

KUNDREFERENS SIBYLLA BÄRBYLEDEN UPPSALA



TOM, den nya kompisen på arbetsplatsen, ansvarar för avfallshanteringen under rusningstimmarna och hjälper till att hålla restaurangen ren, prydlig och inbjudande vid alla tider. Definitivt ett bra koncept för restauranger!

SIBYLLA BÄRBYLEDEN I UPPSALA har 74 sittplatser inomhus och serverar ungefär 500 gäster om dagen. Restaurangen är belägen i ett industriområde vid infarten till Uppsala. Veckans lunchmeny med dagens rätt lockar många personer som arbetar i närheten, men torsdagkvällar och helger är ändå de mest välbesökta dagarna i veckan.

Det genererar massor av lätt men voluminöst avfall som fyller upp en säck snabbt. TOM flyttade in i restaurangen för några månader sedan och alla är mycket nöjda med honom. Där har inte varit några problem och TOM är pålitlig, alltid redo att arbeta och rymmer otroligt mycket i en enda säck. Emilia Forsberg, anställd hos Sibylla Bärbyleden förklarar:

“Det bästa med TOM är att vi definitivt kan lita på att han tar hand om avfallshanteringen under de stressigaste timmarna på dagen. Den nya säck vi sätter i på morgonen innan restaurangen öppnar varar till långt fram på eftermiddagen!”

Personlig relation till TOM

Personalen refererar till TOM som “han” och betraktar tveklöst TOM som den nya kompisen på jobbet, då de har börjat använda det interna smeknamnet “Tomba”. För att sprida julstämning var TOM till och med dekorerad med en liten elljusstake i december. “Gästerna gillar TOM! Barnen har roligt och skrattar då luckan öppnas automatiskt, när de närmar sig och en del vuxna tittar intresserat på TOM:s funktioner”, berättar Emilia Forsberg med ett leende.

TOM:s mest positiva egenskaper är de tydliga signalerna när säcken börjar bli full och säckbytet går alltid snabbt och enkelt. Emilia Forsberg kommenterar: “De starkt lysande lamporna på panelen hjälper oss att hålla ordning på TOM:s status även på avstånd, när vi serverar kunder vid kassan. Man behöver inte springa fram och tillbaka bara för att kolla upp säcken, såsom vi fick göra med de manuella papperskorgarna innan.”

Smart självjusterande setup

Utan överfulla avfallsbehållare ser serveringen mycket prydlig och inbjudande ut. En annan fascinerande och praktisk funktion är den smarta självjusterande setup, som får TOM att registrera antalet förbipasserande och ändra luckstängnings- och komprimeringsfrekvensen efter trafikintensiteten.



“TOM är ett bra koncept för restauranger! Volymreduktionen har verkligen betydelse.”

Emilia Forsberg, anställd hos Sibylla Bärbyleden