

WUSSTEN SIE SCHON?

Wash 'n Walk Bodenreiniger erfordert kein Nachspülen und reduziert so den Wasserverbrauch um

50 %

75% der Beschäftigten in Restaurantküchen haben

bereits einen Arbeitsunfall aufgrund rutschiger Böden erlitten.*

Ausrutschen, Stolpern und Stürze sind die häufigsten Ursachen für Verletzungen am Arbeitsplatz im Gastgewerbe und betreffen am häufigsten Küchenhilfen, Köch:innen und Bedienpersonal. **

*Chang HJ, Kim JW, Ju SY, Go ES. Nutrition Research and Practice

DER SUPERHELD UNTER DEN KÜCHENBODENREINIGERN: KITCHENPRO WASH 'N WALK

GESCHÄFTSERGEB-NISSE



OPERATIVE FAKTOREN



UMWEL-TAUSWIRKUNGEN



Beseitigt Fettverschmutzungen auf Küchenböden.



Reduziert nachweislich Unfallrisiken durch Ausrutschen und Stürzen und verbessert so die Sicherheit des Personals.



Verbessert die Arbeitseffizienz um 50 %, da kein Nachspülen erforderlich ist.



Mit nur einem Karton (2 x 2 | Beutel) KitchenPro Wash 'n Walk lassen sich mehr als 2 Stunden Arbeitszeit einsparen.



Jetzt mit verlängerter Haltbarkeit von



Einsparung von Energie durch Verwendung von kaltem Wasser.



Formulierung, die kein Nachspülen erfordert, reduziert die mit der Bodenreinigung verbundenen Wasserkosten um 50 %



Halbiert die benötigte Zeit, so dass Personal für andere Aufgaben in der Küche zur Verfügung steht.



Ein Karton KitchenPro Wash 'n Walk sorgt nicht nur für 20 % weniger Verpackungsmüll, sondern spart:



400 Liter Wasser - das entspricht 5 Badewannenfüllungen.



38 kWh Energie - ausreichend Energie, um mit einem Elektroauto mehr als 249 km zurückzulegen.***



12 Gramm CO₂ - etwa so viel, wie ein Baum in einem Monat aufnimmt.



