



¡GUÍA DE OPERACIONES PARA EXPERTOS!



Contar con un servicio de delivery y take away sólido nunca ha sido tan importante. Para que tu negocio tenga éxito, es fundamental que funcione sin problemas y con un alto grado de eficiencia, desde la preparación en la cocina hasta el momento de consumo por parte del cliente.



Esta guía de operaciones para expertos ofrece los mejores consejos y sugerencias para dueños y operadores de restaurantes que buscan introducir cambios en el modelo de negocio para introducir el servicio de delivery y take away.



PRÓXIMOS PASOS PARA DAR CON TU NEGOCIO



ADAPTA TU SERVICIO DE DELIVERY

- Organiza al personal para que puedan encargarse de los pedidos y gestionar el servicio de entrega a domicilio.
- Deja un espacio para comentarios en la plataforma de pedidos online para que los clientes puedan dejar instrucciones al repartidor.
- ¡Comprueba si tienes la opción de organizar servicio Drive through!



EXPERIENCIA DEL CONSUMIDOR

- Diseña tu menú utilizando productos pensados y preparados para la entrega a domicilio.
- Añade pequeños detalles que hagan recordar la identidad de tu restaurante.
- Coloca cuidadosamente los productos en la bolsa de reparto para que no se estropeen durante la entrega.



IDEAS PARA AUMENTAR EL TRÁFICO

- Muestra tu cercanía a la comunidad ofreciendo descuentos y ofertas especiales. Por ejemplo: 50% de descuento para los primeros en responder o los niños tienen el menú gratis.



PRODUCTOS ESPECIALIZADOS

- Garantiza una alta calidad y consistencia en tus pedidos de delivery y take away gracias a nuestra selección premium de patata fritas, especialidades de patatas y aperitivos pensados y preparados para aguantar en condiciones de delivery por más tiempo.

OFRECE PATATAS FRITAS DE CALIDAD

Eliminar la humedad y retener el calor son los mayores retos a la hora de ofrecer patatas fritas de máxima calidad.

Estos son nuestros consejos para que tus patatas fritas lleguen en buenas condiciones al momento de la entrega:

LA PREPARACIÓN ES ESENCIAL

- 01** Cocina las patatas fritas en el momento del pedido para que estén crujientes por más tiempo.
- 02** No sobrepases la capacidad máxima del envase de entrega para garantizar una textura interna y un crujiente adecuados.
- 03** Asegúrate de que el aceite se calienta a la temperatura adecuada antes de freír el producto.
- 04** Mantenlas bajo las lámparas de calor durante no más de 5 minutos antes de envasar.

UN PRODUCTO ADECUADO

- 05** ¡Utiliza patatas fritas McCain Surecrisp™ que se mantienen calientes y crujientes hasta 20 minutos!



Los consumidores han probado patatas SureCrisp™ frente a otras patatas fritas de la competencia sin rebozado en condiciones reales de entrega * y ¿adivina qué?



El 89% volverían a consumir patatas fritas SureCrisp™.



El 87% consideran que SureCrisp™ es más crujiente que otras patatas fritas similares.

*Fuente : Prueba sensorial realizada en panel de 80 consumidores por el instituto externo Axens en Lille (Francia) en julio de 2019, tras 20 minutos de retención en una bolsa de entrega cerrada.



¡CONSIGUE EL **WOW** CON APERITIVOS INCREÍBLES!

Los aperitivos son buenos complementos del menú que ayudan a aumentar los beneficios, aportar algo nuevo y divertido a los menús, y conseguir aumentar el precio medio del ticket.

Aquí tienes nuestros mejores consejos para servir aperitivos que gustarán a todos.

- 01 GARANTIZA UN ALMACENAMIENTO ADECUADO**
Un mal almacenamiento del producto puede causar una mala textura y pérdida del rebozado.
- 02 COCINA SIEMPRE A PARTIR DE PRODUCTOS CONGELADOS**
Para obtener mejores resultados, saca los productos directamente del congelador.
- 03 ENVÁSALOS CORRECTAMENTE PARA LA ENTREGA**
Asegúrate de que los productos se envasan en envases aislantes para conservar el calor.

Visita nuestro sitio web para saber más sobre nuestros aperitivos Good To Go:
<https://www.mccain-foodservice.es/destacados/pickers/>



CHEESE PICKERS



MEAT PICKERS



VEGGIE PICKERS

A medida que el servicio delivery se hace más popular, también se hace más competitivo, con cada vez un mayor número de jugadores implicados en el juego. Esto significa: ¡Más reparto y más competencia!

Los operadores deben tener en cuenta que la experiencia en la entrega a domicilio que ofrecen es tan importante como la que puedan ofrecer en el restaurante, sobretodo porque suelen ser nuevos clientes que de otro modo no conocerían la marca. Esto supone una gran oportunidad para crear futuros clientes fieles y el envase es una herramienta muy importante para crear esa experiencia.

INVIERTE EN TUS ENVASES DE DELIVERY Y TAKE-AWAY

Si acabas de incorporar servicio de delivery a tus operaciones, es fundamental que inviertas en buenos envases para el reparto.

Entendemos que el packaging es un coste adicional para tu negocio, pero realmente te puede ayudar a mejorar la experiencia del cliente.



