

RESTAURANT REOPENING CHECKLIST

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΑΝΑ- ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ



ΟΔΗΓΟΣ
Επανεκκίνησης μετά
από πολύμηνο
κλείσιμο

Με την ευγενική υποστήριξη



ΑΝΟΙΓΟΝΤΑΣ ΚΑΙ ΠΑΛΙ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Όταν η υγειονομική κρίση χτύπησε την εστίαση Μάρτιο του 2020, τα εστιατόρια αναγκάστηκαν να κλείσουν βίαια και ξαφνικά. Αυτό σημαίνει ότι μέσα σε πολύ λίγο χρόνο έπρεπε να θέσουν σε αναστολή τη λειτουργία και τους εργαζομένους τους, χωρίς να γίνει το κλείσιμο των μονάδων σωστά.

Ήδη η εστίαση μετράει μήνες με τους χώρους και τα μηχανήματα σε αδράνεια, το προσωπικό εκτός εργασίας και την αγορά παγωμένη. Το χρονοδιάγραμμα της επανεκκίνησης είναι άγνωστο στην ουσία, όπως και οι συνθήκες με τις οποίες θα πραγματοποιηθεί.

Όμως, η αδυναμία να κλείσουμε ως έπρεπε ξυπνά πολύ έντονα την ανάγκη να ανοίξουμε το εστιατόριο με τον πιο αποδοτικό τρόπο, ώστε να μπορούμε να λειτουργήσουμε χωρίς προβλήματα.

Η προηγούμενη εμπειρία μας, μας υποδεικνύει όλα όσα πρέπει να γίνουν σήμερα για να είμαστε προετοιμασμένοι για τη σωστή επανα-λειτουργία των μονάδων εστίασης.

Καθώς συνεχίζουμε να μαθαίνουμε περισσότερα σχετικά με τη λειτουργία επιχειρήσεων κατά τη διάρκεια του COVID-19, είναι σημαντικό να μοιραστούμε την πιο πρόσφατη κατεύθυνση και συμβουλές από τους ειδικούς. Οι παρακάτω συμβουλές αντικατοπτρίζουν τις βέλτιστες πρακτικές μέχρι σήμερα.

Παρακάτω βρείτε έναν οδηγό με όλα όσα πρέπει να φροντίσετε έγκαιρα

Ο σκοπός
του οδηγού
είναι να
σας
προσφέρει
κατεύθυνση
και ένα
πλαίσιο για
βέλτιστες
πρακτικές
που θα σας
οφελήσουν
σε
δύσκολους
καιρούς...

1.Λεπτομερής καθαριότητα και απολύμανση χώρου, επιφανειών, σκευών και μηχανημάτων

Όσο καιρό και αν απουσιάζετε από την μονάδα, ένας γενικός και ένας λεπτομερής καθαρισμός του εστιατορίου επιβάλλεται προτού δεχθείτε και πάλι το προσωπικό, νέες πρώτες ύλες και τους προμηθευτές στον χώρο σας, αλλά και για να μπορέσετε να φέρετε όλους τους χώρους στο επιθυμητό επίπεδο υγιεινής χωρίς να πιεστείτε.

Τι περιλαμβάνει ο καθαρισμός?

Ο καθαρισμός σάλας, τραπεζοκαθισμάτων, κοινόχρηστων επιφανειών, γραφείων, χώρων παραγωγής και χώρων προσωπικού είναι απαραίτητος, με συνέπεια και σχολαστικότητα, για την πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης και της εξάπλωσης βακτηρίων.

Σε αυτά περιλαμβάνονται εργασίες όπως: τοίχοι, μηχανήματα, επιφάνειες, δάπεδα, νεροχύτες, ψυγεία, καταψύξεις, αποθηκευτικοί χώροι, περιοχή απορριμμάτων.

Επιμείνετε σε περιοχές που δεν καθαρίζονται τακτικά, καθώς και σε επιφάνειες μεγάλης χρήσης. Αδειάστε ράφια, καθαρίστε-απολυμάνετε, επανα-τακτοποιείστε, Ειδικά για όλα όσα έρχονται σε επαφή με το τρόφιμο, απαιτούνται ειδικά καθαριστικά εγκεκριμένα από τον ΕΟΦ. Το κόστος είναι μεγαλύτερο, αλλά λόγω της διάλυσής μπορούν να σας αποδώσουν μεγαλύτερες ποσότητες και καλύτερη, ασφαλέστερη απόδοση.

