

Wat verwacht jouw gast?

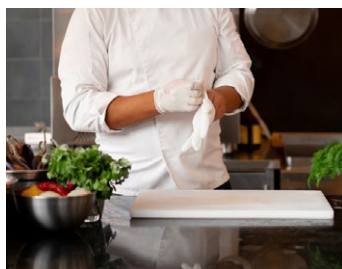
4 x inspelen op het nieuwe normaal

Afstand houden, maar verbonden blijven. Het verlangen naar de gastvrijheid, beleving en het samenzijn in de horeca groeit. Wij blikken graag vooruit. Hoe zou de 1,5-meter-horeca eruit kunnen zien? Waar heeft de gast behoefte aan? Ontdek de trends en onze tips om veilig en slim in te spelen op het nieuwe nu.

1. Bied hygiëne & veiligheid

Hygiëne was al heel belangrijk, maar wordt nu nog belangrijker. Mensen moeten het weer aandurven om naar openbare gelegenheden te gaan. Win het vertrouwen van je gasten door zichtbare hygiënemaatregelen te nemen:

- Zorg ervoor dat je gasten een veilig gevoel geeft door online en offline te communiceren welke extra maatregelen jij neemt. Vertel bijvoorbeeld over de desinfecterende handgel die je aanbiedt bij de entree, handschoenen voor het personeel en eventueel het gebruik van mondkapjes in de keuken.
- Bied waar mogelijk portieverpakkingen aan, zo geef je de gast een extra gevoel van hygiëne en veiligheid. Denk hierbij aan portieverpakkingen saus, voorverpakte thee of belegcupjes.
- Verse ingrediënten en producten hebben een kortere houdbaarheid en kunnen eerder bederven. Omdat je minder gasten mag ontvangen, is het veiliger om te kiezen voor slimme en kwalitatieve basisproducten zoals Knorr (Professional) soepen, sauzen, dressings en fonds.
- Sterke en betrouwbare merken worden belangrijker voor je gasten, ze vallen graag terug op de zekerheden ervan. Denk aan merken zoals Lipton, Hellmann's, De Vegetarische Slager en Ben & Jerry's.



2. Serveer gezonde en voedzame gerechten

De gast is bewuster dan ooit bezig met zijn weerstand, conditie en voeding. Speel in op deze trend met je nieuwe groenterijke menukaart:

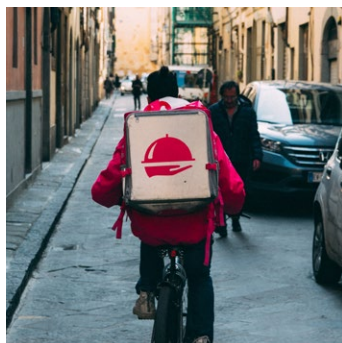
- Geef groenten een grotere rol in je gerechten. Zorg ervoor dat je minstens één hoofdgerecht hebt waarin groente de hoofdrol speelt. Als je ze als bijgerecht serveert, besteed er dan zorg en aandacht aan.
- Vega(n) gerechten hebben een gezond imago en dat is in veel gevallen ook terecht. Bied daarom altijd een vega(n) optie aan zoals Hellmann's Vegan of de verantwoorde vleesvervangers van De Vegetarische Slager.
- Soep is de ideale manier om veel groenten te serveren en om resten te verwerken.
- Voeg ingrediënten toe aan je gerechten die (terecht) een gezond imago hebben, zoals volkoren producten, peulvruchten en kiemgroenten.
- Werk waar mogelijk met biologische, duurzame en lokale (seizoens) producten en benoem dit ook op je menukaart.



3. Bezorging & afhalen blijven populair

Het online bestellen en laten bezorgen of afhalen van eten is in een verdere stroomversnelling geraakt. Mensen hadden de afgelopen periode nu eenmaal weinig andere keuze als ze niet zelf wilden koken. Ondanks dat de horeca weer de deuren opent, blijft de vraag naar bezorging en afhalen groot. Vanwege het gemak, maar ook omdat sommige mensen buitenshuis eten nog niet aandurven. Bied een passende bezorg- of afhaalkaart:

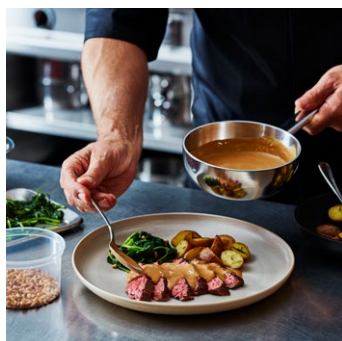
- Bekijk of je gerechten hun kwaliteit behouden gedurende de bezorging en denk na over de haalbaarheid in de keuken, zeker tijdens de spits tussen 18:00 en 20:00 uur.
- Vergeet margemakers zoals dranken en desserts niet. Mensen kiezen voor gemak en staan er daarom eerder voor open om een geheel menu te bestellen met bijpassende drank en Ben & Jerry's ijs.
- Pas je gerechten aan op bezorging. Serveer een dressing of saus bijvoorbeeld apart in een bakje of geef een voorverpakte portie saus mee, dit past ook weer goed bij de hygiëneverwachtingen van je gast.



4. Meer doen met minder middelen

Door de 1,5-meter-maatregelen ontvang je waarschijnlijk minder gasten dan voorheen. Zo speel je daar slim op in:

- Houd je menukaart simpel en kort. Kies voor de hardlopers en je populaire signatuurgerechten en laat het daarbij. Minder gerechten en keuze betekenen minder mise-en-place.
- Overweeg om een ingrediënt in meerdere gerechten terug te laten komen. Dat scheelt in inkoop en eventuele verspilling.
- De keuken begint vaak al rond het middaguur met de mise-en-place. Overweeg of het rendabel is ook open te gaan tijdens de lunch, zodat je meer gasten verspreid over de dag kunt ontvangen. Check of je de openingstijden kan rekken, zodat je in de avond maar liefst drie reserverings-shifts hebt.
- Kijk naar creatieve manieren om meer omzet te maken: denk aan thuispakketten, een gratis kop koffie of thee bij afname van een dessert, gecombineerde gangen met andere restaurants in de buurt of leuke thema-avonden.
- Bekijk wat haalbaar is in jouw keuken en kies ervoor om de belangrijkste en minst bewerkelijke ingrediënten vers te maken of te vervangen door halffabricaten. Andere componenten kun je vervangen door kwalitatieve basisproducten zoals kant-en-klare sauzen en bouillons, die het aantal handelingen van de keukenbrigade verminderen.



De coronacrisis raakt ons allemaal. Wij begrijpen dat dit diverse uitdagingen oplevert en we proberen je zo goed mogelijk te helpen. Op ufs.com/corona delen we tips, inspiratie en ervaringen. Heb je aanvullende vragen of opmerkingen? Neem gerust contact met ons op via 010 - 439 43 08, info@unileverfoodsolutions.nl of via de live chat op ufs.com

Wil je elke twee weken gratis inspiratie, tips en recepten ontvangen?

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief via ufs.com/nieuwsbrief.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.