

10 Lições para o futuro do self-service

STUDIOINO 



A Covid-19 trouxe novas dores para os operadores de self-service

Redução das vendas no salão

Ser e parecer seguro

Riscos de contágio da Covid-19

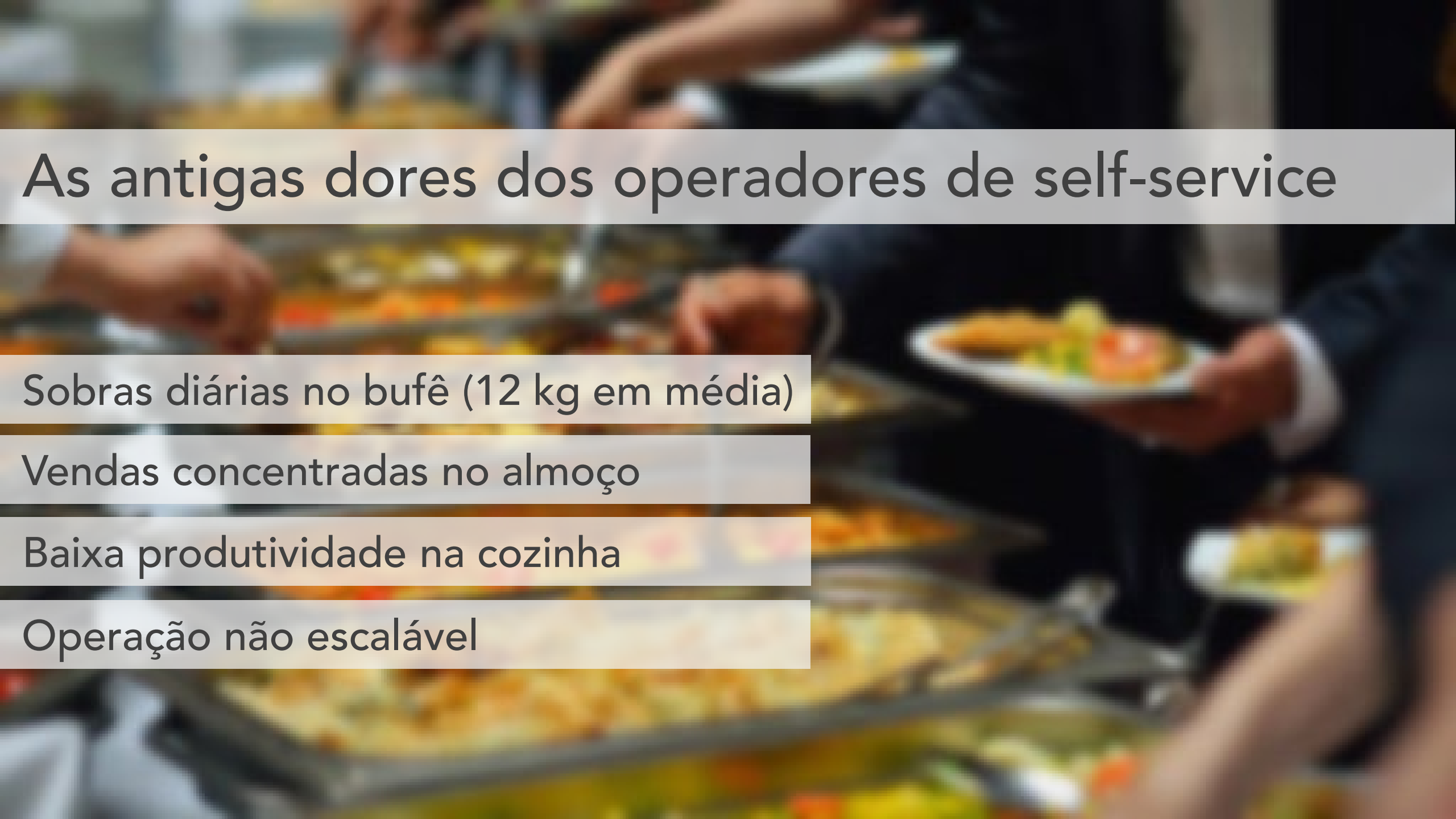
Aglomeração de pessoas

Consumidores falando enquanto se servem

Risco de contaminação dos alimentos expostos

Compartilhamento de utensílios

Percepção de insegurança dos consumidores



As antigas dores dos operadores de self-service

Sobras diárias no bufê (12 kg em média)

Vendas concentradas no almoço

Baixa produtividade na cozinha

Operação não escalável

An aerial photograph of a city street, showing a grid of buildings and roads. The image is heavily blurred and has a blue color overlay, giving it a futuristic or abstract feel. The text is centered over the image.