Μόλις ολοκληρώσετε τον καθαρισμό σε βάθος όλων των χώρων του εστιατορίου, δημιουργήστε ένα αυστηρό πρόγραμμα καθαρισμού που θα ακολουθήσει το προσωπικό σας με την επαναλειτουργία του εστιατορίου.



ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Ψυγεία: Καθαρισμός και απολύμανση καμπίνας. Έλεγχος στα λάστιχα ότι εφαρμόζουν πλήρως, χωρίς απώλειες ψύξης και ενέργειας. Καθαρισμός κοντέσερ. Έλεγχος ανεμιστήρων εσωτερικά του θαλάμου και στο μηχανοστάσιο. Γενικά καλό είναι να μην κλείνουμε τα ψυγεία καθόλου.

Ψηστικά μηχανήματα: Καθαρισμός τοπικός. Έλεγχος αντιστάσεων σε μηχανήματα με λειτουργία ρεύματος ή να κάνουμε έλεγχο στα μπεκ αερίου με ειδικό συνεργάτη.

Φριτέζες: Καθαρισμός εσωτερικά και εξωτερικά.

Φούρνοι: Καθαρισμός εσωτερικά/ εξωτερικά, βαθμονόμηση θερμοκρασίας για την μέγιστη απόδοση, έλεγχος στα λάστιχα και τους μεντεσέδες στις πόρτες των φούρνων.

Πλυντήρια: Αφαλάτωση και καθαρισμός κάδου – μπουλερ, Οπτικός έλεγχος για διαρροές νερού κατά τη διάρκεια της πλύσης. Έλεγχος καλής λειτουργίας δοσομετρικών συστημάτων απορρυπαντικών.

Παγομηχανές: Καθαρισμός και απολύμανση κάδου και κυκλώματος παγομηχανής. Έλεγχος ψυκτικού κυκλώματος.

Φούσκες/Επαγωγές: Καθαρίζουμε τοπικά, εσωτερικά και εξωτερικά. Τα φίλτρα στις χοάνες να τα καθαρίσουμε σχολαστικά και να δούμε ποια χρήζουν αντικατάστασης.

Λάντζες: Καθαριότητα και φροντίδα inox. Καθαριότητα, απολύμανση αποχέτευσης για να αποφευχθούν οσμές, μολύνσεις, φράξιμο.

2. Εξετάστε τον εξοπλισμό

Είναι επιτακτικό, αρκετά έγκαιρα (1-2 μήνες πριν το άνοιγμα των μονάδων εστίασης) να εξετάσετε την κατάσταση του εξοπλισμού σας, ώστε να προβείτε σε συντήρηση ρουτίνας, διασφαλίζοντας λειτουργικά μηχανήματα. Αυτό σημαίνει τόσο εξωτερική καθαριότητα/ απολύμανση, όσο και εσωτερική φροντίδα των μηχανημάτων από **έμπειρο συνεργάτη**.

Φροντίστε στην λεπτομερή τήρηση βιβλίου καθαριότητας, όπως βιβλίου service και συντήρησης για να γνωρίζετε με ακρίβεια ότι διαδικασίες έχετε ακολουθήσει στο παρελθόν. Θα σας φανεί πολύ χρήσιμο εργαλείο, όταν το χρειαστείτε (ανταλλακτικά-επισκευές-συντηρήσεις-ημερομηνίες-ιχνηλασιμότητα).

Είναι βασικό να θέσετε σε λειτουργία τα μηχανήματα για να δείτε την απόδοσή τους και να καλέσετε το service πολύ νωρίτερα από τις ανακοινώσεις επανεκκίνησης. Αυτό θα σας δώσει χρόνο να επισκευάσετε βλάβες και να περιμένετε ανταλλακτικά σε περίπτωση μεγαλύτερων προβλημάτων.

Μην ξεχνάτε!

Επικοινωνείτε πάντα με τον προμηθευτή του εξοπλισμού σας για περαιτέρω πληροφορίες!

