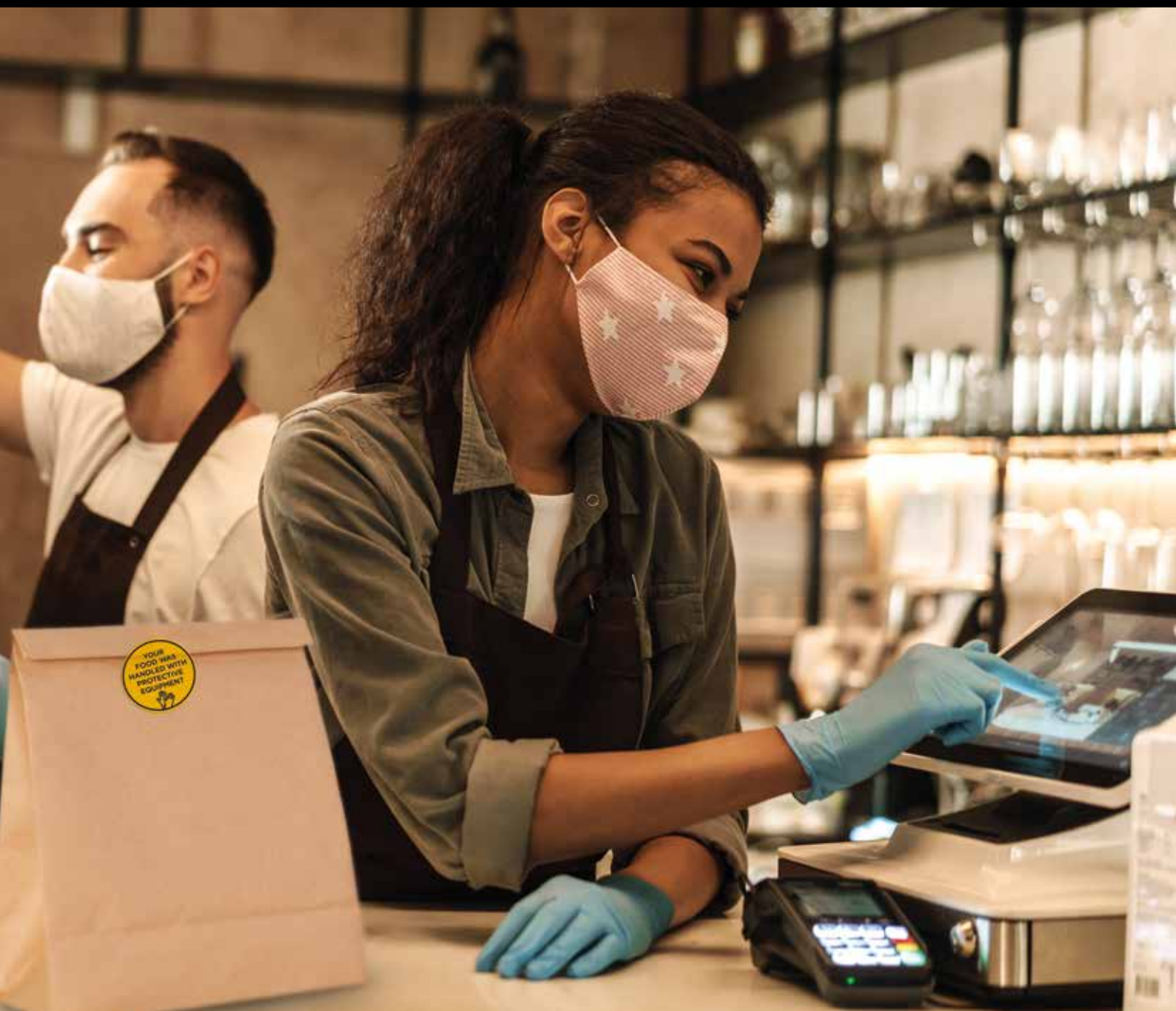


SPRAVUJTE CHYTŘE VAŠE
NÁKLADY
NA ROZVOZ



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Začít ve vaší firmě s rozvozem se může zdát jako nesnadný úkol. Proto jsme pro vás připravili několik užitečných tipů a doporučení, které vám pomohou. Vzhledem k tomu, že rozvoz je odlišný model provozu a marže než tradiční restaurace, je třeba ho plánovat zcela jinak.

