

Greifen Sie nach den Sternen

OPEN

OPENING HOURS

MON-FRI

am-3p

SAT-SUN

9am-4p

So schaffen Sie
mehr Sicherheit
im Restaurant

TORK®

Think ahead.

So schaffen Sie mehr Sicherheit im Restaurant

Die Pandemie hat Restaurants in aller Welt in eine schwere Krise gestürzt. Dennoch sind viele in der Branche der Meinung, dass Restaurants unverzichtbar sind für soziales Leben, für Spaß und Kontaktpflege und dass sie sich wieder erholen werden. Aber in der neuen Normalität müssen Gastronomiebetreiber wie Sie kämpfen, um das Vertrauen und die Treue von Gästen wiederzugewinnen. Damit dies gelingt, sollten Sie vielleicht Ihr Restaurantkonzept und Ihr Speisenangebot überdenken, um sich auf die neuen Gewohnheiten and Präferenzen der Kunden einzustellen, die neuen Vorschriften einhalten und hierzu auch neue technische Lösungen nutzen. Betrachten wir diese Pandemie nicht als Katastrophe, sondern als Chance, um die neue Normalität aktiv zu gestalten und um sichere Methoden zu fördern, damit wir alle wieder ungetrübte Restaurantbesuche genießen können.

Drei wichtige Möglichkeiten für mehr Sicherheit im Restaurant



Überdenken Sie Ihr Konzept für mehr Sicherheit



Fördern Sie die Sicherheit durch Botschaften und das Aufstellen von Hygieneprodukten



Bieten Sie digitale Speisekarten und Bezahlvorgänge



1



Überdenken Sie Ihr Konzept für mehr Sicherheit

Die Präferenzen der Kunden ändern sich und die Vorschriften werden strenger – daher ist es wichtig, dass Sie Ihr Restaurantkonzept anpassen, um Ihren Gästen die Möglichkeit von Restaurantbesuchen mit einem Gefühl der Sicherheit zu bieten.

Restaurants müssen ihre Tische neu anordnen und ihre Einrichtung anpassen, um die Sicherheitsvorschriften einzuhalten. Eine gute Möglichkeit hierfür ist es, einen privateren Rahmen zu schaffen, der beim gemeinsamen Restaurantbesuch mehr Sicherheit bietet.

Reale Beispiele:

- Der Fittler Club in Philadelphia hat ein farbcodiertes Kommunikationssystem entwickelt, um die Mitglieder über die aktuelle Besucherdichte in jedem Bereich des Clubs zu informieren. Durch Aufgreifen der universellen Farbensprache der Verkehrsampel können die Mitglieder problemlos andere Bereiche des Clubs aufsuchen, um geschützt zu sein.

Andere Ideen, die Sie ausprobieren könnten:

- Teilen Sie große Räume in kleinere Bereiche auf und gewährleisten Sie das Sitzen mit Abstand, indem Sie freie Plätze mit kreativen Figuren besetzen – alles ist möglich: von Pandabären bis hin zu Schaufensterpuppen.
- Wenngleich aktuell vor allem Plexiglasscheiben Tische voneinander trennen, kann es langfristig eine gute Strategie sein, permanente Trennvorrichtungen zwischen einzelnen Tischen anzubringen, welche Sicherheit und gleichzeitig Privatsphäre bieten.

Fördern Sie die Sicherheit durch Botschaften und das Aufstellen von Hygieneprodukten

2



Um das Vertrauen der Gäste zu stärken, sollten Sie sicherstellen, dass die von Ihnen getroffenen Sicherheitsmaßnahmen auch klar kommuniziert werden.

Restaurants müssen auf die gestiegenen Hygieneerwartungen sowohl operativ als auch durch Kommunikation reagieren. Ein wesentlicher Punkt hierbei ist der verbesserte Zugang zu Hygiene- und Reinigungsprodukten und deren bessere Sichtbarkeit.

Unser Rat:

- Stellen Sie Reinigungstücher und Desinfektionsmittel auf Tischen, Theken, in Gemeinschaftsbereichen sowie am Eingang und am Ausgang auf.
- Oder gehen Sie einen Schritt weiter mit kreativen Ideen, um Hygieneprodukte zum Verkauf anzubieten: Die River City Eatery in Windom (USA) produziert ihre eigene Linie an Händedesinfektionsmitteln, die in kleinen Grilloßenflaschen zu je 120 ml abgefüllt werden und auf das Angebot an geräuchertem Fleisch des Restaurants abgestimmt sind.

Kunden wünschen sich auch mehr Transparenz.

