



CÓMO OFRECER SU SERVICIO PARA LLEVAR

Si desea ofrecer a sus clientes otra opción para buscar comida para llevar en sus instalaciones, habilitar el servicio de entrega en la acera puede ser una manera eficaz de hacerlo. Ofrecerá a usted mismo y a sus clientes tranquilidad adicional y podrá entregar pedidos para llevar rápida y eficientemente sin personal adicional de entrega a domicilio.

PLANIFIQUE PARA SER EFICIENTE

Reserve algunos lugares en el estacionamiento cerca de su puerta principal para las entregas, que asegure a los clientes que tienen un lugar conveniente donde estacionarse y que su personal los encuentre fácilmente. Así también otros clientes se pueden dar cuenta que ofrece este servicio. Los lugares en el estacionamiento designados para el servicio de entrega deben estar cerca de una ventana y fácilmente accesible a su área designada para recolección. Si no puede asignar espacios cerca de la puerta, considere instalar una cámara de seguridad en el estacionamiento y un monitor en el restaurante para que su personal sepa cuando lleguen los clientes.

SELECCIONE EL EMPAQUE ADECUADO

Vale la pena gastar un poco más en contenedores de comida para llevar que sean de calidad y asegurarse que los alimentos se mantengan en su temperatura ideal (caliente o fría) y los líquidos no se derramen. Esto ayuda a preservar la experiencia de los clientes. El empaque para llevar también ofrece espacio valioso de publicidad y una pequeña inversión en la impresión puede extender el reconocimiento de su marca.

LA MERCADOTECNIA ES CRUCIAL

Utilice su sitio web y las redes sociales para difundir el mensaje de que su operación ofrece servicio para llevar. Si tiene una lista de contactos, enviar correos electrónicos con los detalles del servicio y ofertas especiales, como un porcentaje de descuento en el primer servicio para llevar, puede ayudar a que sus clientes utilicen el servicio e informen a sus amigos.

ORGANICE A SU PERSONAL

Un buen servicio es clave para que sus clientes continúen utilizando el servicio para llevar. Es importante designar personal para tomar pedidos, vigilar las llegadas y entregar alimentos a los automóviles. Capacite a los empleados para tomar nota de la marca, modelo y color de los automóviles de los clientes cuando tomen pedidos y que el personal de entrega los pueda identificar cuando lleguen. El personal de entrega debe usar guantes.

ASEGURE LA VELOCIDAD Y LA EFICIENCIA

Es imprescindible minimizar viajes de regreso adentro del restaurante, asegúrese de que el personal ofrezca pago por tarjeta de crédito a la hora en que se tome la orden, y que tomen los pagos de los autos con una terminal inalámbrica de tarjeta de crédito o aplicación de pagos móviles por medio de un celular o tableta. Limite el uso de transacciones en efectivo para mantener al personal seguro y eficaz.

ENTREGA A DOMICILIO POR TERCEROS

Mientras que existe un costo por trabajar con servicios de entrega a domicilio por terceros, hacerlo puede crear un proceso sencillo sin agregar personal o sobrecargar a sus empleados. También lo ayuda a alcanzar clientes potenciales que utilicen estos servicios regularmente pero que no frecuenten su operación actualmente.