

# Tork Workflow Leitfaden für Restaurants

Bessere Arbeitsabläufe für ein besseres Serviceerlebnis





# 77 %

der Restaurantangestellten sind sich einig, dass eine Unterbrechung des Service das Gästelerlebnis beeinträchtigt.<sup>1</sup>

# Mehr als 3 von 4

der Küchenbeschäftigten wären zufriedener, wenn ihr Arbeitsplatz besser organisiert wäre.<sup>1</sup>

**In der Gastronomie muss alles sehr schnell gehen.** Der andauernde Druck kann es Restaurants erschweren, Zeit und Ressourcen auf die Verbesserung ihres Geschäfts zu konzentrieren.

Tork Workflow™ für Restaurants ist eine fachkundige Beratung, die darauf abzielt, **Unterbrechungen zu reduzieren, die Effizienz zu steigern und eine hygienische Umgebung zu gewährleisten** – damit Gastronomiebetriebe ihren Beschäftigten und Gästen ein hervorragendes Erlebnis bieten können.

## Aufenthaltsbereich für Gäste



Ein sauberer, komfortabler Aufenthaltsbereich für Gäste kann einen Zufallsbesucher zum Stammkunden machen.

### Workflow-Tipps

- 01** Kontrollierte Spendersysteme erhöhen die maximale Verfügbarkeit und sparen Zeit beim Nachfüllen.
- 02** Installieren Sie Hygienesysteme, die den räumlichen Bedürfnissen und Anforderungen entsprechen und ein einheitliches, hygienisches Erscheinungsbild bieten.
- 03** Verwenden Sie Produkte aus verantwortungsvollen Quellen, um Ihr Engagement für die Umwelt zu verdeutlichen.

### Tork Lösung

Senken Sie Ihren Serviettenverbrauch um 25 % mit dem Tork Xpressnap® Tischspender.<sup>2</sup>



**Tork Xpressnap®  
Tischspender  
272611**

## Mitarbeiterbereich



Gäste erwarten mehr als nur gutes Essen. Mit effizienten Systemen können Sie Ihre Arbeitsabläufe verbessern und Unterbrechungen reduzieren.

### Workflow-Tipps

- 01** Sparen Sie Zeit mit vielseitigen, praktischen Produkten, die mehrere Reinigungsfunktionen umfassen.
- 02** Umstellung von textilen Tüchern auf Einweg-Reinigungstücher zur Verbesserung der Hygiene und Verringerung der Wäschemengen.
- 03** Einteilung des Restaurants in farblich markierte Zonen nach Kreuzkontaminations-Risiko.

### Tork Lösung

Das Tork 2-in-1 Scheuer- und Reinigungstuch verbindet die Scheuerkraft eines Schwamms mit der Saugfähigkeit von herkömmlichen Tork Wischtüchern.



**Tork 2-in-1 Scheuer- und  
Reinigungstuch  
450150**

## Waschräume



Ein unordentlicher, unhygienischer Waschräume kann das Gästerlebnis stark beeinträchtigen und zu schlechten Bewertungen führen.

### Workflow-Tipps

- 01** Verhindern Sie Unterbrechungen des Service mithilfe von leicht zu befüllenden Spendern.
- 02** Verwenden Sie Hochkapazitätsspender mit komprimierten Bündeln, um Lagerplatz zu sparen.
- 03** Stellen Sie sicher, dass Ihre Waschräume mit hautfreundlichen Hygieneprodukten ausgestattet sind, um Beschäftigten und Gästen das Händewaschen zu erleichtern.

### Tork Lösung

Mit dem Tork Matic® Spender für Rollenhandtücher sind Ihre Gäste immer gut versorgt. Dank LED-Füllstandsanzeige gehören leere Spender in Ihrem Restaurant der Vergangenheit an.



**Tork Matic®  
Spender für Rollenhandtücher  
551100**



Entdecken Sie noch heute weitere  
Möglichkeiten zur Verbesserung Ihrer  
Arbeitsabläufe unter [www.tork.de](http://www.tork.de),  
[www.tork.at](http://www.tork.at), [www.tork.ch/de](http://www.tork.ch/de)

[torkmaster@essity.com](mailto:torkmaster@essity.com)  
(+49) 621 778 4700

