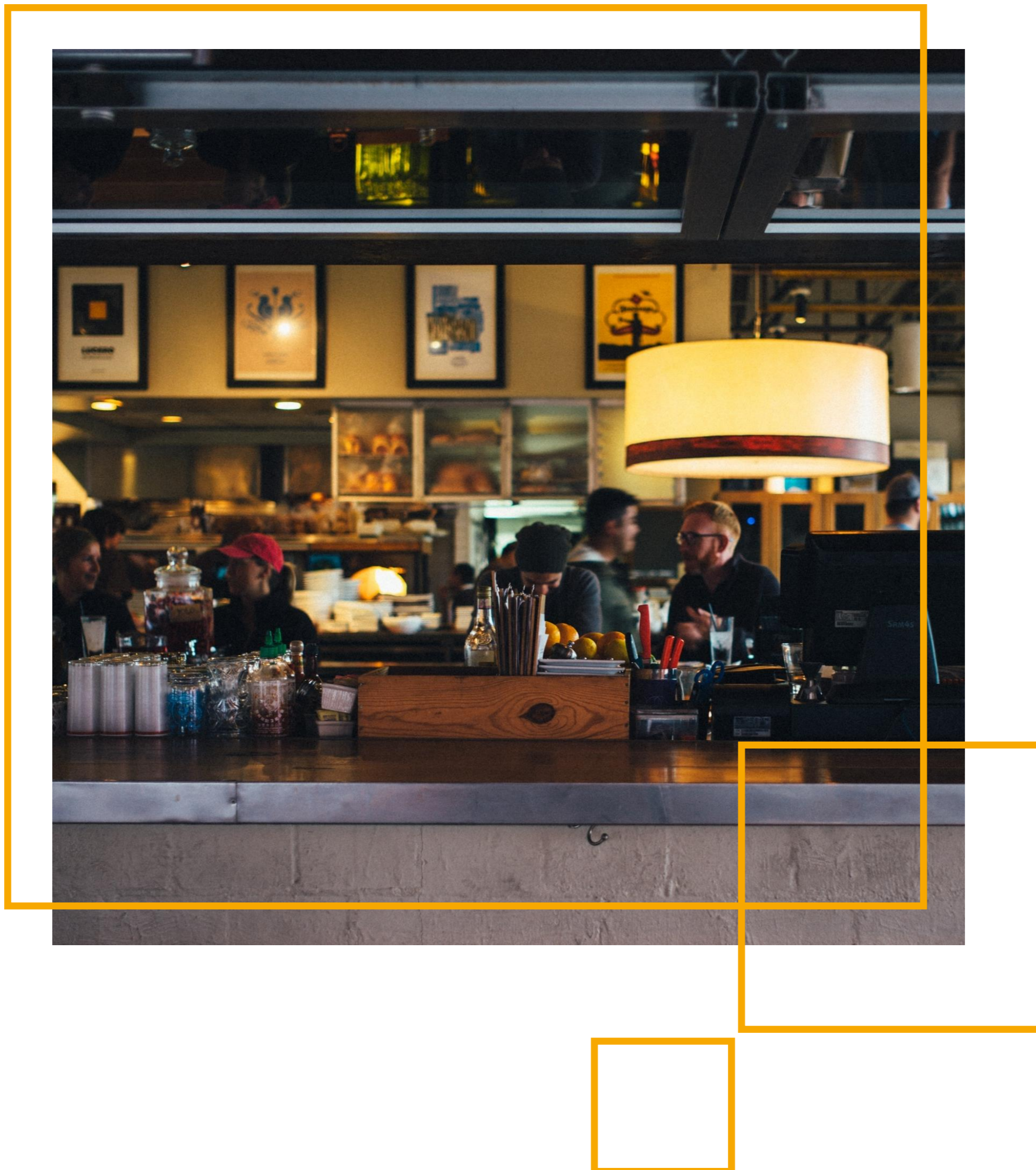


QUALITYFRY®

**FOODSERVICE: GUÍA PARA
INCORPORAR EL TAKE AWAY Y EL
DELIVERY A TU NEGOCIO**

www.qualityfry.com



La experiencia FoodService

Desde QualityFry queremos ofrecerte herramientas que te ayuden a identificar y analizar las oportunidades y beneficios de introducir el delivery en tu negocio así como a conocer las mejores prácticas de este servicio de restauración. Este documento es ideal para aquellos emprendedores que se animan a dar el paso para montar su propio negocio y para quienes buscan ideas para innovar.

QUÉ ENCONTRARÁS EN ESTA GUÍA

POR QUÉ EL DELIVERY

Guía práctica que contiene todo lo que necesitas saber para introducir el delivery en tu negocio.

PRIMEROS PASOS EN EL DELIVERY O TAKE AWAY

Factores fundamentales a tener en cuenta

QUÉ TENER EN CUENTA PARA INTRODUCIR EL DELIVERY EN TU NEGOCIO: DELIVERY PROPIO O AJENO

Lo que necesitas saber para introducir el delivery en tu negocio

QUALITYFRY, LA SOLUCIÓN AUTOMÁTICA, SIN HUMOS. SIN OLORES

Características principales de los equipos QualityFry para aumentar las ventas de tu negocio.

