

Repiense su Menú para *Recuperarse!*

A medida que reabra su negocio y los servicios de comedor, tendrá que repensar y rediseñar su menú para satisfacer las nuevas expectativas de los clientes.

Se recomiendan (o exigen) menús de un solo uso, de fácil desinfección, digitales o sin contacto así mostrando su compromiso con la seguridad y la desinfección.

Optimice su Negocio

- Limite las ofertas del menú para obtener la máxima eficiencia y rentabilidad, y concéntrese en las ofertas de tiempo limitado (Limited time offers, LTO) planificadas estratégicamente para impulsar el negocio.
- Ajuste sus necesidades de personal para adaptarse a su capacidad reducida en el comedor, el menú limitado y los servicios adicionales.
- Continúe realizando los pedidos para llevar, servicio de entrega en la acera y otros servicios mejorados, como kits de comidas, pedidos para cocinar en casa y especialidades.
- Cree una tienda emergente en el lugar o un “mercado” virtual para vender sus artículos emblemáticos y productos esenciales para la despensa.

Reorganice el formato de su menú

- Entienda a su cliente. Ellos estarán buscando ver los pasos que está tomando para garantizar su seguridad y comodidad, y esto incluye el formato de menú.
- Considere cambiar el formato a menús desechables de una sola hoja, una pizarra de menú o pantalla digital para mejores prácticas de seguridad y desinfección.
- Para el servicio de comedor, introduzca o mejore las opciones de pedidos y pagos en línea de la mesa.
- Ofrezca su menú en línea y visible a través del teléfono inteligente o tableta de su cliente mediante un código QR para pedidos sin contacto.

