



SE RELANCER EN FOODSERVICE

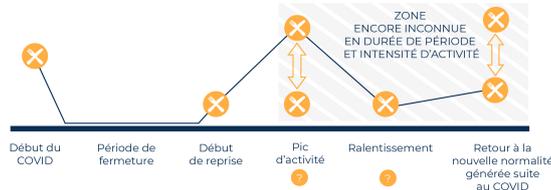
chdexpert

CHD Expert a réfléchi pour vous aux différentes hypothèses de reprise d'activité et vous dresse un état des lieux dans cette infographie.

ÉCHELLE TEMPORELLE



Face à cela, voici l'hypothèse de reprise



LES FACTEURS POUVANT INFLUER SUR LES DURÉES DES PÉRIODES ET LE NIVEAU D'ACTIVITÉ

- Les mesures de santé qui auront été prises:** intensité dépistage, traitement possible, vaccin, masques...
- Des modifications dans l'activité du point de vente:** promotion, solidarité... qui ont vocation à faire du point de symbole de reprise du retour à la proximité entre les personnes
- Une réglementation imposée par le gouvernement:** déconfinement progressif, disposition des tables, affichage réglementaire, hygiène irréprochable, transparence sur l'origine des produits...
- L'ajustement du niveau de psychose** du consommateur

LE CHR DOIT FAIRE FACE À CERTAINES TÂCHES JUSQU'À LA FIN DU CONFINEMENT

- Administratives:** Gestion du chômage partiel
- Liquidation de son stock:** Evaluation de sa trésorerie
- Révision de son offre, de sa carte**
- Révision de sa stratégie commerciale:** Retravailler relation fournisseurs
- Envisager une reprise en terme de communication, d'offres « spéciales reprise »**
- Mais aussi malheureusement se demander si son activité est encore viable... et optimiser son staff**

IL AURA CERTAINEMENT D'AUTRES TÂCHES À ACCOMPLIR LORS DE SA RÉ-OUVERTURE

- Se rassurer sur la **viabilité** potentielle de son établissement
- Recommander des produits, voire recommander autrement si la carte a évolué, en intégrant une reprise en dent de scie en fonction des hypothèses de déconfinement
- Optimiser les coûts lorsqu'il va appliquer sa stratégie de reprise
- Nettoyer intégralement son point de vente, et appliquer les nouvelles normes d'hygiène qui vont s'imposer

En effet, il y a un risque que les consommateurs fuient les établissements trop fréquentés. La psychose peut rester un moment dans l'esprit des français en fonction des hypothèses de reprise.

RASSURER LE CONSO

Voici quelques exemples

- En réorientant les tables** et leur disposition pour avoir une capacité d'accueil inférieure
- En révisant les modes de consommation:** par exemple comprendre que la consommation au comptoir va être compliquée, envisager le « à emporter », voire l'option livraison

LES OBJECTIFS

- Essayer de contrebalancer l'absence évidente des touristes cet été qui va être un enjeu crucial
- Faire de la restauration assise un **lieu de refuge** du consommateur plutôt qu'un lieu de rejet
- Créer du **trafic** au travers de l'offre, de la communication, du bon respect des règles d'hygiène...
- Faire du point de vente un lieu où l'on réapprend à vivre ensemble, dans lequel on **participe à son niveau à la reprise** de l'activité économique

Il appartient à tous les fournisseurs de la restauration d'aider leurs clients / prospects à une reprise rapide de leur activité économique.