

# Reach for the Stars

OPEN

OPENING HOURS

MON-FRI

am-3p

SAT-SUN

am-6p

Een veiligere  
restaurantervaring  
creëren

**TORK**

Think ahead.

# Een veiligere restaurantervaring creëren

De pandemie heeft wereldwijd zijn tol geëist van restaurants. Velen in de industrie zijn er echter van overtuigd dat restaurants een integrale plek vormen voor het vormen van gemeenschappen, voor ontspanning en verbinding – én dat ze terug zullen veren. Maar in het ‘nieuwe normaal’ zullen foodserviceprofessionals als uzelf moeten vechten om het vertrouwen en de loyaliteit van foodliefhebbers terug te winnen. Om dit te doen, is het misschien nodig om het design van uw restaurant en menu’s te heroverwegen om te passen bij de nieuwe gewoontes en voorkeuren van gasten, om te voldoen aan nieuwe regelgeving en om te profiteren van nieuwe technologie. Laten we deze pandemie als een kans zien om het ‘nieuwe normaal’ op te bouwen en op een veilige manier weer met elkaar in contact te komen tijdens een maaltijd.

## Drie belangrijke manieren om een veiliger restaurant te creëren



**Heroverweeg uw indeling voor veiligheid**



**Promoot veiligheid in uw communicatie en plaatsen van hygiëneproducten**



**Stap over op digitale menu's en betaling**





1



## Heroverweeg uw indeling voor veiligheid

Nu consumentenvoorkeuren veranderen en regelgevingen strikter worden, is het belangrijk dat u uw restaurantveraring aanpast om mensen de kans te bieden met elkaar te verbinden op een manier die hen een veilig gevoel geeft.

Restaurants moeten hun tafels en opstelling opnieuw indelen om te voldoen aan de nieuwe veiligheidsvoorschriften. Eén manier om dit te doen is, door u te richten op een meer besloten setting die zowel veiligheid als verbinding uitstraalt.

### Voorbeelden uit de praktijk:

- De Fitler Club in Philadelphia heeft een communicatiesysteem met kleurcodes gecreëerd om leden te informeren over de huidige dichtheid van leden in elk deel van de club. Door de universele kleurentaal van verkeerslichten opnieuw uit te vinden, kunnen leden gemakkelijk naar verschillende delen navigeren om veilig te blijven.

### Andere ideeën die u uit kunt proberen:

- Verdeel grotere ruimtes in kleinere secties en zorg voor zitplaatsen waar sociale onthouding wordt gestimuleerd door zitplaatsen te vullen met creatieve figuren – van panda's tot etalagepoppen.
- Hoewel de huidige trend is om scheidingen van plexiglas tussen tafels te plaatsen, is het een goede langetermijnstrategie om permanente scheidingswanden tussen tafels te plaatsen voor zowel veiligheid als privacy.

## Promoot veiligheid in uw communicatie en plaatsen van hygiëneproducten

2



Om het vertrouwen van gasten te vergroten, is het een goed idee om ervoor te zorgen dat de veiligheidsmaatregelen die u implementeert duidelijk worden gecommuniceerd.

Restaurants moeten reageren op hogere hygiëneverwachtingen en hoe ze hierover communiceren. Een belangrijke plaats om te beginnen is, zorgen voor een betere toegang tot en zichtbaarheid van hygiëne- en schoonmaakproducten.

### Ons advies is om:

- Schoonmaakdoeken en handdesinfectieproducten op tafels, balies, in gedeelde ruimtes en bij de in- en uitgangen te plaatsen.
- Of ga een stap verder door creatieve manieren te vinden om hygiëneproducten te koop aan te bieden, zoals bij de River City Eatery in Windom (VS). Het eetcafe maakt zijn eigen handdesinfectieproducten in kleine 1-ons barbecuesausflessen die hetzelfde thema hebben als hun aanbod van gerookt vlees.

