

aplikasi wirausaha

majoo

Ini dia >>>

Jurus Kuliner *Out of The Box*



www.majoo.id



Daftar Isi

3

Pembuka

4

Mantap Garap **Layanan *Delivery* dan *Takeaway***

8

Curi Inspirasi '***Cara Main***' **Bisnis Kuliner** di Berbagai Negara Pasca Pandemi

12

Tren Kuliner Moncer:

1. *Rice Box*, Ide Kuliner Inside the Box!

19

2. *Cloud Kitchen*, Kuliner Tanpa Dine-In

23

3. *Plant-Based Meat*, Bukan 'Daging' Biasa

28

Cara *Sat-Set* Anti Ribet Kelola Bisnis Kuliner



Pembuka

Sejak pandemi COVID-19 melanda, bisnis kuliner termasuk yang sangat terdampak. Pelanggan yang mengalami pembatasan sosial dan mengurangi aktivitas di luar rumah, berakibat pada menurunnya omzet bisnis makanan dan minuman.

Kebanyakan merosotnya penjualan terjadi karena jumlah kunjungan orang ke warung makan, kafe, atau restoran menurun. Namun, ternyata di tengah situasi sulit ini tetap ada bisnis makanan dan minuman yang dapat bertahan. Tentu saja dengan berbagai penyesuaian.

Meskipun sekarang bisnis mulai menggeliat lagi dan pelanggan juga mulai banyak beraktivitas di luar rumah, tapi pandemi masih belum usai, keadaan belum sepenuhnya pulih, dan semuanya masih tak menentu.

Dalam kompilasi jurus-jurus jitu kali ini, temukan berbagai inspirasi cara yang bisa dilakukan agar bisnis kulinermu tetap bertahan, bahkan berkembang lebih maju lagi di situasi yang serba tak pasti ini.



Mantap Garap
Layanan
Delivery dan
Takeaway



[BACK TO DAFTAR ISI](#)

Pebisnis yang ingin bertahan di masa pandemi ini mau tidak mau harus mengadaptasi penyesuaian yang ada industri kuliner, yaitu melayani pengiriman atau *delivery* dan makanan dibungkus untuk dibawa pulang atau *takeaway*.

Apa saja, sih, yang perlu disiapkan untuk menggarap potensi ini?

Kurasi menu

Tidak perlu semua menu yang saat ini ada di tempatmu bisa dipesan untuk dibawa pulang atau diantar. Buatlah menu khusus untuk *delivery* atau *takeaway*.

Gunakan panduan berikut ini untuk memudahkanmu menyusun menu:

1 Makanan mana yang mudah dimasak dan bisa **dimasak secara cepat?** (pelanggan tentu ingin makanan yang mereka pesan segera sampai).

2 Makanan mana yang **mudah dikemas dan dikirim?**

3 Berapa banyak karyawanmu di dapur dan apakah mereka **sanggup menangani semua makanan** yang masuk ke menu *delivery*?

4 Apakah **menu *takeaway* yang kamu susun seimbang?** Mungkin kamu bisa memilih paduan antara makanan *best seller* dan/ atau yang murah.

Kelola pesanan masuk

Putuskan terlebih dahulu cara kamu akan menerima pesanan dan menanganinya. Jika kamu memutuskan menerima pesanan langsung melalui telepon, pastikan untuk ekstra hati-hati saat mencatat pesanan. Latihlah karyawanmu untuk meminimalisir kesalahan.

Jika kamu ingin menggunakan jasa pihak ketiga seperti GoFood, GrabFood, dan sejenisnya, pelajari dengan baik proses kerja sistemnya. Mintalah panduan yang jelas kepada mitra penyedia dan latihlah karyawanmu untuk menangani pesanan dari mitra tersebut.



Kemas makanan dengan baik

Kamu tentu tidak mau makanan sampai di tangan pelanggan dalam keadaan sudah terlalu dingin dan berantakan. Pertimbangkan cara pengemasan untuk setiap menu yang kamu jual untuk *delivery* atau *takeaway*, termasuk saus dan sambalnya jika ada.

Ada banyak jenis materi kemasan yang bisa kamu pertimbangkan, semua dengan pro dan kontranya:



Styrofoam memiliki kemampuan menjaga suhu makanan, tetapi dampaknya buruk bagi lingkungan.



