

Φτιάχνουμε
εξαιρετικά ζυμαρικά...
με διεθνή αναγνώριση!



www.epikimonin.gr



Εννιά βραβεία Ανώτερης Γεύσης (Superior Taste Awards 2020) απέσπασαν και φέτος τα προϊόντα της Βιομηχανίας Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης, πρώην ΙΤQI, τον μεγαλύτερο και εγκυρότερο οργανισμό παγκοσμίως στην αξιολόγηση τροφίμων.

Στο Taste Institute, τα προϊόντα δοκιμάστηκαν και βραβεύτηκαν για την αξεπέραστη ποιότητα και νοστιμιά τους από κάποιους από τους 200 Σεφ και Σομελιέ από τις πιο διάσημες ευρωπαϊκές γαστρονομικές ενώσεις.



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Τηλ: (+30) 210 2840140 - 7 | E-mail: welcome@heliospasta.gr
www.heliospasta.gr | [f/heliospasta](https://www.facebook.com/heliospasta)





HORECA. OPEN

Powered by
FnB Daily

ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ NEWSLETTER
ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ HO.RE.CA.



Με την υποστήριξη της πρωτοβουλίας ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ

Παρασκευή 20 Νοεμβρίου 2020 ΤΕΥΧΟΣ #19

• HORECA CONFERENCES ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ WORKSHOPS 100% HOTEL SHOW. THE ONLINE EDITION

Από τη Δευτέρα 23 μέχρι και την Παρασκευή 27 Νοεμβρίου, το 100% Hotel Show επανέρχεται με την πιο ολοκληρωμένη Online Διοργάνωση Έκθεσης στην Ελλάδα, με:

- 200+ εκπροσώπους εταιρειών On Camera
- 24 Designers που θα παρουσιάσουν ζωντανά τα έργα τους
- 10 μεγάλα Online Ξενοδοχειακά Workshops

Το πρόγραμμα των Workshops είναι το παρακάτω.

ΔΕΥΤΕΡΑ 23 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10.00 | Booking Engine Set Up: Πώς να στήσετε σωστά την πληροφορία μέσα στο booking engine της WebHotelier | Curator: Webhotelier

14.00 | Energy Design στα Ξενοδοχεία και σε Χώρους Φιλοξενίας | Curator: Vimar

ΤΡΙΤΗ 24 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10.00 | Channel Manager Set Up: Ποια είναι η σωστή διαδικασία σπλισματος των καναλιών πωλήσεών σας | Curator: Webhotelier

14.00 | Ξενοδοχειακά Σήματα Πιστοποίησης: Πώς ενισχύουν το awareness και τις πωλήσεις ενός Ξενοδοχείου | Curator: Βίκυ Καραντζαβέλου - Travel Daily News



ΤΕΤΑΡΤΗ 25 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10.00 | Meta Search Channels: Πώς να αξιοποιήσετε δυναμικά κανάλια όπως η Google, μέσα από το booking Engine σας | Curator: Webhotelier

14.00 | Management σε Boutique Ξενοδοχεία: Πώς να οργανώσετε τη διοίκηση ενός Boutique Ξενοδοχείου, με στόχο την αύξηση της Κερδοφορίας | Curator: Square Lime Premium Hospitality Management Company

ΠΕΜΠΤΗ 26 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10.00 | Online B2B Contracting: Με ποιον τρόπο θα αυξήσετε τα b2b request σας μέσα από το booking engine σας | Curator: Webhotelier

14.00 | Hotel Demand 2020-2021: Τι συμπεράσματα βγάλαμε από την Ξενοδοχειακή Ζήτηση το 2020, και ποιες είναι οι προβλέψεις για το 2021 | Curator: RevitUp & OTA Insight

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 27 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10.00 | Booking Engine for Villas: Οι εξειδικευμένες λύσεις της WebHotelier και τα κανάλια για Βίλες | Curator: Webhotelier

14.00 | Ξενοδοχεία & Τοπικά Προϊόντα: Πώς η Γαστρονομία ενισχύει το Ελληνικό Τουριστικό Brand | Curator: Authentic Greece

EDITORIAL

Home Service

Είναι κάτι παραπάνω από κατανοητό το γεγονός πως μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες, αλλά και πολλοί ιδιοκτήτες gourmet εστιατορίων, φοβούνται να μπουν στη διαδικασία της διανομής κατ' οίκον, εκτιμώντας ότι ίσως τα εδέσματα δεν θα φτάνουν στον τελικό καταναλωτή στη σωστή κατάσταση - ποιότητας και θερμοκρασίας.