PREPARA TU MENÚ: COMIDA RECIÉN HECHA PARA TODOS LOS GUSTOS


Elabora un menú más variado y más atractivo para tu público objetivo

Introducción

La Covid-19 ha hecho que el porcentaje de personas que utiliza servicio a domicilio haya incrementado su consumo en este canal y ha acelerado el número de usuarios que lo ha comenzado a usar. Y es que, la crisis sanitaria ha impulsado el crecimiento de este canal que, no obstante, ya se encontraba en desarrollo antes de las restricciones de aforo en los restaurantes, vigentes hasta hace apenas unos meses.

La pandemia también han impulsado canales como el take away, servicio que utilizan cada vez más los consumidores de hostelería. Y es que la pandemia ha atraído a estas modalidades de servicio a clientes que antes no solían optar por ella, democratizando así su uso.

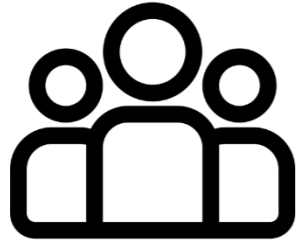
Es indudable que la pandemia ha sido un acelerador para un mercado que ya venía creciendo a doble dígito. Pero, antes de decidir si introducir estos servicios en tu negocio, hay que valorar aspectos como la relación con los agregadores o las comisiones cobradas para la realización del servicio.



Durante estos meses, las medidas encaminadas al impulso del servicio a domicilio han sido diversas, abarcando desde el replanteamiento de la carta hasta la creación de plataformas propias para la realización y el reparto de los pedidos. Así, algunos negocios se han focalizado en los aspectos relacionados con el producto para delivery, que van desde la ampliación de las propuestas para el reparto a domicilio hasta la mejora del packaging para que el producto llegue con la mejor calidad. Otros, en cambio, se han centrado en la parte de recepción y reparto los pedidos.

Por ello, desde QualityFry te ofrecemos esta Guía sobre Delivery y TakeAway con consejos y pautas para que saques el máximo partido a una tendencia que ha cobrado especial importancia tras la irrupción de la COVID19 y el impacto en la hostelería. El servicio a domicilio, cada vez más establecido entre los hábitos de consumo de la población, supone una nueva vía para incrementar las ventas de tu negocio y una gran oportunidad para expandir el negocio del sector de la restauración.

PRIMEROS PASOS EN EL DELIVERY



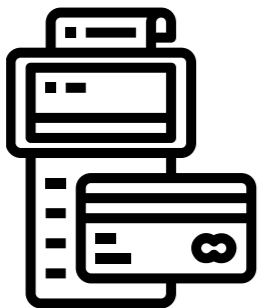
Gestión del personal

Designa parte de tu personal para gestionar los pedidos y entregas.



Publicita tu menú

Promociona tu negocio con imágenes apetecibles de tu menú.



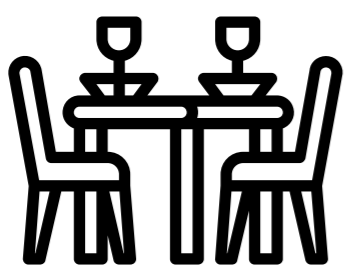
Establece descuentos y ofertas

Ofrece descuentos, ofertas o entrega gratuita para incentivar la compra



Comunicación

Comunica a tus clientes que ofreces servicio a domicilio



Servicio de calidad

Ofrece un servicio de calidad a tus clientes



Variedad en la oferta

Incluye varias opciones para que el cliente pueda hacer su pedido



Productos de autoservicio individuales

Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables.

PRIMEROS PASOS EN EL DELIVERY

Ya no es necesario salir de casa para consumir las mejores opciones de restauración en el hogar. Pero, para lograr ofrecer este servicio con las mejores garantías, es conveniente tener en cuenta ciertas pautas. Como en todo negocio, necesitamos un equipo humano para desarrollar cualquier actividad. **Designa parte de tu personal para gestionar los pedidos y entregas**, define con exactitud el rol de cada persona del equipo para asegurar una gestión eficaz del pedido dentro de un espacio exclusivo y señalizado para la recogida de los pedidos.

Mantener una **comunicación eficaz con nuestros clientes** es esencial para que el negocio tenga las ventas esperadas, por ello, comunica a tus cliente a través de los canales habituales o por redes sociales que ahora ofreces servicio a domicilio y las políticas de seguridad e higiene que estás implementado. Además, puedes colocar cartelería al respecto en tu restaurante.

Lo siguiente que debes saber es que puede que tus clientes habituales sean reacios a pedir a domicilio, es importante que comiences ofreciendo **descuentos, ofertas especiales o entrega gratuita para incentivar su compra**. Y como sabemos que la comida entra por los ojos, es fundamental que promociones tu negocio con imágenes apetecibles de tu menú. Actualizar las promociones semanalmente también es una buena opción para atraer más tráfico.

