

Еда с доставкой: новые возможности для ресторанов

В условиях режима повышенной готовности, ограничивающего работу кафе и ресторанов, единственным верным решением, позволяющим сохранить бизнес, для многих предприятий общественного питания остается переориентация на доставку готовых блюд. Даже временный переход ресторанов и кафе на доставку не стоит рассматривать как задачу, навязанную обстоятельствами. Это может быть хорошей возможностью для роста и развития, если суметь быстро адаптировать все процессы.

Одним из отталкивающих факторов для клиентов служит неуверенность в том, что заказанные ими блюда, готовятся в хороших гигиенических условиях. Некоторые сейчас предпочитают осваивать новые рецепты и проводить не всегда успешные кулинарные эксперименты вместо быстрой и удобной доставки из любимого кафе или ресторана. Всего один неприятный случай, связанный с несоблюдением рестораном гигиены, может быть опасен для его репутации. Поэтому переход на доставку – не повод забыть о гигиене.

В первую очередь необходимо удостовериться, действительно ли ваше заведение отвечает всем гигиеническим нормам. Начать следует с личной гигиены поваров и остального персонала. По правилам, на кухне для них должен быть оборудован специальный пост для мытья рук, оснащенный качественными гигиеническими материалами и инструкциями о правилах гигиены рук на пищевом производстве.

Торговая марка Tork компании Essity рекомендует использовать антибактериальное жидкое мыло в герметичных картриджах и удобных диспенсерах с локтевым приводом, снижающих риск перекрестного загрязнения. Когда на кухне работают несколько поваров, каждый из которых моет руки до 50 раз за смену, такое решение наиболее оптимально для соблюдения высокого уровня гигиены. После мытья рук их необходимо вытереть насухо одноразовым бумажным полотенцем, позволяющим удалить оставшуюся на руках грязь и микробы за счет механического воздействия. Как известно, на сухих руках опасные микроорганизмы размножаются гораздо медленнее, чем на влажных.



Когда вопрос личной гигиены персонала закрыт, следует обратить внимание на состояние кухни и рабочих мест поваров. Переносные диспенсеры Tork Reflex с протирочной бумагой с широчайшим спектром применения – надежный помощник поваров во всех цехах кухни. Полностью закрытый корпус диспенсера защищает бумажные полотенца от грязи и брызг, а механизм полистового отбора позволяет единоразово брать оптимальное количество продукта и снизить расход материала до 37%, что сегодня особенно важно для ресторанов. С помощью Reflex повара могут быстро и эффективно сделать уборку на рабочем месте, удалить жировые и масляные пятна с кухонного оборудования и плиты, чтобы блюда для клиентов готовились в чистоте.

Второй помощник поваров – это нетканый материал Tork для кухни, известный как «полотенце шефа». Одноразовый материал из нетканого волокна успешно заменяет многоразовые тканевые и вафельные полотенца, которые не могут сегодня предложить кухне необходимый уровень гигиены и имеют ограниченные возможности применения. Будущее за многофункциональными продуктами для кухни, которые могут сэкономить время персонала и деньги владельцев заведений. Именно к таким продуктам относятся самые популярные сегодня у поваров бумажные полотенца Tork Reflex и нетканый материал Tork для кухни.



После того как блюда приготовлены с соблюдением всех гигиенических норм, наступает следующая, не менее важная, стадия выполнения заказа — подготовка его для доставки клиенту. В период карантина этому процессу нужно уделять повышенное внимание. Клиентам необходимо предоставить не только качественные и хорошо упакованные блюда и приборы, но и одноразовые салфетки. Организуя доставку, также нужно помнить, что, по нормативным документам, готовые блюда необходимо упаковывать в контейнеры с плотно прилегающей крышкой, а сама процедура должна проводиться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. Персонал обязан использовать одноразовые перчатки для сборки каждого заказа. Срок реализации готовых блюд не должен превышать 3 часа, включая время доставки. Для клиентов сейчас также важно, чтобы их заказ доставил курьер в маске и перчатках, ведь первое впечатление – самое важное.



Маркетинговые возможности формата доставки помогут ресторанам сохранить и даже нарастить лояльную аудиторию, которая обязательно останется с ними после кризиса. Люди, вынужденные находиться в самоизоляции, минимизировав социальные контакты, как никогда нуждаются в позитивных жестах со стороны ресторанов и кафе, в которых они привыкли бывать. Поделитесь с ними секретами приготовления блюд, которые они заказывают, расскажите о том, как они важны для вас, вложив в заказ письмо, вовлеките их в свои онлайн-активности или напишите на бумажной салфетке пару ободряющих слов. В сложившейся ситуации доверие клиентов важно как никогда, поэтому больше общайтесь с ними и рассказывайте о себе, а они будут рассказывать о вас. В социальных сетях или с помощью прямых рассылок рассказывайте не только о новинках в меню, но и о процессах приготовления и доставки блюд, тщательном соблюдении гигиенических стандартов на кухне, регулярной уборке помещений. Снимите видео или сделайте онлайн-трансляцию, чтобы показать клиентам, как готовятся блюда для их заказа.

В период неопределенности помните, что есть то, что вы можете контролировать: хорошая гигиена. Предотвратите распространение вирусов, позаботьтесь о здоровье и благополучии своих сотрудников и клиентов с гигиеническими решениями торговой марки Tork.