

Alliance FOODIES

Repensez votre menu pour *la relance!*

Lorsque vous rouvrirez votre entreprise et vos services en salle à manger, vous devrez repenser et renouveler votre menu pour répondre aux nouvelles attentes de vos clients.

On recommande (ou même exige) l'utilisation de menus à usage unique, facilement nettoyables, à affichage numérique ou sans contact. Ils sont également un bel indicateur de votre engagement envers la sécurité et la désinfection.

Simplifiez votre entreprise

- Limitez l'offre du menu pour une efficacité et une rentabilité maximales, tout en vous concentrant sur la planification stratégique de vos offres à durée limitée pour stimuler l'entreprise.
- Ajustez vos besoins en personnel pour accommoder la capacité réduite en salle, le menu limité et les services disponibles.
- Continuez à offrir les commandes pour emporter, le ramassage à distance et la livraison, en plus d'autres services améliorés comme des trousse-repas, des plats à emporter et à cuire et des articles de spécialité.
- Créez une boutique éphémère sur les lieux ou un « marché » virtuel pour vendre vos articles vedettes et des articles de garde-manger essentiels.

Repensez la conception de votre menu

- Comprenez vos clients. Ils rechercheront les mesures que vous prenez pour assurer leur sécurité et leur confort – et cela comprend la conception du menu.
- Pensez à changer pour un menu jetable tenant sur une feuille de papier, des panneaux d'affichage de menu ou des affichages numériques pour de meilleures pratiques de sécurité et de désinfection.
- Pour le service en salle à manger, introduisez ou soulignez des options de commandes et de paiement en ligne à la table.
- Offrez votre menu en ligne pour que les clients puissent le visualiser à partir de leur téléphone intelligent ou leur tablette en utilisant un code QR pour la prise de commande sans contact.



SYSCO | MARKETING SERVICES

Pour en savoir plus sur nos services de marketing,
composez le 1 800 380-6348 ou envoyez un courriel à
l'adresse info@syscomenuservices.com

Repensez votre menu pour *la relance!*

Gérez le contenu de votre menu

- Concentrez-vous sur ce que vous faites de mieux – offrir un produit constant de haute qualité sur lequel vos clients peuvent compter.
- Évaluez et mettez à jour votre menu en tenant compte des **Les 4 P de l'ingénierie d'un menu** :

PROFITABILITÉ

- Passez en revue les coûts actuels des articles et ajustez les prix en vous basant sur les conditions actuelles du marché.
- Identifiez où il est possible de changer des ingrédients pour améliorer votre profitabilité sans compromettre la qualité de vos produits.

POPULARITÉ

- Faites connaître vos articles vedettes – pour quoi êtes-vous connus?
- Passez en revue les expériences du passé ou une analyse de la concurrence pour déterminer vos offres clés.

PRÉPARATION

- Sélectionnez des articles qui ne requièrent pas beaucoup de temps de préparation et d'assemblage.
- Fournissez une formation multidisciplinaire à votre personnel de cuisine pour une efficacité maximale.
- Passez en revue et réduisez vos stocks pour minimiser les produits individuels et les stocks en surplus.

PORTABILITÉ

- Assurez-vous que vos articles s'emballent et se transportent bien – qu'ils gardent leur niveau de qualité et de fraîcheur.
- Investissez dans des récipients pour plats à emporter de qualité pour que la température et la présentation des aliments restent le plus semblable possible à l'expérience en salle à manger.



Sysco | MARKETING SERVICES