Ένα καλοσυντηρημένο μηχάνημα μπορεί:

- Να οδηγήσει σε μείωση κόστους της παραγωγής
 - Δεν παράγει ελαττωματικά προϊόντα
 - Δεν αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας
- Δεν προσδίδει στο προσωπικό άγχος διαχείρισης
- Δεν απαιτεί χαμένες εργατοώρες για να παράγει αποτέλεσμα

Φροντίζοντας τα μηχανήματα σας, έχετε μεγαλύτερη και σταθερότερη ποιότητα στην απόδοση, αντέχουν περισσότερο καιρό, χωρίς να απαιτείται η άμεση αντικατάστασή τους.



[Δείτε τις απόψεις του Κου Αυγεράκη Λεωνίδα \(Αντιπρόεδρου ΔΣ ΣΕΕΜΕ\), και του Κου Ανδρέα Τανταλίδη, \(Μέλος ΔΣ ΣΕΕΜΕ και εκπρόσωπου Βορείου Ελλάδος\).](#)

3. Ελέγξτε το οικονομείο και τις προμήθειες

Για να ξεκινήσετε ξανά την λειτουργία σας, βεβαιωθείτε ότι οι προμήθειες που έχετε στοκάρει παραμένουν φρέσκες, έτοιμες να χρησιμοποιηθούν ξανά στο μενού.

Απορρίψτε τυχόν ληγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα που ενδέχεται να έχουν προσβληθεί από παράσιτα και έντομα και καθαρίστε τους χώρους αποθήκευσης.

Εάν δημιουργείτε νέο μενού, ετοιμάστε τη νέα λίστα προμηθειών, μιλήστε με τους προμηθευτές, διαπραγματευτείτε τους όρους συνεργασίας και βεβαιωθείτε ότι μπορούν να καλύψουν τις ανάγκες της μονάδας σας. Μην αμελήσετε να ενημερώσετε τους προμηθευτές σας για τις τακτικές ασφαλούς παραλαβής που τηρείτε στην επιχείρησή σας.

Κατά την αποθήκευση των νέων α υλών, θυμηθείτε να τοποθετείτε τις παλιότερες κλεισμένες συσκευασίες μπροστά και τις καινούριες πίσω!

Περιορίστε τα κόστη, τα οποία μπορούν και πρέπει να αποφευχθούν, κάνοντας αυστηρό έλεγχο στις διαδικασίες παραγωγής του μενού και διάθεσης, αλλά και στον τρόπο με τον οποίο σχεδιάστηκε το μενού.

Ελέγξτε τις φύρες, τροποποιώντας το μενού σας ή αλλάζοντας τα υλικά που χρησιμοποιείτε.

Περιορίστε το στοκ στις προμήθειες στο απολύτως απαραίτητο και χρησιμοποιείτε ότι μπορείτε από το οικονομείο που είχατε, πριν κλείσετε..

Η διαδικασία αυτή στο σύνολό της απαιτεί 2 εβδομάδες.



4. Εφαρμόστε στρατηγική αποστασιοποίησης και ανέπαφες τακτικές

Η επανεκκίνηση σημαίνει ότι απαιτούνται αλλαγές, προκειμένου να δεχτείτε και πάλι κόσμο στις εγκαταστάσεις σας. Ο τρόπος με τον οποίο αντιμετωπίζετε τις νέες συνθήκες και η τήρηση της ασφάλειας και της υγιεινής εντός των θυρών σας, αναμένεται να είναι το βασικότερο ζητούμενο των καταναλωτών. Εκτός των βασικών περιορισμών που έχει θέσει η κυβέρνηση στην εστίαση και αυτά επιβάλλουν, μεταξύ άλλων, περιορισμό στους εσωτερικούς χώρους και στους καθημένους ανά τραπέζι από 4 έως 6 άτομα, χρήση μάσκας και εκπαίδευση προσωπικού στην τήρηση μέτρων, διασφαλίστε την άριστη λειτουργία της επιχείρησής σας με κάποια πρόσθετα μέτρα:

Περπατήστε στον χώρο σας ως πελάτης. Δημιουργείστε το δικό σας διάγραμμα ροής πελατών και εργαζομένων, ώστε να μην δημιουργείται συγχρωτισμός. Σταθείτε σε όλα τα επικίνδυνα σημεία και βρείτε λύσεις για αποστασιοποίηση. Χρησιμοποιείτε το πλάνο αυτό καθημερινά, ώστε να γίνει άμεσα συνήθεια και πρακτική στις μελλοντικές ώρες αιχμής.

