
**EN MINUTOS
ESTAREMOS
COMENZANDO**



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



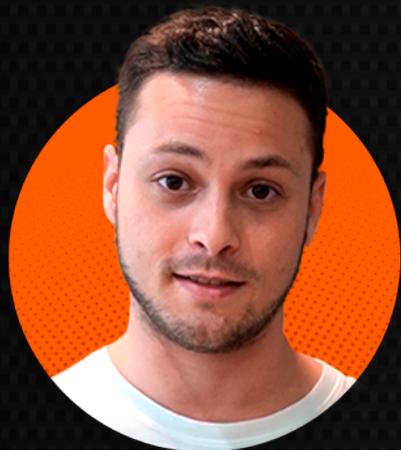
Estrategias para la reapertura exitosa de tu restaurante



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

ORADORES



MARTÍN RENÓ

Chef de Unilever Food Solutions Argentina.



Unilever
Food
Solutions



GONZALO SEPÚLVEDA

Chef de Unilever Food Solutions Chile.



Unilever
Food
Solutions



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Los gastronómicos estamos entrando en una nueva etapa de la pandemia.

Tiempos

Disposiciones

Reapertura

Consejos

Responsabilidades

Equipos



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



Teniendo en cuenta
estos cambios vamos
a analizar:

Como mejorar nuestros flujos de trabajo,
la experiencia del consumidor y
nuestros resultados.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Los factores o puntos que tenemos que tener en cuenta en esta etapa de transición.

**PERSONAL O EQUIPO DE TRABAJO:
HABILIDADES "MULTITASKING"**

**MENÚ EFICIENTE: OPTIMIZACIÓN DE
RECURSOS**

EL NUEVO "SALÓN" DE SERVICIO

COMUNICANDO LA REAPERTURA

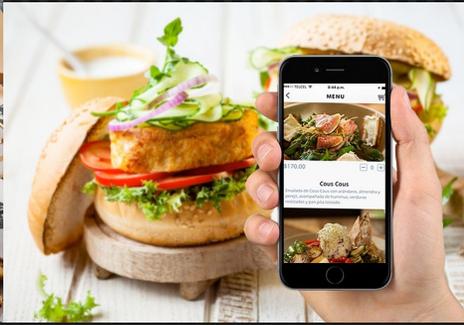


Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

HABILIDADES "MULTITASKING"

Nuestros equipos han tenido que adaptar sus tareas diarias y sumar nuevas, con el fin de adaptación de nuestros negocios.



Delivery

Take away

App

Limpieza

Desinfección

Despachar



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

MENÚ EFICIENTE: OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS

Eliminar los platos menos populares

Eliminar los procesos de producción de mayor complejidad

Reducir la cantidad de tipo de materia prima

Elegir ingredientes que puedan ser utilizados en la elaboración de otros platos



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Importancia de los Productos Deshidratados

Ahorran: tiempo, espacio, refrigeración y congelamiento

Son de alta vida útil

No implican la pérdida de calidad o de nutrientes y son de muy fácil uso.

Tienen más de un uso o aplicación



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

TIPS PARA UN MENÚ EFICIENTE

Productos estacionales y locales

Abastecimiento

Platos a partir de platos



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

TIPS PARA UN MENÚ EFICIENTE

Салаты		
Чука салат / маринованные водоросли, ореховый соус	220 г	180.-
Сякэ Кунсей Сарада / копченый лосось, лист салата, помидор, слайси соус	170 г	300.-
Супы		
Мисо Широ / традиционный соевый суп с грибами шиитаки, водорослями и сыром Тофу	300 г	90.-
Унаги Мисо Широ / традиционный соевый суп с угрем, грибами шиитаки, водорослями и сыром Тофу	300 г	170.-



Сашими Эби / вареная креветка	100 г	180.-
Сашими Хотате-Гай / морской гребешок	100 г	220.-
Сашими Унаги / копченый угорь	100 г	320.-
Сашими Сякэ / лосось	100 г	180.-
Сашими Магуро / тунец	100 г	180.-
Сашими Идзуми-тай / морской окунь	100 г	150.-
Эби Темпура / тигровые креветки в кларе	100 г	160.-

