



Restoranlar İçin Tork Workflow Kılavuzu

Daha kaliteli hizmet için daha iyi iř akışı





%77

oranında restoran çalışanı, hizmet kesintilerinin müşteri deneyimini etkilediğini dşnyor.¹

4 mutfak personelinden en az 3'

Çalışma alanı daha düzenli olsa daha mutlu olacağını belirtiyor.¹

Yemek hizmetleri sektörü oldukça hızlı tempolu. Restoranlardaki günlük uğraşlar nedeniyle, işletmeyi geliştirmek üzere zaman ve kaynak ayırmak zor olabilir.

Restoranlar İçin Tork Workflow™, restoran işletmecilerinin personele ve müşterilere mükemmel bir deneyim sunabilmesi için **hizmet kesintilerini azaltmak, verimliliği artırmak ve hijyenik bir ortam sunmak** amacıyla tasarlanmış uzman danışmanlık hizmetidir.

Tezgah önü



Tezgah önündeki alanın temiz ve konforlu olması, ziyaretçilerin bir kez uğrayıp geçmek yerine düzenli müşterilere dönüşmesini sağlayacak faktör olabilir.

İş akışı ipuçları

- 01** Kontrollü dağıtım sistemleri, ürünlerin tükenme ihtimalini azaltır ve dolun işleminde zaman kazandırır.
- 02** Tek tip, hijyenik görünümüyle alan ihtiyaçlarını ve gerekliliklerini karşılayan hijyen sistemlerini kullanın.
- 03** Çevreye ilişkin taahhütlerinizi gerçekleştirmek için sorumlu yöntemlerle elde edilmiş kaynakların kullanıldığı ürünleri tercih edin.

Tork çözümü

Tork Xpressnap® Masa Üstü Peçetelik ile peçete tüketimini %25 oranında azaltın.²



Tork Xpressnap
Masa Üstü Peçetelik
272611

Tezgah arkası



Müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak için onlara harika yemekler sunmak yetmez. Hizmet kesintilerini azaltarak iş akışınızı geliştirebilecek verimli sistemler kullanın.

İş akışı ipuçları

- 01** Birden çok temizlik işlevi sunan, çok yönlü ve kullanışlı ürünler kullanarak zamandan tasarruf edin.
- 02** Hijyeni iyileştirmek ve çamaşır yıkama yükünü azaltmak için sıradan bezler yerine tek kullanımlık temizlik bezleri kullanın.
- 03** Restorani çapraz bulaşma risklerine göre renk kodlu bölgelere ayırın.

Tork çözümü

Tork 2'si 1 Arada Ovalama ve Temizleme Bezi, süngerin ovalama etkisini standart Tork havlu kağıdın emiciliğiyle birleştirir.



Tork 2'si 1 Arada Ovalama ve Temizleme Bezi
450150

Lavabolar



Hijyen bakımından zayıf ve dağınık lavabolar, müşteri deneyimini olumsuz etkileyerek kötü yorumlar almanıza neden olabilir.

İş akışı ipuçları

- 01** Doldurması hızlı ve kolay dispenserlerle hizmet kesintisi yaşamaktan kurtulun.
- 02** Depolama alanından tasarruf etmek için, sıkıştırılmış tomarlar halinde sunulan ürünler ve yüksek kapasiteli dispenser sistemleri kullanın.
- 03** Personel ve müşteriler için el yıkama deneyimini iyileştirmek amacıyla lavabonuzda cildi tahriş etmeyen hijyen ürünleri kullandığınızdan emin olun.

Tork çözümü

Tork Matic® Hareketli Havlu Dispenserleri, müşterilere kesintisiz hizmet sunmanıza yardımcı olan LED ürün göstergeleri ile restoranınızda ürünlerin tükenme ihtimalini minimuma indirir.



Tork Matic®
Hareketli Havlu Dispenseri
551100



Hemen www.tork-essity.com.tr adresine giderek iş akışınızı geliştirmek için daha fazla yöntem keşfedin.

(+90) 216 560 13 00
www.tork-essity.com.tr

