Tork Workflow, tutta l'igiene che serve ai ristoranti

2024011022274111-dce562aa

Il settore della ristorazione è un mondo in rapida evoluzione e le aspettative in termini di igiene, sostenibilità ed esperienza degli ospiti sono più alte che mai. **Gli operatori sanno che più il servizio è impeccabile, più l'ospite è soddisfatto e più l'azienda ha successo**. Ma le pressioni quotidiane possono rendere difficile concentrare tempo e risorse sul miglioramento del business.

Infatti, se il 77% dei dipendenti dei ristoranti concorda che le interruzioni del servizio influiscono sull'esperienza degli ospiti, 3 persone su 4 che lavorano in cucina sarebbero più felici se il loro posto di lavoro fosse più organizzato.

Ecco perché Tork, marchio di Essity e leader mondiale nel settore dell'igiene professionale, ha lanciato **Tork Workflow** per i ristoranti, un servizio di consulenza progettato per migliorare l'esperienza degli ospiti e del personale, massimizzare l'efficienza operativa e garantire un ambiente igienico e sostenibile.

Tork Workflow non solo fornisce consigli su come assicurarsi che il personale abbia sempre a disposizione gli strumenti igienici di cui ha bisogno, ma aiuta anche gli operatori, i manager e gli chef a scoprire come migliorare la fidelizzazione del personale, risparmiare sui costi e fare di più con meno in sala, in cucina e nei bagni. Ad esempio, v**olete risparmiare il tempo per riempire i dispenser e allo stesso tempo ridurre gli sprechi?** Cercate sistemi di erogazione controllati con ricariche di capacità superiore, come quelli forniti da Tork, che possono ridurre i consumi superflui e allo stesso tempo contenere più prodotto per ridurre la frequenza dei rifornimenti.

"*I ristoranti oggi sono più che mai sotto pressione, fattore che non aiuta ad offrire un'esperienza impeccabile ai propri ospiti. Troppo spesso alcuni aspetti importanti del flusso di lavoro vengono trascurati: noi di Tork offriamo la nostra esperienza professionale per aiutare a chiarire e risolvere*

queste lacune", afferma **Riccardo Trionfera**, direttore commerciale di Essity Italia.

Tork Workflow, che contiene suggerimenti basati su oltre 50 anni di esperienza nella gestione sostenibile dell'igiene, è disponibile e scaricabile: www.tork.it/la-tua-attivita/soluzioni/panoramica/ristorazione/flusso-di-lavoro-nei-ristoranti/

CONSIGLI PRATICI

In cucina. Sostituisci gli stracci o i panni in tessuto con panni per pulizia monouso polifunzionali e versatili. Il nuovo Panno per pulizia abrasivo 2 in 1 Tork ad esempio abbina l’abrasività di una spugna all’assorbenza dei tradizionali panni Tork.

In sala. Riduci del 25% i consumi con il dispenser di tovaglioli da tavolo Tork Xpressnap.

Nell’area bagno. Non rischiare di esaurire le scorte. I dispenser per asciugamani Tork Matic, sono in grado di garantire agli ospiti ciò di cui hanno bisogno.