



FOODSERVICE  
SOLUTIONS

# DELIVERY & ASPORTO OGGI

# GUIDA PRATICA

Consigli e suggerimenti per integrare consegna a domicilio e asporto nella propria attività.



Risorse



Ordine



Menù



Prodotti



Packaging



Mantenere attivo ed efficiente il servizio di asporto e consegna a domicilio non è mai stato così importante. La priorità per tutti i ristoratori, anche in questo momento di incertezza, è poter consegnare i migliori piatti ai proprio clienti in tutta sicurezza. Questa guida offre suggerimenti, spunti e informazioni utili per tutti i proprietari di ristoranti e operatori di settore che desiderano adattarsi rapidamente a questo nuovo scenario.

## COME VINCERE LA SFIDA DELLA DELIVERY OGGI

### ADATTA I TUOI SERVIZI DI ASPORTO E CONSEGNA

- Rialloca il personale inattivo, dedicandolo alla gestione degli ordini e dei servizi di consegna.
- Fornisci ai clienti l'opzione di consegna senza contatto. Includi una sezione dedicata nel tuo sistema di ordinazione online, per illustrarne le istruzioni o chiedi a chi chiama come desidera che i suoi pasti vengano recapitati.
- Prendi in considerazione di organizzare una modalità di offerta del tipo «Pickup» (ritiro fuori dal negozio), in modo che gli utenti non debbano entrare all'interno ristorante.

### PUNTA SULLA COMUNICAZIONE

- Resta in contatto con i tuoi clienti con e-mail e sui social media.
- Informa delle opzioni di asporto e consegna offerti dal tuo ristorante e aggiornali su eventuali novità
- Comunica apertamente tutte le precauzioni che stai adottando per mantenere sicurezza e igiene nel tuo locale. Assicurati che tali misure siano sempre aggiornate rispetto alle linee guida ufficiali diramate dalle autorità competenti.

### PROMUOVI LA TUA OFFERTA

**Dai supporto alla comunità e aumenta il numero di ordini grazie a sconti e offerte speciali. Per esempio:**

- 50% di sconto per i primi ordini ricevuti
- Sconto del 20% per l'asporto con ritiro in loco
- Menù gratis per bambini
- Consegna gratuita a chi ordina direttamente, senza passare da piattaforme

### PUNTA SULL'ESPERIENZA

**Ai tuoi clienti manca il piacere di venire nel tuo locale, assicurati che i tuoi servizi di consegna sostengano comunque l'esperienza che sai offrire nel tuo ristorante. Come farlo?**

- Rivedi il tuo menù per adattarlo a queste nuove modalità di consumo
- Utilizza prodotti studiati per la consegna a domicilio
- Aggiungi un piccolo incentivo per ricordare l'identità del tuo ristorante
- Posiziona con cura i prodotti all'interno del packaging per evitare di comprometterne la qualità durante il tragitto


**Risorse**

**Ordine**

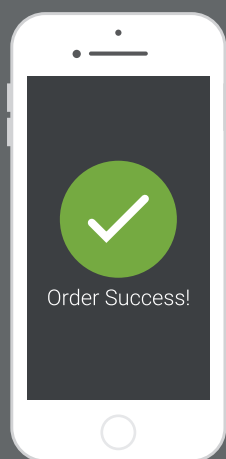
**Menù**

**Prodotti**

**Packaging**



Offrire i servizi di asporto e consegna può aggiungere alcune complessità operative alla propria attività, ma con il sistema giusto, puoi rimanere efficiente mantenendo gli altri al sicuro.