Έχουν δίκιο;

Μέχρι το σημείο της πρώτης σκέψης, ναι. Από εκεί και πέρα, όχι.

Πρώτον, διότι τα φαγητά μπορούν να μεταφερθούν μέσω θερμοθαλάμων σε άριστη κατάσταση μέχρι τη διεύθυνση του πελάτη (σε καμία περίπτωση, δεν συζητάμε, δηλαδή, για delivery με μηχανάκια ή απλά αυτοκίνητα).

Δεύτερον, διότι υπάρχει κοινό, το οποίο είναι διατεθειμένο να παραγγείλει το γεύμα ή δείπνο του από τέτοια σημεία (και έχει ήδη αρχίσει να το κάνει).

Τρίτον, διότι τα πιο premium εστιατόρια, που έχουν μπει σε αυτή τη διαδικασία, λαμβάνουν ήδη πολύ καλές κριτικές από τους καταναλωτές.

Τέταρτον, ακόμα και αν όλα τα πιάτα ενός menu είναι επικίνδυνο να μπουν σε διαδικασία delivery, μπορούν οι chef να δημιουργήσουν εναλλακτικά menu, ώστε να διατηρήσουν την επαφή με τους πελάτες τους, αλλά και να προσθέσουν στον τζιρο των ξενοδοχείων/εστιατορίων.

Πέμπτον, άλλωστε, όταν μιλάμε για ξενοδοχεία, έχουν τους μηχανισμούς και τις υποδομές, που μπορούν να δημιουργήσουν εναλλακτικές προτάσεις.

Έκτον, αν μη τι άλλο, η προσαρμογή πρέπει να είναι αυτονόητη (το παράδειγμα του δανέζικου Noma είναι το απόλυτο case study).

Νεκτάριος Β. Νώτης
nectarios@notice.gr

5 Χρόνια



FNB SERVED
DAILY.

1121 ΤΕΥΧΗ
19.005 ΕΙΔΗΣΕΙΣ

Με αξιοπιστία στην ενημέρωση,
σεβασμό στον αναγνώστη,
υποστήριξη στην εξωστρέφεια.

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη. Και συνεχίζουμε...

N O T I C E

CONTENT & SERVICES

• **HILTON - Μ.ΒΡΕΤΑΝΝΙΑ**
ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΜΟΝΟ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ - ΓΙΑΤΙ ΛΕΝΕ ΟΧΙ ΣΤΟ
DELIVERY



Στον αστερισμό των νέων συνθηκών, που έχουν διαμορφώσει τα νέα περιοριστικά μέτρα, κινούνται δύο από τα μεγαλύτερα ξενοδοχεία της χώρας μας. Ο λόγος για το Hilton και τη Μ.Βρεταννία, τα οποία λειτουργούν τα εστιατόριά τους μόνο για room service των πελατών, ή δείπνο αυτών, τηρουμένων όλων των υγειονομικών πρωτοκόλλων. Το Hilton μάλιστα δεν λειτουργεί το Galaxy, αλλά μόνο το Βυζαντινό, το οποίο εξυπηρετεί αυστηρά μόνο όσους διαμένουν στο ξενοδοχείο.

«**Η ΙΔΕΑ ΥΠΗΡΧΕ ΑΛΛΑ...**»

Πηγές από τη Μ.Βρεταννία αναφέρουν στο Horeca Open πως υπήρξε η ιδέα για να κάνουν delivery γευμάτων σε premium πελάτες, ωστόσο «το menu δεν επιτρέπει να γίνει διανομή κατ' οίκον, γιατί - σε αυτή την περίπτωση - πέφτει η ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών. Άλλωστε, τόσο η έμφαση, που δίνεται στην εμφάνιση, όσο και το ότι πρέπει να είναι ζεστά ορισμένα πιάτα, κάνουν ασύμφορη την επένδυση στο delivery».

ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΠΤΩΣΗ ΤΖΙΡΑΡΟΥΝ

Τόσο το Galaxy του Hilton, όσο και αυτό της Μ.Βρεταννίας, σημειώνουν ένα όχι αμελητέο ποσοστό του τζίρου των ξενοδοχείων. Άλλωστε, εκτός από τους ενοίκους των ξενοδοχείων, τα δύο εστιατόρια αποτελούν από τα πιο hot κομμάτια της Αθήνας, καθώς διαθέτουν ποιοτικό μενού και ποιοτικές υπηρεσίες.

ΣΚΕΠΑΣΜΕΝΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ...

Τα μέτρα που τηρούνται στα εστιατόρια

των εμβληματικών ξενοδοχείων είναι περισσότερα από αυτά που επιτάσσουν τα πρωτόκολλα. Τα πιάτα μάλιστα είναι σκεπασμένα με χαρτί, προκειμένου να μην έρχονται σε επαφή με τον σερβιτόρο, ενώ άλλα μέτρα που τηρούνται είναι:

- Αποστάσεις
- Απολυμάνσεις εσωτερικών και εξωτερικών χώρων
- Αντισηπτικά σε κάθε τραπέζι
- Συσκευασμένα μαχαίρια και πιρούνια
- Αλατοπίπερα σε συσκευασία

TAKE AWAY ΑΠΟ ΤΗ
Μ. ΒΡΕΤΑΝΝΙΑ

Από τη μεριά της, η Μεγάλη Βρεταννία ξεκίνησε την υπηρεσία takeaway για το γνωστό τσάι της, μέσω της υπηρεσίας Tea Me Away. Οι καταναλωτές μπορούν να κάνουν την παραγγελία καθημερινά, από τις 11:00 έως τις 19:00, στο ξενοδοχείο, και να τα παραλαμβάνουν από το Concierge του σε μία ώρα από την παραγγελία τους.

INFO - ΜΕΝΟΥ

- Αλμυρά εδέσματα
- Μπριός Βουτύρου
- Τυρί κρέμα και αγγούρι
- Τραμενζονέ με αυγό
- Σπιτική μαγιονέζα
- Ροσμπιφ
- Βασιλικό Καβούρι
- Επιδόρπια
- Κέικ
- Μπισκότα
- Σκονς αμυγδάλου

HORECAOPINION

Αντιφάσεις

Είναι πλέον σύνηθες στο επιχειρείν η χώρα μας να βρίσκεται πίσω συγκριτικά με άλλες χώρες του εξωτερικού. Ωστόσο θα περίμενε κανείς πως η κρίση του κορονοϊού θα αναδείξει την εφευρετικότητα των επιχειρηματιών και τα χαμηλά έσοδα που συνεπάγεται η εξάπλωση της Covid-19 θα τους οδηγήσει στην υιοθέτηση σύγχρονων τρόπων να αυξήσουν τον τζίρο τους. Και όμως, κάτι τέτοιο δεν συμβαίνει με τους ξενοδόχους, οι οποίοι -στην πλειονότητά τους- φαίνεται πως τρέχουν ασθμαίνοντας πίσω από τις εξελίξεις και βλέπουν το delivery από τα εστιατόριά τους ως έναν τρόπο να χάσουν από την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών τους. Όπως αναδεικνύει το σημερινό Horeca Open μικρότερες αλυσίδες ξενοδοχείων θα ακολουθήσουν τη διεθνή τάση για παροχή γευμάτων μέσω delivery στους πελάτες τους. Αντιθέτως μεγάλα ξενοδοχεία, περιορίζουν το κοινό που απευθύνονται μέσω του περιορισμού τους σε μία νοοτροπία (πτώσης της ποιότητας) που μάλλον ανήκει στο χθες. Αντί να κατευθυνθούν σε έναν δρόμο που θα συνδυάζει την παροχή υπηρεσιών delivery με τη διατήρηση της ποιότητας των γευμάτων τους, περιχαράκωνονται στη λογική του «περήφανου» Έλληνα επιχειρηματία, και σε μία ενδόμυχη ελπίδα πως ο κορονοϊός είναι κάτι περαστικό. Θα είναι οι πρώτοι όμως που θα διαμαρτυρηθούν σε περίπτωση νέου lockdown ή περιοριστικών μέτρων την καλοκαιρινή περίοδο, όπου βρίσκεται στο peak της η τουριστική σεζόν. Fair enough...

