



DELIVERY E ASPORTO

La Gestione Dei Costi

NEW EDITION



Integrare la delivery e il take-away nel tuo locale può sembrare un'impresa difficile. In questa guida abbiamo raccolto alcuni suggerimenti e spunti per aiutarti.

LA GESTIONE DEL FOODCOST

Nel gestire il costo della consegna è necessario tener presente che il rapporto tra costo del cibo, manodopera e costi generali è diverso dal servizio di ristorazione tradizionale. **RIDUCI IL TEMPO DI PREPARAZIONE E ABBASSA IL COSTO DEL LAVORO.**

Tieni in considerazione che gli ingredienti già lavorati o precotti sono un valido aiuto per il tuo staff in cucina. Le patatine McCain SureCrisp™, ad esempio, hanno un tempo di cottura molto basso (tra i 2 min 30 e 3 min 15).

SFRUTTA AL MASSIMO TUTTI I TUOI INGREDIENTI

Utilizza gli stessi componenti del tuo menù principale per creare una sezione alternativa dedicata alle patatine fritte, ad esempio, le patatine loaded con chili di carne. Ciò ti permetterà di mantenere semplici le operazioni in cucina.

UTILIZZA INGREDIENTI BASE DI QUALITÀ

L'obiettivo qui è di sfruttare dei prodotti di qualità già pronti, ordinando da fornitori specializzati, e aggiungere il tuo tocco speciale, ad esempio con una salsa, un condimento o servendoli in modo diverso.





GLI ORDINI ONLINE

Il flusso di ordinazione online è molto diverso da quello classico che avviene al ristorante. Ecco alcuni suggerimenti per guidarlo al meglio:

01

CREA OPPORTUNITÀ DI UPSELLING

Dai ai clienti la possibilità per ogni tuo piatto di aggiungere e/o sostituire il contorno (ad esempio cambiare le classiche patatine fritte con le patate dolci), di acquistare anche le salse o i condimenti per rendere il pasto più gustoso. I consumatori adorano poter personalizzare i propri piatti e una piattaforma online può rendere questo processo molto più semplice.

02

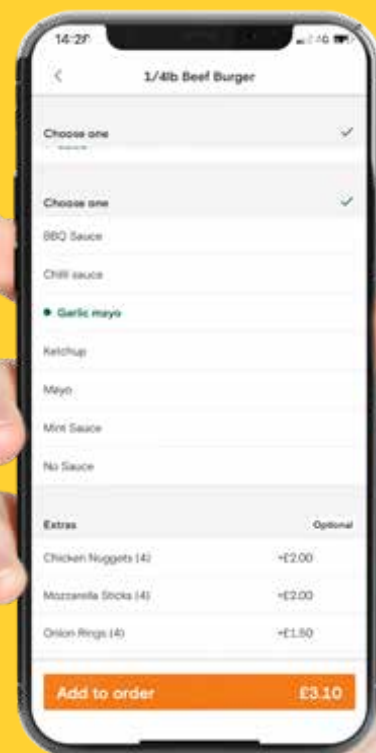
DAI SPAZIO ALLE FOTO

Il tuo menù online deve essere immediatamente riconoscibile e progettato per attirare l'attenzione dei tuoi clienti.

03

SEMPLIFICA IL PROCESSO DI ORDINAZIONE

Divertiti a creare menù dedicati a single, coppie e famiglie. Ciò ridurrà il tempo di scorrimento della pagina e guiderà i clienti nelle proprie scelte.





UN FOCUS SUL TUO MENÙ

Rendere il tuo menù adatto alla consegna a domicilio selezionando i piatti più idonei al trasporto è un punto di partenza fondamentale.

RIDUCI IL TUO MENÙ

Concentrati sui tuoi bestseller ad alto margine e sui piatti facili da preparare. **Il comfort food funziona bene per la delivery, quindi assicurati di avere una buona sezione con queste opzioni e non dimenticare le proposte più innovative.**

CONSEGNA QUALITÀ

Un modo efficace per aumentare i tuoi profitti è far sì che un cliente riordini, perché ciò accada è fondamentale fare un'ottima impressione! Le patatine mollicce sono le più criticate nelle recensioni delle piattaforme di delivery. Vale, quindi, la pena spendere un po' di più per assicurarsi un'ottima qualità.

Le patatine McCain SureCrisp™ hanno dimostrato di rimanere croccanti fino a 20 minuti all'interno di una busta chiusa.



SCEGLI PREPARAZIONI SEMPLICI

Aggiungi anche gli Appetizer al tuo menù: semplici da preparare, senza bisogno di attrezzature extra e staff in più.

SII L'ESPERTO DI CIÒ CHE FAI

Avere un menù dedicato alla delivery semplice e mirato, ti aiuterà a consolidare la tua esperienza e a fornire un ottimo servizio. **Inizia con un menù ridotto e costruiscilo nel tempo, per mantenere alto l'interesse dei tuoi clienti.**



L'ASSORTIMENTO



Affidati alla nostra gamma di prodotti Good to Go per offrire la qualità premium che i tuoi clienti si aspettano dal tuo ristorante anche in delivery e take away.

	Codice	Prodotto	Friggitrice	Forno
	Patatine e specialità di patate forme innovative e ricette uniche			
	1000012315	Bastoncini 6/6	✓	✓
	1000007565	Bastoncini 9/9	✓	✓
	1000012337	Bastoncini 6/6 con Buccia	✓	✓
	1000007564	Bastoncini 9/9 con Buccia	✓	✓
	1000007740	Bastoncini Crinkle	✓	✓
	1000007741	Fry'n Dip con Buccia	✓	✓
	1000010545	Crispers	✓	✓
	1000010697	Spicchi Country	✓	✓
	1000011978	Spicchi Spicy	✓	✓
	1000009195	Crunchy Petals	✓	✓
	690000	Maxi Chips	✓	✓
	1000010371	Spicy XL	✓	✓
	1000012409	Potato Pops	✓	✓
	APPETIZERS snack a base di formaggio, pollo e verdure			
	1000011514	Bocconcini di Camembert	✓	✓
	1000005330	Bocconcini Pomodoro e Mozzarella	✓	✓
	1000011797	Mini Fagottini al Formaggio	✓	
	1000011517	Bastoncini di Mozzarella Pastellati alla Birra	✓	
	1000010541	Bastoncini di Mozzarella Panati	✓	✓
	1000009974	Bocconcini di Formaggio e Chili Jalapeños	✓	
	590601	"Red Hot" Jalapeños	✓	
	590401	Cheddar Jalapeños	✓	
	590501	Crema di Formaggio	✓	
	1000011253	Triangoli Nachos e Formaggio	✓	
	1000005329	Bocconcini di Pollo e Chili Dolce	✓	✓
	1000012548	Ali di Pollo Croccanti	✓	✓
	1000007658	Filetti di Pollo Croccanti	✓	
	1000011518	Mini Anelli di Cipolla Croccanti	✓	✓
	1000013104	Anelli di Cipolla Pastellati alla Birra Taglio Fine	✓	✓
	1000013116	Anelli di Cipolla Pastellati alla Birra Taglio Spesso	✓	✓
	1000008023	Anelli di Cipolla Pastellati Spicy	✓	✓



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Visita il nostro sito
www.mccain-foodservice.it/delivery-hub/



Seguici sui social
@McCain Foodservice Italia