

A vibrant, stylized illustration of various food items. On the left, there are green asparagus spears with purple and brown triangular accents. In the top right, a large orange sun with yellow teardrop-shaped rays is partially visible. Below the sun is a purple and white striped bell pepper. In the bottom left, there is a cross-section of an orange showing its segments and a slice of watermelon with a pink rind and white seeds. In the bottom right, there is a cluster of red cherry tomatoes on a green stem with small green leaves. The entire scene is set against a light blue background with a fine, dotted texture.

GASTRO AGENCIA

MARKETING FOOD LOVERS

POSIBLES PROTOCOLOS PARA REAPERTURA HOSTELERÍA



Estas son algunas de las medidas que se están esbozando para cuando se permita la reapertura de locales de hostelería.

Creemos que es importante que como hostelero y cliente nuestro estés preparado y atento a todos los cambios que tendrás que hacer para cumplir la normativa, y sobre todo, para generar confianza en tus clientes.

Todo esto lo hemos redactado investigando las normas imprescindibles que las autoridades sanitarias han impuesto en China a la hora de volver abrir los locales de restauración tras levantar el confinamiento.

Estas normas pasan, sobre todo, por implantar medidas sanitarias para evitar el contagio entre los clientes y el personal de los diferentes establecimientos.

1. COMUNICACIÓN PÚBLICA:

- a.** Lo primero sería comunicar a través de tus redes sociales, web, newsletter, etc. Las medidas que estás adoptando en tu local para cuando reabran la actividad. Así ganaremos confianza entre nuestro público habitual incluso antes del momento 0 de reapertura.
- b.** Tomar fotografías de dichas medidas por si algún cliente pregunta o quiere más información al respecto antes de realizar una reserva. Es muy probable que los clientes quieran saber si nuestro local es seguro para él y puede que quiera cerciorarse de ello.

2. ACTUACIONES EN LOCAL:



- a.** Dispensador, si puede ser automático mejor, de gel hidroalcohólico en la entrada principal de tu local y en los baños.
- b.** Mamparas de protección en zonas de bienvenida, barra o pase de platos si el público tiene que acercarse a esas zonas a interactuar con tus empleados (ser atendido para su reserva, hacer un pedido, pagos de cuentas, pedir en barra, etc.)
- c.** Instalación de purificadores de aire, también denominados máquinas generadoras de ozono. Deberás informarte del aparato a instalar según los m2 de tu comedor. Si lo necesitas tenemos información de proveedores homologados para ello.

info@gastroagencia.es

962 065 453

Calle Escolano, N°20, Pta. 1
46001 Valencia

www.gastroagencia.es

  [gastroagencia.es](https://www.facebook.com/gastroagencia.es)

d. Se recomienda que en cada mesa haya toallitas húmedas con solución alcohólica para que cada cliente la tenga disponible al comienzo de cada turno. Posible distanciamiento entre mesas de al menos 1 m. Aunque esto no se ha dado en China como norma.

f. Mamparas separadoras entre mesas.

g. Sistemas de medición de temperatura de los clientes antes de entrar, bien sea a través de un sistema de cámara medición o pistola manual.

3. ACTUACIONES DE PERSONAL Y ATENCIÓN AL PÚBLICO:

a. Cartas digitales o cartas online. El comensal deberá tener un código QR o una página web donde navegar y poder consultar la carta desde su teléfono móvil. Se hace indispensable tener una buena WEB con la carta bien adaptada.

b. Escalonamiento del horario de reservas para control del aforo, por lo que se está viendo en China, no se permite que haya más de 50 personas a la vez en los locales. En este país tampoco se permiten las mesas de más de 4 personas. Para ello es recomendable el uso de una plataforma de reservas online, y que a través de nuestra web, el cliente pueda reservar su mesa en los horarios prefijados por el propietario del local.

c. El personal deberá someterse a una medición de temperatura exhaustiva antes de cada servicio

d. Desinfección total de todo el material empleado para el servicio. Copas, cubiertos, platos, paneras o manteles deberán superar los 60 grados de temperatura en el lavado, con el fin de acabar con cualquier bacteria.

e. Por supuesto, el personal deberá utilizar mascarillas y guantes durante todo el servicio. Así que cuando sepamos el horizonte de apertura haz una compra de Epis para tu personal.

f. Prepara o modifica tu oferta para que sea susceptible de enviarse a domicilio o que el propio cliente pase a recogerla. En China está suponiendo ahora mismo un 70% Delivery y un 30% consumo en local.

RESUMEN:

Con todo esto no queremos ser alarmistas, sino mantenerte informado de por dónde va a ir el sector y la nueva normativa.

Del mismo modo, queremos que seas consciente que tu web debe ser potente y estar bien optimizada y diseñada para:

- Consulta de tu carta navegando desde el restaurante.
- Fomento de reservas online para controlar turnos y aforos.
- Fomento de los pedidos para llevar o recoger en local a través de tu propia web.

Debes de comunicar a tus clientes, y a tus clientes potenciales y futuros, que eres un hostelero comprometido con estas medidas y que tu local es seguro. Por ello, ahora más que nunca debes confiar en servicios como redes sociales, newsletter, campañas de anuncios para:

- Atraer público hacia tus perfiles y que conozcan lo que estás haciendo.
- Generar reservas en tu local a través de la web.
- Generar pedidos para Take Away.
- Construir un imagen de negocio serio a través de fotografías y contenidos de calidad.

Un abrazo y espero muy pronto sentarme en vuestras casas para disfrutar de vuestra gastronomía, porque las mejores cosas de la vida suceden alrededor de una mesa...



Firmado:



Miguel Rives CEO Gastro Agencia



**GASTRO
AGENCIA**
MARKETING FOOD LOVERS