Sysco®

SOLUCIONES

para proveer servicios de comida fuera de sus instalaciones.

Para obtener más información sobre los productos mencionados en este folleto, comuníquese con su representante de ventas local

ESTE FOLLETO CUBRE LOS SIGUIENTES TEMAS:

Cómo iniciar un programa de servicio de comida fuera de sus instalaciones

- **Entrega por medio de terceros**
- **Servicio para llevar**

Artículos del menú fáciles de trasladar

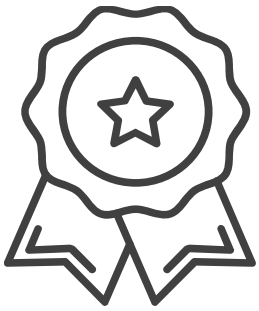
Opciones de empaques para llevar

Consejos de comercialización

Sysco®

3 PUNTOS PARA RECORDAR

Crear un programa de comida para llevar no tiene que ser muy complicado. De hecho, si se siguen algunos puntos clave, usted y su personal pueden crear un plan que mantenga el negocio y sirva a la comunidad.



SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Mantenga las opciones simples y fáciles de preparar a gran escala. Recuerde que no todos los alimentos son aptos para traslados. Consulte con su representante de ventas que artículos son mejores para trasladarse.

PERSONAL

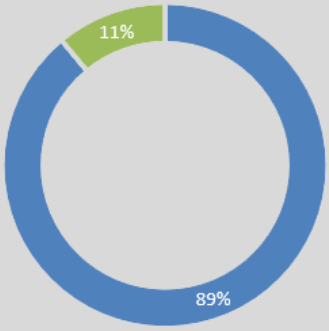
En situaciones de crisis, querrá mantener a sus mejores empleados. El personal del frente del restaurante puede encargarse del empaque de los pedidos para llevar y del servicio al cliente.

EMPAQUE

Elija la funcionalidad por encima de la forma según la disponibilidad del producto.

Cree una oportunidad desarrollando un plan para el éxito

¿POR QUÉ EL SERVICIO DE COMIDA FUERA DE SUS INSTALACIONES?



En una reciente encuesta de Datassential, el 89% de los consumidores se sentía más seguro comiendo alimentos de los supermercados y alimentos del hogar. Sin embargo, los consumidores se aburrirán y pronto buscarán fuentes externas para comer.

CONSEJOS PARA ALCANZAR EL ÉXITO

"Los operadores de restaurantes que pueden ofrecer una solución responsable y segura deberían hacerlo reconociendo que su verdadera competencia durante estos tiempos no son otros restaurantes, sino el propio hogar del consumidor", dijo Datassential en un informe reciente.

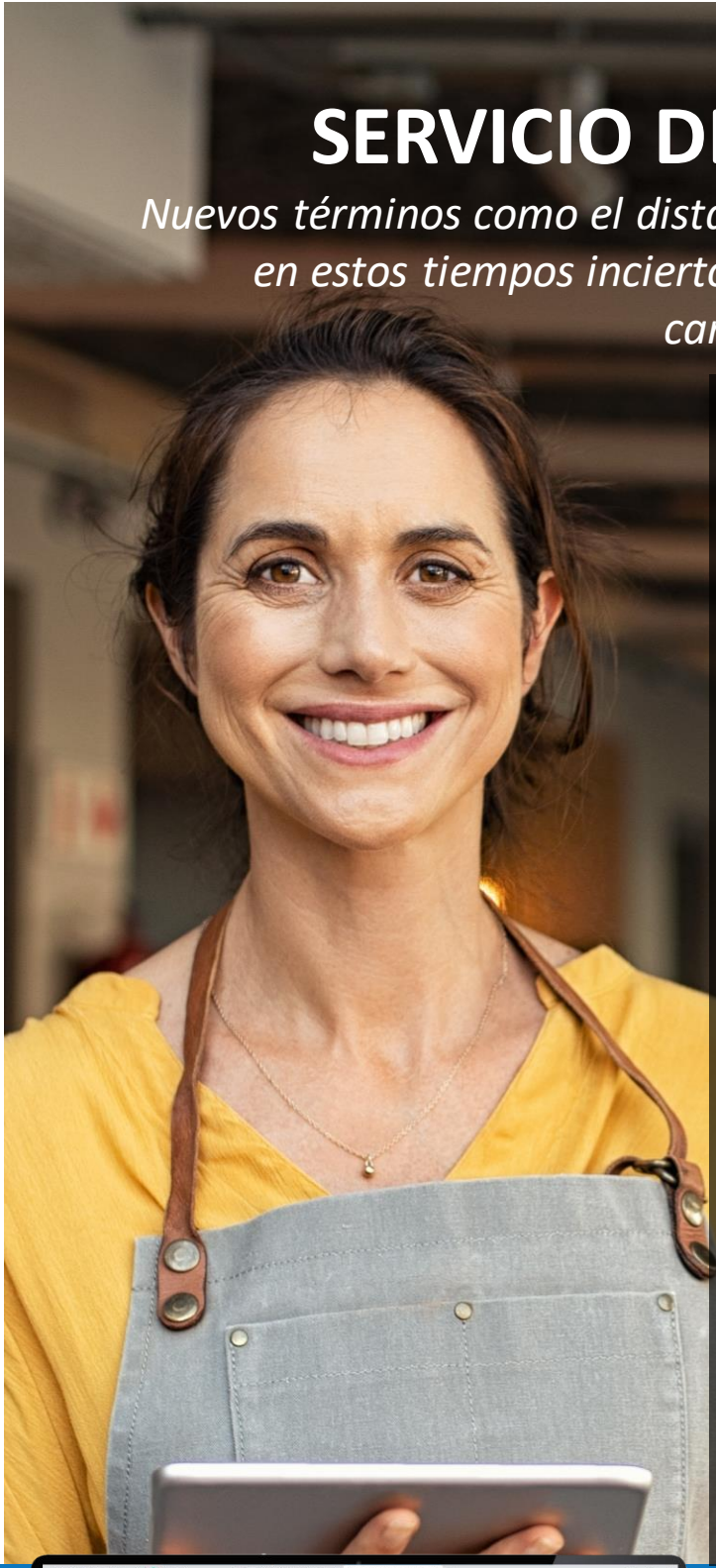
Con el brote de COVID-19, es más probable que los clientes opten por comer fuera de sus instalaciones. Si un restaurante no tiene un programa de comidas fuera de sus instalaciones, es probable que pierdan importantes ingresos.

