

1. Bedenk per week 3 voor-, hoofd-, en nagerechten. Zowel vlees, vis en vegetarisch. Maak de keuze voor seizoensgerechten. De lente is begonnen, maar niemand heeft daar in de horeca al van kunnen genieten. Bereken ook je kostprijs, zodat je aansluitend de verkoopprijs van de gerechten/boxen kan bepalen. Berekenen op basis van 2 personen.

Denk hierbij ook aan de kleine kinderen, zodat zij hun eigen gerechtje hebben wat ze samen met hun ouder(s) kunnen bereiden. Wil je ze verrassen? Doe deze ingrediënten in een menukidsbox met een kleurplaat.

2. Ga deze gerechten als volgt helemaal uitschrijven. Noteerd hoeveel je ingrediënten je nodig hebt op basis van 2 personen en leg stap voor stap uit hoe je de gerechten moet bereiden.

3. Aansluitend ga je de gerechten zelf bereiden en maak je ze op hoe jij dit als kok normaal gesproken ook zou doen. Houdt er rekening mee dat je gasten thuis niet zijn voorzien van zoveel presentatiemogelijkheden als jou. Stap 2 en 3 kan je uiteraard ook omdraaien.

4. Maak foto's met je telefoon van de gerechten. Zowel het vooraanzicht, als het bovenaanzicht. Stuur de foto's samen met de uitwerking van de bereidingswijze en ingrediënten + prijs per gerecht/box op basis van 2 personen naar marketing@dijkgraafreinders.nl. En mail de verzonden hastag mee, deze wordt zichtbaar op de flyer.

5. Zet de gerechten online en laat je gasten inschrijven op één of meerdere gerechten.

Kleurplaat:

Doe er voor de kinderen een kleurplaat bij en maak er een wedstrijd van. Inleveren kan als jullie weer open gaan. Dit is een reden om naar jullie te komen voor het inleveren van de kleurplaat en zo maak je er wat feestelijks van. Hang een aantal leuke prijzen aan de wedstrijd, zodat de kinderen de kleurplaat tegen die tijd samen met hun ouders gaan inleveren en ze direct wat gaan nuttigen bij je. Win-win situatie!

Met deze oplossing genereerd jij inkomsten en kan je tevens de gezondheid van je medewerkers garanderen, omdat er geen bereiding nodig is in de keukens. Natuurlijk moeten de boxen wel verpakt gaan worden, maar dat kan met de garantie van 1,5 meter afstand + verdere maatregelen zoals het dragen van handschoentjes.

Daarnaast kan jij bepalen hoe laat je gasten de boxen kunnen afhalen. De eerste 5 tussen 10-10.30 uur, volgende 5 tussen 10.30-11.00 uur etc. Zo voorkom je een overvolle zaak hebt en de maatregelen niet meer kan toepassen. Daarnaast is het verstandig om bij de aanmelding van de box een tikkie te sturen naar je gast. Zo is er al betaald en gaat de doorstroming bij het afhalen soepeler. Jij plakt een briefje met de naam op de box, je gast geeft bij het afhalen de naam door en kan de box direct meenemen.

Wij als Dijkgraaf Reinders gaan je ondersteunen in het verzorgen van communicatieuitingen, de flyer voor in de box + eventueel de kleurplaten. Een voorbeeld van hoe de flyer er uit komt te zien, zie je in de andere bijlage. Hiermee weet je gast precies wat hij of zij moet doen. Daarnaast maken wij de post op voor social media, jij hoeft deze alleen nog maar online te zetten.

Nog één belangrijk item. Je naamsbekendheid! Ondanks dat de horeca zo goed als dicht zit is het belangrijk om zelf wel zichtbaar te blijven. Je gasten waarderen dit als hun favoriete horecazaak zichtbaar blijft voor ze.

Verzin een hastag voor dit concept. Dit kan heel simpel een hastag van je eigen onderneming zijn #dijkgraafreinders, maar kan ook #receptvoorgroei in ons geval. Verzin wat creatiefs wat leuk is om te gebruiken. Waarom? Op deze hastag kan jij gevonden worden op social media en jij kan daarop makkelijk zoeken. Laat je gasten wanneer ze je gerecht opgemaakt hebben een foto maken en dit delen op hun social media en laat ze je account taggen en de hastag gebruiken. Zo heb jij content om te delen op je eigen social media. En hoe leuk is het om al die verschillende variaties te zien van één gerecht?

Daarnaast kan je wekelijks er één uitzoeken en deze plaatsen als winnaar op je tijdlijn, dit is goed voor de interactie met je gasten.

Weet je onvoldoende hoe je social media moet gebruiken of kunt inzetten? Ook daar kunnen wij je in ondersteunen!

Kosten: boxen, drukwerk van de flyers voor in de boxen, kleurplaten. Voor het verzorgen van het drukwerk en de online communicatie brengen wij geen kosten in rekening.