

# Post-Corona Opstarten

## Oopties en ideeën voor je opstart.

Veel heb je waarschijnlijk zelf al bedacht, andere zijn voor jouw bedrijf niet van toepassing. Sommigen geven je misschien wat extra inspiratie.

### Richtlijnen:

- Doe wat bij je past
- Doe het niet alleen: betrek je team erin!
- Wees creatief
- Durf te experimenteren
- Schakel snel: wat de eerste week werkt kan de volgende week niet meer werken.
- Ga voor de totaalbeleving en wees super gastvrij!

## Restaurants

### Reserveren:

Denk na over je openingstijden en zittingen, zeker in de eerste week.

Er zullen mensen bereid zijn om 11.00 te beginnen met een aperitiefje.

Zo zou het er uit kunnen zien:

Vroege lunch: ontvangst 11.00 - 11.30, einde 13.30

Late lunch: ontvangst 13.30 – 14.00, einde 16.00

Vroeg diner: ontvangst 17.00 – 17.30, einde 20.00

Laat diner: ontvangst v.a. 20.00

4 x 25 personen is 100 couverts a 50,-=5000,-

Maak voor lunch en diner aangepaste aantrekkelijke arrangementen inclusief wijnen, tafelwater en e.v. koffie na.

### Denk goed na over je kaart.

De klassieke boekwerken zijn niet geschikt meer.

### Alternatieven:

#### **Geplastificeerd A4 of A3,**

Eventueel gevouwen in 2 of 3 luik. Die kaart laat je op de tafels staan. Er staan ook wijnen en andere dranken op, desserts en koffies. Zo hoef je niet steeds opnieuw kaarten te brengen.

Je kunt redelijk eenvoudig zelf maken in Publisher en iedere drukker kan ze drukken en plastificeren.

### Krijtborden

Op strategische plaatsen of op een stoel voor tafel van de gasten.

### Telefoonapps

Gasten kunnen met een QR-code vanaf hun eigen smartphone kunnen bestellen en afrekenen.

Bestellingen dan liefst ook rechtstreeks naar de keuken.

Beperk je assortiment zodat je in de keuken zo veilig mogelijk kunt werken, sterke mise en place weg kunt zetten en een goede brutowinst kunt maken.

### Gerechten

Wat waren Pre-Corona je hardlopers?

Zijn er lokale ingredienten ter vervanging?

Denk goed na over de routing in je keuken, sterke mise en place, weinig afmaakhandelingen en goede brutowinst.

Probeer zo veel mogelijk te werken met lokale producten.

Hou rekening met trends als gezond, bio en circulair.

### Geen terras?

Probeer samen met collega's iets geregeld te krijgen met de gemeente.

Bijvoorbeeld extra ruimte op stoep/plein.

Terras in je tuin of op je parkeerplaats.

# Post-Corona Opstarten



## Cafés

### Echt eetcafé!

= Café waar je kunt drinken met wat lekkers erbij bijvoorbeeld:

- 'Café ontbijt' van koffie met croissantjes en huisgemaakte confituur of Bredase van de Hero
- 'Café lunch' met soepje, broodje kroket en 2 biertjes of drankjes naar keuze.
- 'Highbeer' met bier & bitterballen
- 'Café diner' met soepje, worst & stoverij, frites en sla en 3 biertjes of andere drankjes.
- Of iets anders dat bij jouw bedrijf past.
- Alles op reservering natuurlijk.

### Grote parkeerplaats

Maak er een Biergarten van (wel even overleg met gemeente)

### Entertainment:

Muzikanten zitten thuis en spelen gratis voor onze ouders. Die willen vast wel voor een bescheiden vergoeding tijdens zo een café ontbijt, lunch of diner even komen spelen. Misschien zelfs wel alleen met de pet rondgaan: Durf te vragen!

## Partycentrum

### Restaurantje spelen?

Zonder a la carte ervaring is het heel lastig om van de een op andere dag restaurantje te gaan spelen. Als het mis gaat is dat niet goed voor je reputatie. Of de mensen daarop zitten te wachten is ook de vraag.

### Terrasje spelen

Dat kan misschien wel. Overleg met de gemeente. Maak een leuke drankenkaart met kleine gerechtjes Om je omzet te verhogen en verblijf te verlengen.

### Zet in op beleving.

Een party is in de kern beleving. Daar ben je als Partycentrum goed in. Overweeg kleinschalig en op reservering zoiets neer te zetten.

N.B. Organiseer geen bijeenkomsten, biedt diverse data, aan voor iedereen die reserveert tot max. aantal personen.

### Thema's.

Ooit waren themafeesten heel populair. Door Corona kunnen mensen deze zomer niet naar Frankrijk, Italië, Spanje, America etc. op vakantie.

Toch houden mensen behoefte aan de beleving er 'even helemaal uit te zijn'. Als partycentrum kun je zo een beleving creëren met food, drinks, rekvisieten en misschien zelfs een stukje entertainment. Entertainers zitten net als muzikanten nu thuis. Mogelijk is er voor een bescheiden prijsje iets leuks te regelen.