

KUNDREFERENS

LISEBERG GÖTEBORG



Det otroligt populära Liseberg attraherar 3 miljoner besökare per år och den nya restaurangdelen tar emot 4000 gäster per dag under sommaren. Det är inte lätt att finna en liknande verksamhet med samma ström av gäster och TOM är perfekt för den här miljön!



LISEBERG är Nordens största nöjespark och ledande turistmål. Det breda utbudet av åk- och upplevelseattraktioner, underhållning på scenen och den vackra blomsterparken lockar 3 miljoner besökare per år! Liseberg Restaurants AB driver alla restauranger, fast food-enheter och Burger King-restauranger inom området och inför sommarsäsongen 2013 invigdes en helt ny restaurangdel, kallad "Bergs Salonger", med 360 sittplatser.

4000 besökare om dagen vid högsäsong

På bottenvåningen i den nya byggnaden finns Burger King, en smörgåsbak och ett pannkaksbageri och de delar på gemensamma utrymmen på övre plan, inrett som ett elegant sekelskifteshus, där gästerna kan sitta och äta sina måltider. Det är snabbmat med stil och varje rum har sitt eget tema; matsalen, biblioteket och orangeriet.

Fredrik Löfgren, chef för Lisebergs snabbmatsenhet på Liseberg, räknar med 4000 gäster per dag under högsäsongen i juli/augusti när restaurangen är öppen 12 timmar om dagen. För att klara att hantera avfallet från alla dessa gäster på ett effektivt sätt, har fyra stycken TOM placerats ut strategiskt i lokalen inomhus och en på terrassen utomhus:

"Det bästa med TOM är volymreduktionen som ger färre säckbyten! Förut var vi tvungna att byta säck varje halvtimma och nu varar säckarna minst två timmar."

"Det ger vår personal mer tid för annat och viktigast av allt, när färre säckar dras genom restaurangen, får våra gäster njuta av måltiden i lugn och ro."

Fredrik Löfgren, chef för Lisebergs snabbmatsenhet

Förhindrar avfallsberg

Lokalen på övervåningen har sorteringsstationer där TOM tar hand om allt det icke återvinningsbara avfallet. TOM passar perfekt in i restaurangens hygienkoncept, förhindrar att avfallsberg skapas vid sorteringsstationerna och bidrar till att lokalen alltid hålls ren och snygg. TOMs automatiska beröringsfria lucka håller både maskinen och gästernas händer rena.

Filosofin är att om gästerna ser att restaurangen är skinande ren när de anländer, kommer de troligen att försöka lämna den i samma skick.

"Det är därför vi på Liseberg gillar konceptet så mycket. När lokalen ser inbjudande ut och gästerna trivs och får en positiv upplevelse här, är det troligt att de kommer tillbaka och det innebär att TOM är bra för affärerna."

Fredrik Löfgren, chef för Lisebergs snabbmatsenhet





Inget utrymme för okomprimerat avfall

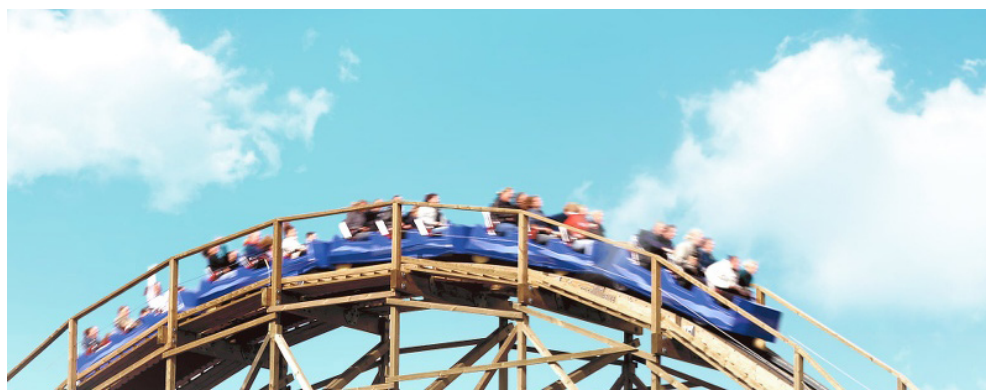
De fem TOM i Bergs Salonger är inte de enda enheterna på Liseberg. I ett närliggande glasscafé och på andra snabbmatsställen finns många fler TOM. Jämfört med traditionella soptunnor är det en stor fördel att avfallet i de fulla säckarna från TOM redan är ihoppressat, så att säckarna inte behöver komprimeras någon annanstans efteråt.

Volymreduktionen är allra viktigast i en annan snabbmatsrestaurang uppe på berget, där utrymmet i sopförrådet är väldigt begränsat. Fredrik Löfgren tillägger att ingen balpress skulle få plats i det förrådet och där är heller inget utrymme för skrymmande säckar med okomprimerat avfall.

Liseberg har de senaste åren framgångsrikt använt liknande automatiska soptunnor av en äldre modell från Orwak runt om i parken. Fredrik Löfgren kommenterar att TOM har en vacker design och fler funktioner. Gästerna, i synnerhet barnen, tycker att TOM är intressant eftersom något händer, luckan öppnas, när de närmar sig.

“Det här avfallshanteringssystemet är idealt för snabbmats- och nöjesparksmiljöer – speciellt här på Liseberg, där det är så högt tryck. Väldigt få platser i Norden har en jämförbar ström av gäster.”

Fredrik Löfgren, chef för Lisebergs snabbmatsenhet



Källa: Lisebergs mediabibliotek