

Se préparer pour la SUITE DES CHOSES

Comme les prochaines étapes varieront d'un restaurant à l'autre, voici globalement les principaux éléments à considérer.



Dans les dernières semaines, les choses ont été tout sauf normales. La pandémie de COVID-19 vous a forcé à vous adapter rapidement pour survivre, et vous n'avez pas vraiment eu le temps de planifier quoi que ce soit. Mais en vue de la reprise économique, c'est différent. Vous avez amplement le temps de planifier comment vous redeviendrez un lieu fréquenté. Or, comme beaucoup d'incertitude plane autour de la forme que les réouvertures prendront, nous avons demandé à nos experts ce qui leur semble le plus important à prendre en compte. Nous vous fournissons aussi une liste de vérification qui pourrait vous être utile.

1

Réfléchir à l'avenir de son établissement

- ▶ Offrirez-vous un menu complet ou commencerez-vous par un menu plus restreint?
- ▶ Que changerez-vous sur le menu : offres à durée limitée, boissons, desserts, dîner, souper, menu pour enfants, prêt-à-cuisiner, plats à emporter, livraison, etc.?
- ▶ Apporterez-vous des changements aux services de livraison et de plats à emporter?

2

Se tenir au courant

- ▶ Quelles mesures de distanciation sociale sont toujours en place?
- ▶ Y a-t-il des restrictions concernant le nombre de clients?
- ▶ Quelles précautions supplémentaires devrez-vous prendre?
- ▶ Une inspection doit-elle avoir lieu et quelles en sont les exigences?

3

Informar sa clientèle

- ▶ Comment communiquerez-vous votre réouverture aux gens?
- ▶ Devez-vous mettre votre site Internet ou autres sources d'information (Facebook, Instagram, Google) à jour?
- ▶ Quels renseignements devez-vous fournir : heures, menu, mesures de salubrité, nettoyage, etc.?

4

Évaluer la situation en vérifiant l'équipement, l'inventaire, les fournitures et le bâtiment

- ▶ Des améliorations ou changements doivent-ils être faits?
- ▶ L'équipement a-t-il été nettoyé, et les réfrigérateurs et congélateurs fonctionnent-ils?
- ▶ Devez-vous réactiver certains services que vous aviez annulés ou suspendus?
- ▶ Avez-vous besoin d'imprimer des menus : offres à durée limitée, dîner, souper, plats à emporter, livraison, etc.?

5

Se préparer au réapprovisionnement

- ▶ Avez-vous discuté de vos besoins avec votre représentant?
- ▶ Avez-vous une liste des articles autres que des aliments dont vous avez besoin (papier hygiénique, contenants pour emporter, produits de nettoyage, etc.)?

6

Rebâtir son équipe

- ▶ Si des employés ont été mis à pied, savez-vous s'ils planifient reprendre leur emploi? (Consultez vos meilleurs employés en premier.)
- ▶ Comment recruterez-vous au besoin de nouveaux employés?
- ▶ Quel est le processus d'intégration et de formation des anciens et nouveaux employés?

7

Se créer une liste de vérification

PERSONNEL

- Formation préouverture
- Horaire (avec une date de début pour chacun)
- Organisation des documents d'embauche ou de réembauche
- Ajout au système de paie
- Commande d'uniformes

ENSEMBLE DE L'ÉTABLISSEMENT

- Laver et assainir soigneusement toutes les surfaces dures
- Laver la vaisselle, les ustensiles, les verres, les accessoires, les casseroles, etc.
- Faire l'inventaire pour déterminer les fournitures requises et les commander avant la réouverture

CUISINE

Vérifier, nettoyer et redémarrer l'équipement :

- Compresseurs
- Hottes
- Réfrigérateurs
- Congélateurs
- Machines à glace
- Lave-vaisselle

INVENTAIRE

- Jeter les produits périmés
- Faire l'inventaire
- Mettre le logiciel d'inventaire à jour
- Vérifier les feuilles d'inventaire

MENU

- Revoir le menu principal, le menu pour enfants, les boissons, les desserts et les offres à durée limitée
- Mettre le logiciel de recettes à jour
- Imprimer les nouveaux menus (ou nettoyer ceux existants)

SALLE À MANGER

Vérifier l'équipement (obtenir du service au besoin) :

- Machine à café
- Machine à thé
- Distributeur de boissons gazeuses
- Machine à glace

BAR

Vérifier l'équipement (obtenir du service au besoin) :

- Système pour la bière en fût
- Mélangeur
- Distributeur de boissons
- Lave-vaisselle
- Machine à glace

INVENTAIRE DU BAR

- Jeter les produits périmés ou impropres à la consommation
- Faire l'inventaire
- Mettre les feuilles d'inventaire à jour

RÉACTIVATION DES SERVICES

- Câble
- Internet
- Système de points de vente
- Chauffage, ventilation et climatisation
- Lingerie et tapis
- Ordures et collecteur de graisse
- Nettoyage
- Aménagement paysager
- Comptabilité et services de paie
- Marketing
- Livraison

MARKETING

- Mettre son site Internet à jour
- Mettre ses comptes Facebook, Instagram, Google, etc. à jour
- Créer une campagne de médias sociaux pour promouvoir la réouverture et les nouveautés