



FOODSERVICE
SOLUTIONS

PRŮVODCE PRO ROZVÁŽKU A OBJEDNÁVKY JÍDLA S SEBOU

Tipy a rady



V TÝMU JE SÍLA

#PODPORUJIGASTRO



Do doby vypuknutí epidemie koronaviru jak rozvážka, tak i objednávky s sebou nebyly podstatné pro podnikání a přežití v oboru gastronomie. Dnes je to jediný možný způsob podnikání a zajištění alespoň částečného příjmu. Náš průvodce a krátká videa nabízejí mnoho užitečných informací o tom, jak se rychle přizpůsobit novým podmínkám provozování gastronomickém podnikání.

CO MŮŽETE UDĚLAT JIŽ DNES?

PŘIZPŮSOBIT SE SPECIFIKACI ROZVÁŽKOVÉ SLUŽBY A OBJEDNÁVEK JÍDLA S SEBOU

- Přeorganizujte tým. Číšníci a servírky se můžou nyní věnovat příjmu objednávek a jejich zpracování.
- Zaveďte službu bezkontaktního rozvozu. Ujistěte se, zda zákazníci mají možnost vkládat komentáře týkající se způsobu rozvozu - dodávek na vašich stránkách nebo zjistěte jejich preference u telefonického objednávání.
- Zaříďte si výdejní místo pro objednávky před restaurací.

KOMUNIKACE

- Udržujte stálý kontakt se svými zákazníky prostřednictvím sociálních sítí, SMS zpráv nebo a e-maily.
- Informujte je, že nabízíte rozvoz a vlastní odběr.
- Ujistěte klienty, že dbáte na správnou hygienu a přísně dodržujete hygienická a protiepidemiologická opatření. Průběžně sledujte doporučení v této oblasti.

JAK ZVÝŠIT POČET OBJEDNÁVEK?

Povzbuzujte zákazníky pomocí různých typů propagace, např.:

- výhodná sleva na první objednávku
- dodatečná sleva na objednávky s vlastním odběrem
- zdarma pro děti porce hranolek při objednávce přímo v restauraci

ZKUŠENOSTI SPOTŘEBITELE

V dobách karantény vaši zákazníci postrádají atmosféru restaurace. Udělejte vše pro to, abyste zajistili doručení jídla na nejvyšší možné úrovni. Na co je třeba pamatovat?

- Zkraťte nabídku a zaměřte se na ty položky, které se dosud nejlépe prodávaly.
- Používejte produkty, které byly vytvořeny s ohledem na rozvoz.
- Složky menu nejcitlivější na podmínky rozvozu např. hranolky připravujte nakonec.
- Objednávku řádně zabalte tak, aby během doručení neutrpěla.
- Používejte vyhrazené obaly, které optimalizují kvalitu produktů v rozvážce.


Tipy

On-line objednávky

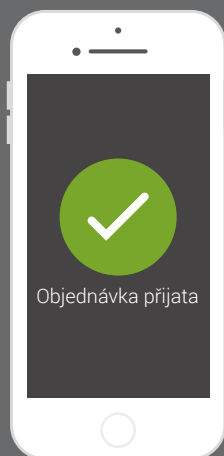
Nabídka menu

Produkty vhodné pro rozvoz

Obaly


MAXIMALIZUJTE OSLOVENÍ ZÁKAZNÍKŮ

V situaci, kdy je rozvoz jediným způsobem, využijte několik dostupných možností. V normálních podmínkách fungování podnikání je budete moci optimalizovat. Každé z řešení má své klady a zápory.


OBSLUHA ON-LINE OBJEDNÁVEK

- Připojte se k oblíbeným online platformám pro objednávání jídla.
- Rychle a snadno spusťte možnost objednávky online z vašeho FB účtu.
- Zvažte nabídku společností, jako je www.damejido.cz, které poskytují hotová řešení pro vytvoření vlastního online objednávkového systému.
- Zjistěte, zda ve vašem městě funguje nezávislá on-line platforma pro objednávání jídel, ke které se můžete připojit.



Tipy

On-line objednávky

Nabídka menu

Produkty vhodné pro rozvoz

Obaly


**HYGIENA A BEZPEČNOST
NA PRVNÍM MÍSTĚ**

Obvykle zákazníci při výběru restaurací se řídí kvalitou a chutí. Během pandemie nejdůležitější je bezpečnost a dodržování hygienických norem. Důležité je, informovat nejen o nabídce, ale také o zavedených postupech a dodržování opatření.

