



THE
NEW
NORMAL

**Medidas indispensáveis
para gerar confiança**

Material Adicional

(des)Confiança

No *report* anterior ([clique aqui para baixar](#)) ficou identificada uma **alteração nos atributos do elo de confiança** entre consumidores e operadores do foodservice, diminuindo a força do critério "qualidade técnica" para dar mais evidência à conexão humana e ao sentimento:



Quais medidas tomar?

O que é indispensável para gerar confiança?



Entre os dias 22 e 25 de Maio 2020, entrevistamos 522 pessoas para entender quais medidas são fundamentais para os restaurantes adotarem na reabertura.

Agrupamos o resultado em medidas **Indispensáveis**, **Desejáveis** e **Opcionais**.

O critério para divisão nesses grupos é o % de consumidores apontando tal medida como **essencial**.

Essencial

Indispensável

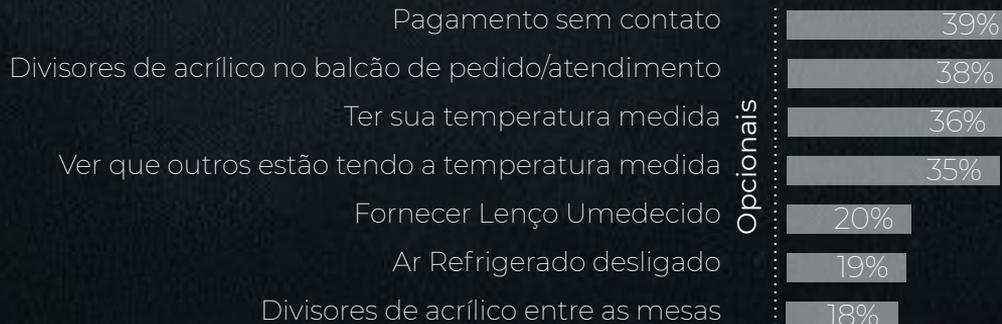
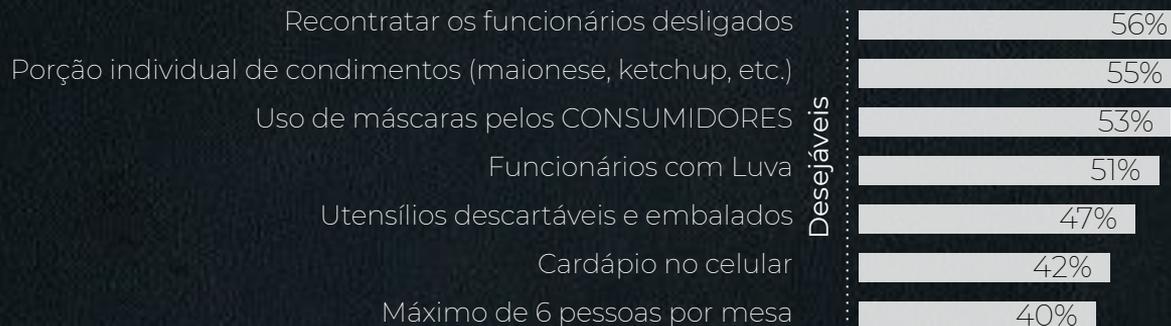
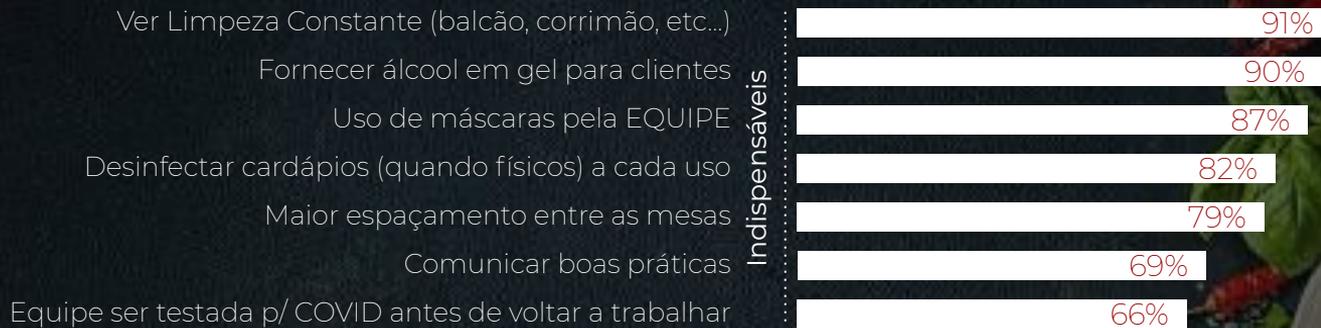
Mais de 60%

