

KUNDREFERENS

SIBYLLA BETTORP ÖREBRO



TOM spelar en viktig roll, speciellt i rusningstid, och passar in i konceptet i den fräscha och moderna Sibyllarestaurangen. TOM drar uppmärksamheten till sig och är värd ett besök!

SIBYLLA BETTORP I ÖREBRO är en franchiserestaurang som öppnade 2012. Den är strategiskt belägen precis invid den trafikerade genomfarten mot Dalarna. Många skidturister passerar under vintersäsongen, men det är också ett populärt rastställe för semesterfirare på sommaren. Restaurangen ligger dessutom mitt i ett industriområde och har till dagens lunchmeny återkommande gäster från omgivande företag.

TOM hanterar 400-500 gästers avfall

Sibylla Bettorp har 64 sittplatser inomhus och är öppen 12 timmar om dagen. En TOM är placerad i restaurangen och har kapacitet för att hantera avfallet från alla de 400-500 gästerna som serveras per dag! Torsdagar och helger är de mest välbesökta dagarna i veckan, men det infaller också en daglig rusningstid vid lunchdags. Hungrika gäster köar vid disken och en personalstyrka på 5-6 personer koncentrerar sig på att ta emot beställningar, steka burgare och servera måltider. Då finns det ingen tid över att tänka på avfallshantering. Ägaren och franchisetagaren, Andreas Wikström, är mycket positiv:

“TOM är fantastiskt bra och vi skulle inte klara oss utan honom! En ny säck varar ända från morgonen och genom lunchrusningen åtminstone fram till kl 14 på eftermiddagen. Det sparar oss en otrolig massa tid, när vi är upptagna med att serva gäster och vi skulle inte haft plats för säckarna i förrådet, om inte innehållet var komprimerat.”

Anders Wikström, ägare till Sibylla Bettorp i Örebro

Kombinerad avfallshanteringslösning

Avfallssäckarna placeras i fyrhjuliga kärl i ett ytterst litet förråd på baksidan av restaurangen och hämtning sker bara två gånger i veckan. Det skulle aldrig finnas utrymme för säckar med okomprimerat avfall där och den effektiva volymreduktionen sparar värdefull yta.



En liten balpress, Orwak 3100, är installerad på lagret för att komprimera alla kartonger som samlas, när varuleveranserna kommer in tre gånger i veckan.

Andreas Wikström: “Nu producerar vi 6 balar under två veckors tid och har reducerat hämtningsfrekvensen med 50 %. Istället för en massa kartonger på golvet, har vi prydliga rader av balar i förrådet. Balpressen är lätt att använda och alla i personalen kan köra den. En liten balpress bakom kulisserna för kartong och TOM som tar hand om gästernas skräp i restaurangen är den perfekta kombinationen för en snabbmatsrestaurang i vår storlek.



Passar in i det beröringsfria konceptet

Restaurangen har en fräsch design i vitt och limegrönt och serveringen ser mycket proper och inbjudande ut. TOM passar perfekt in i restaurangens beröringsfria koncept med sensoraktiverad belysning, automatiska vattenkranar och handtorkar och nytillskottet TOM med den helt beröringsfria luckan! Andreas Wikström kommenterar:

“Det är helt naturligt att hålla en absolut välordnad och hygienisk miljö i restaurangen och TOM bidrar till detta.”

Andreas Wikström, ägare till Sibylla Bettorp i Örebro

TOM är värd besöket

Många gäster fascinerats av TOM och en av dem lämnade även en positiv kommentar på Sibylla Bettorp's lokala facebookside: "...det är också värt att besöka Sibylla enbart för att se deras super-coola soptunna!"