Δημιουργείστε τις κατάλληλες αποστάσεις μεταξύ των τραπεζιών και σεβαστείτε τις ανησυχίες των πελατών σας, δημιουργώντας ζώνες ασφαλείας.

Τα σημεία έντονης επαφής των εργαζομένων με τους πελάτες οφείλουν να διατηρούν ένα πλαίσιο προστασίας, ειδικά όπου βρίσκονται ταμεία και χώροι υποδοχής.

Δημιουργείστε γωνιές απολύμανσης για τους πελάτες σας σε καίρια σημεία και αποθηκεύστε μάσκες για τους πελάτες που «ξεχάστηκαν».

Χρησιμοποιήστε μενού μίας χρήσης ή εφαρμόστε την ψηφιακή παραγγελία, όπου είναι δυνατόν.

Εγκαταστήστε ανέπαφα συστήματα πληρωμών και παραγγελιοληψίας.

Η οργάνωση και υλοποίηση της ενέργειας αυτής απαιτεί 1 μήνα σε αναβάθμιση συστημάτων και 2 μήνες για εγκατάσταση νέων.

5. Εκπαιδεύστε το προσωπικό σας

Δεν γνωρίζουμε σε ποιο βαθμό και πότε ακριβώς θα επανέλθει μία κανονικότητα, οπότε είναι σημαντικό το προσωπικό σας να εκπαιδευτεί για να προσαρμοστεί στη νέα κατάσταση και να εφαρμόσει τις αλλαγές πριν ακόμα ανοίξετε την επιχείρησή σας, ώστε όταν έρθει η ώρα να μπορούν να εφαρμοστούν χωρίς πρόβλημα.

Ορίστε ομάδα από το προσωπικό για να σας βοηθήσει να ανταποκριθείτε στην εξυπηρέτηση των πελατών με ασφάλεια καθώς και στα μέτρα καθαριότητας. Είναι μία εξαιρετική ενέργεια, καθώς παρουσιάζετε μία εικόνα σεβασμού στην παροχή υπηρεσιών σας, αλλά και απέναντι στον πελάτη.

Εκπαιδεύστε το προσωπικό στις νέες πρακτικές καθαριότητας (διαβάστε τον οδηγό επανεκκίνησης για την μαζική εστίαση από τον ΕΦΕΤ) και κοινωνικής απόστασης.

Επιβάλλετε και τηρείστε συχνό πλύσιμο χεριών και χρήση γαντιών και μάσκας (με τον ενδεδειγμένο τρόπο). Προβείτε σε μέτρηση θερμοκρασίας πριν από την εργασία. Θα σας πάρει ένα μεγάλο άγχος σε περίπτωση ξαφνικής αδιαθεσίας εργαζομένου. Είναι σημαντικό να ενημερώνεστε για συμπτώματα αδιαθεσίας των υπαλλήλων έγκαιρα για να προλαβαίνετε να ανταποκριθείτε σε περίπτωση που χρειαστεί να μείνουν σπίτι. Στα εξτρά μπορείτε να παρέχετε την δυνατότητα γρήγορου τεστ με συμβεβλημένη κλινική, προκειμένου να διασφαλίσετε ότι ο εργαζόμενος είναι ασφαλής από Covid 19. Αυτές οι πληροφορίες πρέπει να περιλαμβάνονται στο ειδικό εγχειρίδιο εργαζομένων. Εάν δεν έχετε, σκεφτείτε να δημιουργήσετε ένα τώρα.

Εκπαιδεύστε το προσωπικό σε νέες πρακτικές παράδοσης χωρίς επαφή και εσωτερικές μεθόδους χωρίς επαφή στην αλληλεπίδραση με τους πελάτες.

**Κατεβάστε τον
οδηγό
επανεκκίνησης
εστίασης του ΕΦΕΤ
εδώ**

Βεβαιωθείτε

Ότι το προσωπικό σας διαθέτει τις κατάλληλες άδειες χειριστή τροφίμων και ότι είναι ενημερωμένες.

Αυτή είναι η ιδανική στιγμή

Για να δημιουργήσετε ή να αναθεωρήσετε το εγχειρίδιο εκπαίδευσης και να ανατρέξετε στις πολιτικές με το προσωπικό σχετικά με τις άδειες μετ' αποδοχών και τον χρόνο ασθενείας.