Desejável

Entre 40% - 60%

Dispensável

Menos de 40%



Ranking de Essencialiade

pelos consumidores em
25 de maio de 2020

LET'S PRETEND THIS NEVER HAPPENED

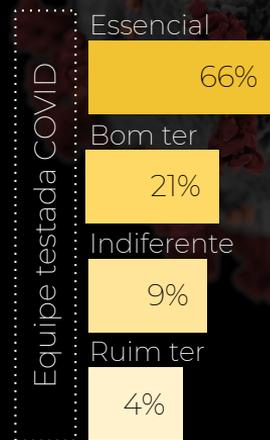
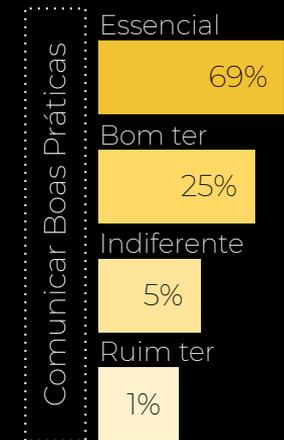
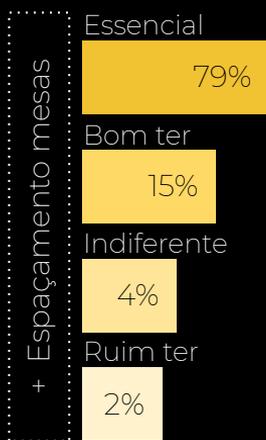
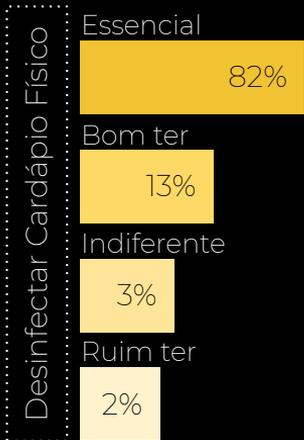
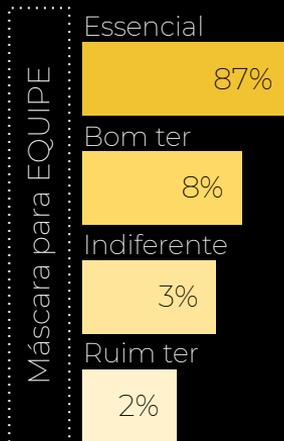
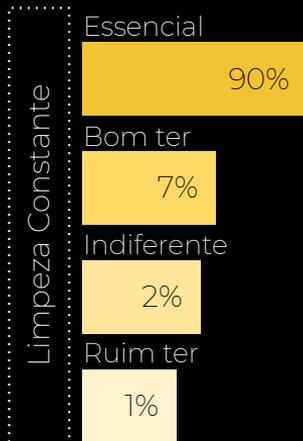
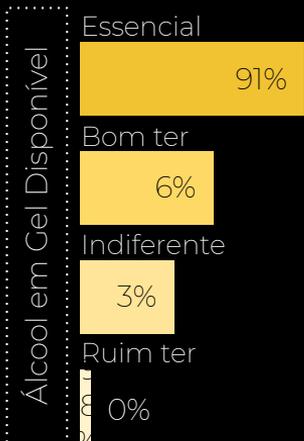


Ar Refrigerado Desligado



Acrílico Entre Mesas

Analisar Custo Benefício: Na pesquisa anterior (08-17 maio - [clique aqui](#)), apenas 11% dos consumidores disseram que os acrílicos passam sensação de segurança. De todos os itens avaliados, colocar separadores de acrílico nas mesas foi o de menor essencialidade **na visão do consumidor**.



