

5 LÉPÉS, AMELY SEGÍT, HOGY FELKÉSZÜLJÖN ÉTTERME KÜLTÉRI ÚJRANYÍTÁSÁRA

Miután a kormány zöld utat adott, hogy újraindulhat a vendégek helyszíni kiszolgálása, érdemes elkezdni a terület előkészítését az újranyításra. Íme néhány gyors tipp az előkészületekhez.

1. KÉSZÍTSE ELŐ A FIZIKAI TERET

Az asztalokat legalább 1,5 méterre, de inkább távolabb állítsa fel egymástól, hogy a vendégek és a felszolgálók elférjenek közöttük! Ha bárt üzemeltet, eltávolíthatja a bárskéket is, hogy helyet biztosítson több asztalnak, valamint a pultos személyzete se lesz kitéve nagyobb fertőzésveszélynek.

Hozzon létre külön bejáratot és kijáratot az étterem teraszára, hogy elkerülje a felesleges járkálást! Ragasszon irányjelző nyilakat a padlóra, hogy a vendégek tudják, merre kell menni! Ha a hely engedi, létrehozhat egy biztonságos fogadóhelyiséget, de ne tegyen ki székeket, mert azzal csak növeli a sok emberrel érintkezésbe kerülő felületek mennyiségét!

2. HASZNÁLJON ÚJ TECHNOLÓGIÁT

Számos technológiai módszerrel segítheti a vállalkozása újraindítását. Ilyen például az online foglalási szoftver, az érintésmentes kártyaleolvasó vagy az asztali rendelési rendszer.

3. VEZESSEN BE ÚJ ELŐÍRÁSOKAT

A biztonsági intézkedések és eljárások bevezetésével a vendégek nagyobb bizalommal lesznek az Ön étterme iránt. Íme néhány ötlet, amelyekből meríthet:

A sokszor érintett tárgyakat szüntesse meg

Cserélje ki a többször használatos étlapokat eldobhatóakra, vagy használjon QR-kódot az étlaphoz való online hozzáféréshez. A közös fűszertartó helyett használjon egyadagos csomagokat, vagy öntse a fűszert kis poharakba, és igény esetén úgy adja oda a vendégnek.

Foglalások

A kizárólag előre foglalással működő rendszer akkor lehet hasznos, ha kevés az ülőhelyek száma. A személyzet fel tud készülni a következő vendégek érkezésére, és megfelelően tud fertőtleníteni a vendégek között.

Takarítási rend

A járvány előtti szokásos takarítási rend már nem lesz elégséges. Gondoskodjon róla, hogy a forgalmas területeket gyakran takarítsák, és az asztalokat és a székeket töröljék le a vendégek távozása után.

METRO

SIKER ÖNNEK. SIKER NEKÜNK.

4. KÉSZÍTSEN TERVET ROSSZ IDŐ ESETÉRE

Sajnos a szabadtéri étkezések esetében a vendégek ki vannak téve az időjárás viszontagságainak. Vizsgálja meg, hogy amennyiben elered az eső, lehetséges, biztonságos és legális-e, ha a vendégeket a beltérbe költözteti. Ha ez nem lehetséges, tervezze meg, hogyan fogja gyorsan összecsomagolni a vendégek ételét, ha távozniuk kell. Gondolja át, hogyan tudna nagy napernyőket tenni a kerthelyiségbe az asztalok fölé, úgy, hogy azok zárt teret hozzanak létre.

Gondolja át a kültéri ventilátorokat elhelyezést. Bár a természetes szellő kellemes lehet, a ventilátorok légturbulenciát okoznak, ami elősegíti a koronavírus tartalmazó fertőző cseppek terjedését egyik asztalról a másikra.

5. REKLÁMOZZA A HELYSZÍN ÚJRANYITÁSÁT

Reklámozza a kerthelyiség újraindítását, és növelje a nagy nyüzsgésből származó bevételt!

- Találjon ki új ételeket, italokat az étlapra, például speciális nyári italokat vagy előételeket, és ünnepelje meg a meleg évszak kezdetét! A jeges koktélok például vidámak, könnyen elkészíthetők és jól mutatnak az Instagramon is.
- Hirdesse a helyi újságban a kerthelyisége újraindítását, vagy használja a közösségi média csatornáit!