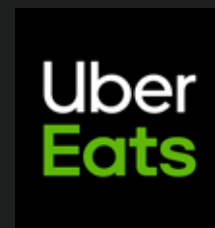
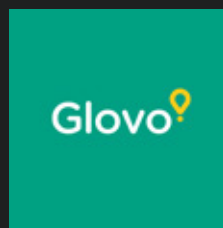
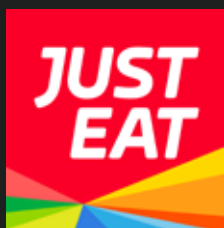


## ORDINE ONLINE

- Per una migliore gestione utilizza al massimo due piattaforme di food delivery
- Fai delle belle foto ai tuoi piatti per agevolare i clienti nella scelta
- Semplifica il processo di ordine dal tuo sito web o da una piattaforma di food delivery
- Includi una sezione per i commenti in modo che i clienti possano dare istruzioni specifiche per la consegna

## LE PIATTAFORME DI FOOD DELIVERY

Di seguito ti elenchiamo le piattaforme più presenti in Italia



Risorse



Ordine



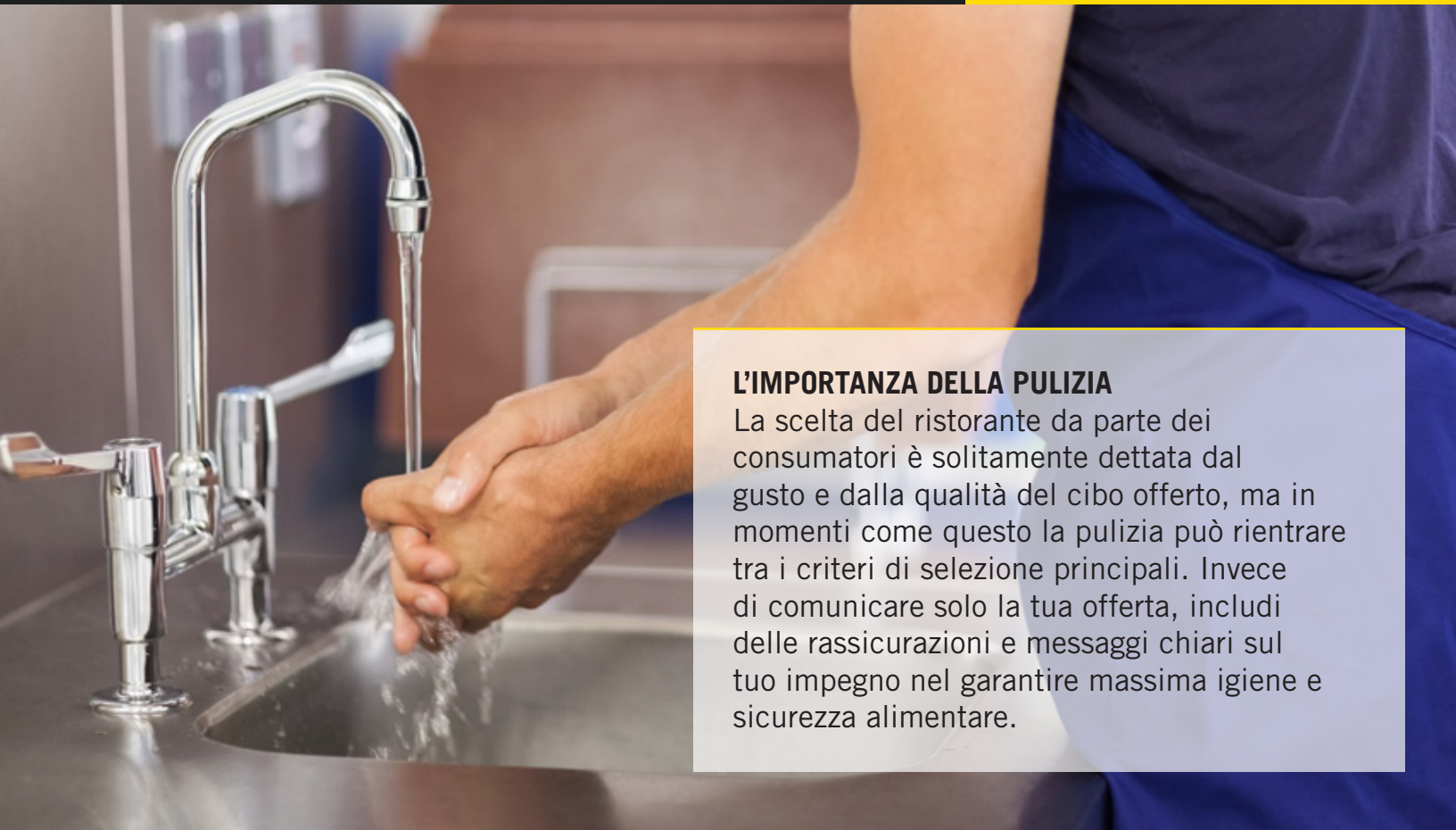
Menù



Prodotti



Packaging


**L'IMPORTANZA DELLA PULIZIA**

La scelta del ristorante da parte dei consumatori è solitamente dettata dal gusto e dalla qualità del cibo offerto, ma in momenti come questo la pulizia può rientrare tra i criteri di selezione principali. Invece di comunicare solo la tua offerta, includi delle rassicurazioni e messaggi chiari sul tuo impegno nel garantire massima igiene e sicurezza alimentare.

**RICORDA AI TUOI CONSUMATORI  
LE MISURE PRECAUZIONALI ADOTTATE PER:**

**PREPARAZIONE**

- La temperatura di tutti i dipendenti viene controllata prima che entrino nella struttura.
- Tutti i dipendenti che preparano il cibo indossano dispositivi di protezione, come guanti e mascherine
- Ogni superficie di lavoro viene disinfettata dopo ogni


**CONFEZIONAMENTO**

- Il cibo è accuratamente confezionato e sigillato per garantire il massimo livello di igiene


**CONSEGNA**

- La temperatura di tutti i rider viene controllata prima di iniziare il rispettivo turno
