



# Sustainable Kitchen

L'équilibre parfait entre People, Planet et Profit

## Sustainable Kitchen

Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE). Il s'agit ici de trouver un équilibre entre People (gens), Planet (environnement) et Profit (croissance). L'offre de solutions durables est notre manière d'améliorer la santé et la sécurité, de réduire l'effet sur l'environnement et de créer pour nos clients une croissance d'entreprise rentable.

Sur base de notre expérience de plusieurs années dans le domaine du nettoyage de la cuisine, de l'hygiène et de la sécurité (alimentaire), nous introduisons le concept de «Sustainable Kitchen». Grâce à ce concept, nous vous offrons des solutions durables pour les processus de nettoyage et d'hygiène dans la cuisine. A cet effet, les bases sont les trois piliers People, Planet et Profit.

### People

#### Santé, sécurité et ergonomie

En développant nos produits et nos systèmes, nous tenons compte de la santé et de la sécurité non seulement de vos collaborateurs mais également de celle de vos utilisateurs finaux. Nous désirons vous apporter notre aide dans le domaine du nettoyage, de la désinfection et de la sécurité alimentaire dans votre cuisine. Nous le faisons par une approche globale durable, sûre et simple à utiliser.

Ceci peut vous faire penser aux systèmes de dosage fermés pour prévenir les contacts avec des produits chimiques. Mais aussi à des emballages légers et ergonomiques dont l'utilisation est sûre et simple et aux programmes pour la sécurité alimentaire (SafeKey).

### Planet

#### Développement de nouveaux produits et production

Nous réduisons l'effet sur l'environnement par des améliorations constantes de nos produits et de nos méthodes de production. Sur une période de 5 ans, nous avons réduit les matières synthétiques de nos emballages d'une teneur de 2.800 tonnes. Ce qui équivaut aux besoins en énergie de 5.000 familles. Nous minimalisons aussi l'effet sur l'environnement en mettant au point des produits fortement concentrés dans des emballages recyclables. Là où c'est possible, nous utilisons des matières premières moins préjudiciables pour notre environnement.

### Profit

#### Efficace et effectif

Nous vous aidons à gérer vos coûts en matière de santé, de sécurité et d'environnement. Nos systèmes de dosage uniques veillent à un dosage précis des détergents. Il en découle un résultat optimal pour vos processus de lave-vaisselle et l'hygiène de votre cuisine. La nouvelle génération de détergents hautement concentrés vous aide à atteindre une efficacité plus élevée. Notre programme de formation 'Nettoyer Efficacement' destiné à votre personnel, vous fournit un instrument puissant de contrôle de vos dépenses.





# Lave-vaisselle durable avec Suma Revoflow, SafePack et SafePack XL

Notre account manager vous aide volontiers à choisir le système le mieux adapté à vos besoins: le système SafePack (XL) ou notre tout nouveau système, le Suma Revoflow. Les propriétés de ces systèmes lave-vaisselle sont liées au concept «Sustainable Kitchen»:

## People

### Environnement de travail sûr pour le personnel:

- emballages responsables ergonomiques du petit Revoflow (4 kg) au grand SafePack XL (200 l).
- système de dosage fermé, pour prévenir les contacts avec les produits chimiques.
- emballage de retour sur roues SafePack XL – récipient 200 litres avec bac collecteur incorporé.
- les emballages et les systèmes de dosage sont conçus de manière à ce que le mélange des produits est impossible.
- emballages simples et sûrs à raccorder.
- les emballages se vident à 100 %. Aucune perte de produit.

## Planet

### Effet réduit sur l'environnement:

- moins d'emballage par la haute concentration des produits en emballages recyclables ou emballages retours.
- systèmes de dosage précis qui évitent le sur- ou sous-dosage.
- excellents résultats pour lesquels il n'est pas nécessaire de relaver (eau, énergie et consommation de produit supplémentaires).
- la nouvelle ligne de produits Pur-Eco en SafePack.
- les emballages se vident à 100 %. Aucune perte de produit.

## Profit

### Utilisation efficace et effective des moyens:

- excellents résultats pour lesquels il n'est pas nécessaire de relaver (heures de travail supplémentaires évitées).
- le RevoCap breveté, qui veille à un dosage précis et prévient la perte de produit ou le relavage.
- produits hautement concentrés et effectifs qui veillent à un résultat parfait avec de faibles dosages.
- moins de surface d'entreposage nécessaire.
- la simplicité du système fait que des instructions compliquées pour votre personnel ne sont pas nécessaires.
- notre système de Process Management DiTELLI combiné avec notre système de dosage SLC. DiTELLI vous donne une idée de votre consommation d'eau, d'énergie et de produit et une efficacité de travail qui vous permet de mieux gérer l'entièreté du processus de votre lave-vaisselle.
- le système Divojet, enlève efficacement la saleté la plus persistante grâce à une technique ingénieuse qui implique beaucoup plus efficacement les détergents pour lave-vaisselles.
- les emballages se vident à 100 %. Aucune perte de produit.





