

Unterstützung für Gastronomen



Zwei neue Branchenreports von Tork liefern Erkenntnisse darüber, wie die gegenwärtigen Herausforderungen der Gastronomie erfolgreich gemeistert werden können / Foto: Tork

Zwei aktuell veröffentlichte, kostenlose Branchenreports der Hygienemarke Tork sollen Gastronomen bei ihren derzeitigen Herausforderungen Unterstützung bieten. Im Fokus stehen der Service unter verschärften Hygienevorgaben sowie die mögliche Umstellung der Geschäftstätigkeiten, zum Beispiel auf Lieferservice- und To-Go-Angebote.

Die Quintessenz der Berichte: Unterstützung für Gastronomen, um sich auch unter den gegebenen Umständen kurzfristig und flexibel darauf einzustellen, wo und wie ihre Gäste speisen möchten ? und dürfen. Auf dem von Tork betriebenen Info-Portal ?Greifen Sie nach den Sternen? finden Gastronomen neben den zwei Berichten auch weitere wertvolle Tipps zu den Themen:

- Überarbeitung der eigenen Hygienestrategie - Kommunikation von Hygienemaßnahmen durch gezielte Gästeansprache und Platzierung von Hygieneprodukten - Digitalisierung von Speisekarten und Bezahlungsmöglichkeiten - Erweiterung der Speiseangebote für einen möglichen Lieferservice

Die Einschränkungen des öffentlichen Lebens treffen viele Unternehmen hart. Tork möchte Gastronomen deshalb dabei helfen, ihr Geschäft weiter zu betreiben und wieder ins vollwertige Geschäft zurück zu finden. Mit unseren fundierten Branchenkenntnissen können wir ihnen Lösungsansätze bieten?, sagt Sonja van der Linden, Marketing Manager Horeca bei Tork.

Die neuen Tork-Branchenreports sind ab sofort auf der Unternehmens-Website verfügbar. Von der Auswahl der geeigneten Seifen und Handdesinfektionsmittel bis hin zur

Händehygiene-Anleitung für das Personal finden Gastronomen dort hilfreiche Ratschläge für eine individuelle und Vertrauen schaffende Hygienestrategie, unabhängig von der Größe oder Art ihres Betriebs.

Hygiene bringt Vertrauen und Erfolg im Geschäft

Tork bietet Gastronomen vielfältige Produkte und Services, die zu mehr Wohlbefinden der Gäste und Mitarbeiter führen. Das informative Dach bildet das Tork Clean Care-Programm. Es unterstützt Geschäftsinhaber dabei, ein ganzheitliches Hygieneangebot zu schaffen. Auf der Tork-Microsite werden Leitfäden zum Händewaschen und zur Oberflächenreinigung, Tipps zur Platzierung von Spendern, Hygieneschulungen für Mitarbeiter sowie Produktempfehlungen, die zur Förderung von Hygiene in allen Arbeits- und Gastbereichen beitragen, bereitgestellt.

Die größte Schwierigkeit dabei, Stammgäste und neue Gäste für einen Restaurantbesuch zu begeistern, besteht darin, ihr Vertrauen in allen Hygienefragen zu gewinnen. Durch den Küchenbetrieb gehört einwandfreie Hygiene selbstverständlich zum Berufsalltag aller Gastronomen dazu. In diesen Zeiten müssen sie aber noch transparenter sein und ihre Hygienemaßnahmen klar kommunizieren, damit Gäste auch wissen, dass sie sich bei einem Besuch keinem Risiko aussetzen, so Carolyn Berland, leitende Wissenschaftlerin und Global Brand Innovation Manager, Essity Professional Hygiene.