La comida fuera de las instalaciones es un gran impulsor de ingresos durante tiempos de crisis. Los vehículos para la comida fuera de las instalaciones incluyen los siguientes:

1. Servicio para llevar
2. Servicio de entrega a domicilio por medio de terceros
3. Reemplazos de comidas caceras/Estilo familiar

SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR

Nuevos términos como el distanciamiento social resaltan el hecho de que en estos tiempos inciertos, muchos consumidores quieren limitar la cantidad de exposición que tienen con otros.



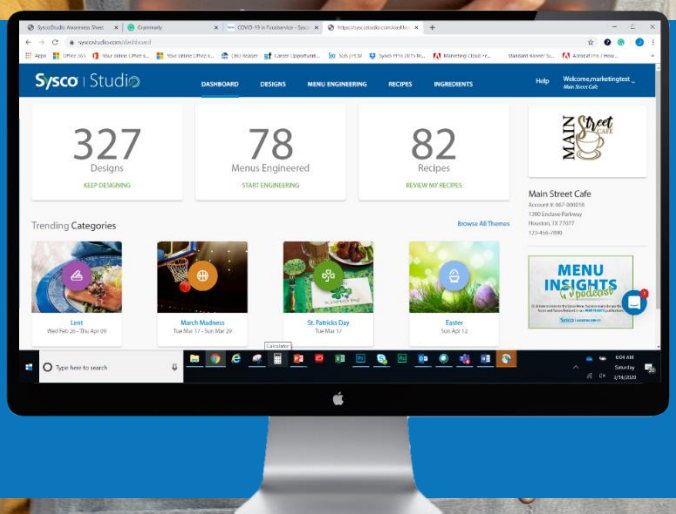
RETENCIÓN DE BUENOS EMPLEADOS

El servicio de comida para llevar permite a los operadores darles a los empleados del frente del restaurante un trabajo importante, ya que pueden tomar los pedidos entrantes, empaquetar las comidas, entregar las comidas junto a la acera y procesar los pagos. Esta es una excelente manera de retener valiosos empleados del frente del restaurante cuando los comedores están vacíos.

LAS CLAVES DEL ÉXITO

Su equipo tendrá que inspirar la confianza del consumidor con cada interacción.

- Los miembros del equipo siempre deben usar guantes al manipular alimentos e interactuar con los clientes.
- Abra y cierre todas las puertas para los clientes si deciden entrar.
- Agradecer sinceramente al cliente por su negocio.
- Mensajes en redes sociales para atraer a los consumidores.
- Elabore folletos como dípticos, *sluggers* y *buzz cards* para promocionar sus servicios.
- Use empaque para llevar funcionale.
- No tenga miedo.