Atractivo a la vista

Menús del día con stock permanente

Utilización de despuntes y mermas



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

TIPS PARA UN MENÚ EFICIENTE

Estandarizar las recetas SIEMPRE

Capacitar a nuestro personal de servicio

Comida de personal



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

EL NUEVO "SALÓN" DE SERVICIO ("Front Of House")



Alcohol en gel en lugares estratégicos

Vajilla descartable individual

Nuevo menú: pizarras, QR

Porciones individuales

Elementos de seguridad

Alfombras sanitizantes



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Cumpliendo con el distanciamiento social

Para cumplir con el distanciamiento social tendremos una reducción en la cantidad de mesas en el salón y los tiempos de rotación serán más altos.

División de áreas: picking y servicio

¿Qué pasa con la rotación?

¿Qué pasa con el personal?



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



Cumpliendo con el distanciamiento social

**Continuar potenciando
DELIVERY & TAKEAWAY**

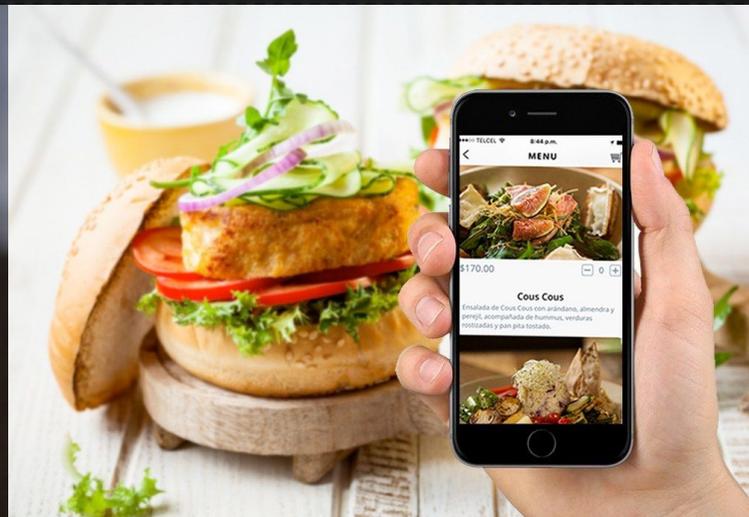
**¿ Pueden convivir el delivery con
la reapertura?**



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Importancia de las Reservas



Informar previamente las condiciones de la reserva

Los canales de reserva (teléfono, sitio web, RRSS)

El tiempo de tolerancia de espera

Horarios de atención

Turnos

Cantidad máxima de comensales por mesa

Otras medidas que resulten útiles al comensal



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

COMUNICANDO LA REAPERTURA

Debemos comunicar la reapertura de nuestro negocio de todas las formas posibles:



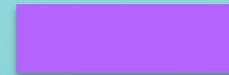
Pantallas, pizarras o digital!



