

---

**EN MINUTOS  
ESTAREMOS  
COMENZANDO**



Unilever  
Food  
Solutions

**Acompañar. Inspirar. Transformar.**



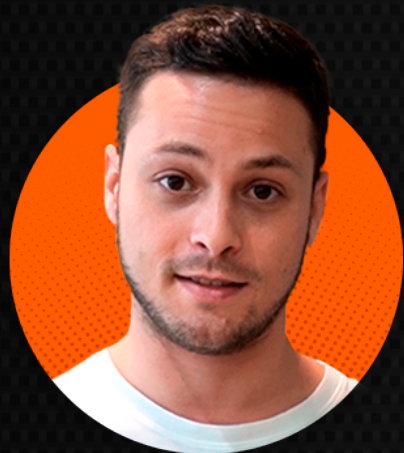
# Estrategias para la reapertura exitosa de tu restaurante



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**

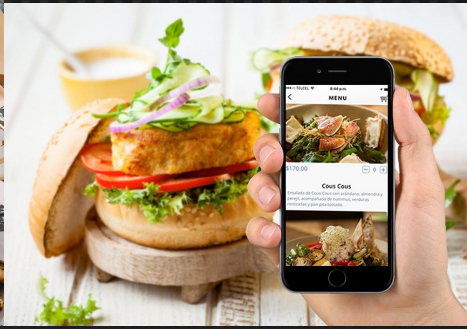


Unilever  
Food  
Solutions

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?**

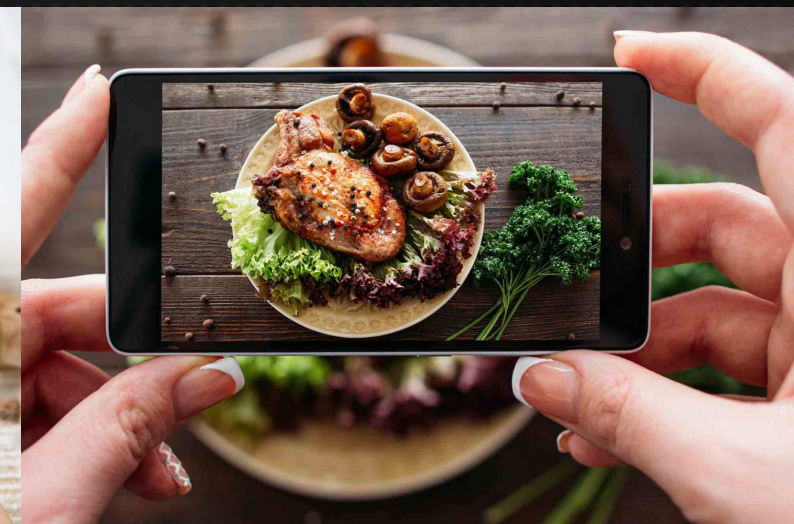
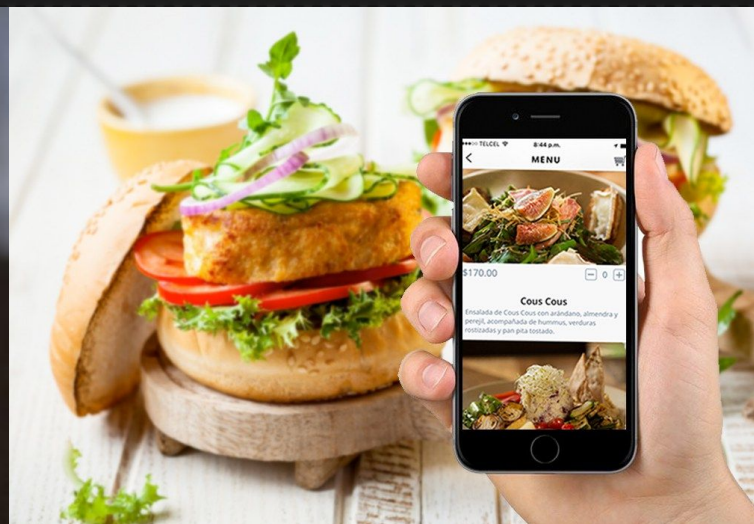


Unilever  
Food  
Solutions

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

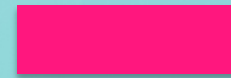
Acompañar. Inspirar. Transformar.