- I rider indossano dispositivi di protezione, come guanti e mascherine, e li sostituiscono periodicamente
- Tutti i rider utilizzano gel igienizzanti


**Risorse**

**Ordine**

**Menù**

**Prodotti**

**Packaging**

La flessibilità è un punto importante per la tua attività, non solo da un punto di vista operativo: probabilmente il tuo menù dovrà adeguarsi alle nuove regolamentazioni relative al distanziamento sociale. Qui puoi trovare idee e ispirazioni per menù appositamente studiati per la consegna a domicilio e l'asporto.



## IDEE PER IL TUO MENÙ



**TAGLI INNOVATIVI PER  
ELEVARE LA TUA OFFERTA**



**INCLUDI LE PATATINE NEI TUOI  
PANINI / PIADINE**

### ADATTA IL TUO MENÙ PER LA DELIVERY E L'ASPORTO

- Prendi in considerazione la possibilità di costruire un menù più ristretto dedicato alla delivery includendo i tuoi best seller
- Concentrati su un particolare piatto o offerta ogni giorno o settimana. Fai ruotare le tue proposte per assicurare varietà
- Prevedi menù per gruppi o famiglie
- Trova ispirazione in alcune delle nostre idee di menù



**RENDI LE INSALATE PIÙ  
GOLOSE CON GLI APPETIZER**



**BASTANO POCHE INGREDIENTI  
PER SUPER RICETTE**



**PENSA A NUOVI GUSTI PER LE  
TUE PIZZE**

**Visita il sito Web McCain**  
[www.mccain-foodservice.it](http://www.mccain-foodservice.it)  
**per ulteriori ispirazioni  
di menù.**



Risorse



Ordine



Menù



Prodotti



Packaging

Molti consumatori cercano piacere e appagamento dai loro pasti da asporto o in consegna a domicilio. È importante mantenere uno standard di qualità elevato per soddisfare i loro palati esigenti. Patatine fritte che rimangono croccanti fino a casa possono fare una grande differenza nell'esperienza di consumo dei tuoi clienti!