Νικόλας Ταμπακόπουλος
nicolas@notice.gr

• **BANGKOK**

ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΤ'ΟΙΚΟΝ ΑΠΟ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

Καθώς η κρίση του κορονοϊού έχει οδηγήσει σε κάθεται πτώση των κρατήσεων στα ξενοδοχεία, αρκετοί επιχειρηματίες στρέφονται στο delivery των πιάτων που σερβίρουν στα εστιατόρια που λειτουργούν. Μπορεί η κατανάλωση από τους πελάτες των εστιατορίων να επιτρέπεται, ωστόσο η αγορά του delivery αναπτύσσεται ραγδαία και τα έσοδα των ξενοδοχείων από τις διαμονές έχουν πέσει. Το Horeca Open παρουσιάζει το menu, που γίνεται delivery, από τα εστιατόρια τριών κορυφαίων ξενοδοχείων, στην Bangkok.

ROYAL ORCHID SHERATON

Το παραποτάμιο ξενοδοχείο, Royal Orchid Sheraton, κάνει διανομή πολλών πιάτων διαφόρων προελεύσεων, ανάμεσά τους:

- Mini Pizza

- Calzone
- Thi French Toast
- Μπριζόλες
- Deep Rolls
- Κοτόπουλο

Ωστόσο, υπάρχει ελάχιστη χρέωση τα €20 ανά παραγγελία.

RANG MAHAL

Το Rang Mahal, το ινδικό εστιατόριο του Rembrandt Hotel, έχει προχωρήσει στην υιοθέτηση προσφορών για takeaway και delivery προϊόντων διανέμοντας:

- Αρνήσιο kebab
- Χούμους

Μάλιστα, έχει αναπτύξει δικό του στόλο προκειμένου να προλαβαίνει τις παραγγελίες που γίνονται.



PULLMAN KING POWER

Το Pullman King Power διανέμει αποκλειστικά και μόνο ιταλικό φαγητό, το οποίο διατηρεί σε ειδική θερμοκρασία, μέχρι αυτό να φτάσει στην πόρτα των καταναλωτών. Μάλιστα, με κάθε παραγγελία πάνω από €50, προσφέρει έκπτωση 25% σε κάθε επόμενη παραγγελία πάνω από αυτό το ποσό.

• **KENSHO PSAROU**

ΣΚΕΨΕΙΣ ΓΙΑ DELIVERY ΑΠΟ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΕΠΕΚΤΕΙΝΕΤΑΙ ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΚΡΙΣΗ

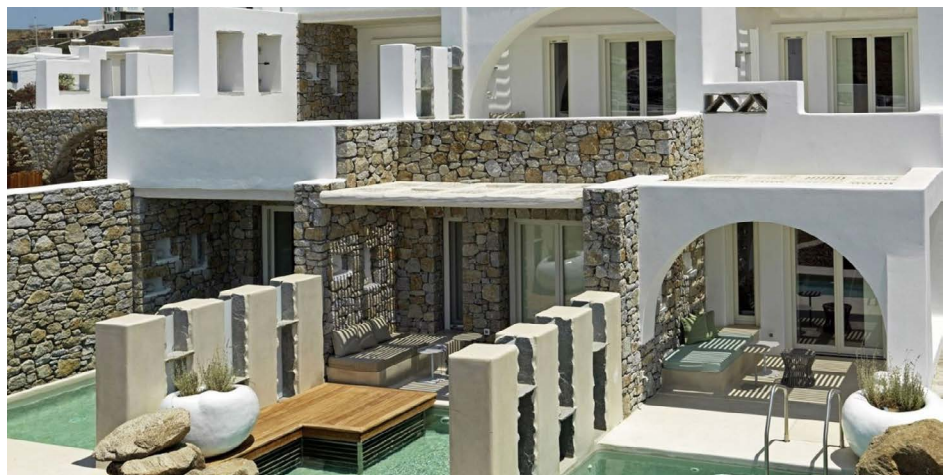
«Αρκετά ξενοδοχεία σε αστικά κέντρα έχουν υιοθετήσει την υπηρεσία delivery και takeaway σε ό,τι αφορά τις υπηρεσίες εστιατορίου που διαθέτουν. Ο λόγος είναι πως η εστίαση εντός του ξενοδοχείου αποτελεί ένα σημαντικό μέρος του τζίρου και αφετέρου ο κορονοϊός έχει αυξήσει τη ζήτηση για ποιοτικό φαγητό. Επίσης, σε περίπτωση νέου lockdown, είναι κρίσιμο να υπάρχει έσοδο για την επιχείρηση», σημειώνουν πηγές του γνωστού resort Kensho Psarou.