*L'équilibre parfait entre People,  
Planet et Profit*

## Hygiène de la cuisine durable avec Divermite & DQFM

Les processus de nettoyage peuvent être optimisés dans votre cuisine dans le cadre de la durabilité. Des systèmes de dosage flexibles et faciles à utiliser peuvent y aider. Divermite est entretemps devenu un standard du marché et, avec le nouveau système DQFM l'offre est devenue complète.

### People

**Un environnement de travail sûr pour le personnel par:**

- des emballages ergonomiques de 1,5 kg à la pièce.
- un emballage spécial, lequel prévient les contacts avec le produit.
- un système de suspension compact, qui garantit un espace de travail propre et rangé.

### Planet

**Effet réduit sur l'environnement par:**

- des produits hautement concentrés qui veillent à la réduction du matériau d'emballage.
- le dosage précis et automatique qui prévient le sur- ou sous-dosage.
- les emballages recyclables.

### Profit

**Utilisation efficace et effective des moyens par:**

- le dosage précis et automatique qui prévient le sur- ou sous-dosage.
- la formule efficace qui veille à un processus de nettoyage efficace.
- les systèmes simples, pour lesquels aucune formation de votre personnel n'est nécessaire.
- des coûts prévisibles et optimaux.





# Sécurité alimentaire avec SafeKey

La sécurité alimentaire est surtout liée aux facteurs People et Profit faisant partie de notre approche Sustainable Kitchen. De l'alimentation sûre garantit la santé de nos clients et est liée à la réputation et le chiffre d'affaires de votre cuisine ou société.

Le programme SafeKey rend les conditions de sécurité alimentaire plus claires et ordonnées, au moyen de solutions intégrées qui sont simples à implémenter et à entretenir. JohnsonDiversey est la seule société mondiale active en mesure de fournir un programme complet de gestion de sécurité alimentaire pour le commerce de détail, le secteur de l'horeca, la restauration collective, les soins de santé et le secteur de l'alimentation & des boissons.

## Le programme Safekey consiste e.a. à:

### HotSpots

Vous donner la bonne information et le soutien pour pouvoir vous mettre immédiatement au travail pour obtenir une hygiène optimale. Vous répondez ainsi simplement à la législation HACCP. Grâce à des instructions claires et des plans de nettoyage pratiques, vous savez précisément à quels points vous devez porter votre attention et comment vous pouvez veiller à ce que vos collaborateurs travaillent suivant la législation HACCP.



### iMap

Notre système iMAP est un contrôle basé sur le web et un programme d'audit. Les données sont collectées en utilisant des ordinateurs portables. Les résultats d'audits sur vos emplacements sont visibles endéans quelques secondes. Ce système vous permet de réagir de manière adéquate sur des points critiques à améliorer en matière de sécurité alimentaire.



### Programme de l'hygiène des mains

Une bonne hygiène des mains est une des manières les plus importantes pour éviter la contamination croisée et elle apporte en cela une contribution importante à la sécurité alimentaire. Dans la pratique, nous savons que dans de nombreux cas celle-ci n'est pas appliquée de manière optimale. Pour ce faire, nous avons développé un programme qui vous aide à optimiser l'attitude de vos collaborateurs en ce qui concerne l'hygiène des mains. Ce programme comporte également des modules de formation étendus et du matériel de soutien, avec les produits corrects de nettoyage, de désinfection et de soin. Le programme de l'hygiène des mains vous permet de veiller à une approche complète.



*L'équilibre parfait entre People,  
Planet et Profit*

**Pour plus d'informations, veuillez contacter:**

**JohnsonDiversey Belgique**

Haachtsesteenweg 672

B – 1910 Kampenhout

Tel. + 32 16 61 77 77

Fax. + 32 16 60 53 95

[www.johnsondiversey.be](http://www.johnsondiversey.be)

## L'avantage JohnsonDiversey

Notre engagement va plus loin que la simple garantie d'une propreté sans faille. Nous proposons les meilleures solutions pour simplifier la vie de nos clients.

### Pour ce faire:

- Nous prenons le temps d'être à l'écoute, de comprendre et de satisfaire les besoins spécifiques de nos clients en matière de nettoyage et d'hygiène.
- Nous veillons tout particulièrement à ce que les locaux et les équipements de nos clients restent toujours propres, attrayants et ne présentent aucun risque.
- Nous cherchons à innover afin de simplifier la vie de nos clients et de contribuer à leur bénéfice.
- Nous collaborons toujours et partout avec nos clients pour dépasser leurs attentes et celles de leurs propres clients.