



Think ahead.

Tork Workflow per i ristoranti

# 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  
ospiti<sup>1</sup>**

**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.

## Più di 3 su 4

**degli operatori delle cucine  
si sentirebbero più appagati  
se il proprio spazio di lavoro  
fosse meglio organizzato<sup>1</sup>**

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®.<sup>2</sup>



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'assorbimento 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



Think ahead.

Scopri oggi stesso altri modi per migliorare  
il flusso di lavoro su [www.tork.it](http://www.tork.it)

numero di telefono  
e indirizzo e-mail

