

Tork Workflow, tutta l'igiene che serve ai ristoranti



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, **volete 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'assorbimento 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.