As 7 medidas indispensáveis

(mais de 60% essencial)

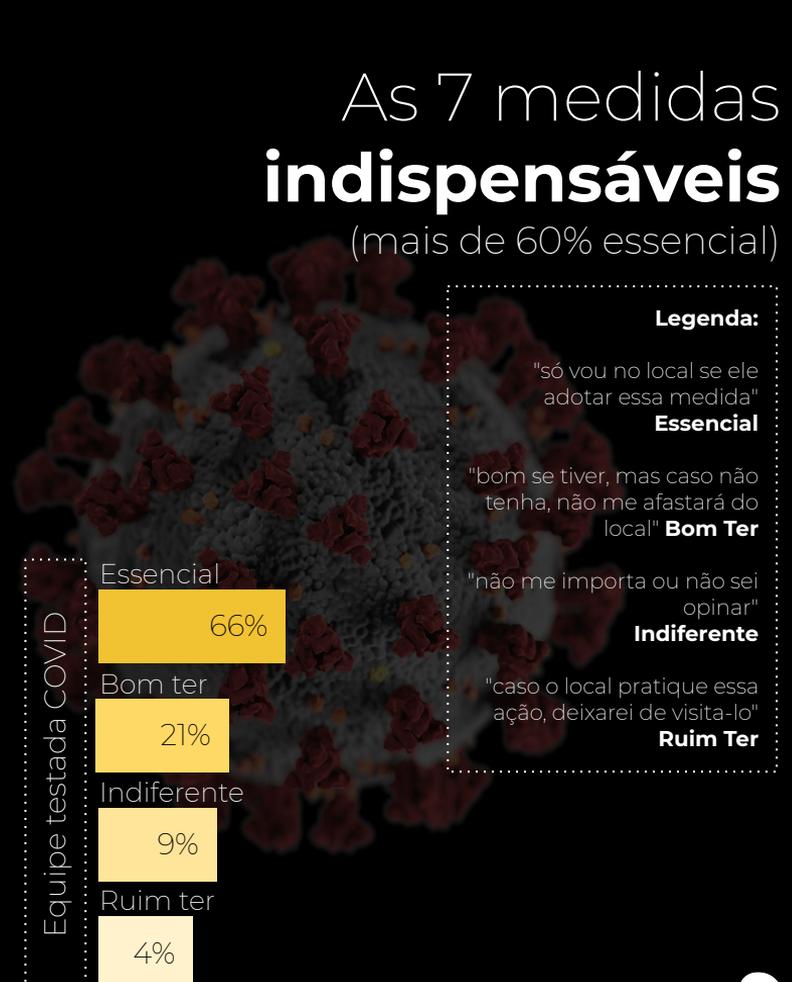
Legenda:

