

# ¡Pasos para *recuperarse* exitosamente!

A medida que avanza con la reapertura o la expansión de sus servicios, es importante que cree una estrategia para su plan de recuperación. ¡Esto incluye los estándares sociales y de seguridad actuales, el poder de una presencia en línea y en las redes sociales, y la creatividad y la resistencia de su equipo!



## Comprenda las reglas.

- Póngase en contacto con sus agencias de recursos locales para obtener la información y las pautas más recientes. *Agencias sugeridas: Departamento de Salud Local, Cámara de Comercio, Asociación de Restaurantes del Estado y [Asociación Nacional de Restaurantes.](#)*

## Comuníquese con sus clientes.

- Involucra a sus clientes dentro de su restaurante y en línea.
- Manténgalos informados de sus horas, servicios y ofertas especiales.
- Hágales saber que a usted le importa su seguridad promoviendo sus prácticas de saneamiento.
- ¡Sea creativo! Deles una razón para que lo visiten y regresen por más.
- Agradezca a sus clientes por su apoyo y dígales que valora su negocio.

## Agilice su negocio: ¡más inteligente, más rápido, mejor!

- Concéntrese en lo que mejor sabe hacer: proporcione un producto consistente y de calidad con el que sus clientes puedan contar.
- Evalúe y actualice su menú teniendo en cuenta la rentabilidad, popularidad, preparación y portabilidad.
- Revise y reduzca el inventario para minimizar los artículos independientes y el exceso de inventario.
- Considere las necesidades del personal para acomodar la capacidad de su comedor, el menú actualizado y los servicios disponibles.

## Expanda sus servicios.

- Ofrezca servicio de órdenes y pago en línea para entregas sin contacto de pedidos para llevar y de entrega a domicilio.
- Cree un "mercado" virtual para vender artículos exclusivos, paquetes familiares y kits de comida para llevar y hornear para prepararlos en casa.

## Reconfigure su espacio.

- Redistribuya las mesas y los asientos para reflejar los estándares de distanciamiento social, creando una experiencia cómoda y segura para sus invitados.
- Evite la aglomeración en la recepción limitando la capacidad del área de espera a 1 miembro por grupo.
- Diseñe espacios de estacionamiento para recolección de pedidos en la acera.



Llame a Sysco Marketing Services al 1-800-380-6348 o envíe un correo electrónico a [info@syscomenuservices.com](mailto:info@syscomenuservices.com)