## PATATINE SUPER CROCCANTI IN CONSEGNA

SPECIALE TECNOLOGIA DI RIVESTIMENTO E TAGLI STUDIATI PER UN'EXTRA TENUTA



La gamma premium per la ristorazione che assicura una delivery senza compromessi



SureCrisp bastoncini 6/6



SureCrisp bastoncini 9/9



SureCrisp bastoncini 6/6 con buccia



SureCrisp bastoncini 9/9 con buccia



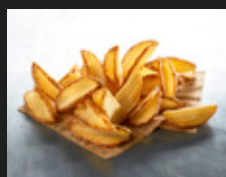
SureCrisp bastoncini Crinkle



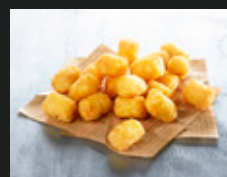
SureCrisp Fry'n dip con buccia



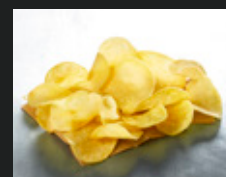
Spunti originali per menù unici e distintivi ...anche in delivery!



Crispers



Potato Pops



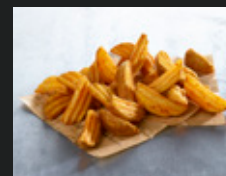
Maxi Chips



Spicchi Spicy



Spicchi Country



Spicchi BBQ Crinkle

## LO SAPEVI?



Le patatine fritte sono il prodotto che genera maggiori profitti nel menù e rientrano tra i cibi più ordinati in asporto e consegna e domicilio.



Risorse



Ordine



Menù



Prodotti



Packaging

Oggi ai consumatori manca il piacere e la convivialità del mangiare fuori con amici al ristorante. Aiutali a rivivere quei momenti aggiungendo al tuo menù appetizer e finger food che possano raggiungerli in consegna a domicilio, per ricreare quella sensazione speciale anche nelle loro case.



Scopri di più sul nostro sito internet

APPETIZER PERFETTI PER LA CONSEGNA



CHEESE P!CKERS

MEAT P!CKERS



BASTONCINI DI MOZZARELLA PASTELLATI ALLA BIRRA

TRIANGOLI NACHOS E FORMAGGIO

BOCCONCINI DI FORMAGGIO E CHILI

BOCCONCINI DI CAMEMBERT

ALI DI POLLO . BBQ . CROCCANTI

BOCCONCINI DI POLLO E . CHILI DOLCE . SMOKEY BBQ

FILETTI DI POLLO CROCCANTI



JALAPENOS . CHEDDAR . CREMA DI FORMAGGIO . RED HOT

BOCCONCINI . POMODORO E MOZZARELLA . PATATE E RACLETTE

MINI FAGOTTINI . AL FORMAGGIO . CREMA DI FORMAGGIO ED ERBE . POMODORO E MOZZARELLA

VEGGIE P!CKERS



ANELLI DI CIPOLLA INTERI PASTELLATI ALLA BIRRA



Risorse



Ordine



Menù



Prodotti



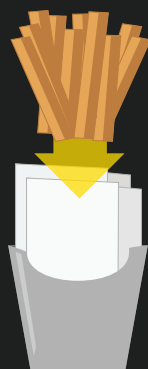
Packaging

# PORTA PATATINE

Molti ristoranti usano già i porta patatine. Ecco come confezionarli in modo corretto, per offrire sicurezza e una migliore esperienza di consumo.

## STEP 1

Inserire il tovagliolo all'interno del porta patatine fino in fondo.



## STEP 2

Assicurarsi che il tovagliolo sporga a sufficienza, per essere ripiegato sopra le patatine.



## STEP 3

Inserire le patatine fritte all'interno del contenitore e ripiegare il tovagliolo sopra.



## STEP 4

Posizionare il contenitore verticalmente nella busta sopra gli altri elementi. Arrotolare e sigillare il bordo della busta.



Risorse



Ordine



Menù



Prodotti



Packaging

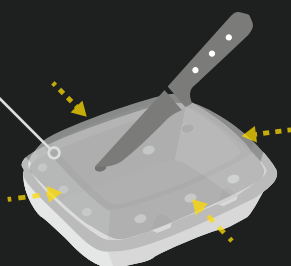


# VASCHETTA

Le vaschette sono un altro contenitore molto diffuso che potresti già utilizzare. Garantisci sicurezza alimentare e patatine croccanti con questa semplice tecnica di confezionamento.

