



Think ahead.

Communiqué de presse
Saint-Ouen, le 7 novembre 2023

Tork Workflow™ pour les restaurants, un nouveau service pour garantir des standards d'hygiène élevés et optimiser l'efficacité au sein des restaurants

La restauration est un monde qui évolue rapidement et les attentes en matière d'hygiène, de durabilité et d'expérience client sont plus élevées que jamais. Les restaurateurs savent que la fluidité du service est un facteur clé pour la satisfaction des clients. C'est pourquoi Tork, marque d'Essity et leader mondial de l'hygiène professionnelle, a lancé un service dédié aux restaurateurs : « Tork Workflow™ pour les restaurants ». Il permet d'améliorer l'expérience des clients et du personnel, de maximiser l'efficacité opérationnelle et de garantir un environnement à la fois hygiénique et durable au sein des établissements.



Les sollicitations quotidiennes et les activités chronophages, comme les ruptures de stock aux heures de pointe, le contrôle des sanitaires, la lenteur en cuisine, etc. constituent des défis pour les restaurateurs qui peuvent les empêcher de répondre aux exigences des clients s'ils rencontrent des difficultés à les relever.

Selon une récente étude publiée par Essity aux US et en Europe¹ :

- **77 % des employés de restaurants** reconnaissent que les interruptions de service affectent l'expérience des clients.
- **3 employés de cuisine sur 4 seraient plus heureux** si leur lieu de travail était mieux organisé.

Ainsi pour les accompagner dans l'amélioration de l'efficacité et l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène au sein de leurs établissements, Tork a développé **Tork Workflow™ pour les restaurants**. Ce service aide les restaurateurs à identifier des moyens d'améliorer la fidélisation du personnel, de réduire les coûts et d'optimiser les ressources à tous les niveaux, que ce soit en salle, en cuisine ou dans les sanitaires. Par exemple, si l'objectif est d'économiser du temps pour le personnel tout en réduisant les déchets lors de la recharge des distributeurs, il est recommandé d'adopter des systèmes de distribution contrôlée dotés de recharges de capacité supérieure, tels que ceux proposés par Tork. Ces systèmes peuvent contribuer à minimiser la consommation inutile en contenant davantage de produit afin de réduire la fréquence des recharges.

« Aujourd'hui, les restaurateurs sont plus que jamais soumis à la pression d'offrir une expérience irréprochable et unique. Malheureusement, il arrive souvent que des aspects essentiels de l'ensemble des tâches à réaliser passent inaperçus. Nous mettons à disposition notre expertise pour contribuer à combler ces manques, permettant ainsi à nos clients de se concentrer sur ce qu'ils font de mieux » explique **Eric Guazzaroni, Directeur de la Division Hygiène professionnelle Tork**.

Le guide Tork Workflow pour les restaurants est également disponible en téléchargement. Il contient des conseils issus d'une expertise de plus de 50 ans dans la gestion durable de l'hygiène. Pour en savoir davantage sur Tork Workflow™ pour les restaurants, veuillez consulter le site : www.tork.fr/fluxdetravaildurestaurant

¹ Etude quantitative et qualitative réalisée par Daymon International Royaume-Uni pour Essity auprès du personnel

À propos de Tork

La marque Tork propose des produits et services d'hygiène aux professionnels du monde entier, des restaurants aux établissements de santé, en passant par les bureaux, les écoles et les industries. Parmi nos produits, vous trouverez des distributeurs, des essuie-mains en papier, du papier toilette, du savon, des serviettes de table et des chiffons d'essuyage, mais également des solutions logicielles dédiées au nettoyage basé sur les données. Grâce à son expertise en hygiène, sa gamme fonctionnelle et son engagement dans le respect du développement durable, Tork est devenu un leader sur le marché, aidant les clients à anticiper afin de toujours être prêts à offrir ce qu'ils font de mieux. Tork est une marque mondiale d'Essity et un partenaire engagé envers ses clients dans plus de 110 pays. Pour rester au fait de l'actualité et des innovations Tork, rendez-vous sur : www.Tork.fr

Le Groupe Essity

Essity, Groupe international leader dans l'hygiène et la santé, est engagé à améliorer le bien-être grâce à des produits et solutions essentiels à la vie quotidienne. Nos produits sont commercialisés dans environ 150 pays sous les marques mondiales leaders TENA et Tork, ainsi que d'autres marques fortes, telles que Actimove, JOBST, Leukoplast, Libero, Libresse, Lotus, Nosotras, Saba, Tempo, TOM Organic, Vinda et Zewa. Essity compte environ 46.000 collaborateurs dans le monde et a réalisé un chiffre d'affaires net de 12 milliards d'euros en 2021. Le Groupe a son siège mondial à Stockholm, en Suède et est coté au Nasdaq de Stockholm. Essity repousse les limites pour plus de bien-être et contribue à une société durable et circulaire. Plus d'informations sur www.essity.com.

Essity en France

En France, Essity compte environ 2.500 collaborateurs répartis sur 8 sites, dont un centre de Recherche et Développement mondial spécialisé dans l'hygiène papier basé en Alsace. Essity fabrique et commercialise des

produits d'hygiène et de santé leaders sur leurs marchés à travers des marques de renom telles que Actimove, Cutimed, Delta-Cast, Demak'Up, JOBST, Leukoplast, Lotus, Nana, Okay, Radiante, TENA, Tensosport et Tork.

Depuis plus de 10 ans, Essity est partenaire de la Croix-Rouge française et permet la distribution d'environ 100.000 kits hygiène par an aux personnes défavorisées ou sans abri. Plus d'informations sur www.essity.fr et @Essity_FR.