



# FAÇA A GESTÃO DOS CUSTOS PARA UMA *DELIVERY RENTÁVEL*



<https://www.mccain-foodservice.pt/>

**Acrescentar ofertas de Delivery e Take Away ao seu negócio pode parecer uma tarefa complicada.**

**Por isso, compilámos alguns conselhos para o ajudar neste seu caminho.**



## **CONTROLO DO CUSTO DO MENU**

A gestão dos custos do serviço ao domicílio é diferente da gestão operativa do serviço no local.

### **REDUZA O TEMPO DE PREPARAÇÃO PARA REDUZIR O CUSTO DA MÃO DE OBRA NA COZINHA**

Analise e descubra quais são os melhores produtos para Delivery e Take Away e quais devem ser consumidos no local.

### **TIRE O MAIOR PARTIDO DOS SEUS INGREDIENTES**

Utilize os produtos que servem de acompanhamento como ingrediente para outros pratos ou ofertas do seu menu. Isto ajudá-lo-á a reduzir o número de produtos e a ter uma atuação simples.

### **PROCURE COMPRAR PRODUTOS BÁSICOS**

Adquira alguns produtos de qualidade já preparados aos quais possa acrescentar o seu toque especial. Imprima a sua marca acrescentando molhos, guarnições, temperos ou diferentes formas de cozinhado.





## PEDIDOS ONLINE

O processo de pedidos online é muito diferente ao de um restaurante. Siga estes conselhos para tirar o máximo partido. Acompanhamento como ingrediente de outros pratos ou ofertas do seu menu.

01

### OPORTUNIDADES DE VENDA EXTRA

Ofereça aos seus clientes a possibilidade de adicionar complementos, melhorar os acompanhamentos ou adicionar molhos para tornar as suas refeições mais emocionantes. Os consumidores adoram poder personalizar o seu menu e as plataformas online permitem fazê-lo de forma simples.

02

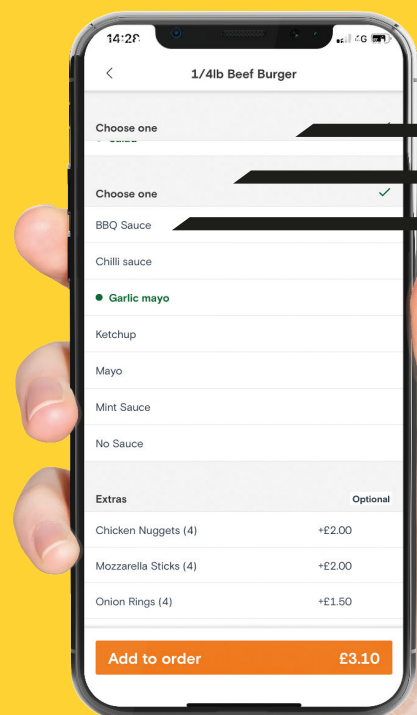
### ESPAÇO PARA FOTOGRAFIAS LIMITADO

Como o espaço é limitado, o seu menu deve ter boas descrições que chamem a atenção dos clientes e que sejam reconhecíveis.

03

### OFERTAS E COMBINAÇÕES: SIMPLIFIQUE O PROCESSO DE PEDIDOS

Com ofertas e opções predefinidas e divertidas de refeições, melhorará o tempo de espera do pedido e facilitará o processo aos seus clientes.





# ADAPTE O SEU MENU

Acerte no seu menu de entrega ao domicílio e de recolha no local com pratos que viajem em boas condições. Eis alguns conselhos:

## REDUZA O SEU MENU

Foque-se em pratos de sucesso, com margens mais elevadas. Os pratos simples, saborosos e fáceis para o consumidor funcionam bem para Delivery e Take Away. Certifique-se de que tem uma seleção de clássicos juntamente com um toque inovador e opções mais saudáveis.

## QUALIDADE NA ENTREGA

Para aumentar os seus lucros é preciso que os clientes repitam a experiência, portanto é fundamental continuar a impressioná-los. O principal motivo de crítica nas plataformas online é a comida fria e mole. A gama de produtos McCain “Good To Go” foi selecionada e testada em condições de Delivery. Os consumidores confirmaram que estes produtos se mantêm quentes e crocantes até 30 minutos num saco fechado de Delivery\*

## UMA PREPARAÇÃO SIMPLES É CRUCIAL

Inclua no menu aperitivos que sejam fáceis de preparar, com pouca elaboração e poucos passos durante a sua preparação.

## TORNE-SE UM ESPECIALISTA NO QUE FAZ

A qualidade fará com que ganhe a fidelidade e a confiança dos seus clientes. É necessário ter um menu centrado e simples. Comece por um menu reduzido e aumente-o pouco a pouco para manter o interesse dos clientes.



\*Fonte: Resultado do teste a 60 consumidores realizado pela Axens (protocolo global de delivery de 30 min) junho de 2021.