

CONFIDENCE
IN EVERY CASE.



Mucho ha cambiado durante los últimos seis meses. La pandemia global del Coronavirus ha (y continua) cambiando como los servicios de alimentos operan. Qué, donde, y como se sirve y se vende la comida está evolucionando a diario para poder cumplir con las necesidades culinarias y de seguridad de alimentos de los comensales de todo el mundo. Y aunque es difícil reinventarse de un día para otro, los chefs, los agricultores, los expedidores, y hasta los departamentos de TI, se han vuelto muy creativos como también científicos.

Siga leyendo para ver como la industria está maniobrando estos grandes cambios con resultados positivos.

Tendencias

VERANO COVID-19 2020

Menús reducidos

Mientras que los restaurantes de todo tipo están reabriendo, los presupuestos para los alimentos son una preocupación principal. Los menús más pequeños y mejor enfocados son la respuesta para el “nuevo normal” de este verano.

- Los días de los aperitivos los menús de platillos pequeños para probar han quedado en el pasado—o por lo menos están suspendidos. Las familias y los grupos que viven juntos puede que sigan disfrutando de los platos que se pueden compartir en los menús para llevar (especialmente las pizzas y los panes planos), pero dentro de los establecimientos en sí, los platos individuales harán un retorno.
- Los platos exclusivos, sofisticados de “comida como arte” están dejando lugar a las comidas que evocan un sentido de seguridad.
- Escoja platos con ingredientes que se pueden utilizar en partes múltiples del menú para reducir los gastos y el almacenaje de los alimentos.
- La falta de carne ha impactado las órdenes, realizando las opciones basadas en las plantas como sustitutas saludables en el menú.
- Y mientras que la consolidación es el nombre de juego, no se olvide de quien es. Los comensales frecuentan restaurantes específicos para comer sus platos favoritos, por eso no se reorganice muy drásticamente. Mantenga su atención en los favoritos, pero no pierda la creatividad.
- El segmento del desayuno, un ganador del menú por largo tiempo ha tomado el golpe más fuerte durante la pandemia. Note que la gente está menos dispuesta para salir a desayunar que para las otras partes del día.
- Los postres se han mantenido en su lugar, pero los operadores deben asegurarse de que sus opciones puedan soportar los tiempos para llevar y entregar mientras que un porcentaje del negocio se cambia hacia este camino. Si el helado y las paletas se van a derretir antes de que lleguen, es mejor dejarlos atrás.

Persiste el comer fuera del establecimiento

Cuando la mayoría de los comedores fueron cerrados de manera obligatoria durante la primavera, las plataformas para llevar y entregar fueron la única manera para servir a los clientes, y en muchos casos, para mantener los restaurantes vivos. Ahora que la transición

gradual hacia la apertura de los comedores ha comenzado, las operaciones sabias están realizando la importancia de mantener la fuente de ingresos.

- Los clientes no han abandonado sus deseos de sostenibilidad, pero justo cuando el progreso se estaba haciendo en esta arena, el Covid-19 cambio el juego. Para atraer a los clientes que le siguen dando prioridad al medio ambiente, piense en sus selecciones de empaque y cambie sus contenedores para entregar de poliestireno y plástico a las opciones ecológicas y reciclables.
- Envíe las órdenes en contenedores con sellos a prueba de manipulaciones.
- Incluya toallitas desinfectantes en las bolsas de entrega.
- Configure sistemas eficientes para ordenar en línea.
- Construya afuera un lugar seguro para recoger para hacer transacciones con muy poco contacto.
- Asegúrese que las comidas se mantengan a las temperaturas apropiadas (las comidas calientes a 135° F/57° C o más y los platos fríos a 41° F/5° C o menos) durante el viaje y la llegada para prevenir la infección alimentaria.
- Limpie frecuentemente las bolsas o cajas que se utilizan para entregar y las superficies que se tocan a menudo (incluyendo el interior de los vehículos que se usan para entregar las comidas).
- Incluya las opciones para calentar-y-comer conectadas con videos en línea que demuestre como los comensales puede preparar los ingredientes.





Tendencias

VERANO COVID-19 2020



Camine de puntillas de regreso a la innovación

Las comidas reconfortantes evidentemente dominaron las órdenes de los restaurantes para llevar y entregar durante el principio del cierre. Ahora que los clientes se están aventurando a comer dentro de los restaurantes, ellos están buscando las comidas antojosas y/o que no pueden hacer en casa, especialmente los mariscos y las cocinas globales.