### Bezoekers waarderen ook meer transparantie.

#### Stel ze gerust door:

- Posters op te hangen die veiligheidsmaatregelen promoten, zoals het aanhouden van veilige afstanden, beschikbaarheid en locatie van hygiëneproducten, huidige schoonmaakstatus van tafels en routebeschrijvingen naar ophaal- en sanitaire ruimtes.

3

## Stap over op digitale menu's en betaling

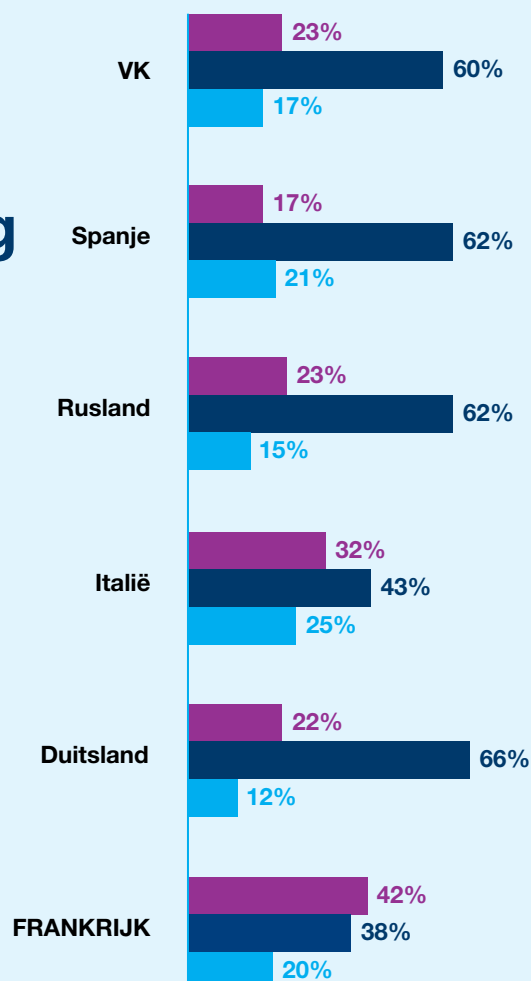
Door de pandemie verwacht de moderne consument dat u technologie integreert om de toegang te verbeteren en waar mogelijk de risico's te verkleinen. Nu uw gasten uit een periode van intense digitale connectiviteit komen, zullen ze meer bereid zijn om moderne technologie te gebruiken of zullen ze dit zelfs eisen wanneer ze uw zaak bezoeken.

Oplossingen die contact tot een minimum beperken, zoals contactloos betalen, mobiele bestelapps, handwasstations en het doorspoelen van toiletten zonder iets aan te hoeven raken worden ongetwijfeld een noodzaak. De kans om de hygiëne- en veiligheidsniveaus te verhogen, komt tot uiting in elke stap in de customer journey. Bijvoorbeeld: sommige restaurants vervangen hun menu's door op maat gemaakte posters met het menu of QR-codes die linken naar webgebaseerde menu's.

## Landenvergelijking over bezorging

Frankrijk en Italië zien de grootste stijging in bereidheid van de consument om bezorging voor het eerst te proberen.

- Voor de eerste keer
- Hetzelfde als voorheen
- Vaker deze dagen



Bron: De NPD Group/ COVID-19 Foodservice Sentiment Study, Europa, maart 2020

# Drie eenvoudige tips



## **Heroverweeg uw indeling voor veiligheid**

streef naar een meer besloten setting die veiligheid en verbinding uitstraalt, en verdeel grote ruimtes in kleinere secties die sociale onthouding garanderen



## **Plaats borden die de veiligheidsmaatregelen promoten**

en garandeer betere toegang tot en zichtbaarheid van hygiëneproducten



## **Gebruik oplossingen die contact**

**beperken** door alternatieve manieren aan te bieden om toegang te krijgen tot menu's, eten te bestellen en te betalen