«ΕΞΕΤΑΖΟΥΜΕ DELIVERY»

«Η εταιρεία έχει διαβλέψει την τάση, που υπάρχει στην αγορά για delivery πιάτων του εστιατορίου ενός ξενοδοχείου. Σε αυτό το πλαίσιο, υπάρχουν σκέψεις για delivery από το εστιατόριό μας, όταν αρχίσει η καλοκαιρινή σεζόν», αναφέρουν οι ίδιες πηγές.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΠΑΝΔΗΜΙΑ

«Η κρίση κρύβει ευκαιρίες. Έτσι, εκτός των ξενοδοχείων στη Μύκονο, έχουμε



ένα πλάνο επέκτασης των δραστηριοτήτων μας εκτός του νησιού», σημειώνουν με νόημα οι ίδιες πηγές.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΚΡΙΣΗ

Το πεντάστερο Kensho Psarou στη Μύκονο ανακηρύχθηκε πρόσφατα σε "Greece's Leading Boutique Hotel" στα βραβεία World Travel Awards 2020, των οποίων η ανακοίνωση πραγματοποιήθηκε ηλεκτρονικά λόγω της πανδημίας

COVID-19.

Τα WTA είναι από τα σημαντικότερα βραβεία στη ταξιδιωτική και τουριστική βιομηχανία, τα οποία κάθε χρόνο αναδεικνύουν τα κορυφαία ξενοδοχεία σε όλους τους τομείς και τις κατηγορίες του κλάδου. Στο διαγωνισμό έλαβαν μέρος χιλιάδες ξενοδοχεία παγκοσμίως. Το Kensho Psarou ξεχώρισε ανάμεσα σε 15 κορυφαία ξενοδοχεία και βραβεύτηκε ως το "Greece's Leading Boutique Hotel 2020".

• **HORECA USA**

ΠΟΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΑΝΟΥΝ ΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ DELIVERY

Τα ξενοδοχεία παγκοσμίως αντιμετωπίζουν τις σκληρές οικονομικές επιπτώσεις της πανδημίας του κορονοϊού. Ανάλογα με τα μέτρα, που εφαρμόζονται σε κάθε χώρα, ξενοδοχεία έχουν αναστείλει τη λειτουργία τους ή αν πρόκειται για resorts, οι ημερομηνίες έναρξης τους είναι μέχρι στιγμής δυσδιάκριτες. Ωστόσο, υπάρχουν ξενοδοχεία, τα οποία προσπαθούν να αντιμετωπίσουν τις δύσκολες οικονομικές προκλήσεις και, εφόσον υπάρχει δυνατότητα, με τα εστιατόριά τους.

ΔΙΑΝΟΜΗ ΚΑΤ'ΟΙΚΟΝ

Όπου το επιτρέπει η νομοθεσία και τα περιοριστικά μέτρα, ξενοδοχεία ανά τον κόσμο κρατούν ανοιχτά τα εστιατόρια και τους φούρνους τους, προσφέροντας υπηρεσίες φαγητού σε πακέτο ή παραδίδουν κατ' οίκον τα υψηλής γαστρονομίας γεύματα. Για παράδειγμα, σε αρκετές περιοχές των ΗΠΑ, τα εστιατόρια των ξενοδοχείων τροφοδοτούν όχι μόνο τους πιστούς πελάτες των χώρων εστίασης, αλλά και το κατά τόπους υγειονομικό προσωπικό, το οποίο μάχεται νυχθημερόν κατά του