- Aunque es importante el seguir sirviendo las comidas reconfortantes favoritas, usted debe resembrar su menú con ingredientes y sabores excitantes.
- Los mariscos del verano, especialmente los crudos tales como el ceviche y el poke hawaiano, raramente son hecho en las cocinas de los clientes. Los comensales quieren estos platos, particularmente cuando se les empareja con los cítricos, el cilantro, y los vegetales crocantes, cortados en virutas.
- Los sándwiches portátiles, el crujiente pollo frito, y los pepinillos de sabor penetrante tienen buen éxito de ventas por sí solo—¿por qué no los combina con el clásico katsu japonés de pollo? Esta portátil opción combina las características nostálgicas con texturas balanceadas y sabores inspiradores (vea la foto arriba).

La lista de moda

- Espacios para comer al aire libre
- Alianzas para la justicia social
- Servicios por ventanilla & entregados al auto
- Alcohol para llevar
- Transparencia 2.0
- Comidas familiares entregadas
- Helado de frutas para el verano
- Pizza, pizza, y más pizza
- Kits para hacer comidas de restaurantes
- Asientos con distanciamiento social
- Menús desechables
- Quioscos de comidas para llevar
- Cajas para entregar las verduras
- Sándwiches globales
- Reservaciones obligatorias
- Conexión por las redes sociales
- Culturas bondadosas
- Todas las manos a la obra
- Pagos sin contacto
- Ensaladas saludables
- Guantes & Mascaras
- Donaciones de comidas
- Jarras de condimentos hechos en casa
- Mariscos del verano
- Escaneando las temperaturas
- Proteínas de plantas
- Opciones para calentar-y-comer
- Tazones de arroz globales
- Apoyando a los agricultores/expedidores
- Pollo frito picante
- Precios elevados del menú
- Bomba manual de desinfectante para las manos
- Cajas Bento
- Renacimiento de la fermentación
- Particiones plásticas
- Protocolo intensificado de lavado de manos
- Programas para apoyar los negocios locales

¡Conéctese!

Regístrese para recibir estos reportes exclusivos de markon.com:

- **Cosecha fresca**—una recorrida semanal del mercado de verduras frescas incluyendo precios, disponibilidad y calidad.
- **Tendencias**—pronostica lo que está por el horizonte culinario cuatro veces al año.

Las nuevas reglas:

Comiendo en el restaurante

Aunque muchos comensales siguen ansiosos y son menos aventurados cuando buscan comidas fuera de la casa, las encuestas demuestran que le comer afuera es una de las tres cosas que están deseosas de hacer. La mayoría ya se han cambiado de pánico a cauteloso cuando consideran comer dentro de un restaurante.

- La transparencia nunca ha sido tan importante. Los clientes quieren y necesitan ver cuáles son las medidas de seguridad que se están tomando en su establecimiento (al frente y atrás de la casa) para que puedan sentirse confidentes de regresar.
- La relajación es un deseo crítico cuando los comensales que quieren aventurarse de nuevo. No solo están interesados en la comida, pero también en el aire y el ambiente, p.e. la experiencia en general.
- Si usted ofrece entretenimiento en su establecimiento, ponga marcadores que mantienen a los clientes a seis pies de distancia y desanime que los huéspedes se congreguen con gente que no son de su propio grupo.
- La tecnología libre de contacto está avanzando a un nivel astronómico. Los estudios demuestran que los comensales prefieren transacciones libres de contacto, menús desechables, o códigos QR.
- Utilice tableros digitales que enseñen los chequeos de las temperaturas de los empleados, los horarios de saneamiento y lavado de manos, y las reglas de distanciamiento social.
- Y sobre todo, manténgase ágil: este virus es nuevo y desconocido. Sea flexible y esté listo porque las reglas pueden cambiar a cualquier tiempo.

Recursos:

Datassential
Eater
Flavor & The Menu
Foodable
Food Dive
FoodNavigator-USA
Foodservice Director

Nation's Restaurant News
Perishable News
Plate Magazine
QSR Magazine
Restaurant Hospitality
The Word's 50 Best Restaurants



Si quiere aprender más acerca de las marcas de Markon, tenga el favor de contactar a su representante de ventas | markon.com