

Tork Workflow for restauranter – en veiledning

Bedre arbeidsflyt gir mer fornøyde gjester og medarbeidere





77 %

av restaurantmedarbeidere
svarer at avbrudd påvirker
gjesteopplevelsen.¹

Mer enn 3 av 4

kjøkkenmedarbeidere sier
at de ville trives bedre på en
mer organisert arbeidsplass.¹

Serveringsbransjen har høyt tempo. Mye press og stress kan gjøre det vanskelig for restaurantmedarbeidere å finne tid og energi til å sikre bedre drift.

Tork Workflow™ for restauranter er en rådgivningstjeneste som er utformet for å **redusere avbrudd, øke effektiviteten og sikre hygieniske omgivelser** – slik at både medarbeidere og gjester får en god opplevelse.

Front of house



En ren og komfortabel restaurant kan bidra til at gjester kommer tilbake flere ganger.

Tips til bedre arbeidsflyt

- 01** Smarte dispensersystemer hindrer tomme dispensere og sparer tid på unødvendig påfylling.
- 02** Installer hygienesystemer som passer både området og behov med et sammenhengende, hygienisk utseende.
- 03** Vis frem miljøengasjementet deres med bærekraftige produkter.

Tork-løsning

Reduser serviettforbruket med 25 % med Tork Xpressnap® Serviettdispenser Bord.²



Tork Xpressnap
Serviettdispenser Bord
272611

Back of house



Gjestene forventer mer enn bare et godt måltid. Effektive systemer sikrer bedre arbeidsflyt ved å hindre avbrudd.

Tips til bedre arbeidsflyt

- 01** Spar tid med allsidige og praktiske rengjøringsprodukter.
- 02** Bytt ut filler og stoffkluter med engangskluter for å sikre god hygiene og redusere behov for vask av kluter.
- 03** Del restauranten inn i fargekodete soner i henhold til risiko for kryssmitte.

Tork-løsning

Tork Rengjøringsklut 2-i-1 kombinerer skureevnen til en skuresvamp med absorpsjonsevnen til tradisjonelle rengjøringskluter fra Tork.



Tork Rengjøringsklut 2-i-1
450150

Toaletter



Et skittent og uhygienisk toalettrom kan gi gjestene et dårlig inntrykk og føre til dårlige anmeldelser.

Tips til bedre arbeidsflyt

- 01** Unngå avbrudd med dispensere som er raske og enkle å fylle på.
- 02** Bruk dispensersystemer med høy kapasitet og komprimerte refiller for å spare plass på lageret.
- 03** Sørg for at toalettrommet har hygieneprodukter som er milde mot huden for å gjøre håndvasken mer behagelig for gjester og medarbeidere.

Tork-løsning

Unngå å gå tom for papir med Tork Matic® Håndtørk Rull Dispenser – den har en refillindikator som hjelper til med å sørge for at gjestene alltid har tilgang på det de trenger.



Tork Matic®
Håndtørk Rull Dispenser
551100

² Sammenlignet med tradisjonelle dispensere.



Oppdag nye måter for å sikre
god arbeidsflyt på tork.no

22 70 62 00
kontakt@essity.com

