



تجربة فريدة



متران فقط.. مسافة الأمان



حفظ الصحة مقدم على ملء البطون

المطاعم تعيد اختراع تجربة تناول الطعام بعد العزل الكبير

كيف ستُكَيِّف المطاعم نفسها لحماية الناس من تفشي فيروس كورونا



غرف زجاجية.. طريقة مبتكرة

الطعام والمطاعم قد زاد بنسبة 70 في المئة منذ عام 2014 إلى يومنا هذا. وفي الولايات المتحدة، يتسبر 3 من أصل 5 أشخاص من جيل الألفية إلى أنهم يستخدمون أحد تطبيقات طلب الطعام. أما في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، فإن 60 في المئة من مستخدمي الهواتف الذكية لديهم تطبيقات خاصة بالطعام على أجهزتهم، و50 في المئة منهم يستخدمونها لطلب الطعام عبر الإنترنت.

غير أن تطبيقات التوصيل ليست سوى غيض من فيض عندما يتعلق الأمر بهذا التحول في القطاع. فمع تغير مشهد خدمات التوصيل، لا بد أن يتغير تصميم المطاعم أيضا.

الجائحة أنهت عصرا نهيا للمطاعم التي عملت ثلاثية عقود، على جعل تناول الطعام بالخارج شكلا رفيعا من التحضر

وعلاوة على تحرير نفسها من المواقع ذات الإيجار المرتفع، تبحث المطاعم عن الاستثمار في المطابخ الصناعية وحتى مطابخ "التوصيل فقط" أو المطابخ "السحابية" التي تشبه إلى حد كبير مساحات العمل المشترك. فالعمل من مطبخ مركزي في منطقة منخفضة الإيجار أكثر فعالية من حيث التكلفة للمطاعم من توسيع عملياتها من خلال مساحة باهظة ومناخية للزبائن أو مواقع إضافية.

وتعمل خدمة المطابخ هذه على تلبية الطلب المتزايد للزبائن على طلب الطعام، وغالبا ما تقدم الطعام من عدد من المطاعم المختلفة من مطبخ واحد، والكثير من هذه المطابخ مملوكة أو تقيم شراكة مع تطبيق توصيل، مما يجعل عملية توصيل الطعام من المطبخ إلى موقع الزبون عملية انسيابية واحدة.

وعندما يتكيف مطبخ المطعم مع الزيادة في طلبات التوصيل، فإن المساحة المخصصة للزبائن الداخليين يجب أن تتغير أيضا.

ويقول ممثل المطعم بول سيجين إن وظائف النادل لديهم ليست في خطر من الوباء الجدد، مضيفا "فريقنا (من البشر) في الحقيقة سعيد جدا بالروبوتات".

توصيل الطلبات

يرى أغلب الطهاة وأصحاب المطاعم أن جائحة كورونا بمثابة مشهد "نهاية العالم" بالنسبة لمطاعمهم. وأشار أصحاب سلاسل مطاعم عالمية إلى أن الجائحة أنهت عصرا نهيا للطهاة وأصحاب المطاعم، بعد كد وجهه هذه المطاعم على مدى ثلاثة عقود ماضية، لتحويل مفهوم الطعام وتناوله بالخارج إلى شكل رفيع من التحضر، ومقياسا للوضع الاجتماعي. واضطرت مجموعة يونيون سكوير للضيافة، التي كانت بمثابة إمبراطورية للمطاعم في الولايات المتحدة، إلى الاستغناء عن 80 في المئة من قوتها العاملة. وقالت وكالة بلومبيرغ إن الطهاة وأصحاب المطاعم يحاولون تحديد ما يخبئه المستقبل، ويدعمون أنفسهم وموظفيهم بطرق متنوعة.

