

Руководство Tork Workflow для ресторанов

Более эффективная работа — лучше обслуживание





77%

сотрудников ресторанов согласны с тем, что перерывы в обслуживании негативно влияют на впечатления гостей¹

Более 3 из 4

работников кухни обрадовались бы лучшей организации рабочего места¹

Ситуация на предприятиях общественного питания развивается очень динамично.

Из-за ежедневного давления операторам ресторанов сложно выделить время и ресурсы, чтобы понять, как работать эффективнее.

Tork Workflow™ для ресторанов — это сервис консультаций от профессионалов. Он поможет вам **уменьшить количество перерывов в работе, повысить эффективность и поддерживать гигиену**, чтобы радовать клиентов и персонал.

Зал ресторана



Чистый и комфортный зал ресторана — залог лояльности клиентов.

Советы по организации работы

- 01 Системы с контролем отбора уменьшают расход средств, а времени на перезаправку тратится меньше.
- 02 Системы со средствами гигиены изготовлены по единому дизайну, соответствуют размеру помещений и отвечают требованиям.
- 03 Используйте продукты из тщательно отобранных материалов, чтобы продемонстрировать заботу об окружающей среде.

Решение Tork

Сократите расход салфеток на 25% с Tork Xpressnap® диспенсером настольным серым.²



Tork Xpressnap
диспенсер для салфеток настольный
272611

Служебные помещения



Удовлетворять потребности гостей — значит не только подавать вкусную еду. Эффективные системы, которые позволят вам работать лучше с меньшими перерывами.

Советы по организации работы

- 01 Используйте универсальные и удобные продукты, которыми можно выполнять разные работы для экономии времени.
- 02 Замените ветошь или текстильные салфетки одноразовым нетканым материалом для повышения уровня гигиены и уменьшения объема стирки.
- 03 Разделите ресторан на зоны с цветным кодированием с учетом рисков перекрестного заражения.

Решение Tork

Tork 2 в 1 материал для очистки и протирки сочетает в себе свойства губки для очистки и впитываемость обычного нетканого материала Tork.



Tork 2 в 1 материал для
очистки и протирки
450150

Туалетные комнаты



Туалетная комната, где царят беспорядок и антисанитария, может отрицательно повлиять на впечатления гостей, и они оставят плохие отзывы.

Советы по организации работы

- 01 Устраните перерывы в обслуживании с удобными и быстрыми в перезаправке диспенсерами.
- 02 Используйте диспенсеры высокой емкости со сжатыми пачками для компактного хранения.
- 03 Обеспечьте наличие в туалетной комнате средств гигиены, которые берегут кожу во время мытья рук и оставляют приятные впечатления у гостей и персонала.

Решение Tork

Средства в вашем ресторане не закончатся неожиданно с Tork Matic® диспенсером для полотенец в рулонах: светодиодные индикаторы покажут, когда нужно выполнить перезаправку, чтобы у гостей всегда было то, что нужно.



Tork Matic®
диспенсер для полотенец для рук в рулонах
551100

² По сравнению с традиционными диспенсерами



Узнайте больше о том, как повысить
эффективность работы уже сегодня,
на www.tork.kz

+7 777 779 0095

timur.ageyev@essity.com