Vermitteln Sie ihnen ein gutes Gefühl durch:

- Aufstellen von Schildern mit Sicherheitshinweisen, wie etwa dem Einhalten von Abstandsregeln, der Verfügbarkeit von Hygieneprodukten und wo diese zu finden sind, dem aktuellen Desinfektionsstatus der Tische sowie der Ausschilderung von Abholbereichen und Waschräumen

3

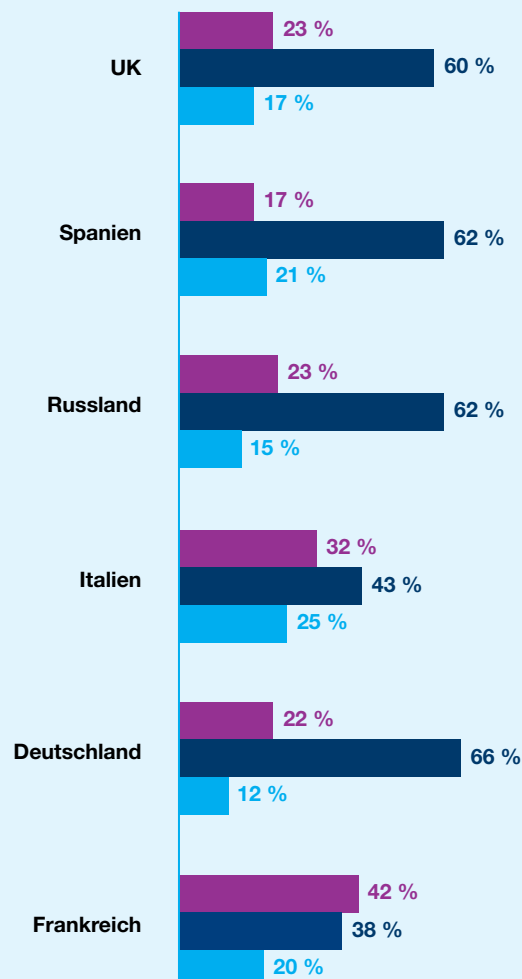
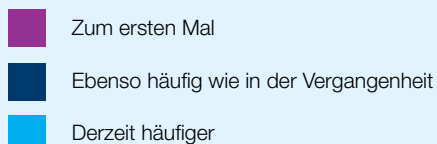
Bieten Sie digitale Speisekarten und Bezahlvorgänge

Der Verbraucher von heute erwartet gerade angesichts der Pandemie, dass Sie technische Lösungen integrieren, um den Zugang zu verbessern und das Risiko zu reduzieren, wo immer dies möglich ist. Da Ihre Gäste gerade jetzt in hohem Maß auf digitale Konnektivität angewiesen waren, sind sie auch eher bereit, beim Besuch Ihres Restaurants moderne Techniken zu nutzen, ja, sie fordern dies sogar.

Lösungen, die den Kontakt minimieren, wie kontaktloses Bezahlen, Bestell-Apps, kontaktlose Händedesinfektionsstationen und kontaktlose Toilettenspülungen, werden zwangsläufig immer mehr erforderlich. Das Potenzial zur Steigerung der Hygiene und Sicherheit ist in jeder einzelnen Phase des Kundenerlebnisses gegeben. So ersetzen beispielsweise einige Restaurants ihre Speisekarten durch Tischsets, welche mit der Speisekarte oder einem QR-Code, welcher zu webbasierten Speisekarten führt, bedruckt sind.

Lieferservice im Ländervergleich

In Frankreich und Italien ist der Anteil der Verbraucher, die bereit sind, zum ersten Mal den Lieferservice zu probieren, am höchsten.



Quelle: The NPD Group/ COVID-19 Foodservice Sentiment Study, Europa, März 2020

Drei einfache Tipps



Gestalten Sie Ihr Restaurantdesign neu für mehr Sicherheit, schaffen Sie ein privateres Ambiente, das Sicherheit beim gemeinsamen Restaurantbesuch bietet, und teilen Sie große Räume in kleinere Bereiche, die das Einhalten der Abstandsregeln auch im Sitzen sicherstellen.



Stellen Sie Schilder mit Sicherheitshinweisen auf und sorgen Sie für mehr Zugang zu Hygieneprodukten und deren verbesserte Sichtbarkeit.



Integrieren Sie Lösungen zur Kontaktminimierung durch Alternativen zur herkömmlichen Speisekarte und für den Bestell- und den Bezahlvorgang.

tork.de/torksolutions/nach-den-sternen-greifen,
tork.at/torksolutions/nach-den-sternen-greifen,
tork.ch/torksolutions/nach-den-sternen-greifen



Think ahead.