ويقول أحد أصحاب سلاسل المطاعم في نيويورك، إن هناك سلسلة توريد ضخمة تعتمد على المطاعم من موزعين ومنتجين ومزارعين وخدمات التنظيف والعلامات التجارية والتسويق، وقائمة لا حصر لها. ويضيف "إذا تعثرت صناعة المطاعم، فإن كل السابق ذكرهم سيتعثرون أيضا". وتشير أغلب التوقعات إلى اعتماد المطاعم في جزء كبير من مبيعاتها المستقبلية على توصيل الطلبات إلى المنازل.

واحدة من التغييرات المهمة لهذا التغيير الحاصل ستكون بلا شك في شكل المطابخ والمطاعم وصناعة الطعام. ولا يتحدث الخبراء عن تغير بسيط، وإنما عن زيادة في مبيعات التوصيل بمعدل سنوي يزيد عن 365 مليار دولار في عام 2030 في جميع أنحاء العالم، بعد أن كان فقط 35 مليار دولار في العام الماضي. مع العلم أن جيل الألفية يميل إلى استخدام هذه التطبيقات والطلب من خلالها أكثر بثلاث مرات من الأجيال التي تسبقه، حتى أن استخدامه لتطبيقات

وفي حين أن هذا "المفهوم" الجديد قيد التطوير، فهو حاليا يجرب من طرف عائلة المالك وأصدقائه، وبعض الموظفين بمركز "ميدياماتيك" الذي يحتضن المطعم، إلا أنه يبدو ساحرا، حيث يستمتع الضيوف بوجبات مضاءة بالشموع مع إطلالة على جانب الماء.

جانينا فيرمبولين، التي دعيت لحضور حفل عشاء تجريبي مع زميلتها في الغرفة، قالت "إنه مريح للغاية، إنه دافئ حقا، إنه لطيف والطعام لذيذ". ويطلق المتطوعون على المشروع اسم "Serres Séparées" (بيوت بلاستيكية منفصلة) لأنهم يقولون إنه يبدو أفضل باللغة الفرنسية.

ويلايم ويلنهوفن من مركز ميدياماتيك قال "نحن نتعلم الآن كيفية القيام بالتنظيف، وكيفية القيام بالخدمة، وكيفية إخراج الأطباق الفارغة مرة أخرى بطريقة أنيقة، لذلك ما زلت أشعر بأن كل شيء أصبح بطريقة مغايرة".

ووفقا لموقع "ديلي ميل"، أقام مطعم "مادياماتيك بايونوب" في جزيرة "اوستردوك" بأستردام خمس غرف طعام زجاجية منفصلة مضاءة بالشموع، وتتيح إطلالة جميلة على القناة. ويقوم المطعم حاليا باختبار التجربة الجديدة، ويعتزم الاعتماد على قائمة طعام نباتية بالكامل عند حصوله على تصريح بالعمل.

وحسب النظام الجديد سيراعي النادل المرور بالأطباق مع المحافظة على مسافة أمنة. كما سيكون للتكنولوجيا التأثير الأكبر في تجربة تناول الطعام، وتخطط عدة مطاعم لعدم قبول دخول وخروج الزبائن من المطعم في البداية، بل الاعتماد على الحجزات، ما يعني أن منصات تشهد ازدهارا كبيرا.

ويتوقع العديد من مشغلي المطاعم استخدام الهواتف الذكية الشخصية بشكل أكبر للوصول إلى المعلومات عبر الإنترنت.

وتجعل عدة أسباب حجزات المطاعم تستحق الاهتمام الخاص في الوقت الحالي. ويعد تناول الطعام بالخارج نقطة انطلاق جيدة لاستعداد الناس للعيش في حياة منتظمة يقضون فيها فترات صحية بعيدا عن الإغلاق والحجر المنزلي. وبالنسبة لتحضير الطعام يقول شيف إن تحضير الطعام قد يستغرق وقتا أطول في ظل السعي للحفاظ على مسافة 6 أقدام بين كل شخص، وقد لا يكون الحفاظ على تلك المسافة ممكنا طوال الوقت. ويؤكد آخر انتهاء عصر المطابخ المعلقة إذ ستكون مطابخ المستقبل مرئية للجميع.

