratiche;

• Raccomandazioni e strumenti specifici per migliorare l'igiene personale degli addetti;

• Raccomandazioni per un'adeguata pulizia delle superfici e la sanificazione degli alimenti per ridurre la diffusione di agenti patogeni;

• Consigli sul posizionamento dei dispenser per rafforzare le pratiche e i protocolli di igiene adeguati nei ristoranti

Per scaricare Tork Sicuri al Lavoro: COVID-19 FoodserviceToolkit e per ulteriori informazioni su come Tork sta supportando le aziende durante la pandemia COVID-19: https://www.tork.it/torkcampaigns/corona-virus

**TORK REFLEX, igiene a portata di mano**

I dispensers Reflex si adeguano ad ogni esigenza professionale, garantendo un servizio pratico, igienico e che consente una riduzione di consumi e sprechi, grazie all’erogazione singola. Sono disponibili nei formati da parete per bobine standard e mini, oltre alla funzionale versione portatile.

Tork Reflex è il robusto dispenser ad estrazione centrale che si adegua ad ogni esigenza professionale,  garantendo un servizio pratico, igienico e una riduzione dei consumi e degli sprechi grazie all’erogazione singola. I dispenser Reflex sono disponibili nei formati da parete per bobine standard e mini, oltre alla comoda e funzionale versione portatile.

• Dispensers robusti, da installare a muro o portatili, per ogni tipologia di ambiente
• Coperchio trasparente per verificare lo stato della ricarica al suo interno
• Semplice dispensazione ad una mano: riduce il rischio di contaminazioni
• Minore manutenzione grazie a ricariche di lunga durata
• Tutti i rotoli Reflex sono idonei al contatto alimentare

**Sistema Tork Reflex per asciugatura**

Riduce l’utilizzo di carta fino al 37% rispetto ai sistemi tradizionali ad estrazione centrale.

- Idoneo per utilizzo nelle aree di preparazione dei cibi
- Evita contaminazioni: tocchi solo la carta che utilizzi
- Ricariche idonee al contatto alimentare