# COMUNICANDO LA REAPERTURA

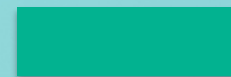
Debemos comunicar la reapertura de nuestro negocio de todas las formas posibles:



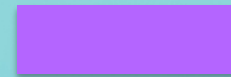
**Pantallas, pizarras o digital!**



**Descuentos, promociones, combos, happy hours**



**Visibilidad de medidas de higiene: RRSS & local**

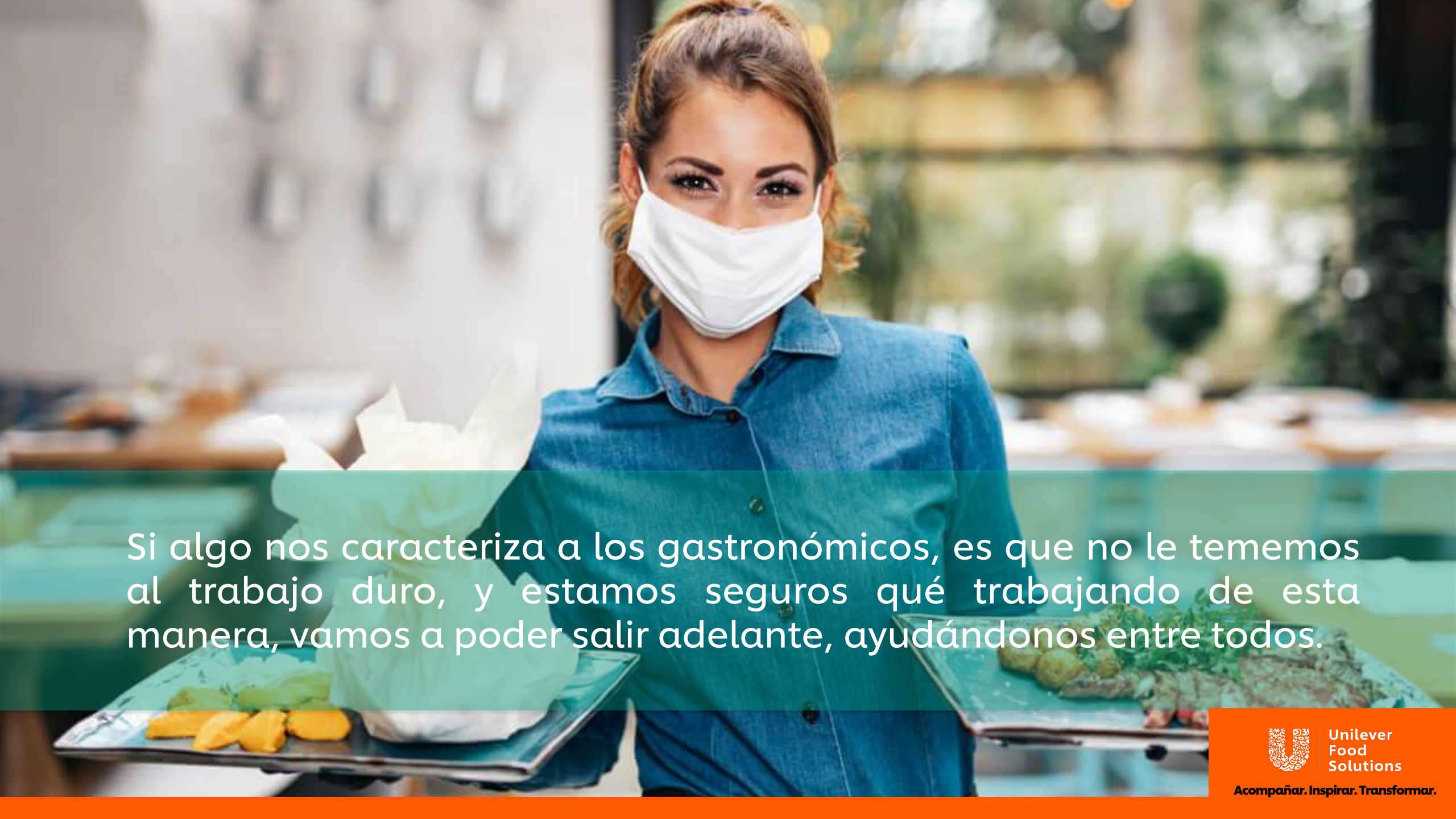


**Usar marcas fuertes**



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.