



Post COVID-19

# La créativité à l'œuvre

## RÉOUVERTURE DES RESTAURANTS

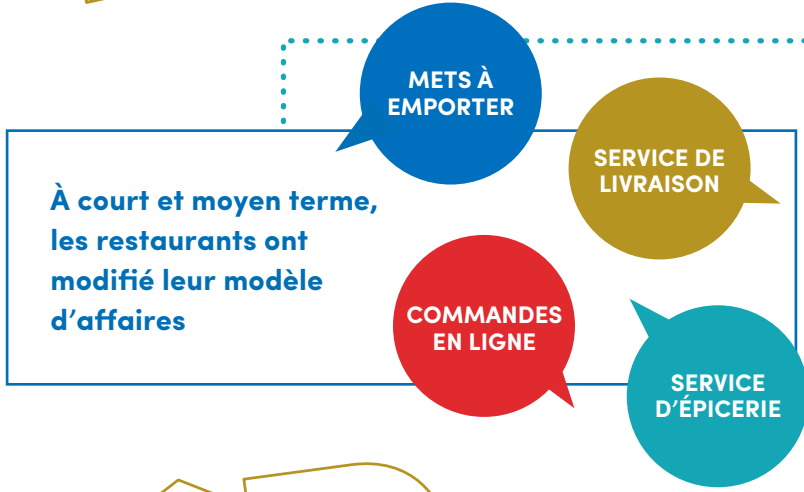
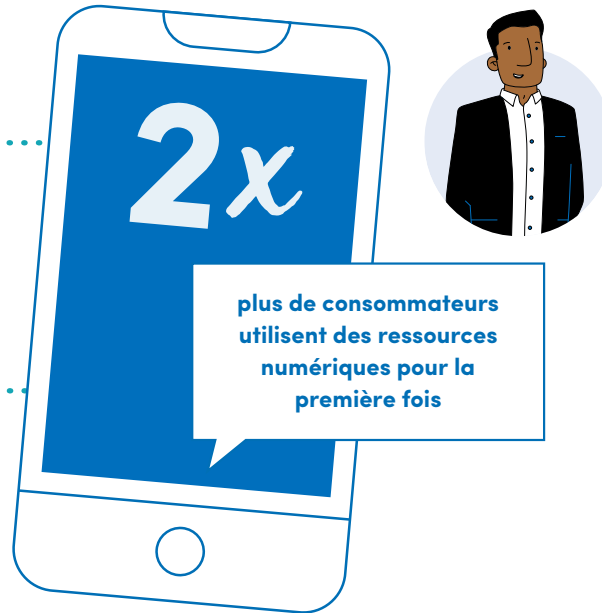
Les 2 plus grandes craintes des restaurateurs

1. Mes clients vont-ils revenir?

# 52%

2. Mon restaurant demeurera-t-il viable?

# 22%



3 mots-clés importants

**INNOVATION  
CRÉATIVITÉ  
RÉINVENTER**

# 4 P

Évaluer et repenser votre menu selon les 4 P



Profitabilité



Popularité



Préparation



Portabilité

3 idées pour optimiser votre profitabilité



Réduire les plats offerts sur le menu



Réduire le nombre d'ingrédients



Opter pour des aliments entièrement cuits, prêts à manger