Tork presenta Xpressnap Fit

tork-xpressnap-fit-tol-700x500-rectangle-2-c7e4d2d1

Giornate impegnative portano più affari, ma la domanda di personale e risorse aumenta quando ci sono più ospiti da servire. Come responsabile del ristorante, ogni piccolo dettaglio deve funzionare perfettamente quando gli ospiti si mettono in coda: ci sono attività che puoi implementare per migliorare l'efficienza nel tuo ristorante. Una ricerca condotta tra proprietari, manager e chef di piccoli ristoranti in una località turistica e in quattro città svedesi, oltre ad osservazioni approfondite sul posto di lavoro, mostrano che i manager soffrono di un pesante carico di lavoro e di una mancanza di controllo e pianificazione. La ricerca ha mostrato che i manager rischiano di perdersi in attività che non rappresentano l'utilizzo più efficiente del proprio tempo, come ad esempio la supervisione del personale per assicurarsi che diano la giusta priorità ai propri compiti.

È dimostrato che i ristoranti traggono vantaggio assegnando le priorità in base alla gestione del tempo, assicurandosi di utilizzare nel migliore dei modi le risorse limitate del proprio staff. Questo aiuta il personale a concentrarsi sul fornire agli ospiti la migliore esperienza possibile, consentendo ai manager di dedicare più tempo al miglioramento del proprio business, come servire ottimo cibo e aumentare le vendite. Ad esempio, un modo per pianificare a lungo termine è trovare le giuste soluzioni specifiche per ogni business, capaci di tradursi in un migliore flusso di lavoro.

Il tempo è prezioso, e utilizzarlo al meglio è la sfida principale per un manager: lo conferma un proprietario e gestore di un piccolo cafè in Svezia, con cui Tork ha parlato. Porta testimonianza di una giornata lavorativa stressante, dicendo che vorrebbe dedicare meno tempo agli affari amministrativi, come ad esempio reclutare il personale giusto o trovare una sostituzione d’urgenza quando qualcuno si ammala. Piuttosto vorrebbe dedicare più tempo ad attività di marketing e ad attrarre più ospiti.

Per facilitare il carico di lavoro e ridurre al minimo inutili e dispendiose attività, Tork ha lanciato il nuovo sistema di tovaglioli intercalati, Tork Xpressnap Fit. Tork Xpressnap è il sistema di erogazione di tovaglioli numero uno al mondo e la nuova versione è stata sviluppata proprio pensando a ristoranti indipendenti e a piccole catene a servizio rapido.

Benedicte de Croon, Product Manager Director Tork per il comparto Tovaglioli, ha dichiarato: *“Un prodotto come Tork Xpressnap Fit tiene conto della routine quotidiana, agevolando un flusso di lavoro regolare e assicurandosi che il personale faccia il massimo con le risorse di cui dispone. Il design compatto e l'erogazione singola consentono di risparmiare tempo. I test hanno dimostrato che il personale non ha bisogno di ricaricare il dispenser con la stessa frequenza rispetto ai sistemi tradizionali, spesso utilizzati nelle strutture indipendenti, lasciando più tempo per concentrarsi sul cibo e sugli ospiti. Vogliamo incoraggiare i manager a pensare ai dettagli e a considerare come avere il giusto dispenser di tovaglioli possa portare benefici alle routine quotidiane".*



Con Xpressnap Fit, Tork vuole aiutare a sfruttare al massimo tempo e spazio, e le sue diverse funzionalità sono state sviluppate tenendo conto di queste necessità. Il dispenser da tavolo Tork Xpressnap Fit eroga verso l'alto in modo da poter utilizzare ogni centimetro di spazio sui tavoli dei ristoranti. L'erogazione singola elimina gli sprechi e riduce i rifiuti di tovaglioli inutilizzati di oltre il 50%. Inoltre, serve quasi il doppio degli ospiti tra una ricarica e l’altra, riducendo il tempo dedicato al riempimento. Tork Xpressnap Fit ha anche un pannello pubblicitario personalizzabile - AD-a-Glance - per consentire agli operatori di essere creativi, comunicare ai clienti e condividere messaggi di marketing direttamente sul dispenser.

In qualità di partner commerciale nella ristorazione, Tork desidera aiutare gli operatori a migliorare la propria attività e a pensare al futuro. Per ottenere informazioni e ispirazione su come portare la tua attività al livello successivo, consulta la nuova piattaforma online Recensioni stellari, un'iniziativa Tork per aiutare a diffondere le conoscenze tra i ristoratori, raccogliendo l’esperienza accumulata in oltre 50 anni nel settore della ristorazione.

Tork

ti aspetta a **SIGEP 2020** - 18 / 22 Gennaio - RiminiFiera

Pad C6 - Stand 025