

# Посібник «Tork Workflow для ресторанів»

Покращення робочих процесів для покращення обслуговування





# 77%

працівників ресторанів згодні з тим, що переривання в обслуговуванні має вплив на враження відвідувачів від закладу<sup>1</sup>

## Більше ніж три з чотирьох

працівників кухонь були б раді, якби їхнє робоче місце було краще впорядковано<sup>1</sup>

**Харчові служби мають працювати надзвичайно швидко.** Через велику кількість паралельних робочих процесів іноді ресторани можуть просто не встигати помічати можливості для вдосконалення свого бізнесу.

Tork Workflow™ для ресторанів — це експертна консультація, яку розроблено, щоб **зменшити переривання, підвищити ефективність і забезпечити гігієну робочого середовища**, що у свою чергу допоможе операторам харчових служб надавати чудові послуги для своїх відвідувачів.

## Гостьова зона



Чиста та комфортна зона обслуговування може стати саме тим, що створить різницю між випадковим відвідувачем і постійним клієнтом.

### Поради з удосконалення робочих процесів

- 01 Контрольовані системи диспенсерів зменшують кількість випадків вичерпання та допомагають економити час на наповненні.
- 02 Установіть системи підтримання гігієни, що відповідатимуть вимогам щодо розміру й матимуть однаковий та охайний вигляд.
- 03 Використовуйте продукти від відповідальних джерел, щоб показати свою прихильність захисту навколишнього середовища.

### Рішення від Tork

Зменште на 25% використання серветок із настільним диспенсером для серветок Tork Xpressnap®.<sup>2</sup>



**Tork Xpressnap**  
Настільний диспенсер для серветок  
272611

## Службові приміщення



Бездоганні страви — це ще не все, що потрібно, щоб задовольнити гостя. Ефективні системи, які покращать ваші робочі процеси, зменшуючи кількість переривань.

### Поради з удосконалення робочих процесів

- 01 Користуйтеся універсальними та зручними продуктами, які мають кілька функцій очищення, для економії часу.
- 02 Замініть ганчірки та звичайні текстильні матеріали на одноразові матеріали для прибирання від Tork для поліпшення гігієни та зменшення кількості циклів прання.
- 03 Розділення ресторану за кольорними зонами відповідно до ризиків перехресного забруднення.

### Рішення від Tork

Матеріали для очистки та протирання Tork 2 в 1 поєднують абразивність класичної губки та поглинальні властивості традиційних серветок Tork.



**Tork 2 в 1 матеріал для очистки та протирання**  
450150

## Туалетні кімнати



Брудна та негігієнічна туалетна кімната може справити негативне враження на ваших гостей, що призведе до поганих відгуків про ваш заклад.

### Поради з удосконалення робочих процесів

- 01 Уникайте переривань в обслуговуванні завдяки диспенсерам, які можна швидко та легко наповнювати.
- 02 Використовуйте системи диспенсерів великої місткості зі спресованими пакетами для економії місця.
- 03 Переконайтеся, що ваші туалетні кімнати мають продукти гігієни, які добре підходять для будь-якої шкіри, щоб покращити враження від миття рук для гостей і персоналу.

### Рішення від Tork

Рушники для рук не закінчуватимуться у вашому ресторані з диспенсером для рушників для рук у рулонах Tork Matic® зі світлодіодними індикаторами наповнення, які допоможуть вам бути впевненими, що ваші гості завжди отримуватимуть усе, що їм потрібно.



**Tork Matic®**  
Диспенсер для рушників для рук у рулонах  
551100



Дізнайтеся про більше варіантів для покращення своїх робочих процесів уже сьогодні на [tork.ua](http://tork.ua)

(+38) 044 490 55 66  
[serghii.IAROV@essity.com](mailto:serghii.IAROV@essity.com)