- **Todo gira en torno a “la experiencia”**, una de las tendencias vitales de la hostelería. El reto está en ofrecer una gran experiencia al cliente, imitando a los establecimientos físicos.



- **Los envases tienen dos funciones principales:**
 1. Tiene que estar adecuado a su fin, es decir, ofrecer alimentos de gran calidad.
 2. Tienen que ser como un “regalo” para el cliente, es decir, que la haga sentir especial.



- **La sostenibilidad** también ocupa un lugar destacado en la agenda pública, así que opta por esta opción si es posible, ¡y cuéntasela al cliente!



Hemos elaborado una sencilla guía de envasado paso a paso con consejos para que tus patatas se mantengan crujientes.

ENVASE PARA PATATAS



PASO 1
Coloca la funda para patatas en posición vertical encima de cualquier otro producto dentro de la bolsa.



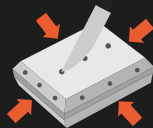
PASO 2
Coloca una servilleta encima de las patatas fritas en la bolsa. Enrolla y sella la parte superior de la bolsa para un reparto más seguro.



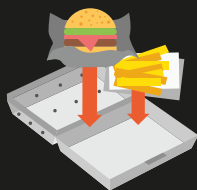
Consejo McCain:

Añade una pegatina que garantice a los consumidores que los alimentos han sido manipulados con las máximas medidas de seguridad.

ENVASE CON TAPA



PASO 1
Corta con cuidado tres agujeros en cada uno de los lados del envase.



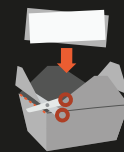
PASO 2
Envuelve la hamburguesa o el sándwich en papel de aluminio para conservar el calor.

PASO 3
Coloque una servilleta debajo de las patatas fritas para ayudar a absorber la humedad.

PASO 4
Cierra la tapa para conservar el calor y métela en la bolsa. Enrolla y sella la bolsa para un reparto más seguro.



CAJA DE CARTÓN



PASO 1
Retira las dos solapas laterales para permitir que el cartón se ventile e introduce una servilleta para absorber la humedad.



PASO 2
Envuelve la hamburguesa o el sándwich en papel de aluminio para conservar el calor.



PASO 3
Dobla los extremos de la servilleta sobre la parte superior de los alimentos y cierra las solapas restantes.



PASO 4
Rellena la bolsa con más servilletas para absorber aún más la humedad. Enrolla y cierra la bolsa para un reparto más seguro.

GAMA



Confía en nuestra gama de productos de marca para ofrecer la calidad superior que tus clientes esperan de tu restaurante, de modo que puedas inspirar confianza en cada pedido.

	Número SKU	Nombre de producto	Freidora	Horno	Merrychef/Turbochef
	1000007738	SureCrisp™ 6/6	✓	✓	✓
	1000007565	SureCrisp™ 9/9	✓	✓	✓
	1000007739	SureCrisp™ 6/6 Skin On	✓	✓	✓
	1000007564	SureCrisp™ 9/9 Skin On	✓	✓	✓
	1000007741	SureCrisp™ Fry'n Dip Skin On	✓	✓	✓
	1000009633	SureCrisp™ Home Style Skin-on Fries	✓		
		1000010545	McCain Crispers	✓	✓
1000009697		McCain Spicy XL Fries	✓	✓	✓
1000010370		McCain Spicy Wedges	✓	✓	✓
1000010697		McCain Country Potato Wedges	✓	✓	✓
1000005958		McCain BBQ Crinkle Wedges	✓	✓	✓
690000		McCain Maxi Chips	✓	✓	
1000006946		McCain Potato Pops	✓	✓	✓
1000009195		McCain Crunchy Petals	✓		
	1000004096	Bocaditos de queso Camembert	✓	✓	✓
	1000009974	Chili & Cheese Nuggets	✓		✓
	1000005328	Saquitos de queso crema a las finas hierbas	✓		
	1000005232	Saquitos de queso Gouda	✓		
	1000005330	Bocaditos italianos	✓	✓	
	1000010660	Mini Palito de Emmental	✓	✓	
	1000009985	Palitos de Mozzarella	✓	✓	✓
	5904	Jalapeños de queso Cheddar	✓		
	5905	Jalapeños verdes de queso crema	✓		
	5906	Jalapeños rojos de queso crema	✓		
1000006874	Bocaditos de queso suizo	✓	✓	✓	
1000006875	Nacho Cheese Bites	✓	✓	✓	
	6253	Nuggets de pollo	✓	✓	✓
	1000007658	Finger de pollo	✓	✓	
	1000009824	Alitas de pollo crujientes	✓	✓	✓
	5908	Aros de cebolla a la cerveza corte fino	✓	✓	✓
	3065	Aros de cebolla a la cerveza corte grueso	✓	✓	✓
	1000008023	Aros de cebolla picantes	✓	✓	✓
	1000009959	Mini aros de cebolla crujientes	✓	✓	✓

PARA DESCUBRIR MÁS, VISITAR:



FOODSERVICE SOLUTIONS

LinkedIn McCain FoodService Spain @mccainfoodservicespain

W: www.mccain-foodservice.es f McCain Hostelería