SPRÁVA NÁKLADŮ NA POTRAVINY

Při správě nákladů na rozvoz (poplatky pro rozvozové společnosti a náklady na řidiče) se liší poměry nákladů za jídlo, práci a režijní náklady od tradiční restaurace.

ZKRAŤTE DOBU PŘÍPRAVY A SNIŽTE NÁKLADY

Zjistěte, které produkty jsou lepší, když si je připravíte sami a které je nejlepší koupit předpřipravené. Hranolky McCain SureCrisp™ jsou skvělým příkladem vysoce kvalitních produktů, které jsou speciálně navrženy tak, aby lépe udržely teplo při roznáše.

NECHTE INGREDIENCE PRACOVAT ZA VÁS

Využijte komponenty z hlavní nabídky a vytvořte novou kategorii nabídky hranolek, například velmi oblíbený chilli con carne. Pomůže vám to snížit počet ingrediencí a zajistit jednoduchý provoz kuchyně.

ONLINE OBJEDNÁVKY

Proces online objednávek je odlišný od provozu v tradiční restauraci. Chcete-li z toho vytěžit maximum, postupujte podle těchto tipů:

OMEZENÝ PROSTOR NA FOTOGRAFIE

Aby vaše menu přilákalo pozornost lidí, je potřeba, aby bylo **rozpoznatelné a výjimečné**.

PŘÍLEŽITOST PRODEJE

Online nabídka umožňuje snadné objednání a možnost si doplnit objednávku o další položky. Dejte lidem možnost vylepšit si přílohy (např. hranolky ze sladkých brambor) ke všem hlavním jídlům a přidat zajímavé dipy a omáčky, aby bylo jejich jídlo více výjimečné. Spotřebitelé mají rádi možnost kombinovat si výběr jídla a online platformy vám mohou pomoci tuto nabídku snadno poskytnout.

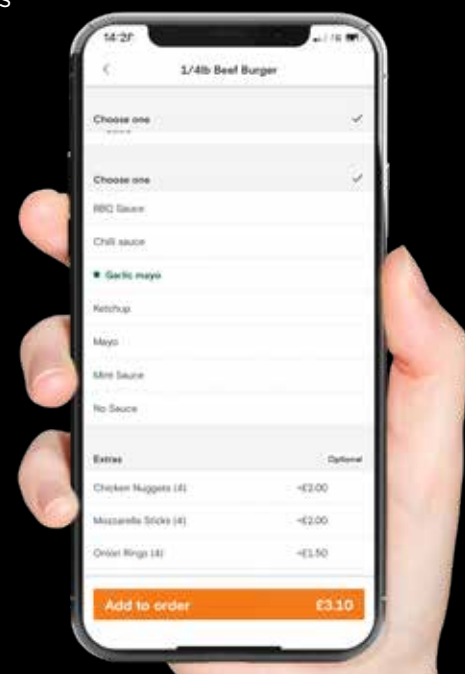
ZÍSKEJTE ZÁKLADNÍ SUROVINY OD EXTERNÍHO DODAVATELE

U vysoce kvalitních produktů použijte tento základ a stavte na tom, že dáte pokrmu i kousek sebe. Dovednost spočívá v získávání skvělých předem připravených surovin od specializovaných dodavatelů. Následným přidáváním vlastních jednoduchých interních doteků docílíte toho, že se

stane vašim vlastním. Například omáčky, přílohy, různé způsoby přípravy atd. Tím docílíte toho, že se stane vašim speciálním tajným receptem, a ne něčím, co lze snadno vyrobit doma.

NABÍDKY JÍDEL A BALÍČKŮ - ZJEDNODUŠTE PROCES OBJEDNÁVEK

Zábavnou nabídkou jídel pro jednotlivce, páry i rodiny. To zkracuje čas vyhledávání a pomáhá zákazníkům snadno si vybrat.



ZAMĚŘTE SE NA VHODNÉ MENU

Zaměření nabídky na rozvoz a použití pokrmů, které budou rozvážené, je opravdu důležité. Zde je několik tipů:

ZJEDNODUŠTE VAŠÍ NABÍDKU

Zaměřte se na trhák, snadno připravitelná jídla s vysokou marží. Rozvoz vám zajistí klasické pohodlí spolu s některými inovativními prvky a zdravějšími variantami. I když je důležité zefektivnit nabídku, je stále nutné nabízet pokrmy, které se ideálně hodí ke spárování s vašimi hlavními jídly, např. hranolky s hamburgery.