Descuentos, promociones, combos, happy hours



Visibilidad de medidas de higiene: RRSS & local

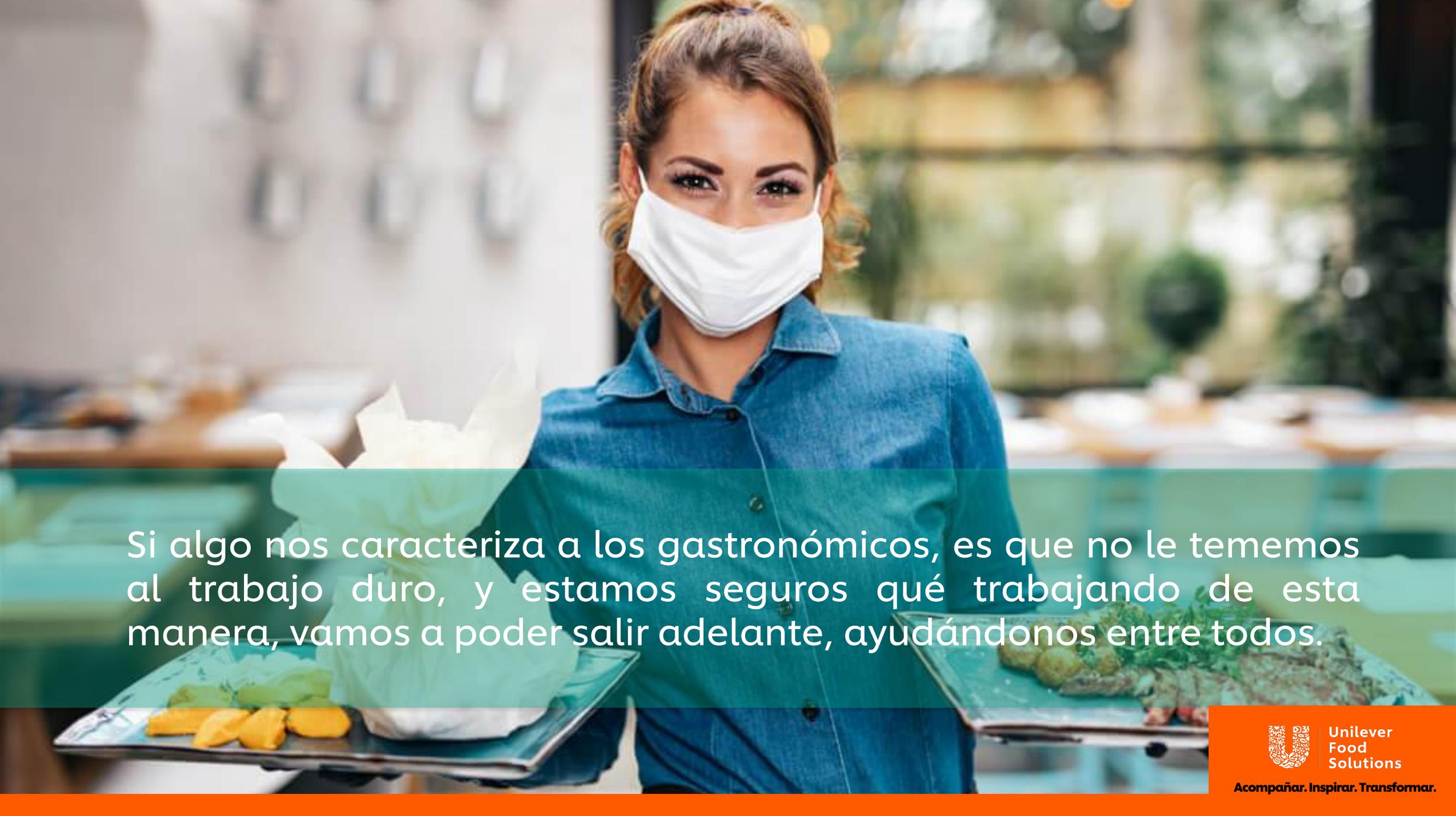


Usar marcas fuertes



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



Si algo nos caracteriza a los gastronómicos, es que no le tememos al trabajo duro, y estamos seguros que trabajando de esta manera, vamos a poder salir adelante, ayudándonos entre todos.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

PREGUNTAS



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

1. ¿Podrían profundizar en el tema de los despuntes y mermas?

Siempre aprovechar las partes de los alimentos que no se pueden presentar en los platos de la carta, para así elaborar platos que encajen económicamente hablando, en el menú diario del restaurante. Un ejemplo sería porcionar los pollos y reservar las pechugas, muslos y contramuslos para platos más elaborados y la carcasa, alas, etc... utilizarlas para el menú del día ofreciendo caldos, frituras o salsas de acompañamiento o sándwiches. Este punto también lo podemos sumar a "Platos a partir de platos": la elaboración de platos que favorezcan su reutilización es un buen método de aumentar el rendimiento económico de los mismos, es decir, si un martes elaboras una cocción lenta de una carne, el miércoles puedes ofrecer un guisado o croquetas. El caldo restante o mermas de carne puedes usarlo como preparación para nuevos platos que requieran de un potenciador de sabor. Finalmente, con una correcta estandarización de nuestras recetas, podremos planificar de mejor forma nuestra producción y así nuestras compras y abastecimientos de materias primas. Así podremos controlar de mejor forma las mermas y detectar cuando podremos reutilizar despuntes y mermas en cada proceso.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