Plastik juga cukup ideal untuk mengemas makanan dan paling banyak digunakan, tetapi juga sangat tidak ramah lingkungan.



Karton dapat didaur ulang, murah, dan kuat. Tetapi belum tentu cocok untuk semua jenis masakan, misal yang berkuah karena mudah rusak jika terkena cairan.



Kemasan ramah lingkungan saat ini semakin banyak di pasaran. Harganya relatif lebih mahal dibanding material yang lain tetapi akan memberikan kesan premium dan *brand* restoranmu memiliki reputasi baik karena mempertimbangkan efek kemasan terhadap lingkungan.

Buat protokol pengambilan makanan

Atur area tempat usahamu untuk memudahkan proses keluar-masuk dan pengambilan pesanan. Kamu bisa membuat jalur dengan tali atau memberi penanda di lantai agar mudah dilihat orang. Buat ruang tunggu yang nyaman dengan pengaturan jarak antar kursi 1-2 meter.



Bersihkan permukaan, meja, kursi, pintu secara teratur. Gunakan sarung tangan. Sediakan sabun cuci tangan di wastafel dan *hand sanitizer* di tempat yang mudah dilihat dan banyak dilewati orang.



Jika memungkinkan, kamu juga bisa menerapkan aturan “tanpa uang tunai” atau *cashless* sehingga mengurangi kontak antara pelanggan dengan kasir, serta kontak tidak langsung antara pelanggan dengan pelanggan lain melalui perantara



Curi Inspirasi '*Cara Main*' Bisnis Kuliner di Berbagai Negara Pasca Pandemi



BACK TO DAFTAR ISI

Bisnis kuliner di berbagai negara di dunia seperti Cina, Italia, Jepang, Korea Selatan, Taiwan, Hong Kong, dan Thailand sudah lebih dahulu bangkit kembali dengan penerapan new normal. Berikut beberapa *cara main* yang mereka lakukan untuk memenangkan hati pelanggan yang ingin bersantap di luar tapi tetap merasa aman.



Pemasangan pembatas dan pengaturan jarak

Saat Cina dan Korea Selatan mulai bangkit dari krisis, restoran-restoran di sana memberlakukan langkah-langkah pencegahan khusus di area makan untuk menjaga keamanan pelanggan.

Beberapa memasang kaca atau penghalang plastik di atas meja untuk meminimalkan kontak langsung sehingga pelanggan tidak khawatir akan risiko infeksi saat makan di tempat. Restoran yang tidak memasang perlengkapan tersebut, menerapkan pedoman kebersihan baru dengan memberi jarak lebih jauh antara meja dan pelanggan.

Meja-meja ditempatkan dengan jarak setidaknya satu meter, dan pelanggan yang duduk berhadap-hadapan satu sama lain harus berjarak setidaknya satu meter.

Di Thailand, beberapa restoran mengizinkan pelanggan untuk makan bersama dengan aturan ketat, antara lain, mereka harus duduk berjauhan di ujung-ujung meja, tidak boleh berbagi makanan, dan dilarang mengobrol dalam jarak dekat.

Pengukuran suhu badan

Banyak restoran saat ini memberikan informasi suhu badan karyawan yang menyiapkan makanan kepada pelanggan melalui berbagai media, misalnya, ditulis di papan yang ditempelkan di dinding atau di struk pembelian.

Tak hanya karyawan saja, sebuah McDonald di Hong Kong juga memiliki alat monitor suhu badan dan setiap pelanggan wajib diperiksa terlebih dahulu sebelum mulai melakukan pemesanan di kasir.



Pemakaian masker

Sebelum pandemi, banyak restoran yang sudah mewajibkan karyawannya untuk mengenakan masker, demi menjaga kebersihan saat penyiapan masakan. Namun sejak pandemi, hampir tidak ada restoran yang melonggarkan kebijakan, nyaris semua restoran saat ini mewajibkan masker di area restoran mereka.

Bahkan seperti di Thailand, pelanggan pun juga wajib mengenakan masker saat baru masuk dan memesan makanan. Pelanggan baru diperbolehkan membuka maskernya saat mulai makan.