

Sikta mot fler stjärnor

OPEN

OPENING HOURS

MON-FRI

am-3p

SAT-SUN

8am-4p

Erbjud en tryggare
restaurangupplevelse

TORK

Think ahead.

Erbjud en tryggare restaurangupplevelse

Den rådande pandemin har påverkat restaurangbranschen globalt. Trots detta är restauranger en viktig plats för gemenskap och samvaro och vi hoppas branschen snart kommer vara på fötter igen. Det är viktigt att gäster och stammisar har förtroende för restaurangen i det nya normala. Se över lokalens utformning och menyer och utför nödvändiga ändringar i enlighet med rådande riktlinjer och ta hjälp av dagens teknik för att sätta bollen i rullning. Se inte pandemin som en dödsstöt för verksamheten, utan som en möjlighet till att utveckla nya och säkra sätt att arbeta och umgås.

Tre sätt att erbjuda en tryggare restaurangupplevelse



Se över din lokal och utför nödvändiga säkerhetsåtgärder



Gör gästerna trygga genom att vara tydlig med skyltning och placera hygienlösningar på ett strategiskt sätt



Använd digitala menyer och betalningsalternativ



1



Se över din lokal och utför nödvändiga säkerhetsåtgärder

Det är viktigt att vara anpassningsbar i en tid av förändrade kundbehov och striktare restriktioner för att se till att alla känner sig trygga.

Du kommer att behöva omfördela sittplatserna i restaurangdelen för att uppfylla säkerhetsstandarderna. Ett alternativ är att satsa på en privatere miljö som både ger trygghet och umgänge.

Verkliga exempel:

- På Fittler Club i Philadelphia har man skapat ett färgkodsbaseerat informationssystem ungefär som trafiksignaler, så att medlemmar vet när det är okej att vistas på olika områden.

Övriga tips:

- Dela upp större lokaler i mindre sektioner och placera kreativa alternativ på strategiskt utvalda sittplatser, som växter eller skyltdockor.
- I nuläget väljer många att använda plexiglasskivor för att avgränsa borden. Fundera på mer långsiktiga lösningar för att hålla avstånden mellan gästerna och skapa en trygg och mer intim miljö.

Gör gästerna trygga genom tydlig skyltning och placering av hygienlösningar på ett strategiskt sätt

2



Var tydlig med säkerhetsåtgärderna för att få gästerna att känna sig trygga.

Kraven på hög hygien påverkar både driften och kommunikationen med gästerna. Placera gärna lättillgängliga hygien- och rengöringsprodukter på strategiska platser.

Vi rekommenderar att du:

- Placerar handdesinfektionslösningar på samtliga bord, diskar, gemensamma ytor och vid in- och utgång.
- Gå steget längre och utveckla kreativa sätt för att erbjuda hygienlösningar. På amerikanska River City Eatery i Windom har man tagit fram en egen handdesinfektion i små barbecuesåsflaskor i linje med deras restaurangtema.

Stamgästerna kommer att uppskatta att du är tydlig med viktiga säkerhetsåtgärder. Kommunicera detta genom att:

- Placera information om vikten av att hålla avstånd, var det finns tillgängliga hygienprodukter, riktlinjer för avdukning och var toaletter och avhämtningsdiskar finns.

3

Använd digitala menyer och betalningsalternativ

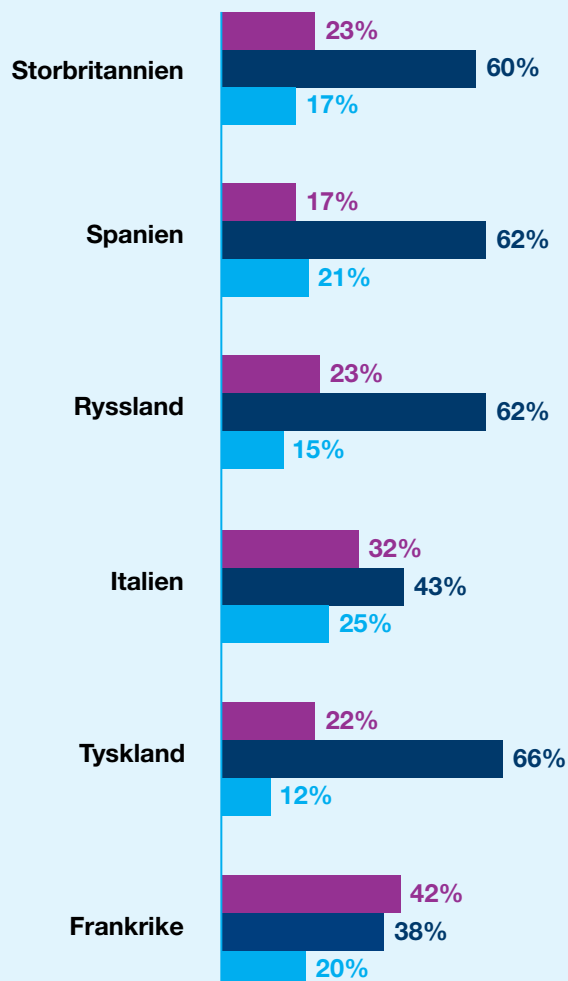
Dagens kunder förväntar sig att du tar hjälp av modern teknik för att minska riskerna under pandemin. De är vana vid digitalisering och kommer att vilja använda sig av modern teknik för att känna sig säkra i lokalen.

Behovet av lösningar som kontaktfri betalning, beställningar via appar och beröringsfria handtvätts- och toalettspolningslösningar kommer att öka. Hygien- och säkerhetsaspekten kommer att få en ännu mer framträdande roll under restaurangupplevelsen. Flera restauranger har till exempel börjat att använda skräddarsydda underlägg med meny och streckkoder som är länkade till webbaserade menyer.

Jämförelse mellan länder gällande leverans

I Frankrike och Italien finns störst antal människor som är villiga att prova på matleveranser för första gången.

- För första gången
- Samma antal som tidigare
- Mer än tidigare



Källa: Studie angående inställningar till restaurangbranschen i Europa under COVID-19-pandemin, utförd av NPD Group i mars 2020

Tre enkla tips



Se över din lokal och utför nödvändiga säkerhetsåtgärder som att dela upp den i mindre sektioner och avgränsa mellan sittplatser för social distansering



Tillhandahåll information om vikten av att följa säkerhetsanvisningarna och se till att hygienprodukterna är synliga och lättillgängliga



Erbjud lösningar med minimal kontakt genom alternativa sätt för att komma åt menyn, beställa och betala