κορονοϊού, πολλές φορές μακριά από το σπίτι του. Ενδεικτικά, υπηρεσίες φαγητού σε πακέτο και παράδοση κατ' οίκον, προσφέρουν τα ξενοδοχεία 5 αστέρων:

- San Luis Obispo
- Hotel Cerro
- Hotel SLO
- Madonna Inn
- Granada Hotel & Bistro
- Oxford Suites
- Paso Robles
- The Cliffs στο Shell Beach

Παράλληλα, όπως αναφέρει ανώτερο στέ-

λεχος του νέου ξενοδοχείου 5 αστέρων Hotel Cerro, χρειάστηκε πέντε χρόνια για να σχεδιαστεί και να ανοίξει και πέντε ημέρες για να κλείσει. Επί του παρόντος, το εν λόγω ξενοδοχείο και άλλα ξενοδοχεία στις ΗΠΑ, που παραμένουν ακόμη ανοιχτά, προσφέρουν ειδικές τιμές για τη διαμονή υγειονομικού προσωπικού. Τέλος, τα ξενοδοχεία τηρούν αυστηρά όλα τα μέτρα ασφαλείας κατά της μετάδοσης του κορονοϊού, ενώ βρίσκονται σε συνεχείς τηλεδιασκέψεις με το ανενεργό προσωπικό τους.

• **BIG BAD WOLF**

ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΟ MENU ME BURGER, VEGETARIAN ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

«Η κρίση του κορονοϊού επηρέασε αρνητικά όπως ήταν αναμενόμενο το κομμάτι των πωλήσεων που αφορούσε στο service εντός των καταστημάτων μας και στο take-away. Με κατάλληλες προωθητικές ενέργειες και προσφορές, καταφέραμε να μετριάσουμε τις απώλειες, ενισχύοντας το ήδη δυνατό delivery μας. Παρά την κρίση με την πανδημία, η εταιρεία βρίσκεται σε τροχιά ανάπτυξης και σύντομα ανοίγουμε το δέκατο κατάστημα της αλυσίδας μας στο Περιστέρι, ενώ παράλληλα αναζητούμε franchisees για πολλές περιοχές της Αθήνας, της Νοτιάς Ελλάδας, αλλά και του εξωτερικού», σημειώνουν πηγές της γνωστής αλυσίδας, The Big Bad Wolf, στο Horeca Open.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ E-FOOD

Η αλυσίδα συνεργάζεται με την E-Food για on-line delivery και διαθέτει δικό της

τηλεφωνικό κέντρο για τις τηλεφωνικές παραγγελίες.

ΣΥΝΕΧΕΙΣ ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΤΟΥ MENU

«Συνεχώς ανανεώνουμε το menu μας με δημοφιλείς επιλογές, προσπαθώντας να ικανοποιήσουμε τους πελάτες μας. Πρόσφατα, αναβαθμίσαμε το menu μας με περισσότερες επιλογές σε γεύματα, burger, σαλάτες, vegetarian επιλογές, αλλά και πλήρες menu για τους μικρούς μας φίλους», αναφέρουν πηγές της εταιρείας.

ΤΟ WOLFITO JUNIOR

«Για τους μικρούς μας φίλους, διαθέτουμε το Wolfito Junior, με πολλές υγιεινές επιλογές. Η εταιρεία αναμόρφωσε το λογότυπο και προσέθεσε χαρακτήρες στη χάρτινη συσκευασία, ενώ έχει προσθέσει ειδικά δώρα για βελτιστοποίηση της εμπειρίας των μικρών καταναλωτών», καταλήγουν οι ίδιες πηγές.



INFO - ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

- Μελίσσια
- Ν.Σμύρνη
- Αθήνα
- Χολαργός
- Παγκράτι
- Καλλιθέα
- Πειραιάς
- Αιγάλεω
- Πεύκη
- Περιστέρι (υπό κατασκευή)

• **ΕΣΤΙΑΣΗ**

ΠΩΣ ΘΑ ΣΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ONLINE MARKETING ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΑΣ

