

Guía Tork Workflow para restaurantes

Mejora el flujo de trabajo para disfrutar
de una mejor experiencia de servicio





El 77 %

de los empleados de restaurantes afirma que las interrupciones en el servicio afectan a la experiencia del cliente¹

Más de 3 de cada 4

trabajadores de cocina estaría más satisfecho si su lugar de trabajo estuviera más organizado¹

El sector de servicios alimentarios es un mundo acelerado. Las presiones diarias pueden hacer que a los restaurantes les cueste encontrar el tiempo y los recursos necesarios para mejorar su negocio.

Tork Workflow™ para restaurantes es un servicio de consulta experto diseñado para ayudar a **reducir las interrupciones, aumentar la eficacia y garantizar un entorno higiénico**, para que los operadores del sector de servicios alimentarios puedan ofrecer una gran experiencia a su personal y clientes.

Zonas de cara al público



La limpieza y comodidad en las zonas de cara al público pueden marcar la diferencia y hacer que un cliente se convierta en habitual.

Consejos para el flujo de trabajo

- 01 Los sistemas de dispensación controlados evitan que el producto se acabe y ahorran tiempo en las reposiciones.
- 02 Instala sistemas de higiene que se adapten a las necesidades de espacio y ofrezcan un aspecto uniforme e higiénico.
- 03 Usa productos obtenidos de manera responsable para demostrar tu compromiso con el medioambiente.

Solución Tork

Reduce el consumo de servilletas en un 25 % con Tork Xpressnap® Dispensador de Servilletas para Mesa.²



Tork Xpressnap
Dispensador de Servilletas para Mesa
272611

Zonas de servicio



Satisfacer las necesidades de un cliente va más allá de servir una gran comida. Utiliza sistemas eficaces que mejoren el flujo de trabajo al reducir las interrupciones.

Consejos para el flujo de trabajo

- 01 Utiliza productos cómodos y versátiles que ofrezcan diferentes funciones de limpieza para ahorrar tiempo.
- 02 Sustituye los trapos o los paños de tela por paños de limpieza desechables para mejorar la higiene y reducir los gastos de lavandería.
- 03 Divide el restaurante en zonas codificadas por colores en función de los riesgos de contaminación cruzada.

Solución Tork

Tork Paño 2 en 1 Desengrasado y Limpieza combina la aspereza de una esponja con la absorción de los paños tradicionales Tork.



Tork Paño 2 en 1
Desengrasado y Limpieza
450150

Aseos



Un aseo desordenado y sucio puede dañar la experiencia del cliente y dar lugar a comentarios negativos.

Consejos para el flujo de trabajo

- 01 Evita las interrupciones del servicio con dispensadores que son fáciles y rápidos de reponer.
- 02 Utiliza sistemas de dispensación de gran capacidad con paquetes prensados para ahorrar espacio de almacenamiento.
- 03 Asegúrate de que el aseo disponga de productos de higiene que sean suaves para la piel para mejorar la experiencia de lavado de manos de los empleados y clientes.

Solución Tork

No dejes que la escasez de producto se imponga en tu restaurante con Tork Matic® Dispensadores de Toallas de Mano en Rollos, cuyos indicadores LED de recambio ayudan a garantizar que los clientes siempre tengan a mano lo que necesitan.



Tork Matic®
Dispensador de Toallas de Mano en Rollos
551100

² En comparación con dispensadores tradicionales.



Descubre más formas de mejorar
el flujo de trabajo en tork.es

número de teléfono
dirección de correo electrónico