ESTAMOS AQUÍ PARA SERVIRLE

Asegúrese de utilizar la herramienta Social Studio de Sysco para simplificar el proceso de diseño, ingeniería y administración de menús en una herramienta sencilla y fácil de usar.

Visite www.syscostudio.com

Inicie sesión hoy para crear:
MENÚS - *BUZZ CARDS* - DÍPTICOS - *SLUGGERS*

SERVICIOS DE ENTREGA A DOMICILIO POR MEDIO DE TERCEROS

AUMENTE LOS INGRESOS AL ATRAER NUEVOS CLIENTES

Iniciar su propio servicio de entrega tiene algunas ventajas; sin embargo, usar una compañía de entrega de terceros tiene una serie de ventajas que usted querrá conocer. A medida que los consumidores se cansan de comer comidas caseras, pero dudan en salir, buscarán servicios de entrega de alimentos. Un estudio realizado por Zion & Zion reveló que dos tercios de los adultos entre 18 y 29 años utilizaron un servicio de entrega de terceros en los últimos 90 días. Estas aplicaciones tienen un amplio alcance y se pueden utilizar como herramientas para llegar a nuevos clientes.

CONSEJO

Considere la posibilidad de publicar un menú especial con precios que le permitirá cubrir cualquier costo asociado que se produzca con el uso de una compañía de entrega de terceros. El costo dependerá de la compañía que elija.

No se deje intimidar con la nueva tecnología. El proceso puede variar entre los distintos servicios de entrega, pero sigue siendo bastante simple y eficaz. Carga su menú e información importante en la plataforma, y los clientes pedirán directamente desde el celular o tableta. Necesitará tener alguien que reciba los pedidos en su tableta interna y transmita el pedido al personal de cocina. A medida que se finalicen los pedidos, su equipo empacará los artículos para que estén listos cuando un conductor venga y los recoja para entregarlos a su cliente. Asegúrese de utilizar Sysco Social Studio para crear *sluggers* o *buzz cards* que se entregarán con el pedido.

En 2019, DoorDash nombró a estos alimentos como los más populares para la entrega:

1. Burrito en bol
2. Tacos de pollo
3. Hamburguesa con queso y papas fritas
4. Pizza
5. Burrito de frijoles
6. Ensalada Cobb
7. Sopa de Pollo y Fideos
8. Wrap de pollo picante
9. Ensalada de taco
10. Nachos

COMIDAS QUE SE TRASLADAN BIEN

HAMBURGUESAS

TAZÓN DE ARROZ

TACOS

BURITTOS

PIZZA

FALAFEL

SÁNDWICHES

PANINIS

PLATOS DE PASTA

LASAGNA

HUMUS

SOPAS

ENSALADAS

MENSAJES PARA REDES SOCIALES

Estar socialmente distante no significa que no pueda utilizar las redes sociales. Desarrolle una campaña robusta de mensajes sencillos y positivos para animar a los consumidores a utilizar sus servicios Asegúrese de mantenerse socialmente relevante. A continuación se muestran algunos ejemplos de mensajes para redes sociales que puede utilizar.

Añada una imagen de su plato especial o el favorito de sus clientes

¿No tiene ganas de cocinar hoy? Estamos en todas las aplicaciones de entrega importantes. Eche un vistazo a nuestro menú y haga un pedido hoy mismo.

Añada una imagen de su plato especial o el favorito de sus clientes

¡Deje que nos encarguemos de su cena esta noche! Llame al 555-555-5555 y haga su pedido. Lo tendremos listo y en un lugar conveniente para recogerlo. Llámenos cuando llegue, y lo llevaremos a su coche.

Para llevar

Sysco
At the heart of food and service

Cutlery Kit F/K/S Salt and Pepper

Código SUPC: 0621999
Marca: Sysco Classic
Paquete: 1
Tamaño: 250 ct

Container Paper #3 Takeout Kraft

Código SUPC: 1423310
Marca: Earth Plus
Paquete: 2
Tamaño: 65 ct

Bag Paper Brown With Handle 65#

Código SUPC: 1586918
Marca: Earth Plus
Paquete: 1
Tamaño: 200 ct

Container Plastic Clear Hinged 8”

Código SUPC: 2310102
Marca: Sysco Classic
Paquete: 2
Tamaño: 100 ct

Container Plastic 9”x9” 1 Comp

Código SUPC: 7064461
Marca: Sysco Earth Plus
Paquete: 1
Tamaño: 120 ct

Container Plastic 8”x8” 1 Comp

Código SUPC: 7064539
Marca: Sysco Earth Plus
Paquete: 2
Tamaño: 75 ct

Container Plastic Deli with Lid 16oz

Código SUPC: 8018838
Marca: Deltaliner (New spring)
Paquete: 1
Tamaño: 240 ea