* Της *Julie Quintard, Marketing Advisor*

Ο κορονοϊός έχει κάνει τους καταναλωτές να στρέφονται στο online delivery των γευμάτων, που υπό άλλες συνθήκες θα κατανάλωναν στα φυσικά καταστήματα. Οι τζίροι των επιχειρήσεων εστίασης έχουν πέσει κατακόρυφα, εξαιτίας του φόβου των καταναλωτών να φάνε έξω. Τα περισσότερα εστιατόρια λειτουργούν με delivery, είτε μέσω πλατφορμών, είτε μέσω με δικό τους στόλο, ωστόσο οι πελάτες κάνουν search στο Google και σε άλλες μηχανές αναζήτησης για να βρουν ποια καταστήματα είναι κοντά τους. Παρακάτω περιγράφονται οι τρόποι με τους οποίους οι επιχειρηματίες μπορούν να στήσουν την στρατηγική marketing τους, προκειμένου να εμφανίζονται υψηλά στις αναζητήσεις των καταναλωτών.

ΚΑΝΤΕ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ GOOGLE MY BUSINESS

Μία από τις πρώτες κινήσεις, που πρέπει να κάνουν, είναι να δημιουργήσουν το Google My Business Listing. Πρόκειται για μία εύκολη διαδικασία, όπου στο Google My Business δημιουργείτε έναν λογαριασμό. Ωστόσο, πρέπει να έχετε έτοιμες τις πληροφορίες, που θα σας ζητήσουν, όπως:

- Ωράριο λειτουργίας
- Διεύθυνση της επιχειρήσής σας
- Menu
- Φωτογραφίες από τον χώρο σας
- Τηλέφωνο επικοινωνίας
- Url ιστοσελίδας
- Social Media της εταιρείας

Επίσης, μπορείτε να έχετε διαθέσιμες στο κοινό τις προσφορές που κάνετε στα διάφορα προϊόντα σας.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ

Πρέπει να διαμορφώσετε με τέτοιο τρόπο τη στρατηγική σας, προκειμένου να χρησιμοποιείτε key words, που θα σας οδη-



γήσουν ψηλά στις λίστες αναζήτησης. Για να το κάνετε αυτό, πρέπει να αναμορφώσετε το περιεχόμενο της ιστοσελίδας σας και τη στρατηγική SEO. Το πρώτο βήμα είναι να γνωρίζετε:

- Τα χαρακτηριστικά των επισκεπτών σας
- Τις προτιμήσεις τους
- Πόσοι από αυτούς προχωρούν σε παραγγελίες
- Τα ενδιαφέροντά τους
- Να εντοπίσετε τις λέξεις-κλειδιά

Για να έχετε απόδοση στα Google Analytics και να ελέγχετε τα KPIs, μπορείτε επίσης να κάνετε πρακτική άσκηση μέσω ειδικών προγραμμάτων.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΑΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ SEO

Είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε ορισμένες από τις καλύτερες πρακτικές SEO, προκειμένου να έχετε μια σταθερή στρατηγική για την ιστοσελίδα σας, ώστε να εμφανίζεστε ψηλά στα rankings αναζήτησης.

SCHEMA MARKUP

Ένα ακόμη σημείο, που χρειάζεται την προσοχή σας, είναι η διαμόρφωση ενός Schema Markup. Πρόκειται για έναν κωδικό, τον οποίο μπορείτε να προσθέσετε στην ιστοσελίδα σας, με σκοπό να αυξήσετε την επιρροή σας στις μηχανές αναζήτησης. Ένα δυνατό schema markup οδηγεί και στην υψηλή λίστα στις μηχανές αναζήτησης.

ΝΑ ΕΝΙΣΧΥΣΕΤΕ ΤΑ ΣΧΟΛΙΑ

Τέλος, είναι σημαντικό να ενισχύσετε την υποβολή σχολίων από τους καταναλωτές. Να μπορούν δηλαδή να κάνουν review των υπηρεσιών και της ποιότητας του φαγητού σας. Η Google δεν έχει ποτέ μοιραστεί το στατιστικό στοιχείο, πως τα site που επιτρέπουν σχολιασμό είναι και αυτά που συνήθως εμφανίζονται πρώτα στις λίστες search, ενώ εμφανίζουν και τις περισσότερες παραγγελίες μέσω διαδικτύου.

Αμφίδρομη Επικοινωνία με την Αγορά στο horecaopen@notice.gr