

Guide Tork Workflow pour les restaurants

Un meilleur flux de travail pour une expérience de service améliorée





77 %

des employés de restaurants s'accordent à dire que les interruptions de service affectent l'expérience client¹

Plus de 3 employés sur 4

du personnel en cuisine aimerait que leur lieu de travail soit mieux organisé¹

Le secteur de la restauration est un monde au rythme effréné.

Les pressions quotidiennes peuvent empêcher les restaurateurs de consacrer du temps et des ressources à l'amélioration de leur entreprise.

Tork Workflow™ pour les restaurants est un service de consultation d'experts conçu pour **réduire les interruptions de service, améliorer l'efficacité et garantir un environnement de travail hygiénique** pour permettre aux restaurateurs d'offrir une expérience optimale à leur personnel et à leurs clients.

Salle



Une salle de restaurant propre et agréable peut faire la différence entre un client ponctuel et un client régulier.

Conseils sur le flux de travail

- 01 Les systèmes de distribution contrôlés réduisent les ruptures de stock et permettent de gagner du temps lors du rechargement.
- 02 Installez des systèmes d'hygiène adaptés à l'espace disponible et aux exigences spécifiques, qui présentent un aspect uniforme et propre.
- 03 Utilisez des produits écoresponsables qui démontrent votre engagement envers l'environnement.

Solution Tork

Réduisez la consommation de serviettes de 25 % avec le distributeur de serviettes sur table Tork Xpressnap®. 2



Tork Xpressnap
Distributeur de serviettes sur table
272611

Arrière-salle



Satisfaire les clients va au-delà du fait de leur servir un bon repas. Disposer de systèmes efficaces peut améliorer votre flux de travail et réduire les interruptions de service.

Conseils sur le flux de travail

- 01 Utilisez des produits polyvalents et pratiques qui offrent plusieurs fonctions de nettoyage pour gagner du temps.
- 02 Remplacez les torchons ou chiffons en tissu par des chiffons de nettoyage jetables pour améliorer l'hygiène et réduire les coûts de blanchisserie.
- 03 Divisez le restaurant en zones codées par couleur selon les risques de contamination croisée.

Solution Tork

Le Tork Chiffon de Nettoyage et Récurage 2 en 1 combine la capacité de récurage d'une éponge et la capacité d'absorption des chiffons traditionnels Tork.



Le Tork Chiffon de Nettoyage et Récurage 2 en 1
450150

Les sanitaires



Des sanitaires en désordre ou sales peuvent impacter négativement l'expérience client, et ainsi nuire à votre réputation.

Conseils sur le flux de travail

- 01 Évitez les interruptions de service avec des distributeurs offrant un rechargement facile et rapide.
- 02 Utilisez des systèmes de distribution à capacité élevée avec des paquets comprimés qui vous font gagner de l'espace de stockage.
- 03 Assurez-vous de disposer de produits d'hygiène doux pour la peau dans vos sanitaires, afin d'améliorer l'expérience de lavage des mains du personnel et des clients.

Solution Tork

Ne faites plus face aux pénuries dans votre restaurant avec les distributeurs pour Essuie-Mains Rouleau Tork Matic®, dotés d'indicateurs LED qui aident à garantir que les clients obtiennent toujours ce dont ils ont besoin.



Tork Matic®
Distributeur pour Essuie-Mains Rouleau
551100



Découvrez d'autres moyens d'améliorer
votre flux de travail dès aujourd'hui sur tork.fr

numéro de téléphone
adresse e-mail

