

Ræk ud efter Stjernerne

OPEN

OPENING HOURS

MON-FRI

am-3p

SAT-SUN

am-4p

Skab en
mere sikker
restaurantoplevelse



Think ahead.

Skab en mere sikker restaurantoplevelse

Pandemien har trukket dybe spor gennem restaurantbranchen verden over. Men mange mener, at restauranter spiller en vigtig social rolle i lokalsamfundene som oplevelses- og mødesteder, og at spisestederne vil vende stærkt tilbage. I den nye normal kommer restauratører som dig imidlertid til at kæmpe for at genvinde restaurantkundernes tillid og loyalitet. Det kan derfor være, at du er nødt til at gentænke din restaurants indretning og menu, så de passer til kundernes nye vaner og præferencer. Der kan også være nye lovkrav, du skal leve op til, og måske vil det være en god idé at indarbejde ny teknologi. Lad os prøve at se denne pandemi som en mulighed for at skabe en ny normal og fremme sikre måder at være sammen om mad.

Tre måder at skabe en mere sikker restaurant



Gentænk din indretning i forhold til sikkerhed



Tilskynd til sikker adfærd i budskaber og placering af hygiejneprodukter



Indfør digitale menuer og betaling



1



Gentænk din indretning i forhold til sikkerhed

Når kundernes præferencer ændrer sig, og lovkravene bliver strammere, er det vigtigt, at du tilpasser din restaurantoplevelse, så folk kan føle sig trygge.

Restauranter er nødt til at omarrangere deres borde og ændre deres indretning for at kunne leve op til sikkerhedskravene. En måde, du kan gøre dette på, er at gå efter et setup, der giver en mere privat oplevelse og signalerer større sikkerhed.

Det har andre gjort:

- Philadelphias Fitter Club har skabt et farvekodet kommunikationssystem, der informerer medlemmerne om antallet af gæster i de forskellige områder af klubben. Ved hjælp af trafiklysens universelle farvesprog kan medlemmerne nemt navigere hen til de områder, hvor de kan føle sig trygge.

Andre idéer du kan prøve:

- Opdel store rum i mindre sektioner og skab siddepladser, der sikrer social afstand, ved at placere kreative figurer på nogle af stolene – alt fra pandaer til mannequiner.
- Det er i øjeblikket en trend at anvende plexiglas til at adskille borde, men det kunne være en bedre strategi i det lange løb at opstille permanente skillevægge mellem bordene, der både giver højere sikkerhed og en mere privat stemning.

Tilskynd til sikker adfærd i budskaber og placering af hygiejneprodukter

2



For at styrke gæsternes tillid er det en god idé tydeligt at kommunikere de sikkerhedstiltag, du har implementeret.

Restauranter er nødt til at handle på de højere forventninger til hygiejnen, både operationelt og i deres kommunikation. Et vigtigt sted at starte er at sikre nemmere adgang til- og synlighed af hygiejne- og rengøringsprodukter.

Vores råd er at:

- Placere rengøringswipes og hånddesinfektion på borde, diske, fælles områder samt ved indgange og udgange.
- Eller gå et skridt videre og find på kreative måder at tilbyde hygiejneprodukter til salg, som på River City Eatery i Windom (USA). Dette spisested har lavet sin egen serie af hånddesinfektion i små 100 ml barbequesauce flasker, der passer til restaurantens menutema med røget kød.

Stamkunder vil også sætte pris på den større gennemsigtighed. Skab tryghed ved at:

- Opsætte information om sikkerhedstiltag, som at opretholde sikker afstand, hvor der er adgang til hygiejneprodukter, aktuel rengøringsstatus for bordene samt skiltning, der viser vej til toiletter og afhentningsområder.

3

Indfør digitale menuer og betaling

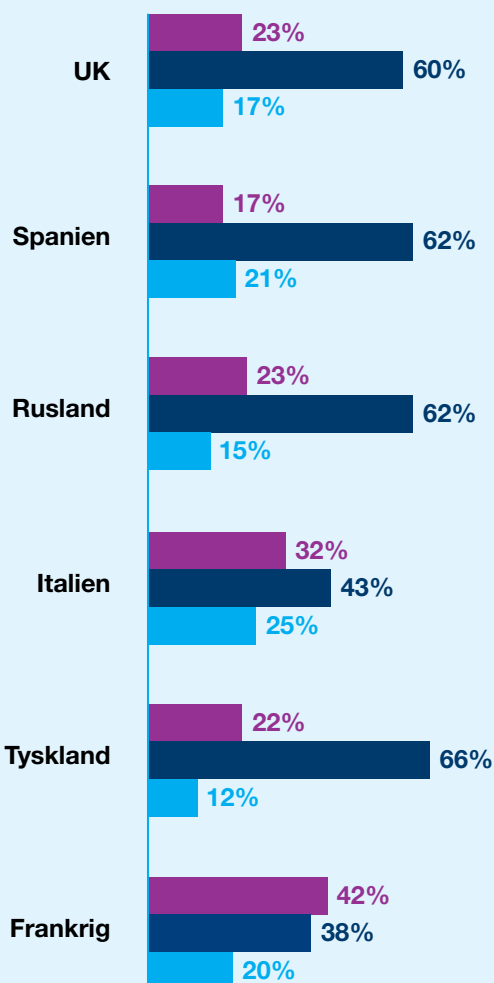
Den moderne forbruger forventer – i lyset af pandemien – at du integrerer teknologi, der forbedrer adgangen og mindsker risikoen alle steder, hvor det er muligt. Og da dine gæster i forvejen er velbevandrede i den digitale verden, vil de kun være mere end villige til at bruge moderne teknologi, når de besøger dit sted.

Løsninger der minimerer kontakt, som kontaktløs betaling, mobilapps til bestilling, touch-free hånddesinficering og toiletskylsknapper bliver sandsynligvis nødvendige. Potentialet for at øge hygiejnen og sikkerheden er til stede i hvert eneste step på kunderejsen. For eksempel har nogle restauranter erstattet deres menukort med individuelt trykte dækkeservietter, der viser menuen eller QR-koder, der linker til menu på hjemmesiden.

Sammenligning af lande i forhold til udbringning

Frankrig og Italien viser den største andel af forbrugere, der er villige til at prøve leveringservice for første gang.

- For første gang
- Samme frekvens som før
- Mere hyppigt nu



Kilde: The NPD Group/ COVID-19 Foodservice Sentiment Study, Europe, March 2020

Tre nemme tips



Gentænk din indretning i forhold til sikkerhed gå efter en mere privat indretning, der signalerer sikkerhed og intimitet og opdel større rum i mindre sektioner, der sikrer social afstand mellem bordene



Opsæt skilte der oplyser om sikkerhedstiltagene og sørg for nemmere adgang til- og synlighed af hygiejneprodukter



Indfør løsninger der minimerer kontakt ved at tilbyde alternative måder at tilgå menuer, bestille mad og gennemføre betalinger