Θυμηθείτε!

Εάν πρώτοι εσείς εφαρμόζετε τα μέτρα, μπορείτε να εμφυσήσετε τις αξίες αυτές στο προσωπικό σας, το οποίο στη συνέχεια θα συμπεριφερθεί αναλόγως στους πελάτες σας.



6. Κάντε υγειονομικό έλεγχο

Σας προτείνουμε να δημιουργήσετε ένα πλάνο υγειονομικού ελέγχου σε όλα τα σημεία της επιχείρησής σας για covid 19.

Για να το δημιουργήσετε βρείτε όλες τις διαδικασίες και τα σημεία τα οποία μπορούν να επιμολυνθούν και να μολύνουν με τον ιό (και κάθε ιό). Μελετήστε ποιοι βρίσκονται σε κίνδυνο και πόσο πιθανό είναι κάθε σημείο να τους μολύνει.

Αποφασίστε για τις απαραίτητες ενέργειες οι οποίες θα περιορίσουν ή εξαλείψουν τον κίνδυνο. Γιατί είναι επιτακτικό να προβείτε σε υγειονομικό έλεγχο?

Πρώτον, γιατί είναι θέμα σεβασμού, ηθικής και αξιοπρέπειας απέναντι στους πελάτες και τους εργαζόμενους της επιχείρησής σας.

Δεύτερον, γιατί το επιβάλλουν οι κανονισμοί και οι έλεγχοι πρόκειται να ενταθούν, οπότε ετοιμάστε τις διαδικασίες σας για υγειονομικό έλεγχο. Σε αυτό το σημείο σας προτείνουμε να έλθετε σε επαφή με έναν ειδικό ιατρό εργασίας ή επόπτη υγείας για να σας δημιουργήσει ένα πρόγραμμα πιστοποιημένων διαδικασιών στο εστιατόριο σας. Εταιρείες πιστοποίησης μπορούν να εγκρίνουν τις διαδικασίες αυτές, με την πιστοποίηση κατά covid 19 για την μονάδα σας. Δείτε το βίντεο εδώ με τις απόψεις της

Τρίτον, γιατί απασχολεί τους πελάτες σας με ποιον τρόπο τους προστατεύετε. Κι εσείς με την σειρά σας μπορείτε να επικοινωνήσετε το υγειονομικό πρόγραμμα στους πελάτες σας ή την πιστοποίηση σας.



Δείτε τις απόψεις του Κου Αντώνη Παπαδάκη (Αντιπρόεδρου εποπτών δημοσίας υγείας Ελλάδος και Διδακτωρ της Ιατρικής Σχολής Πανεπιστημίου Κρήτης) και της Κας Ανθούλας Κουσίδου (Διευθύντρια Πιστοποιήσεων ACTA AE -Πιστοποίηση Covid)

7. Διαφημίστε την επανεκκίνησή σας

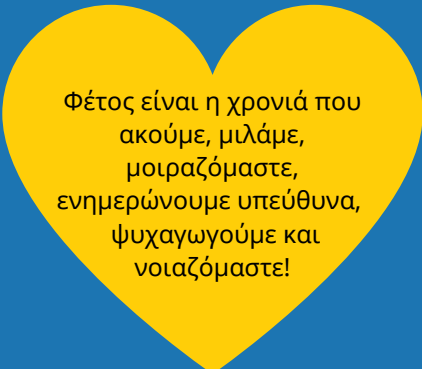
Μόλις μάθετε την ημερομηνία που μπορείτε να ανοίξετε ξανά τις πόρτες σας στο κοινό, ενημερώστε τους πελάτες σας, ώστε να μπορούν να γνωρίζουν πότε και πώς να προγραμματίσουν την επίσκεψή τους. Χρησιμοποιείτε sms, social media και email marketing. Διαφημίστε την ημερομηνία στη σελίδα των κοινωνικών μέσων σας με μία όμορφη ιστορία. Προβάλετε αντίστροφη μέτρηση στον ιστότοπό σας για να δημιουργήσετε την αίσθηση της κοινής ανυπομονησίας και για να δημιουργήσετε ενθουσιασμό για την έναρξη της ημέρας.

