

# Tork uvádí na trh novou odbornou službu pro restaurace. Ukazuje, jak lepší hygiena vede k lepšímu zážitku hostů i personálu

3.11.2023 - Petr Lesenský | Dýcháme

## Výzvy, jimž gastronomie čelí

Svět gastronomie žije v rychlém tempu a čelí čím dál vyšším očekáváním hostů co do hygieny, udržitelnosti a zážitku. Provozovatelé vědí, že čím bezproblémovější službu poskytují, tím spokojenější je host, a tím úspěšnější je jejich podnik.

Každodenní tlak však může snahu o zlepšování podniku ztěžovat. Ve skutečnosti:

Pro řadu provozovatelů mohou tyto výzvy představovat až příliš velké sousto.

## Tork Workflow pro restaurace

Proto Tork, značka společnosti Essity a celosvětový lídr v oblasti profesionální hygieny, uvedla na trh Tork Workflow™ pro restaurace – službu odborného poradenství. Jejím cílem je pomoci provozovatelům gastronomických podniků ve zlepšení zážitků hostů i spokojenosti personálu, maximalizaci provozní efektivity a zajištění hygienického a udržitelného prostředí.

Tork Workflow pro restaurace poskytuje nejen rady, jak zajistit, aby měl personál vždy k dispozici potřebné hygienické pomůcky, ale také pomáhá provozovatelům, manažerům a šéfkuchařům objevit nové způsoby, jak pozitivně ovlivnit fluktuaci zaměstnanců, ušetřit náklady a jednoduše udělat více práce s menším úsilím, a to v celé restauraci. Chcete ušetřit čas personálu při doplňování dávkovačů a zároveň ušetřit peníze snížením množství odpadu? Poohlédněte se po kontrolovaných dávkovacích systémech s vyšším množstvím náplní, jako jsou ty, které dodává společnost Tork. Pomohou snížit plýtvání a zároveň pojmem více produktu, což sníží četnost doplňování.

Ke stažení je také Průvodce Tork Workflow pro restaurace, který obsahuje tipy založené na více než 50 letech zkušeností s udržitelným řízením hygieny.

Gastronomický průmysl je náročným prostředím a restaurace potřebují podporu, aby splnily vysoká očekávání svých hostů. Se systémem Tork Workflow pro restaurace je pomoc na dosah.

*„Restaurace jsou dnes více než kdy jindy pod silným tlakem, aby poskytovaly bezchybný a různorodý zážitek. Příliš často se pak stane, že jsou přehlíženy některé důležité aspekty pracovního procesu. Nabízíme odborné znalosti, které pomohou tyto mezery najít, a umožní tak našim zákazníkům soustředit se na to, co umí nejlépe,“ uvádí Dotti Haynes, marketingová ředitelka Essity pro zákaznický segment HoReCa*

<http://www.dychame.cz/tork-uvadi-na-trh-novou-odbornou-sluzbu-pro-restaurace-ukazuje-jak-lepsi-hygiena-vede-k%E2%80%AFlepsimu-zazitku-hostu-i-personalu>