Qual será o futuro dos
restaurantes self-service ?

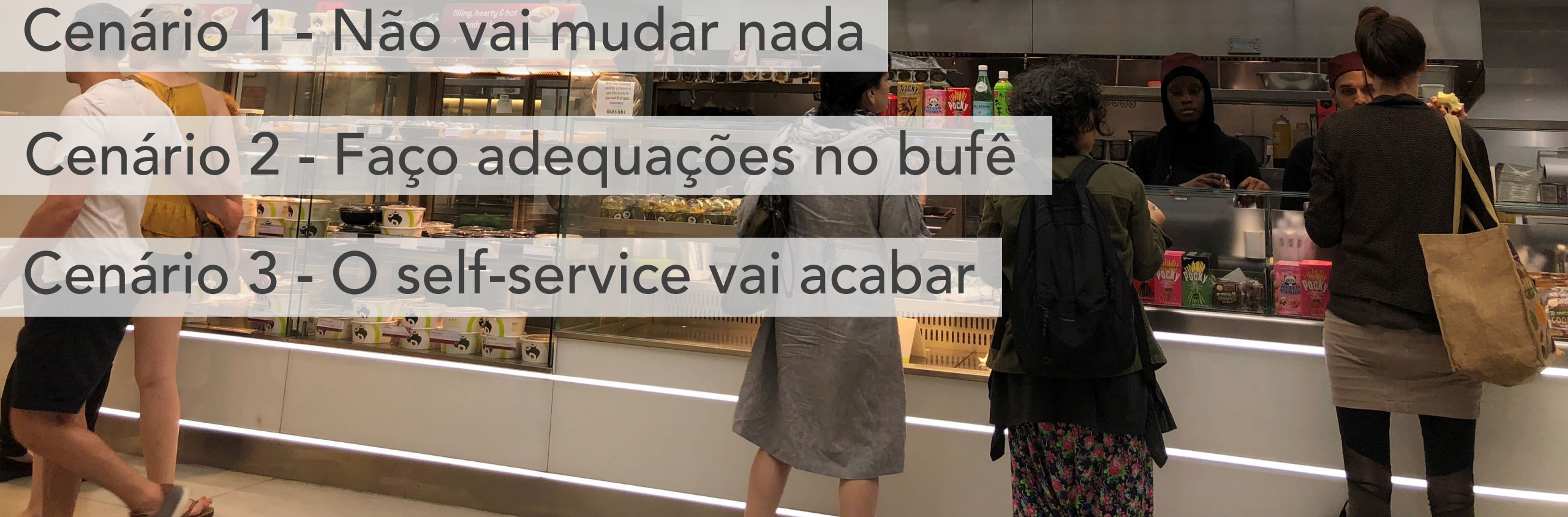
CENÁRIOS

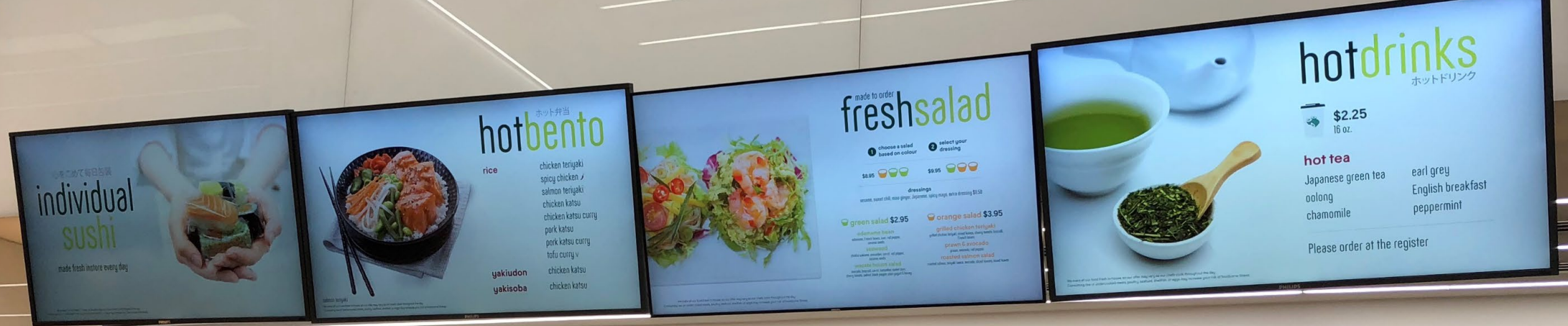


Cenário 1 - Não vai mudar nada

Cenário 2 - Faço adequações no bufê

Cenário 3 - O self-service vai acabar





10 Lições para o futuro dos restaurantes self-service



Lição 1 – Criar e comunicar protocolos de prevenção a Covid-19



O futuro dos restaurantes Self-Service pós COVID-19

Sugestão de protocolo para a reabertura e inspirações para novos formatos de autosserviço.