Ωστόσο, όλο αυτό το διάστημα μπορείτε να μοιράζεστε μαζί τους μικρές ιστορίες από την επιχείρησή σας. Δεν έχετε τί να γράψετε? Βρείτε παρακάτω μερικά έξυπνα παραδείγματα:

- Παρουσιάστε τις δοκιμές σε νέα είδη που δημιουργείτε αυτό τον καιρό, ρωτώντας την γνώμη των πελατών σας. Θα το βρούν παιχνιδιάρικο, ότι νοιάζεστε για την άποψη τους και ότι οι ίδιοι αποτελούν μέρος του προϊόντος που δημιουργείτε γι' αυτούς.
- Δείξτε τα νέα που μπορεί να έχετε από το προσωπικό σας! π.χ. Η Μαρία που σας σερβίρει έφερε στον κόσμο τον μωράκι της. Ο Νίκος, ο Chef μαγειρεύει για εσάς μία νόστιμη τσιπούρα και μοιράζεται την συνταγή του μαζί σας. Ο Γιώργος, υπεύθυνος στην επιχείρηση πήρε το πρώτο του μπάνιο στην θάλασσα για φέτος-είναι τολμηρός.
- Ενημερώστε τι κάνατε για να πάρετε μέτρα προστασίας για τους πελάτες σας. Δείξτε ότι νοιάζεστε και παρέχετε ένα ασφαλές, καθαρό περιβάλλον γι αυτούς.

Σε καμία περίπτωση μην αναπαράγετε στενάχωρες ειδήσεις ή ειδήσεις από τον κλάδο. Μην αναπαράγετε παλιές φωτογραφίες με ανθρώπους που τρώνε σε εστιατόρια χωρίς μάσκες. Ζούμε κάτι το διαφορετικό. Μείνετε επίκαιροι και σχετικοί σε αυτό που συμβαίνει σε όλους μας. Μην παρουσιάζετε προσωπικές σας απόψεις για δημόσια ζητήματα. Βλάπτουν σοβαρά το πρόσωπο της επιχείρησής σας.

Πρωθήστε την πώληση δωροκαρτών που θα χρησιμοποιηθούν για να αυξήσετε τις πωλήσεις σας ή κάντε ελεγχόμενες προσφορές για τους πελάτες σας. Φυσικά για να καταφέρετε να προβείτε σε τέτοιου είδους ενέργειες πρέπει να έχετε ηλεκτρονικό σύστημα για τους πελάτες σας, ώστε οι ενέργειες σας να είναι απόλυτα στοχευμένες. π.χ. προσφέρετε έκπτωση στους πελάτες μίας συγκεκριμένης περιοχής ή επιβραβεύστε τους καλύτερους πελάτες σας για το 2020 ή ακόμα εμπνεύστε όσους απομακρύνθηκαν από εσάς το 2020...



Φέτος είναι η χρονιά που
ακούμε, μιλάμε,
μοιραζόμαστε,
ενημερώνουμε υπεύθυνα,
ψυχαγωγούμε και
νοιαζόμαστε!

Δημιουργήστε ένα
σύστημα γραπτών
μηνυμάτων που θα
ειδοποιεί τους
πελάτες, όταν το
τραπέζι τους είναι
έτοιμο, αντί να
περιμένουν
συνωστισμένοι σε
χώρους αναμονής
και λόμπι.

Ανοίξτε ή
επενδύστε στο
αίθριο σας για να
διευκολύνετε το
φαγητό σε
ανοιχτούς χώρους
και φροντίστε τον
περιβάλλοντα
χώρο!

8. Διευκολύνετε την επανεκκίνηση

Μπορεί να είναι δελεαστικό να ξεκινήσετε πανηγυρικά, αφού έχετε το δικαίωμα να ανοίξετε ξανά, αλλά ένα αρχικά περιορισμένο άνοιγμα, θα σας οδηγήσει σε ομαλότητα και τήρηση όλων των κανόνων και θα διατηρήσει τους πελάτες σας ασφαλείς και ήσυχους.

Διοργανώστε ένα δοκιμαστικό άνοιγμα με φίλους και συγγενείς για να δοκιμάσετε όλες τις αλλαγές που εφαρμόσατε, αλλά και για να κάνετε τους εργαζομένους να αισθανθούν πιο άνετα στο πρώτο άνοιγμα.

