

Recensioni stellari

La nuova vita
della ristorazione
da asporto



Think ahead.

La nuova vita della ristorazione da asporto

Il settore della ristorazione nel suo complesso ha subito un forte declino a causa della pandemia di COVID-19. Due segmenti di questo settore hanno, tuttavia, fatto registrare un incremento: l'asporto e la consegna a domicilio. Le ricerche mostrano che questo nuovo comportamento dei consumatori è destinato a perdurare.

Per aiutarti a ridefinire la tua proposta d'asporto e adattarti alla nuova normalità, abbiamo raccolto i dati delle ricerche più recenti oltre a informazioni sulle migliori pratiche adottate dai ristoranti di tutto il mondo.

Il 25% dei soggetti intervistati da [finedininglovers.com](https://www.finedininglovers.com) nel Regno Unito, in Francia e in Italia ha dichiarato di aver usufruito dei servizi di consegna e asporto molto di più di quanto faceva prima della pandemia e di voler continuare su questa strada anche dopo che le cose saranno tornate alla normalità.

3 modi fondamentali per ridefinire il servizio d'asporto



Ampliare e diversificare l'offerta dei cibi d'asporto

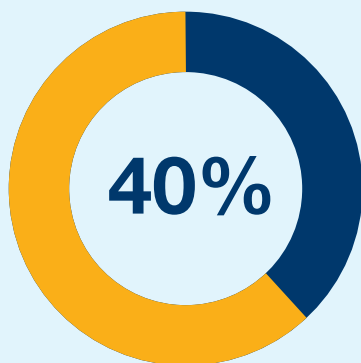


Prevedere postazioni di ritiro separate

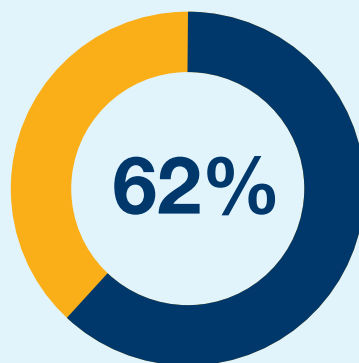


Rassicurare gli ospiti attraverso la comunicazione

Le nuove preferenze dei consumatori stanno rivoluzionando il settore della ristorazione



Più del 40% dei consumatori statunitensi si dichiara propenso a preferire la formula "drive-thru", l'asporto o la consegna a domicilio anche quando è consentita la consumazione nei locali*



Il 62% degli operatori ha già allestito o prevede di allestire aree attrezzate per l'asporto nell'ambito del proprio impegno di riconfigurazione dell'attività*

* Secondo uno studio condotto a maggio 2020 da Technomic, una società di ricerca globale specializzata in ristorazione con sede a Chicago



Ampliare e diversificare l'offerta dei cibi d'asporto

A causa delle nuove linee guida di distanziamento sociale, le esigenze e le preferenze culinarie dei consumatori stanno cambiando direzione, spesso verso alternative più sicure e salutari.* Questo cambiamento rappresenta una grande opportunità per attrarre nuovi clienti e fidelizzare quelli già esistenti. Se finora non avevi mai previsto un servizio d'asporto, potrebbe essere il momento ideale per farlo in modo da creare nuovi fonti di profitto.

Nel breve termine potresti cercare di offrire ai clienti un'esperienza più rapida, accessibile e conveniente, proponendo menu da asporto, ritiro da marciapiede o consegna a domicilio che siano:

- semplici
- più sani
- facili da trasportare

Prova a guardare oltre le aspettative:

- Oltre a proporre confezioni di carni da cucinare a casa chiamate "makeaway", il Timothy O'Toole's Pub di Chicago sta pensando di aggiungere anche articoli essenziali come pane confezionato e carta igienica.
- Erba Brusca a Milano propone generosi menù principalmente a base di verdure provenienti da realtà locali.

Per concludere, valuta quindi la tua situazione, sperimenta nuove strade e fai in modo di far conoscere i tuoi cambiamenti ai potenziali clienti.

* Fonte: Sondaggio FMCG Gurus sulla sostenibilità, aprile 2020





Prevedere postazioni di ritiro separate

Col crescere della popolarità del cibo da asporto, i ristoranti devono offrire esperienze più fluide e sicure che consentano di ridurre i contatti e adottare misure per incrementare la fiducia dei consumatori.

Per evitare assembramenti nelle aree comuni, considera la possibilità di separare completamente la sala da pranzo dalle aree di ritiro/asporto. Ciò potrebbe anche implicare il riallestimento delle cucine con spazi modulari che non solo offrano l'agilità necessaria per allestire una nuova linea di produzione con menu più snelli per richieste più sbrigative, ma consentano altresì di ridurre il rischio di contaminazione crociata.

Rassicurare gli ospiti attraverso la comunicazione

Illustra e spiega al personale e agli ospiti le misure adottate per offrire un'esperienza più igienica e sicura. Rendi note le nuove proposte e i comportamenti che i clienti potranno assumere per conformarsi.

Spiega al tuo staff i protocolli per i servizi d'asporto e di consegna a domicilio nonché il ruolo che dovrà essere svolto da ognuno di loro. Mostra al personale di cucina come dovranno essere ricevuti e preparati gli ordini. Accertati che il personale addetto alla cassa sappia come maneggiare i cibi in modo sicuro. Per garantire un servizio senza intoppi sin dall'inizio, prenditi il tempo necessario per coinvolgere e motivare tutti a svolgere la propria parte.

Comunica proattivamente i cambiamenti riguardanti il tuo ristorante. In questo modo aiuterai i tuoi ospiti a prepararsi, pianificare e decidere cos'è meglio per loro. Il ristorante McDonalds di Arnhem (Olanda), per esempio, ha predisposto a terra contrassegni circolari giganti, distanziati di circa 2 metri, al cui interno i clienti potranno attendere mentre sono in fila, e cartelloni per ricordare ai commensali di "sorridere a distanza di sicurezza". Un'altra pratica vivamente raccomandata per rassicurare i clienti in modo esplicito consiste nel chiudere ermeticamente le confezioni da asporto con sigilli antimanomissione con il proprio marchio commerciale.



3 semplici consigli



Amplia la tua offerta con nuovi menu semplificati, più salutari e facili da consegnare



Separa la sala da pranzo dalle aree di ritiro/asporto



Rassicura gli ospiti attraverso la comunicazione e adotta misure, come sigilli antimanomissione con il tuo marchio, per mostrare il tuo impegno per la sicurezza della clientela