2. Para la comida del personal, si se usa stock del local, ¿cuál es la mejor manera de costearla y discriminarla?

La recomendación es tener 1 menú diario, estipulado de antemano en forma semanal, hacer el pedido y diferenciar la materia prima a usar del stock de producción, además de las cantidades que se van a pedir y recepcionar. Comandar a la cocina en la apertura cantidad de comensales internos y controlar cuantas raciones se elaboran y sirven por turno. Lo mismo ocurre con las infusiones, tostadas de desayuno y consumos varios. La clave: Fijar un presupuesto y costo diario por persona.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

3. ¿Cómo sugieren controlar el consumo de mercaderías por parte del personal para que no se exceda del desayuno y la comida diaria?

Fijando un presupuesto mensual de gasto para el personal y separando un espacio en bodega especial para la comida del personal. Podría ser responsabilidad de jefe de turno monitorear el manejo de estos, pero cabe mencionar la importancia de que todo el equipo de trabajo sea consciente del uso de estos productos y de los dueños y administradores mantener motivados y alineados a sus equipos de trabajo.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

4. ¿Qué recomendaciones dan al momento de montar una mesa? Por ejemplo en relación a las servilletas, mostaceros, aceites y tantas otras cosas que implican manipulación de los clientes?

La recomendación sanitarias es evitar el uso de insumos y elementos de manipulación en las mesas. Todo lo relacionado a servicio, ya sea servilletas, saleros, pimenteros, salsas, alcuzas y otros elementos similares, deben venir porcionados para que cada clientes los manipule y puedan ser desechados posteriormente. El uso de estos productos también permite sanitización y desinfección entre cada rotación de mesa y promueve prácticas confiables de sanitización en este contexto de transición.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

5. ¿Qué opinan del uso de los individuales de cuerina?

Se recomienda uso de materiales desechables. En el caso de estos materiales que pueden ser sanitizados, podrían eventualmente usarse siempre y cuando permitan una correcta limpieza y desinfección. Se recomienda revisar la normativa local de cada país o región para estar atento a estos puntos específicos.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

6. ¿Qué recomendaciones pueden dar para el armado de una barra de cafetería?

En tiempos de transición, se recomienda usar materiales que no permitan mayor manipulación entre quienes atienden en la barra y los clientes o comensales de la cafetería. En este punto, es importante seguir recalcando el uso de materiales porcionados de forma individual, como también de materiales desechables biodegradables para facilitar la descomposición de éstos. Adicionalmente, es importante recordar que debemos optimizar nuestras operaciones de producción y servicio, simplificando las opciones de carta, manteniendo aquellas ofertas rentables y potenciando las promociones para aumentar demanda. Bajo este punto, podemos acotar nuestra oferta manteniendo la rentabilidad de nuestros negocios en este tiempo de transición.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

7. ¿Qué tips nos pueden dar para Room Service? ¿Tiene el mismo efecto la comida tapada que la comida sellada con plástico film?

El Room Service debe ser abarcado con las mismas restricciones del "nuevo salón" de restaurantes, teniendo los mismos cuidados de sanitización y desinfección de los elementos para los huéspedes o comensales, usando materiales desechables para evitar mayor manipulación, como también, evitar usar mantelería y menaje en los carros, reemplazando por productos porcionados y materiales desechables biodegradables. El efecto de la comida sellada con plástico film versus la comida tapada, dependerá del tipo de plato del que se este presentando. No será lo mismo en productos que condensen o puedan humedecerse a otros que no.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

8. ¿Alguna recomendación respecto a aplicaciones de delivery?

Recomendamos revisar los webinar anteriores donde hablamos de Marketing Digital, Digital Branding y cómo comunicar correctamente y usar las plataformas de delivery. Puedes visitar nuestra sección destinada a los webinars aquí :

<https://www.unileverfoodsolutions.com.ar/inspiracion-para-chefs/webinars.html> (Argentina)

<https://www.unileverfoodsolutions.cl/inspiracion-para-chefs/webinars.html> (Chile)



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

GRACIAS



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.