

Tork Workflow – guide för restauranger

Bättre arbetsflöde för en bättre serviceupplevelse





77 %

av restauranganställda håller med om att serviceavbrott försämrar gästupplevelsen¹

Fler än 3 av 4

medarbetare i köket vill ha en mer organiserad arbetsplats¹

Restaurangbranschen är en hektisk värld. Den dagliga pressen kan göra det svårt för restauranger att fokusera på tid och resurser som kan göra företaget bättre.

Tork Workflow™ för restauranger består av råd från experter och har tagits fram för att **minska avbrotten, öka effektiviteten och säkerställa en hygienisk miljö** – så att personer i restaurangbranschen kan ge både medarbetare och gäster en strålande upplevelse.

Restaurangdel



Att det är rent och bekvämt i restaurangdelen kan göra skillnaden mellan ett enda besök och en stamkund.

Workflow-tips

- 01** Ett kontrollerat dispensersystem minskar risken för att servetterna tar slut och sparar tid vid påfyllning.
- 02** Installera hygiensystem som är lagom stora för utrymmet och uppfyller kraven på ett enhetligt och hygieniskt utseende.
- 03** Använd ansvarsfullt inköpta produkter som visar att du tar ansvar för miljön.

Lösning från Tork

Minska servettförbrukningen med 25 % med Tork Xpressnap® Bordsdispenser.²



**Tork Xpressnap
Bordsdispenser
272611**

Kök



Att ta hand om gäster handlar om mer än fantastiska måltider. Effektiva system som kan förbättra arbetsflödet genom att minska avbrotten.

Workflow-tips

- 01** Använd smidiga och behändiga produkter som har flera rengöringsfunktioner för att spara tid.
- 02** Byt ut tygtrasor och rengöringsdukar i textil till rengöringsdukar för engångsbruk för bättre hygien och färre tvättar.
- 03** Dela upp restaurangen i färgkodade zoner för att minska risken för smittspridning.

Lösning från Tork

Tork 2 i 1 Skrub- och Rengöringsduk kombinerar svampens skrubbfunktion med absorptionsförmågan hos Tork klassiska rengöringsdukar.



**Tork 2 i 1 Skrub- och
Rengöringsduk
450150**

Toalettutrymmen



Ett stökigt och ohygieniskt toalettutrymme har en negativ inverkan på gästupplevelsen vilket leder till dåliga recensioner.

Workflow-tips

- 01** Undvik serviceavbrott med dispensrar som är snabba och lätta att fylla på.
- 02** Använd dispensersystem med hög kapacitet med komprimerade buntar för att spara förvaringsutrymme.
- 03** Säkerställ att dina toalettutrymmen har hudvänliga hygienprodukter som förbättrar handtvättupplevelsen för personal och gäster.

Lösning från Tork

Låt inte restaurangen styras av produkter som tar slut. Tork Matic® Dispenser Handduk på rulle med LED refillindikatorer bidrar till att gästerna alltid får vad de behöver.



**Tork Matic®
Dispensrar för handduk på rulle
551100**



Upptäck fler sätt att förbättra
arbetsflödet på tork.se

031-746 17 00
www.tork.se

