



# Antivirus PARA RESTAURANTES

## Caminos para el éxito de tu negocio post covid-19

A pesar de que los pedidos a domicilio han aumentado, pocos restaurantes estaban preparados para la pandemia y ofrecer sus servicios bajo este esquema.

### 40%+

pedidos para llevar desde el inicio de covid-19

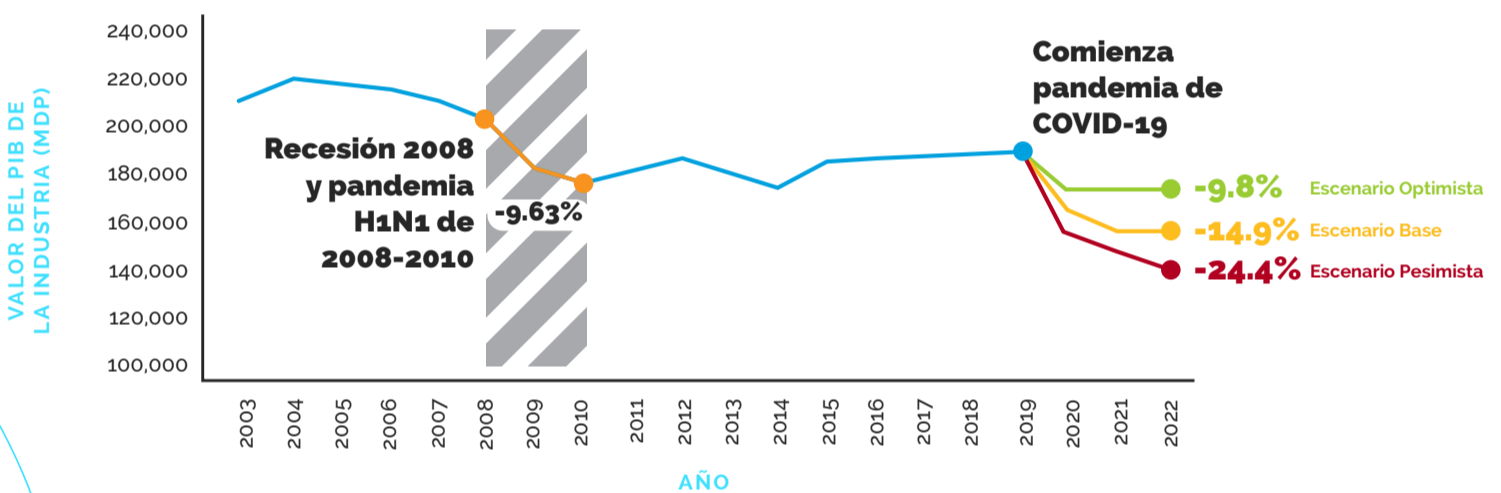


### Sólo 15%

de los restaurantes estaban preparados para servicio a domicilio

Todo depende de cómo logre adaptarse a la nueva realidad. En Sintec Consulting realizamos un estudio y proyecciones de qué podría pasar:

### Comportamiento del PIB de la industria Restaurantera & Food Service en México y tres posibles escenarios post COVID-19



Por lo tanto, la industria Restaurantera y de Food Service deberán prepararse para lo que viene. Los proveedores de la industria deberán tener:

Cadena de suministro local y flexible, a prueba de interrupciones



Certificados y procesos de calidad



Servicio ágil y oportuno



Acompañamiento para crecer



Flexibilidad en compras y pago



### ¿Y qué sigue para los restaurantes?

Regreso de restricciones y restaurantes a prueba de contagios



Adaptación de instalaciones



Cambio en la operación  
Adaptación a nueva realidad



Cambios en consumidores

Comensales cambiarán sus preferencias



¿Quieres conocer los detalles de estos cambios? Descarga nuestro estudio completo. Tengamos una charla, ¡contáctanos!

IR AL ESTUDIO

