

O novo normal de Restaurantes e bares – e dos clientes...



E

finalmente estamos para sair da quarentena, estamos quase na fase 2 da flexibilização – espero que possamos ir para a fase 3 onde bares e restaurantes poderão abrir.

Mas será que todos entenderam que será um cenário mega diferente, onde segurança pessoal e **comportamento social** é o mais **importante**?



Hora de pagar – nada de dinheiro em nota (aliás, quem ainda paga com nota?). Prepare o cartão de débito/crédito e as maquininhas. Os estabelecimentos que não tiverem um ambiente de pagamento sem contato serão considerados por trás da curva operações-tecnologia.

Delivery – ok, tecnicamente, o estabelecimento tem que controlar o motoboy – mas isso nem sempre acontece (infelizmente). Então cada local tem que procurar implantar alguma forma manter a comida em uma temperatura adequada até o momento da entrega – e que possa ser rastreada, protegida... Além de registrar quem pegou a comida e o tempo de retirada.



Cardápio – nem todo mundo entende e se sente a vontade com cardápios virtuais. Assim, os estabelecimentos devem procurar fornecer uma opção que o cliente não tenha medo de usar. Um cardápio plastificado – que possa ser limpo, facilmente – é uma boa escolha. Mas o ideal mesmo é, o cliente possa acessar e escolher seu pedido direto do seu smartphone. Investir nesse tipo de tecnologia é o melhor que o empreendedor pode fazer.

A nova consciência e preocupação com o contágio serão um dos principais fatores para que as tecnologias existentes sejam totalmente implementadas- e aceitas. Sim vai custar. Mas, uma vez implantado o sistema, a vantagem é real e inequívoca, revertendo em clientes esse investimento . Segurança será o critério e a prioridade.