

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 WorkflowTM pro restaurace - službu odborného poradenství. Jejím cílem je pomoci provozovatelům gastropodniků 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 pojmu 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

<https://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>