

FAS•ITALIA

WWW.CATERING-BUFFET.IT

LA CHECK-LIST PER CREARE UNA COLAZIONE DI SUCCESSO ANTI-COVID

Ecco una check-list ideale che può aiutarci a fare chiarezza e mettere insieme una serie di elementi, da prima dell'arrivo dell'ospite, a quando è in struttura, a quando va via. Come se dovessimo mettere insieme diversi pezzi di un puzzle. E il risultato finale dovrà essere una colazione di successo, chiaramente!

Di seguito 20 punti che possiamo raggruppare all'interno di 5 macro-categorie:

- 1) Fattore Sicurezza
- 2) Responsabilizzazione e Formazione del Team
- 3) Tipologia Colazioni
- 4) Comunicazione della Colazione
- 5) Strategie per Coinvolgere gli Ospiti

Questa la check-list con i 20 punti:

- 1) come comunico il Fattore Sicurezza agli ospiti (offline ed online);
- 2) come profilo i clienti per capire il loro grado di preoccupazione;
- 3) cosa dico al telefono agli ospiti;
- 4) come viene fatto il check-in e come gestisco i pagamenti?;
- 5) come viene effettuata la sanificazione/pulizia?;
- 6) quale segnaletica uso in sala colazione per il rispetto delle norme anti Covid-19;
- 7) come coinvolgo il personale nelle procedure anti-covid;
- 8) come formo il personale e come lo responsabilizzo affinché riesca a far vivere agli ospiti un'esperienza unica e indimenticabile?;
- 9) come trasformo il personale in Ambasciatore del Territorio attraverso la Ruota delle Esperienze?;*;
- 10) quali tipi di colazione posso proporre e su quali posso puntare?;
- 11) se ho degli spazi esterni, li posso usare per servire la colazione? In che modo?;
- 12) come comunico il breakfast sul sito web;
- 13) come comunico il breakfast sui social;
- 14) come posso cambiare la comunicazione del breakfast sui vari portali, aggiornando testi e foto;

- 15) creare periodicamente (es. ogni 2 settimane) sondaggi sui social (facebook ed instagram) per capire gusti ed esigenze delle persone e per creare anche nuove soluzioni;
- 16) chiedere feedback sulla colazione, ai clienti in loco (quando sono lì) per capire cosa sta funzionando di più e cosa si può migliorare;
- 17) chiedere video-testimonianze agli ospiti a colazione e trasformarli in Testimonial;
- 18) individuare le esperienze più emozionanti da fare nel territorio per proporle ai propri ospiti;
- 19) raccontare l'esperienza della colazione attraverso la ruota dei 5 sensi sui social;*
- 20) creare post sui social post-soggiorno degli ospiti (nominandoli, taggandoli e coinvolgendoli).



* Per maggiori informazioni vedi:

Testo tratto dall'ebook "Unconventional Breakfast" di Concetta D'Emma. Link per scaricarlo: www.unconventionalbreakfast.info