

# Toitlustussektori webinar

02.07

Mattias Põld  
OKO Restoranid OÜ  
Teenindusjuht

# Elu märtsist juunini

- ▶ Majad kinni 16.03
- ▶ Kaasamüük ja kojuvedu 13.04
- ▶ Taasavamine eritingimustel 2+2 / 50% 01.05
- ▶ Erinõuetega kliendid vs ükskõiksed kliendid
- ▶ Isikukaitsevahendid ja nende kasutamine
- ▶ Desinfitseerimine
- ▶ Muutused / Katsetused klienditeeninduses
- ▶ Hospitality säilitamine

# Gruppide toitlustamine

- ▶ Võimalusel hajutamine
- ▶ Privaatruumidesse paigutus
- ▶ Teenindajad maskiga või maskita ?
- ▶ Võimalusel õues - vabas õhus
- ▶ Kontaktivaba teeninduse võimalused

# Tehnoloogia ja kuidas edasi ?

- ▶ Tellis ise ! – QR koodid
- ▶ Kassad telefonides
- ▶ Puutevabad dosaatorid
- ▶ Lamineerimine
  
- ▶ Ettevaatlikult sügisesse
- ▶ Kes vastutab kui klient haigestub
- ▶ Personali kaitsmine
- ▶ Puhtus, puhtus, puhtus