

LIBÉREZ LE POTENTIEL DE VOTRE MENU

QU'EST-CE QU'UNE ODL ?

Contrairement aux offres spéciales, les ODL (offres à durée limitée) sont disponibles pour une période allant de 4 à 12 semaines. Les ODL sont une occasion de promouvoir des ingrédients ou des saveurs de saison, mais pas nécessairement. Mieux encore, les ODL sont idéales pour les restaurants décontractés et à service rapide et on peut les créer sans revoir tout le menu.



Selon 52 % des consommateurs, une offre à durée limitée intéressante influence leur choix de restaurant¹.

COMMENT CRÉER UNE ODL

ÉTAPE 1.

DÉFINIR VOTRE OBJECTIF

Les ODL sont idéales pour :

- Augmenter la fréquentation et la rentabilité
- Créer un moyen sûr de tester et d'expérimenter de nouveaux éléments de menu

Votre objectif principal peut vous aider à décider jusqu'où pousser vos idées d'ODL.

ÉTAPE 3.

DÉTERMINER VOTRE PRIX

Votre ODL doit s'aligner sur les autres éléments de votre menu. Appliquez votre stratégie de prix actuelle pour voir où se situe votre ODL, puis ajustez les ingrédients au besoin afin de créer une bonne valeur tout en maintenant votre marge de profit.

ÉTAPE 2.

ÉVALUER VOTRE MENU

Le succès d'une ODL repose sur une utilisation judicieuse de votre menu afin d'éviter de complexifier les opérations en cuisine.

Commencez par :

- Examiner les tendances actuelles.
- Identifier ce qui se vend bien et comment y ajouter une touche créative.
- Impliquer votre personnel de cuisine dans le développement de l'ODL.

ÉTAPE 4.

CRÉER DE L'ENTHOUSIASME ET UN EFFET FOMO

Assurez-vous d'utiliser une photo accrocheuse et de limiter la durée de votre offre de façon à créer un sentiment d'urgence. Obtenez des conseils et des astuces dans notre Guide des ODL ou sur McCainFoodservice.ca/fr-ca/LTOs.

¹Article de Technomic Axios consulté le 26/07/24.

COMME DANS LES RESTOS RAPIDES : S'INSPIRER DES ODL RÉCENTES

Quel que soit votre type d'établissement, ce qui plaît aux clients des chaînes de restos rapides peut vous inspirer pour créer votre ODL. Ce sont de véritables pépinières de tendances.



TOUT SUR LES LÉGUMES



POUTINE AUX CORNICHONS DE HARVEY'S

Inspirée par un faux menu sur TikTok, la chaîne a créé une ODL originale. Des cornichons frits, agrémentés de cornichons en dés, le tout rehaussé d'un filet de sauce ranch à l'ail pour le facteur wow et une touche de saveur supplémentaire.

POPEYES

UN PLAT RÉCONFORTANT, REVISITÉ

MAC AU FROMAGE ET À LA TRUFFE DE POPEYES

La chaîne s'est associée à une marque de sauce piquante de luxe à la truffe pour donner une touche de piquant à son populaire macaroni au fromage et au cheddar. Une excellente façon de se démarquer et de relever l'umami.



REPAS À PERSONNALISER



MA BOÎTE DE PIZZA HUT

Simple mais efficace : laissez vos clients combiner leur repas à partir d'une liste d'entrées et d'accompagnements. Et voyez grimper l'addition.

PRODUIRE UN EFFET WOW

DÉPLOYEZ VOS AILES ! AILES DE POULET POP ROCKS

La recette a divisé Internet, mais elle a certes augmenté l'achalandage et la visibilité avec son mélange sriracha et marinade sèche Pop Rocks qui fait vibrer les papilles.



VOUS AVEZ DES QUESTIONS ?

Contactez votre représentant McCain ou visitez McCainFoodservice.ca/fr-ca/LTOs pour plus d'informations.



SOLUTIONS POUR SERVICES ALIMENTAIRES

ANATOMIE D'UNE ODL RÉUSSIE

Utilisez ce qui suit comme point de départ et augmentez ou diminuez le nombre et la quantité d'ingrédients en fonction de votre menu, de votre stratégie de prix et des préférences de vos clients.

BASE

L'ingrédient principal de votre création. Il peut s'agir de frites, de légumes croustillants, d'un hamburger ou d'un wrap.



INGRÉDIENT CRÉMEUX OU LISSÉ

Pensez fromage, mayonnaise, tahini-ranch ou tomate (comme une sauce barbecue).



GARNITURE

Ajouter du croquant ou de la saveur comme des herbes, des noix ou des oignons frits.



INGRÉDIENT SALÉ OU AROMATIQUE

Essayez les cornichons, les oignons marinés ou même la gelée de poivrons ou la confiture de bacon.



TOUCHE FINALE

Verser un filet de sauce pour plus de couleur, de texture et de saveur.



TROIS STRATÉGIES ODL GAGNANTES À ESSAYER

1

PLACE AUX LÉGUMES

Que ce soit en raison de préférences alimentaires ou simplement pour leur saveur, les clients veulent des légumes au menu. Pensez à une façon de remplacer une protéine, comme le poulet, par des bouchées de chou-fleur croustillantes ou d'autres légumes panés pour créer une offre unique.

2

LE SANDWICH D'ABORD

Vous avez un hamburger, un sandwich et un wrap au menu ? Pensez à ce que vous pourriez y ajouter pour en faire une spécialité. Optez par exemple pour des rondelles d'oignon, des rondelles de pommes de terre croustillantes ou des frites de cornichons, puis ajoutez-y une sauce spéciale pour créer une ODL efficace mais mémorable.

3

LES FRITES, TOUJOURS FAVORITES

Ce n'est pas pour rien qu'on les aime. Elles sont délicieuses et tellement polyvalentes ! Permettez aux convives de les « garnir » à leur goût en leur proposant d'y ajouter d'autres produits phares de votre menu, mais en plus petites portions.