**PŘIPOMÍNEJTE ZÁKAZNÍKŮM ZAVEDENÉ POSTUPY
V NÁSLEDUJÍCÍCH OBLASTECH**

**PŘÍPRAVA
JÍDLA**

- kontrolování teploty všech zaměstnanců před tím, než vejdou do restaurace
- všichni zaměstnanci, kteří připravují jídlo, mají roušky a jednorázové rukavice
- vybavení, kuchyňské náčiní ale rovněž kliky jsou pravidelně dezinfikovány


**BALENÍ
JÍDLA**

- jídlo je baleno v souladu s dodržování nejvyšších hygienických standardů


ROZVOZ

- než kurýr začne pracovat, je mu zkontrolována teplota
- kurýři používají roušky a rukavice
- po každé dodávce kurýři používají antibakteriální gely


Tipy

On-line objednávky

**Nabídka
menu**

**Produkty
vhodné pro
rozvoz**

Obaly

Flexibilita je důležitá nejen pro funkční podnikání. Přizpůsobení nabídky menu požadavkům na rozvoz či vyzvednutí bude klíčové pro úspěch v krátkodobém horizontu.

ZDE JSOU INSPIRACE A NÁPADY



**CRISPERS Z BURGEREM
– JAKO PŘÍLOHA PREMIUM**



PIKANTNÍ CIBULOVÉ KROUŽKY

- Udělejte jednodušší nabídku.
- Soustřeďte se na nejvíce prodávaná jídla.
- Nabídněte **VELKÉ** rodinné porce.
- Vytipujte max. 2 přílohy, které zpestří Vaši nabídku a navýší účet.
- Inspirujte se menu s produkty McCain.



BUDDA BOWL S CHICKEN KICKS



HRANOLKOVÉ MENU



BRAMBOROVÉ PLACKY

**Více inspirací
najdete na
www.mccain-foodservice.cz**



Tipy



On-line objednávky



Nabídka
menu



Produkty
vhodné pro
rozvoz



Obaly

GO ABOVE
AND BEYOND



Umožněte svým zákazníkům cítit se jako ve Vaší restauraci, i když v této těžké době jsou nuceni se stravovat doma. Hranolky McCain SureCrisp to je řada výrobků určená pro rozvoz. Díky speciální krustě jsou křupavé a teplé až 30 min při rozvozu. V řadě SureCrisp nabízíme tyto výrobky:



ZAJISTĚTE SVÝM ZÁKAZNÍKŮM NEJVYŠŠÍ KVALITU PŘI DODÁVKÁCH

HRANOLKY VYTVOŘENÉ PRO ROZVOZ
HRANOLKY S KRUSTOU, KTERÉ JSOU DÉLE KŘUPAVÉ A TEPLÉ



SureCrisp 6/6



SureCrisp 9/9



SureCrisp 6/6
SE SLUPKOU



SureCrisp 9/9
SE SLUPKOU



Tipy



On-line objednávky



Nabídka
menu



Produkty
vhodné pro
rozvoz



Obaly

Zákazníkům se začíná stýskat po atmosféře restaurací a posezení s přáteli.

Umožněte svým klientům alespoň trochu pocítit tuto atmosféru u chuťovek, které jsou výborné pro rozvoz.



Informujte se na www.mccain-foodservice.cz

APPETIZERY, KTERÉ OBSTOJÍ U ROZVÁŽKU

CHEESE P!CKERS



CHILI & CHEESE NUGGETS



CHEESE BALLS

MEAT P!CKERS



CHICKEN KICKS SWEET CHILI



CHICKEN KICKS SMOKEY BBQ

VEGGIE P!CKERS



ONION RINGS PREFORMED



SPICY ONION RINGS



Tipy



On-line objednávky



Nabídka menu



Produkty vhodné pro rozvoz



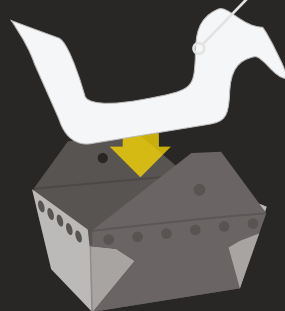
Obaly

UZAVŘENÁ PAPIROVÁ KARTONOVÁ KRABICE S OTVORY

Nejlepším doporučeným řešením pro balení hranolků k rozvozu je uzavřená krabice s otvory, kterými může unikat vlhkost. Použijte níže uvedené tipy pro maximální bezpečnost a zajistěte, aby hranolky zůstaly déle teplé a křupavé.

KROK 1

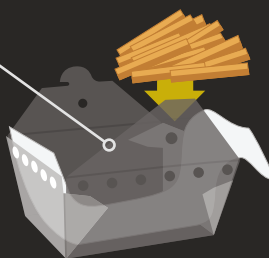
Položte na dno ubrousek pro absorpci vlhkosti.



**DOPORUČENÉ
ŘEŠENÍ**

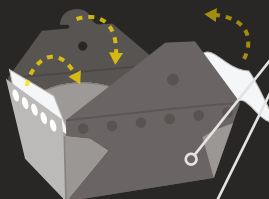
KROK 2

Vložte hranolky do krabičky. Nenaplňujte krabici na maximum, zajistíte tak správnou vnitřní texturu a křupavost hranolků.



