

Guida Tork Workflow per i ristoranti

Flusso di lavoro migliorato per una esperienza di servizio ottimale





Il 77%

dei dipendenti di ristoranti ritiene che le interruzioni del servizio condizionino l'esperienza degli ospiti¹

Più di 3 su 4

degli operatori delle cucine si sentirebbero più appagati se il proprio spazio di lavoro fosse meglio organizzato¹

Quello della ristorazione è un mondo frenetico.

Le pressioni quotidiane possono rendere difficile per gli operatori trovare tempo e risorse da dedicare al miglioramento della propria attività.

Tork Workflow™ per i ristoranti è un servizio di consulenza con esperti del settore finalizzato a **ridurre le interruzioni, aumentare l'efficienza e garantire un ambiente igienico**, in modo che gli operatori possano valorizzare al meglio l'attività del personale e offrire un'esperienza eccellente agli ospiti.

Spazi per gli ospiti



Pulizia e comfort negli spazi riservati al pubblico possono fare la differenza tra un frequentatore occasionale e un cliente abituale.

Consigli pratici

- 01 Evita che le scorte si esauriscano e riduci il tempo dedicato alle ricariche con l'erogazione controllata.
- 02 Installa sistemi per l'igiene adatti a ogni requisito ed esigenza di spazio, caratterizzati da un aspetto uniforme e più igienico.
- 03 Utilizza prodotti provenienti da fonti gestite responsabilmente a conferma del tuo impegno ambientale.

Soluzione Tork

Riduci del 25% i consumi con il dispenser di tovaglioli da tavolo Tork Xpressnap®.²



Tork Xpressnap
Dispenser di tovaglioli da tavolo
272611

Locali di servizio



Soddisfare le esigenze degli ospiti non significa solo servire un buon pasto. L'uso di sistemi efficienti può migliorare il flusso di lavoro riducendo le interruzioni.

Consigli pratici

- 01 Usa prodotti polifunzionali, versatili e convenienti, per risparmiare tempo.
- 02 Sostituisci gli stracci o i panni in tessuto con panni per pulizia monouso per migliorare l'igiene e ridurre le spese di lavanderia.
- 03 Suddividi il ristorante in zone cromaticamente codificate in base ai rischi di contaminazione crociata.

Soluzione Tork

Il panno per pulizia abrasivo 2 in 1 Tork abbina l'abrasività di una spugna all'assorbenza dei tradizionali panni Tork.



Tork 2 in 1 Panno
abrasivo per la pulizia
450150

Aree bagno



Aree bagno disordinate e sporche possono influenzare negativamente l'esperienza degli ospiti dando luogo a recensioni negative.

Consigli pratici

- 01 Evita le interruzioni del servizio con dispenser facili da ricaricare.
- 02 Utilizza dispenser a elevata capacità con risme compresse per ridurre lo spazio di stoccaggio.
- 03 Offri prodotti per l'igiene delicati sulla pelle nelle aree bagno, per migliorare l'esperienza di lavaggio delle mani per il personale e gli ospiti.

Soluzione Tork

Il tuo ristorante non rischierà più di esaurire le scorte con i dispenser per asciugamani a rotolo Tork Matic®, in grado di garantire sempre agli ospiti ciò di cui hanno bisogno grazie agli indicatori di ricarica a LED.



Tork Matic®
Tork Dispenser per asciugamani a rotolo
551100

Scopri oggi stesso altri modi per migliorare
il flusso di lavoro su www.tork.it

numero di telefono
e indirizzo e-mail