Lição 2 – Lavar as mão antes das refeições



Lição 3 – Proteger os alimentos no Bufê



Lição 4 – Considerar alimentos porcionados e embalados



Grab-n-Go



Lição 5 – Oferecer pratos servidos



Lição 6 – Existe venda além do salão



Delivery
Assinatura
Take away
Curbside pickup
Meal box
Drive thru
Dark kitchen
Salão



Lição 7 – Integrar o físico com o virtual



Transformação digital

Inteligência de vendas - CRM

Cardápio digital

Antecipação de pedidos

Pagamentos sem contato

Integração com o WhatsApp

Algumas funções sem baixar o App

Lição 8 – É possível vender durante todo o dia: Snackfication



Lição 9 – A preparação antecipada é mais produtiva

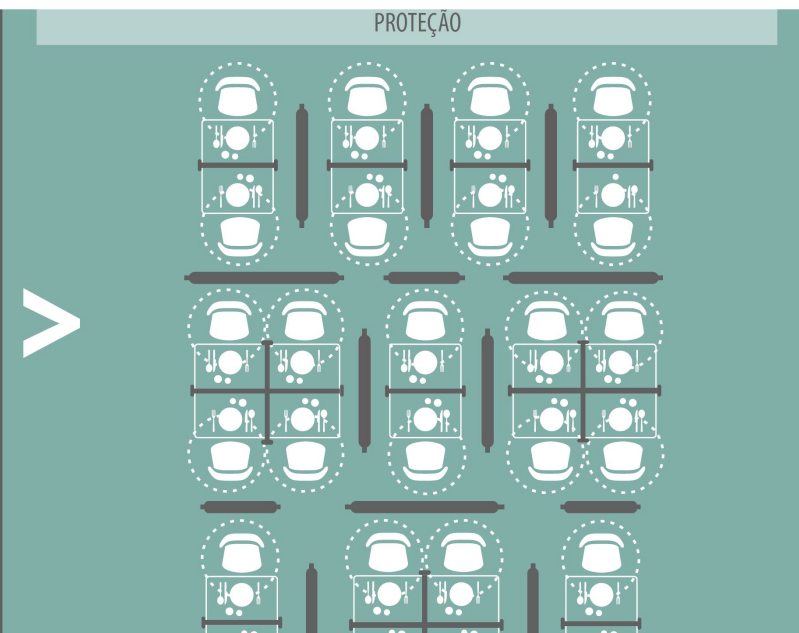
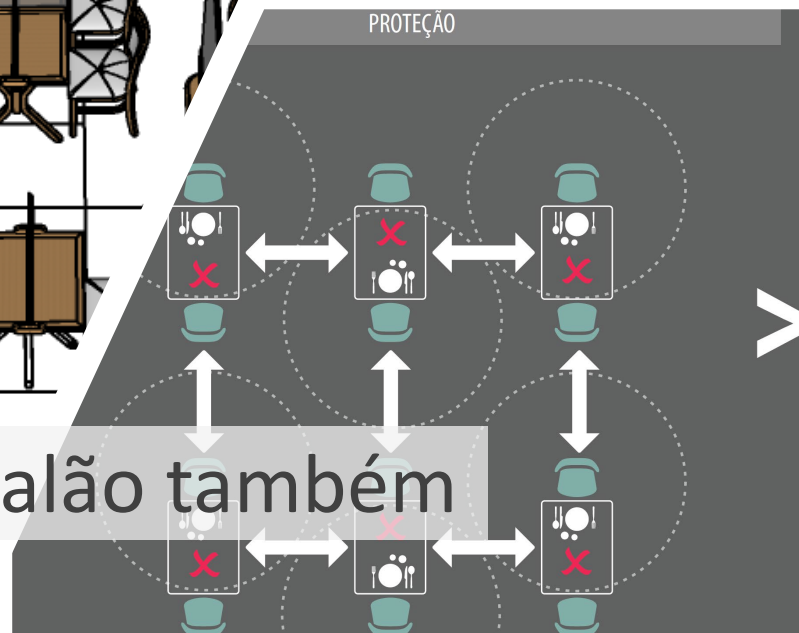


Cozinha integrada - Delivery, take away, curbside pickup, drive thru e salão

Lição 10 – Desenhar filas e fluxos são normais



Barreiras e biombos no salão também



Então, qual futuro você vai escolher para seu negócio?

STUDIOINO 

www.studioino.com

