



MENÚS FÁCILES DE PREPARAR

EN COLABORACIÓN CON



EGG SOLDIERS
FOOD CONSULTANTS

La mentalidad de los consumidores a la hora de comer fuera de casa ha cambiado. McCain, en colaboración con Egg Soldiers Food Consultants, revela cómo rediseñar tu menú y simplificar la operativa para tener éxito.

CUADRÍCULA 2X2

Una cuadrícula 2x2 es una forma sencilla de valorar los platos de tu menú para saber si funcionan correctamente.

Puedes cambiar la cuadrícula para obtener las respuestas que necesitas: desde calidad, sencillez en la operativa, popularidad, margen o ventas. Incluso puedes crear varias cuadrículas 2x2 para ayudarte a construir un modelo de análisis de menús más adecuado.

MÁS POPULAR

Platos más populares pero de menor beneficio.

¿Se puede revalorizar el plato?
¿Existe la posibilidad de dar más valor al plato y pedir un precio más alto?

Platos más populares con un alto beneficio.

No olvides seguir mejorándolos para que no se estancuen.
¿Son tus platos estrella!

Platos menos populares y de bajo beneficio.

Aquí tienes la oportunidad de cambiar platos y probar algo nuevo, o simplemente eliminar algunos platos y reducir el tamaño del menú.

Platos menos populares pero de mayor beneficio.

¿Qué se puede hacer para hacerlos más atractivos? Compáralos con las tendencias de consumo del mercado. ¿Es correcto el precio?
¿El menú tiene una buena relación calidad - precio?

MAYOR BENEFICIO



EGG SOLDIERS
FOOD CONSULTANTS

Empresa dedicada a la consultoría del sector de la hostelería. Fundada en 2018, su fin es ayudar a las empresas de alimentación a tener éxito a través del conocimiento de las tendencias, creatividad e ingenio operativo.

TÁCTICAS PARA TENER ÉXITO

Nuestra lista de tácticas y consejos te ayudarán y orientarán sobre las áreas en las que debes especializarte. Durante el proceso de toma de decisiones, asegura centrarte en tus principales objetivos empresariales.

01 DISEÑA TU MENÚ

Se realista a la hora de rediseñar tu menú. Debe diseñarse en función de los cambios que se esperan en el comportamiento de los consumidores:

- Gran calidad
- Relación calidad - precio
- La consistencia es clave.

02 OFRECE EXPERIENCIA

Los clientes siguen buscando experiencia y sabor, incluso en tiempos de crisis, así que asegúrate de ofrecer platos nuevos y tentadores para mantener su interés.

03 EL DELIVERY ES EL FUTURO

Un buen menú para servicio de delivery seguirá los mismos pasos que los menús que se ofrecen en el local, pero requieren una cuidadosa planificación adicional, ya que tendrás que asegurarte que los productos seleccionados se adaptan a condiciones de delivery.

04 AÑADE COMPLEMENTOS:

La venta adicional es vital. Es una gran herramienta para impulsar las ventas, al tiempo que se mantiene la sencillez en la operativa. ¿Qué complementos o productos fáciles de preparar con márgenes altos puedo introducir en mi oferta?

05 EL USO CRUZADO DE INGREDIENTES ES CLAVE

Conseguir que tus ingredientes y platos rindan más será vital ya que te ayudarán a reducir desperdicios. Fíjate como objetivo que un ingrediente se utilice en 2 o 3 platos como mínimo; de lo contrario, no pasará el corte.

06 CONFÍA EN LOS EXPERTOS

Adquiere productos básicos precocinados para reducir los costes de mano de obra y añade tu toque para hacerlos propios. Selecciona los mejores alimentos congelados disponibles y combínalos con ingredientes frescos en todos tus menús.

LA SOLUCIÓN

Contar con los productos adecuados que aguanten perfectamente en condiciones de delivery es clave.



Patatas fritas calientes y crujientes durante más tiempo.



Lo último en aperitivos pensados y preparados para delivery.



Ideas originales para delivery y Take Away.



FOODSERVICE SOLUTIONS

EN COLABORACIÓN CON



EGG SOLDIERS
FOOD CONSULTANTS