

Tork Workflow voor Restaurants-gids

Betere workflow voor een betere servicebeleving





77%

van het restaurantpersoneel
vindt dat verstoringen invloed
op de gastervaring hebben¹

Meer dan 3 van de 4

van het keukenpersoneel zou
gelukkiger zijn als de werkplek
beter zou zijn georganiseerd¹

Foodservice is een snelle wereld.

De dagelijkse druk kan het voor restaurants moeilijk maken om tijd en middelen te besteden aan het verbeteren van de bedrijfsvoering.

Tork Workflow™ voor Restaurants is een deskundig advies dat is ontworpen om **verstoringen te verminderen, de efficiëntie te verhogen en voor een hygiënische omgeving te zorgen**, zodat foodservice-operators een geweldige personeels- en gastervaring kunnen bieden.

Front-of-house



Een schoon en comfortabel front-of-house kan het verschil maken tussen een eenmalige bezoeker en een vaste gast.

Workflowtips

- 01 Systemen met gedoseerde afgifte zijn minder vaak leeg en besparen tijd bij het bijvullen.
- 02 Installeer hygiënesystemen die passen bij de behoeften en vereisten van de ruimte met een uniforme, hygiënische uitstraling.
- 03 Gebruik producten van verantwoorde herkomst om uw betrokkenheid bij het milieu te tonen.

Tork oplossing

Verminder het servetverbruik met 25% met de Tork Xpressnap® Tabletop servetdispenser.²



Tork Xpressnap
Tabletop Servetdispenser
272611

Back-of-house



Tegemoet komen aan de behoeftes van gasten gaat verder dan een goede maaltijd. Efficiënte systemen die uw workflow kunnen verbeteren door verstoringen te verminderen.

Workflowtips

- 01 Gebruik veelzijdige en handige producten die meerdere schoonmaakfuncties hebben om tijd te besparen.
- 02 Vervang lopen of textiele doeken door wegwerpbare reinigingsdoeken om de hygiëne te verbeteren en wasgoed te verminderen.
- 03 Verdeel het restaurant in kleurgecodeerde zones op basis van het risico op kruisbesmetting.

Tork oplossing

De Tork 2 in 1 Schuur- en Reinigingsdoek combineert het schuurvermogen van een spons met het absorberende vermogen van traditionele Tork reinigingsdoeken.



Tork 2 in 1 Schuur- en Reinigingsdoek
450150

Sanitaire ruimtes



Een rommelige, onhygiënische sanitaire ruimte kan een negatieve invloed op de gastervaring hebben, wat tot slechte recensies leidt.

Workflowtips

- 01 Voorkom verstoringen met dispensers die snel en eenvoudig bij te vullen zijn.
- 02 Gebruik dispensersystemen met hoge capaciteit en gecomprimeerde bundels om opslagruimte te besparen.
- 03 Zorg ervoor dat er uw sanitaire ruimte hygiëneproducten heeft die zacht voor de huid zijn, om handen wassen prettiger te maken voor personeel en gasten.

Tork oplossing

Met de Tork Matic® Handdoekrol Dispensers heeft uw restaurant geen last van tekorten. De led-bijvulindicatoren zorgen er namelijk voor dat gasten altijd krijgen wat ze nodig hebben.



Tork Matic®
Handdoekrol Dispenser
551100



Ontdek vandaag op tork.nl nog meer manieren om uw workflow te verbeteren

+31 (0)30 698 4600
info@tork.nl