الروبوت النادل

يعتقد عدد من الخبراء أن الروبوت سيحل محل البشر في أكثر من مجال، وهو الأمر الذي يبدو أن تفشي فيروس كورونا قد سارع من وتيرته.

لقد "كان الناس يقولون إنهم يريدون عنصرًا بشريا ليخدمهم ويتفاعل معهم، لكن ذلك تغير الآن، فانتشار كورونا يغير تفضيلات الناس وخياراتهم ويفتح المجال لفرص استخدام أكبر للآلات"، كما يقول مارتن فورد، وهو خبير في

يعتبر قطاع المطاعم من بين القطاعات الأكثر تضررا من تفشي فيروس كورونا، حيث سجلت انخفاضا ملحوظا في الزبائن وتناقصا في الطلبات يوما بعد يوم. وعند النظر إلى احتياطات السلامة التي سيتم تطبيقها يبدو أن تجربة تناول الطعام في المطاعم بعد انتهاء العزل الكبير ستكون مختلفة تماما عما كانت عليه قبل فترة انتشار الوباء.

لندن - هل اشتقت للمطاعم في ظل الالتزام بالتباعد الاجتماعي؟ أنت لست وحدك. فلطالما ملقت المطاعم والمقاهي منتفسا للناس، ليس لتذوق الطعام فحسب بل للتلاقح أيضا، لكن هذه الأماكن القائمة أصلا على فكرة الاختلاط تواجه تحديات كثيرة، فقد غرقت جائحة فيروس كورونا مشهد المطاعم بشكل كبير.

السلامة أولا

رغم الحماس الواضح على العاملين في قطاع المطاعم للعودة إلى العمل، إلا أن فكرة مكتمة لديهم عن طريقة إدارة أعمالهم. ويترجم كثيرون سيناريوهات عييدة. ويجمع أصحاب مطاعم على أن "سلامة وصحة الضيوف والموظفين أولوية قصوى".

وفي تونس شهد شارع الحبيب بورقيبة في العاصمة والأندلس المحاذية له والمتفرعة عنه الخسيس حركة كبرى بعد عودة المقاهي والمطاعم للعمل وفق مقتضيات الحجر الصحي الموجه في مرحلته الثالثة التي تتواصل إلى غاية 14 يونيو الجاري. والتزم أصحاب المطاعم بوضع الطاولات والكراسي وفق قواعد التباعد، كما أكدوا التزامهم بقواعد حفظ الصحة.

وعبر دول العالم، للحفاظ على مسافة بين الزبائن، يخطط أصحاب المطاعم لاستيعاب 50 في المئة من الزبائن كحد أقصى. وللتأكد من أن الضيوف يتناولون الطعام باستخدام أنظف الأدوات، قد لا يتم تحضير الطاولات إلا إذا شغلها زبون. وتدرس العديد من المطاعم فكرة استخدام الأطباق وأدوات المائدة التي يمكن التخلص منها.

وسيكون تقديم الملح والفلفل للزبائن عند الطلب فقط، وبدلا من الصلصات والبهارات التي تجدها عادة وسط الطاولة، سجد مطهر اليدين.

كما قدم مصممون "استراتيجيات بسيطة" يخططون تطبيقها، وتكون ذات تكلفة منخفضة، وتجعل مساحتها أكثر أمنا.

وتشير خبيرة إلى أن بعض المسارات، مثل الطريق إلى الحمام، تميل إلى التقاطع مع المساحات المزدحمة، مثل مدخل المطبخ، ويجب إعادة النظر فيها. وستتولى اللافقات مهمة تذكير الضيوف باحترام الآخرين والحفاظ على المسافة الكافية بينهم.

وستلزم المطاعم جميع الموظفين بارتداء معدات الحماية الشخصية مثل القفازات والاقنعة وسبقي غسل اليدين، وهو جزء من البروتوكول المعياري، أمرا مهما.