KVALITNÍ ŘEŠENÍ PRO ROZVOZ

Nabízejte pouze pokrmy, které obsahují výjimečné speciální přísady, které jsou speciálně navrženy pro rozvoz. V recenzích si lidé nejvíce stěžují na zvadlé změkklé hranolky. Stojí za to utratit trochu více za kvalitu, díky které produkty neztratí svůj tvar a chuť během cesty. Je prokázáno, že hranolky McCain SureCrisp™ zůstávají křupavé až 20 minut v uzavřeném přepravním obalu. Zvažte zabalení jednotlivých položek samostatně, mimo hlavní horkou součást, aby pokrm nezvlhl. Přidejte k těmto samostatným balíčkůům štítek, aby bylo pro zákazníka zábavnější a interaktivnější přidávat tyto přílohy k hlavnímu jídlu.



Spicy Onion Rings

JEDNODUCHÁ PŘÍPRAVA VÁM POMŮŽE

Přidejte do svého menu chuťovky, které se snadno připravují bez nutnosti zvýšit počet zaměstnanců a pracovišť. Přemýšlejte o nabídce dalších příloh, které jsou známé lidem objedávajícím jídlo, např. sýrové nugetky s chilli, které se skvěle prodávají a snadno připravují a servírují.

BUĎTE PROFESIONÁLEM V TOM, CO DĚLÁTE

Získáte tak důvěru a věrnost značce. Což je momentálně v souladu s potřebou soustředěného, jednoduchého a zredukovaného menu. Začněte s malým menu a poté postupně přidávejte, abyste udrželi zájem zákazníků.

CO DĚLAT, POKUD VAŠE HOSPODA ČI RESTAURACE NEMÁ NABÍDKU VHODNOU PRO ROZVOZ

V tom případě stavte na loajalitu své značky ke svým zákazníkům tím, že jim nabídnete možnost osobního odběru z „tepla domova“. Dejte zákazníkům na výběr „opravdové hotové jídlo“, tj. lepší kvalitu než masově vyráběná alternativa - zaměřte se na příležitosti, jako je páteční nebo sobotní večer nebo nedělní rodinný oběd.



Chilli Cheese Nuggets

INVESTUJTE DO BALENÍ PRO ROZVOZ

Pokud jste do svého provozu nedávno přidali rozvoz, je opravdu důležité investovat do dobrých rozvozových obalů.

Chápeme, že balení představuje pro vaše podnikání další náklady, **ale může vám skutečně pomoci podpořit zájem zákazníků**. Může být použit jako značka a rozlišovací nástroj, který se stane aktivem vaší značky a zároveň přináší zážitek, který se blíží tomu, co by host dostal v restauraci.

Rozvoz se stává čím dál tím víc populárnějším a tím také roste jeho konkurenceschopnost. Zvyšuje se počet hráčů zapojených do hry. To v konečném důsledku znamená větší poptávku po rozvozu pro restaurace, které tyto objednávky plní. To však také bude znamenat větší tlak na každého z nich, aby vynikl a poskytl prvotřídní kulinářský zážitek.

Provozovatelé by měli zkušenosti s rozvozem považovat za stejně důležité jako to, co mohou poskytnout v restauraci - zejména proto, že nyní často oslovují nové zákazníky, kteří by jinak značku neznali. Je to skvělá příležitost k vytvoření dobrého jména vaší značky a balení je k tomu velmi důležitým nástrojem.



- **Je to všechno o „zážitku“** – který je jedním ze zásadních trendů v pohostinství. Úkolem je poskytnout zákazníkovi výjimečné zážitky, napodobit vaše provozovny, použít např. zábavné a zajímavé štítky (zprávy), přidané speciální prvky a jednoduché oblohy / omáčky atd.



- **Balení má dvě hlavní funkce:**

1. musí být vhodné pro daný účel, tj. dodávat vysoce kvalitní jídlo (možností je mnoho)
2. musí se chovat jako „dárek“, který zákazník rozbalí, tj. cítí se výjimečně. Nic nebalte do fólie nebo novin!



- **Udržitelnost** bude také na prvním místě pro veřejnost- pokud je to možné, přejděte na tuto možnost - a poté o ní informujte zákazníka!

DODRŽUJTE TATO PRAVIDLA, ABY HRANOLKY NA ROZVOZ BYLY DÉLE TEPLÉ A KŘUPAVÉ.