"só vou no local se ele adotar essa medida" **Essencial**

"bom se tiver, mas caso não tenha, não me afastará do local" **Bom Ter**

"não me importa ou não sei opinar" **Indiferente**

"caso o local pratique essa ação, deixarei de visita-lo" **Ruim Ter**



Obs: Escala (tamanho das barras) ilustrativas e desproporcionais

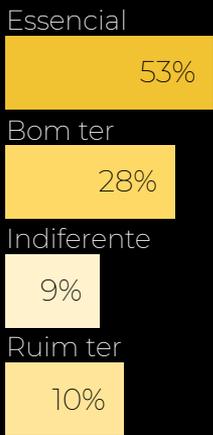
Recontratar Mesma Equipe



Condimento Individual



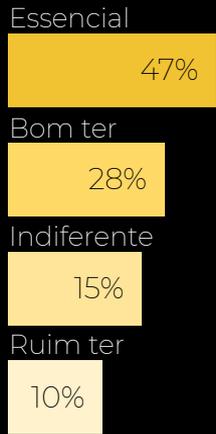
Máscara para CLIENTE



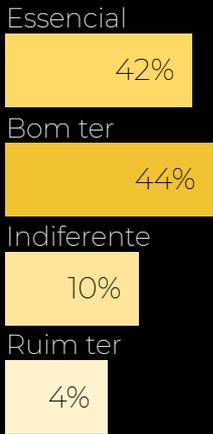
Funcionários de Luva



Utensílios Descartáveis



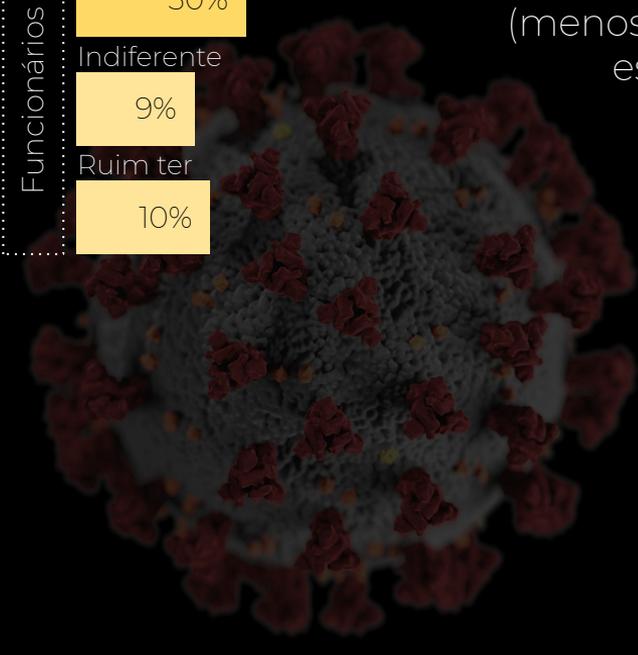
Cardápio Mobile



Max 6 Pessoas por Mesa



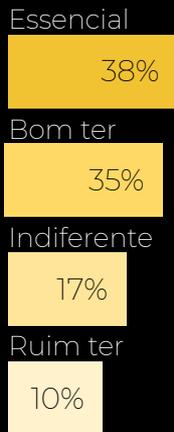
As 7
desejáveis
(menos de 60%
essencial)



Pagamento sem Contato



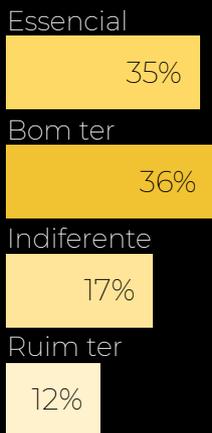
Acrílico Balcão Atendente



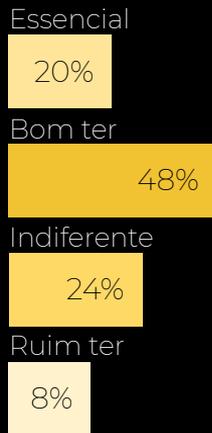
Minha Temperatura (cliente)



Temperatura dos Outros



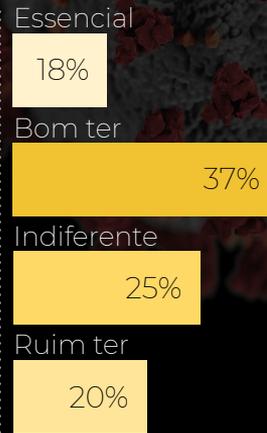
Dispon. Lenço Umedecido



Ar Refrigerado Desligado



Acrílico nas mesas



As 7
opcionais
(menos de 40%
essencial)

#Juntos, Separados

São vários os desafios para a reabertura do foodservice após o lockdown. Para ajudar nessa tarefa, a **AlmoçoGrátis** preparou um **Guia para Reabertura de Restaurantes (baseado em dados)** - [clique aqui](#), com um checklist de mais de 50 itens a serem observados na retomada.

O importante é você entender o seu cliente e quais medidas protetivas eles esperam de você. Cada operação é única, e por mais que esse estudo ajude a antever o comportamento médio dos consumidores, cabe à você descobrir o seu novo normal.

A **AlmoçoGrátis** pode te ajudar nessa busca. Mapeamos 60+ indicadores de possíveis mudanças dos consumidores após a pandemia, o que pode ser um apoio importante para a sua tomada de decisão em como se adequar na reabertura.

[Saiba mais \(clique aqui\)](#).

