

Tork Workflow für Restaurants – Leitfaden

Besserer Workflow für besseren Service





77 %

der Restaurantangestellten sind sich einig, dass eine Unterbrechung des Service das Gästerlebnis beeinträchtigt.¹

Mehr als 3 von 4

der Küchenbeschäftigten wären zufriedener, wenn ihr Arbeitsplatz besser organisiert wäre.¹

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.²



**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 Lumpen und textilen Tüchern auf Einweg-Reinigungstücher zur Verbesserung der Hygiene und Verringerung der Wäskemengen.
- 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 Tork herkömmlichen Wischtüchern.



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

Waschräume



Ein unordentlicher, unhygienischer Wasorraum kann das Gästerlebnis 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 /
www.tork.at / www.tork.ch

(+49) 621 778 4700
torkmaster@essity.com