1. Použijte hranolky McCain SureCrisp určené speciálně pro rozvoz



2. Smažte hranolky jako poslední část objednávky



3. Hranolky k rozvozu balte vždy zvlášť

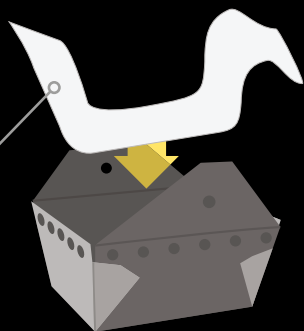


4. K balení hranolek pro rozvoz doporučujeme uzavíratelnou kartonovou krabičku s dírkami, kterými může vycházet vlhko. Dodržujte 4 následující kroky:

Doporučené k balení hranolek

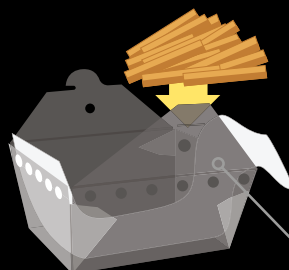
KROK 1

Na dno položte ubrousek, který absorbuje vlhkost.



KROK 2

Vložte hranolky do krabičky. Nenaplňujte krabičku na maximum, aby byla zajištěna ventilace, a tím i maximální křupavost.



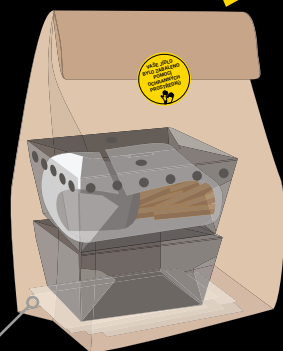
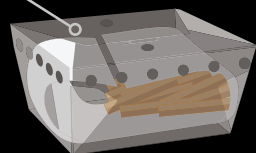
KROK 3

Přeložte vyčnívající konce ubrousku a uzavřete krabičku.



KROK 4

Umístěte krabičku s hranolkami na zbývající objednané jídlo doprostřed papírového sáčku.



VAŠE JÍDLO
BYLO ZABALENO
POMOCÍ
OCHRANNÝCH
PROSTŘEDKŮ



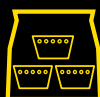
McCain TIP:

Přidejte štítek s touto informací, který spotřebitelům zaručí, že s potravinami bylo manipulováno s nejvyšší mírou bezpečnosti.

NEZAPOMEŇTE:




K zajištění ventilace a odvětrávání vlhkosti používejte pouze papírové obaly a tašky určené pro rozvoz.



Například při objednávce několika hamburgerů s hranolkami na jedno odběrné místo zabalte porci hranolek a hamburgerů do samostatných obalů.

Máte-li zájem o zaslání krabiček na hranolky k rozvozu, kontaktujte, prosím, obchodního zástupce společnosti McCain.

PROFESIONÁLNÍ PRODUKTY NA ROZVOZ

PRODUKTOVÁ ŘADA	NÁZEV PRODUKTU	VELIKOST	POPIS
	Surecrisp 6/6 Skin-On	5x2,5 kg	McCain SureCrisp™ mění pravidla hry a umožňují provozovatelům nabízet konzistentně křupavé hranolky.
	Surecrisp 6/6	5x2,5 kg	
	Surecrisp 9/9 Skin-On	4x2,5 kg	
	Surecrisp 9/9	5x2,5 kg	
	SureCrisp Fry'N Dip Skin-On	5x2,5 kg	
	 Crispers	4x2,5kg	Díky své výjimečnosti se dají použít k různým příležitostem. Což vám umožní prodat více porcí z 1 kg produktu. Zákazník ve svém balíčku dostane křupavost, po které touží.
CHEESE P!CKERS	Nacho Cheese Triangles	6x1 kg	Udělejte vašim zákazníkům radost a nabídněte jim chuťovky ve svém rozvozovém menu. Chuťovky společnosti McCain skvěle fungují jako svačinka, ale také jako příloha k vašim pokrmům. Jsou vhodné v kteroukoliv denní dobu. Díky tomu bude mít vaše menu větší úspěch!
	Chili & Cheese Nuggets	6x1 kg	
	Cheddar Cheese Jalapeño Peppers	6x1 kg	
	Cheese Pillows Original	6x1 kg	
MEAT P!CKERS	Spicy Chicken Wings	5x1 kg	
VEGGIE P!CKERS	Spicy Onion Rings	6x1 kg	
	Breaded Onion Rings	10x1 kg	



FOODSERVICE SOLUTIONS