Ξεκινήστε με ένα περιορισμένο μενού για να βεβαιωθείτε ότι έχετε αρκετές προμήθειες για να ανταποκριθείτε στη ζήτηση και να δοκιμάσετε ομαλά τα νέα πιάτα και την παραγωγή τους.

Ενθαρρύνετε τις ανέπαφες μεθόδους πληρωμής επενδύοντας σε συστήματα Tap-to-Pay και POS.

Ενθαρρύνετε την παραλαβή προμηθειών με συγκεκριμένο τρόπο και σε συγκεκριμένο χρόνο, ώστε να μπορείτε να ελέγχετε τι μπαίνει στην επιχείρησή σας.

9. Κάντε εντύπωση

Η κύρια προτεραιότητά σας μετά από μια κρίση είναι να έχετε ένα ομαλό άνοιγμα και να βεβαιωθείτε ότι οι πελάτες σας αισθάνονται άνετα να σας επισκέπτονται.

Διατηρήστε επαφή με τους πελάτες σας όσο είστε κλειστά και κρατάτε τους ενήμερους για όλα όσα κάνετε μέσω κοινωνικών μέσων, ενημερωτικών δελτίων ή αναρτήσεων στην ιστοσελίδα σας.

Βεβαιωθείτε ότι οι πελάτες σας αντιμετωπίζονται με προσοχή και σεβασμό, όταν βρίσκονται στον χώρο σας.

Εκπαιδεύστε το προσωπικό σας για να θυμάται τα ονόματα τους και επαναλάβετε τις παραγγελίες για να δημιουργήσετε μια σχέση με τους πιο τακτικούς. Εν ολίγοις παρέχετε μία εξατομικευμένη εμπειρία στους πελάτες τους

Βεβαιωθείτε ότι οι χρόνοι μαγειρέματος και οι χρόνοι παράδοσης είναι γρήγοροι και αποτελεσματικοί, ώστε να μην ανοίξετε με παράπονα.



10. Ετοιμάστε ένα εγχειρίδιο αντιμετώπισης κρίσεων

Το εγχειρίδιο σας θα πρέπει να περιέχει μια ενότητα που περιγράφει το σχέδιο έκτακτης ανάγκης σας και τα βήματα που θα κάνετε για να προετοιμάσετε την επιχείρησή σας για ένα μη προγραμματισμένο συμβάν.

Η εφαρμογή ενός σχεδίου έκτακτης ανάγκης θα σας βοηθήσει να διασφαλίσετε τη συνέχεια της επιχείρησής σας, όταν έρχονται δύσκολες στιγμές.

Εξετάστε το ενδεχόμενο να προσθέσετε αυτά τα βήματα ως μέρος του σχεδίου κρίσης: δημιουργήστε όλα τα πιθανά και απίθανα σενάρια κρίσης, ορίστε ομάδα αντιμετώπισης, μελετήστε τα πιθανά σημεία κινδύνου, καταγράψτε όλα τα βήματα εμπλοκής και απεμπλοκής. Ίσως καλό θα ήταν να μιλήσετε με έναν σύμβουλο διαχείρισης κρίσεων.



ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

1.Λεπτομερής καθαριότητα και απολύμανση χώρου, επιφανειών, σκευών και μηχανημάτων	2 εβδομάδες
2. Εξετάστε τον εξοπλισμό	1-2 μήνες πριν ανάλογα το μέγεθος της μονάδας εστίασης
3. Ελέγξτε το οικονομείο και τις προμήθειες	2 εβδομάδες
4. Εφαρμόστε στρατηγική αποστασιοποίησης και ανέπαφες τακτικές	1-2 μήνες εάν πρέπει να εγκαταστήσετε νέο λογισμικό και εξοπλισμό
5. Εκπαιδεύστε το προσωπικό σας	1-2 εβδομάδες
6. Κάντε υγειονομικό έλεγχο	2 εβδομάδες - 1 μήνα
7. Διαφημίστε την επανεκκίνησή σας*	1 εβδομάδα πριν
8. Διευκολύνετε την επανεκκίνηση	1 εβδομάδα
10. Ετοιμάστε ένα εγχειρίδιο αντιμετώπισης κρίσεων	Πάρτε τον χρόνο σας...

*Μείνετε όμως σε επικοινωνία όλο το διάστημα αυτό.



Μαθήματα Μαγειρικής
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB