

# Sikta mot fler stjärnor

Leverera take  
away säkert



Think ahead.

# Nya avhämtningsmetoder

Restaurangbranschen som helhet har drabbats hårt av COVID-19-utbrottet. Samtidigt har matleveranser och take away ökat och undersökningar visar att de är här för att stanna.

Vi har samlat information från restauranger runt om i världen för att hjälpa dig att implementera avhämtningsalternativ och anpassa verksamheten till det nya normala.

Enligt en undersökning utförd av finedininglovers.com där brittiska, franska och italienska matgäster deltog använder ca 25% leverans- och avhämtningsalternativ mer än före pandemin och tror att de kommer fortsätta att nyttja dem.

## Tre sätt att leverera take away säkert



**Utöka avhämtningsmöjligheterna**

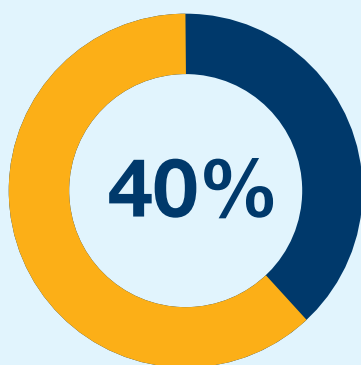


**Ha en separat avhämtningsdisk**

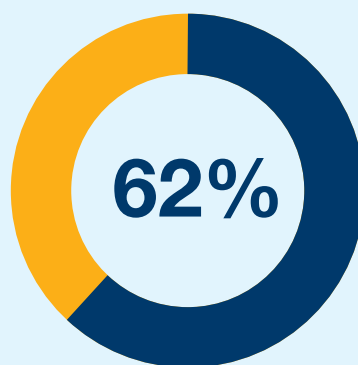


**Var tydlig med gästerna om vidtagna säkerhetsåtgärder**

## De nya kundbehoven kommer att innebära förändringar inom restaurangbranschen



**Över 40% av amerikanska matgäster väljer leverans eller avhämtning även om det är tillåtet att äta på plats\***



**62% av restaurangägarna har eller är villiga att utforma nya avhämtningsalternativ för att anpassa sig till de nya kundbehoven\***

\* Baserat på en studie under maj 2020 utförd av Technomic som är ett globalt livsmedelsforskningsföretag med säte i Chicago



## Utöka avhämtnings- möjligheterna

Kundbehoven och preferenserna har förändrats i och med riktlinjerna för social distansering, och man har sett en ökning i säkrare och mer hälsosamma önskemål.\* Detta är ett gyllene tillfälle för dig att både behålla stammisarna och locka nya gäster. Ge till exempel kunderna möjlighet till avhämtning om du inte redan gör det.

Erbjud en smidig och prisvärd kundupplevelse under den rådande krissituationen genom att ge kunderna möjlighet att hämta mat eller få den levererad till hemmet. Erbjud matalternativ som är:

- enkla
- hälsosammare
- enkla att bära

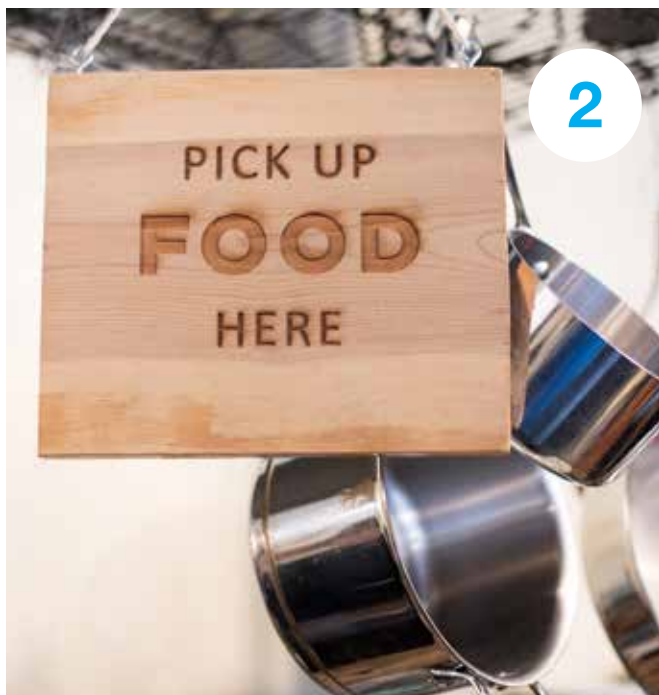
Tänk steget längre:

- På Timothy O'Toole's Pub i amerikanska Chicago har man utformat en typ av matkassar som de kallar för "makeaway" och planen är att kunna lägga till andra nödvändigheter som paketerat bröd och toalettpapper.
- På Erba Brusca i Milano erbjuder man generösa matkassar bestående av lokalt producerade grönsaker.

Utvärdera din situation och testa dig fram. Glöm inte att marknadsföra eventuella förändringar inom verksamheten.

\* Källa: Hållbarhetsstudie utförd av FMCG Gurus i april 2020





## Ha en separat avhämtningsdisk

Avhämtning blir mer populärt och det gäller att kunna erbjuda smidiga och säkra alternativ med minimal kontakt så att gästerna känner sig trygga.

Dela gärna upp matsal och avhämtningsområde för att undvika trängsel. Detta kan innebära mer modulära köksutrymmen för att kunna hålla isär de två olika serveringsalternativen rent praktiskt samt för att minska risken för smittspridning.

## Var tydlig med gästerna om vidtagna säkerhetsåtgärder

Var tydlig med de säkerhetsåtgärder som har vidtagits, så att både gäster och personal känner sig trygga, samt vad gästerna kan göra för att hjälpa till.

Informera personalen om hur avhämtnings- och leveransrutinerna ska se ut och hur köket ska hålla isär dessa från serveringen i matsalen. Se till att serveringspersonalen är medveten om hur man hanterar livsmedel på ett säkert sätt och att alla i personalen vet om sina roller och hur viktiga de är för verksamheten.

Tänk på att informera om eventuella förändringar inom verksamheten. På så sätt kan gästerna planera sitt besök lättare. På en McDonalds i nederländska Arnhem ber man till exempel gästerna att hålla avstånd med hjälp av köplatser markerade med cirklar på marken och skyltar med texten "Ha trevligt – på säkert avstånd". Ett annat bra tips är att använda förseglingsbara avhämtningspåsar med stämplor som garanterar säker hantering.



# Tre enkla tips



Utöka verksamheten genom att erbjuda förenklade och säkra menyer



Dela upp matsal och avhämtningsområde



Uppdatera kundinformationen regelbundet och använd lösningar som förseglingsbara avhämtningspåsar som får gästerna att känna sig trygga