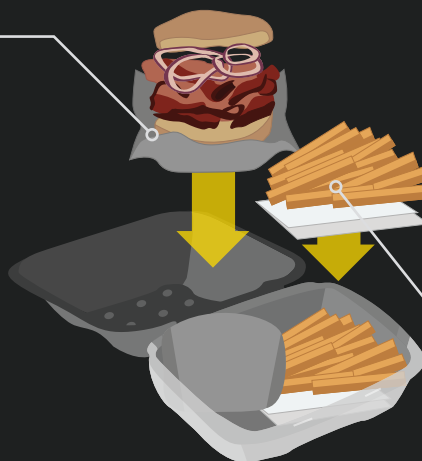
## STEP 1

Effettuare con cura tre piccoli fori in ciascuno dei lati della vaschetta (15 in totale).



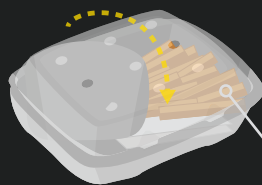
## STEP 2

Avvolgere l'hamburger o il panino in un foglio per mantenere il suo calore.



## STEP 3

Posizionare un tovagliolo sotto le patatine per assorbire l'umidità.



## STEP 4

Chiudere il coperchio e inserire la vaschetta nella busta. Arrotolare e sigillare il bordo della busta.



Per migliori risultati, confezionare le patatine fritte separatamente.



Risorse



Ordine



Menù



Prodotti



Packaging

# BOX IN CARTONE

Se il tuo ristorante sta già utilizzando scatole di cartone richiudibili, sfrutta questa modalità di confezionamento per massimizzare la sicurezza e la tenuta del calore.

## STEP 1

Accorciare i due lembi laterali per consentire al cartone di arieggiarsi.



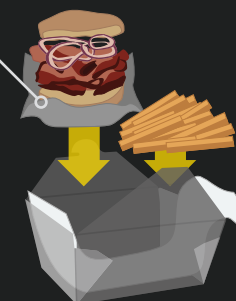
## STEP 2

Inserire un tovagliolo all'interno del cartone per assorbire l'umidità.



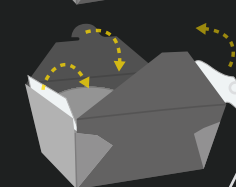
## STEP 3

Avvolgere l'hamburger o il panino in un foglio per mantenere il suo calore. Riporre il cibo all'interno del cartone.



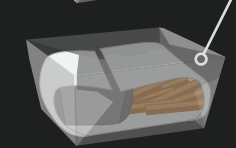
## STEP 4

Coprire gli alimenti con un tovagliolo piegandone le estremità e chiudere i lembi del cartone.



## STEP 5

Inserire il cartone all'interno della busta, aggiungere degli altri tovaglioli sul fondo per assorbire ulteriormente l'umidità. Arrotolare e sigillare il bordo della busta.



Per migliori risultati, confezionare le patatine fritte separatamente.



Risorse



Ordine



Menù



Prodotti



Packaging

DELIVERY



FOODSERVICE  
SOLUTIONS

ASPORTO



## SIAMO QUI PER AIUTARTI CONTATTA IL TUO RESPONSABILE DI ZONA

Visita il nostro sito [www.mccain-foodservice.it](http://www.mccain-foodservice.it) per scoprire ulteriori soluzioni e suggerimenti dedicati all'asporto e alla consegna a domicilio, che potranno guidarti in questo importante momento di cambiamento per te e per i tuoi clienti.



Risorse



Ordine



Menù



Prodotti



Packaging



[www.mccainfoodservice.it](http://www.mccainfoodservice.it)

e-mail: [infofoodservice@mccain.it](mailto:infofoodservice@mccain.it)



McCain Foodservice Italia

**LinkedIn** @McCain Foods