KROK 3

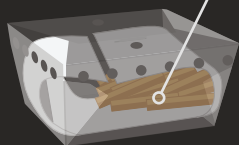
Přeložte konce ubrousku na jídlo a zavřete krabici.



V krabičce by vždy měly být otvory pro únik přebytečné vlhkosti. Pokud má krabička 4 víčka pro uzavření v horní části, odstříhnete dvě tak, aby se překrývala pouze zbylá dvě víčka. Tím se zlepší únik vlhkosti. Pomůže to udržet hranolky křupavé.

KROK 4

Vložte krabičku s hranolkami nahoru na ostatní objednané jídlo dovnitř papírové tašky společně s dalšími ubrousky, které absorbují vlhkost. Srolujte a těsně uzavřete tašku, aby jídlo na cestu bylo zajištěné.



Máte-li zájem o speciální krabice na rozvoz hranolek, konstatujte gastronomického poradce McCain - kontakt na poslední stránce průvodce.



Tipy



On-line objednávky



Nabídka menu



Produkty vhodné pro rozvoz



Obaly

KELÍMEK NA HRANOLKY

Mnoho restaurací již používá pro hranolky na rozvoz kelímky. Níže jsou instrukce jak je zabalit, aby byly dodány bezpečně a také zůstaly křupavé a chutnaly klientům.

KROK 1

Vložte do kelímku ubrousek tak, aby nahoře vyčníval.



KROK 2

Vložte dostatek ubrousku, abyste nahoře hranolky jej mohli přeložit.



KROK 3

Přeložte ubrousek přes hranolky.



KROK 4

Vložte kelímek s hranolkami nahoru na ostatní objednané jídlo dovnitř papírové tašky společně s dalšími ubrousky, které absorbují vlhkost. Srolujte a těsně uzavřete tašku, aby jídlo na cestu bylo zajištěné.



Tipy



On-line objednávky



Nabídka menu



Produkty vhodné pro rozvoz



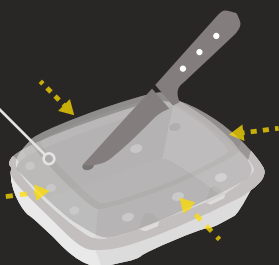
Obaly

POLYSTYRENOVÝ BOX

Toto řešení **nedoporučujeme pro balení hranolků pro rozvoz**. Pokud však nemáte možnost jinak zabalit hranolky, seznamte se s následujícími pokyny.

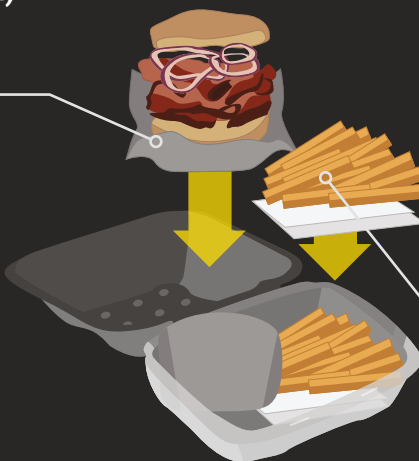
KROK 1

Jemně vyřízněte nožem otvory (díry – ne naříznutí) z každé strany krabičky – (minimálně 15 otvorů).



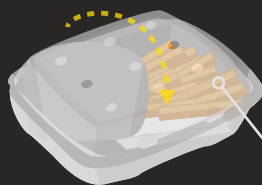
KROK 2

Zabalte burger nebo sendvič do alobalu, aby jídlo zůstalo déle teplé.



KROK 3

Pod hranolky vložte ubrousek, aby pohlcoval vlhkost.



KROK 4

Zavřený box vložte do papírové tašky. Srolujte a zavřete těsně tašku, aby jídlo při rozvozu bylo zajištěné.



Pro lepší výsledek zabalte hranolky zvlášť.

NEDOPORUČUJEME



Tipy



On-line objednávky



Nabídka menu



Produkty vhodné pro rozvoz



Obaly



FOODSERVICE
SOLUTIONS

PRŮVODCE PRO ROZVOZOVOU
SLUŽBU A VLASTNÍ ODBĚR



**JSME TADY PRO TO, ABYCHOM VÁM POMOHLI
KONTAKTUJTE GASTRONOMICKÉHO PORADCE MCCAIN JIŽ DNES**

Praha a střední Čechy: 725 880 888
Východní a severní Čechy: 602 227 993
Západní a jižní Čechy: 602 290 036
Jižní Morava: 602 158 249
Střední a severní Morava: 606 637 873

Navštivte www.mccain-foodservice.cz, kde najdete více informací
a rad pro optimalizaci rozvozevých služeb a balení jídla s sebou.