

Ræk ud efter Stjernerne

Et nyt take på
take-away

TORK

Think ahead.

Et nyt take på take-away

Samlet set har restaurantbranchen været i tilbagegang på grund af COVID-19 pandemien. Men to områder har oplevet en stigning: Udbringning og take-away. Undersøgelser viser, at denne nye kundefærd er kommet for at blive.

Vi har samlet den nyeste research og best practises fra restauranter i hele verden, som kan hjælpe dig med at omdefinere dit take-away tilbud og styre dig gennem den nye normal.

25% af respondenterne adspurgt af [finedininglovers.com](https://www.finedininglovers.com) i UK, Frankrig og Italien siger, at de benyttede sig af udbringningsservice og take-away mere, end de gjorde før pandemien, og at de vil fortsætte med det, når vi vender tilbage til normale tilstande.

Tre nye takes på take-away



Udvid dit take-away tilbud og gør det mere varieret

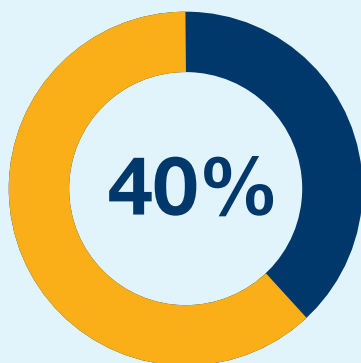


Adskil dit afhentningsspot

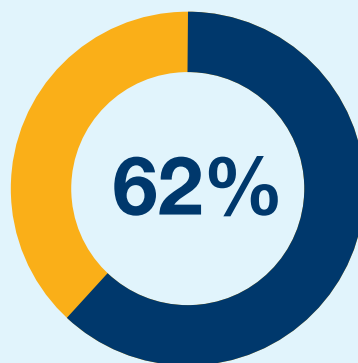


Skab tryghed for dine gæster med information

Nye kundepræferencer ændrer restaurantbranchen



Mere end 40% af forbrugerne i USA er tilbøjelige til at benytte drive-through, take-away eller udbringningsservice, selv når det er tilladt at spise på restauranten*



62% af restauratørerne har implementeret eller planlægger at implementere take-away områder*

* Ifølge en undersøgelse gennemført i maj 2020 af Technomic, som er en global restaurant-research virksomhed med hovedkvarter i Chicago



Udvid dit take-away tilbud og gør det mere varieret

I takt med påbuddet om social afstand har forbrugernes præferencer også ændret sig – ofte i retning af mere sikre og sunde madvalg.* Det åbner for en fantastisk mulighed for at tiltrække nye gæster og samtidig holde på de gamle. Hvis du ikke allerede tilbyder take-away, kan dette være det perfekte tidspunkt at gøre det og få en ny indtægtskilde.

På kort sigt kan du prøve at gå efter en nemmere, mere prisvenlig og hurtigere kundeoplevelse med take-away menuer, afhentning ved døren eller udbringningsservice der er:

- enkle
- sunderne
- nemme at bære

Prøv at tænke ud over hvad der forventes:

- Timothy O'Toole's Pub i Chicago fremstiller meal-kits som de bringer ud – kaldet "makeaway" og ser også på, om de kan tilføje andre varer som brød og toiletpapir.
- Erba Brusca i Milano tilbyder meal-kits i generøse mængder med retter, der har fokus på grøntsager af lokale råvarer.

Generelt – overvej din situation, prøv noget nyt og sørg for at fortælle folk om det ved at kommunikere det nye ud.

* Kilde: FMCG Gurus Sustainability Survey, April 2020





Adskil dit afhentningsspot

Efterhånden som take-away bliver mere populært, er restauranterne nødt til at tilbyde en nemmere og mere sikker oplevelse, der mindsker kontakten, skaber tryghed og øger forbrugernes tillid.

Overvej at adskille dine siddende gæster fuldstændigt fra dit afhentningsspot for at undgå kødannelser ved indgangsområdet. Det kunne også indebære et mere modulopbygget køkken, der ikke alene giver mulighed for at opsætte en ny produktionsenhed for en mindre menu og hurtigere levering, men også mindsker risikoen for krydskontaminering.

Skab tryghed for dine gæster med information

Fortæl dine gæster og personale om de tiltag, du har indført for at levere en sikker og hygiejnisk oplevelse. Vis med skiltning hvad kunderne kan gøre for at efterleve dem.

Tal med dit personale om protokoller for afhentning og levering, og hvilken rolle hver især spiller. Fortæl køkkenpersonalet hvordan de vil modtage og tilberede bestillinger. Sørg for at personalet, der betjener gæsterne, ved hvordan de håndterer mad på sikker vis. Brug den nødvendige tid til at få alle med om bord og skabe opbakning, så I kan levere problemfri service fra begyndelsen.

Vær proaktiv med kommunikation om de ændringer, der har betydning for restauranten. Det hjælper dine gæster med at planlægge – og beslutte hvad der er det rette for dem. For eksempel har McDonalds i Arnhem i Holland placeret store cirkler med to meters mellemrum, der markerer, hvor kunderne må stå udenfor og vente, samt skilte der minder kunderne om at "smile på sikker afstand". En anden almindelig anerkendt måde at skabe tryghed for kunderne gennem eksplicit kommunikation er at forsegle to-go poser med trademark plombering.



Tre nemme tips



Udvid dit take-away tilbud med menuer, der er mere enkle, sundere og nemme at bære hjem



Adskil dit spiseområde fra dit afhentningspot



Skab tryghed for dine gæster med kommunikation og indfør f.eks. plombering med brandingsegl, der viser, at du gør alt, hvad du kan for dine gæsters sikkerhed.