

IMPLEMENTE UN PROGRAMA PARA LLEVAR

Rápidamente

Sysco®

Puede ser que su operación se encuentre en la necesidad de un servicio para llevar. Estas son algunas de las mejores prácticas y una lista de verificación fácil de seguir para impulsar el éxito y la rápida implementación de un programa para llevar que ayudarán a que su operación se mantenga rentable.

MEJORES PRÁCTICAS

Seleccione el menú para llevar

- Simplifique sus ofertas
- Seleccione alimentos que se desplacen bien, que tengan buena apariencia y sabor de 15 a 30 minutos

Elija las soluciones de empaque

- Utilice productos que viajen bien y mantengan la integridad de los alimentos
- Identifique elementos que más apliquen a su oferta de menú
- Incorpore los gastos de empaque en el costo de la comida o agregue un cargo para llevar en la cuenta

Desarrolle un área para llevar

- Elija un área de la barra, área de bienvenida o un espacio separado
- Hacerlo reduce los desafíos operativos mientras atiende a los demás
- Designe lugares de estacionamiento o un área para entrar y salir rápido

Desarrolle sistemas operacionales para llevar

- Establezca cómo ejecutar los procesos de pedidos y facilidad de pago
- Implemente un servicio de entrega interno o de terceros
- Capacite al personal en los sistemas y procedimientos para llevar

Desarrolle su plan de mercadotecnia para llevar

- Utilice plataformas de redes sociales para concientizar



LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LLEGAR AL ÉXITO

Para llevar o entrega

- Se debe anotar en la cuenta

Línea de cocina

- Cree y empaque el pedido para llevar

Otros artículos de empaque para llevar

- Los artículos incluidos en el área designada "para llevar" son:
 - Contenedores
 - Cubiertos
 - Bolsas para llevar
 - Vasos y tapas
 - Pajillas/Popotes
 - Recipientes individuales
 - Contenedores para acompañamientos
 - Servilletas
 - Condimentos

Finalizar pedido

- Lleve a la estación designada para llevar
- Cada contenedor debe etiquetarse con lo siguiente:
 - Nombre del artículo
 - Fecha y hora de preparación
 - Etiqueta de manipulación
- Los empleados verifican los pedidos en el sistema
- El pedido se registra como listo para su entrega
- El cliente o repartidor se lleva los alimentos

Evaluación del programa

- Evalúe el impacto en sus ventas
- Determine cambios al programa conforme sea necesario



Escanee el código QR para acceder a más información útil