

Tork Workflow ravintoloille -opas

Parempi palvelukokemus sujuvammalla työnkululla





77 %

ravintolatyöntekijöistä on sitä mieltä, että palvelun keskeytyminen vaikuttaa asiakaskokemukseen¹

Yli 75 prosenttia

keittiötyöntekijöistä olisi tyytyväisempiä, jos heidän työpaikallansa olisi järjestellisempää¹

Ravitsemisala on nopeatempoinen.

Päivittäisten paineiden takia ravintoloissa voi olla vaikeaa löytää aikaa ja resursseja liiketoiminnan kehittämiseen.

Tork Workflow ravintoloille on asiantuntijakonsultaatio, jonka avulla voi **vähentää keskeytyksiä, tehostaa toimintaa ja varmistaa hygieenisen ympäristön**. Näin ravintolat toimivat sujuvammin myös henkilöstölle ja asiakkaille.

Salipuoli



Puhdas ja miellyttävä salipuoli voi saada asiakkaat palaamaan takaisin ravintolaan kerta toisensa jälkeen.

Workflow-vinkkejä

- 01** Kontrolloidut annostelujärjestelmät vähentävät tuotteiden loppumista kesken ja säästävät täyttämiseen kuluva-aikaa.
- 02** Asenna hygieniajärjestelmiä, jotka täyttävät tilan tarpeet ja vaatimukset – ja luovat lisäksi yhtenäisen, hygieenisen ilmeen.
- 03** Osoita sitoutuminen ympäristöön vastuullisesti hankituilla tuotteilla.

Tork-ratkaisu

Tork Xpressnap® pöytäannostelija vähentää lautasliinojen kulutusta 25 %.²



Tork Xpressnap
Pöytäannostelija
272611

Keittiöpuoli



Asiakkaat odottavat muutakin kuin maittavaa ateriaa. Tehokkaat järjestelmät parantavat työn kulkua ja vähentävät keskeytyksiä.

Workflow-vinkkejä

- 01** Säästä aikaa monikäyttöisillä ja käteville tuotteilla, jotka sopivat moniin eri puhdistustehtäviin.
- 02** Vaihda rätit ja kangasliinat kertakäyttöisiin puhdistusliinoin parantaaksesi hygieniää ja vähentääksesi pyykin määrää.
- 03** Jaa ravintola värikoodattuihin alueisiin ristikontaminaatioriskien mukaisesti.

Tork-ratkaisu

Tork 2-in-1 Hankaus- ja puhdistusliinassa yhdistyvät hankaussien ominaisuudet ja perinteisten Tork-puhdistusliinojen imukyky.



Tork 2-in-1 Hankaus- ja puhdistusliina
450150

Saniteettitilat



Epäsiisti ja epähygieeninen saniteettitila voi vaikuttaa negatiivisesti asiakaskokemukseen ja johtaa huonoihin arvosteluihin.

Workflow-vinkkejä

- 01** Vältä palvelun keskeytyksiä annostelijoilla, jotka saa täytettyä helposti ja nopeasti.
- 02** Säästä varastotilaa suuren kapasiteetin annostelijajärjestelmillä ja tiiviiksi puristetuilla täyttöpakkauksilla.
- 03** Varmista, että saniteettitilassa on iholle hellävaraisia hygieniatuotteita. Näin teet käsienpesusta sujuvampaa henkilöstölle ja asiakkaille.

Tork-ratkaisu

Vältä tuotteiden loppuminen ikävästi kesken kaiken – valitse Tork Matic® annostelijat rullakäsipyyhkeille. Niiden LED-täytöntunnistimet varmistavat, että asiakkaat saavat aina tarvitsemansa tuotteet.



Tork Matic®
annostelija rullakäsipyyhkeelle
551100

Katso heti osoitteesta tork.fi
miten voit sujuvoittaa työnteokoasi

+358 9 5068 8222
tork.fi@essity.com