Recuerda que los clientes que te visitaban en tu local esperan la misma calidad en tu servicio a domicilio y aún más, aquellos que compran por primera vez.

PRIMEROS PASOS EN EL DELIVERY

Te recomendamos adaptar tu menú, **utilizar maquinaria adecuada que conserve mejor las propiedades de los alimentos** y utilizar los envases correctos que sean cómodos para transportar, que cierren bien y que mantengan bien las características del producto, temperatura y forma.

Por último, tendremos gran versatilidad de clientes que preferirán comprar de una manera u otra, es indispensable que incluyas **varias opciones para que el cliente pueda hacer su pedido: a través de un app, de tu web, por teléfono**, plataformas delivery, etc. Por las cuales además, se pueda realizar una pago seguro por medios electrónicos, pago online a través de la web, app propia o app de plataforma de reparto asociada.

PRIMEROS PASOS EN EL DELIVERY



Servicio a domicilio

Requisitos:

- Habilitar un espacio para la entrega del pedido al repartidor.
- Entregar la comida en bolsas cerradas y selladas.
- Limpiar y desinfectar la bolsa utilizada para el reparto tras cada entrega.
- El personal de reparto debe usar los equipos de protección individual.
- Evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.).
- Establecer un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.
 - Fomentar el uso de pago por medios electrónicos.
- Durante la entrega al cliente se debe mantener la distancia seguridad.



Comida para llevar



Requisitos:

- Contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos y pago, si es el caso.
- Garantizar la distancia de seguridad (mediante marcas visibles en el suelo o bien con la habilitación de pantallas protectoras, metacrilatos o similares).

EL FUTURO DEL DELIVERY

En este punto, ¿qué estrategia seguir? Pues bien, entre las estrategias que incluyen el delivery como una pata del negocio más, están el desarrollar planes que atiendan aspectos relacionados con la prestación del servicio, que van desde la mejora del producto y el envasado del mismo, el foco en la digitalización o la fidelización de clientes. Durante 2021 hemos visto el potencial que tiene el delivery para las marcas y por ello se ha convertido en un pilar clave en muchas estrategias ya que les está ayudando a estar presente no solo en la mente de los consumidores sino en los hogares de muchos de ellos. Ahora falta decidir entre montar un negocio con delivery propio o con delivery ajeno.

QUÉ TENER EN CUENTA

DELIVERY PROPIO O POR SERVICIOS EXTERNOS

La opción que a priori puede ser más difícil, principalmente porque vamos a necesitar un vehículo de reparto conducido por un empleado si queremos abarcar un área de reparto lo suficientemente amplia, es optar por un delivery propio.

Y además del vehículo propio, también necesitaremos otros requisitos a cumplir y que te contamos a continuación

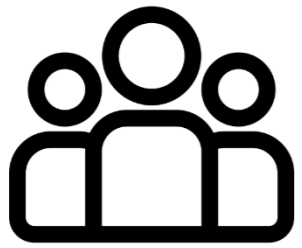


QUÉ TENER EN CUENTA. DELIVERY PROPIO



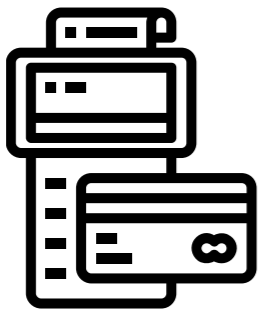
Contenedor higiénico e higienizable.

Un contenedor cerrado en el que dejar la comida y que poder limpiar tras cada servicio, como es el caso de la caja en una moto o el macuto de los *riders*.



Embalajes de comida de un solo uso

Higiénicos, cuya apertura sólo se realice antes de introducir la comida.



Sistema de cobro *online*

Existen muchas plataformas de pago con tarjeta por internet, como es el caso de PayPal, así como aplicaciones: Twyp, Bizum, Verse o apps similares.



Equipos de Protección Individual para el trabajador (EPI)

Guantes y mascarilla, a pesar de que hará las entregas sin contacto, saldrá al exterior y tocará elementos como el telefonillo, la moto, etc.

QUÉ TENER EN CUENTA. DELIVERY EXTERNO

Contratar un servicio 'delivery' ajeno

En España existen varias opciones para entregar comida a domicilio con servicios ajenos al restaurante o bar. Estas operadoras se encargan del transporte desde la puerta del restaurante a la puerta del cliente, y su coste suele ir a comisión. El procedimiento es igual en todos:

01

Registro del pedido

El local de restauración realiza un registro (abajo los enlaces directos a las operadoras que siguen activas) e introduce su carta en el sistema.

02

Pago telemático

El cliente elige el menú, realiza el pago, y al local de hostelería le entra la comanda vía app. El pago es telemático, sin dinero en metálico.

03

Empaquetado del pedido

El local prepara la comida, que se aconseja introducir en un doble empaquetado (por ejemplo, una doble bolsa) que la aisle del exterior y de cualquier posible contacto.

QUALITYFRY

LA SOLUCIÓN AUTOMÁTICA. SIN HUMOS. SIN OLORES.

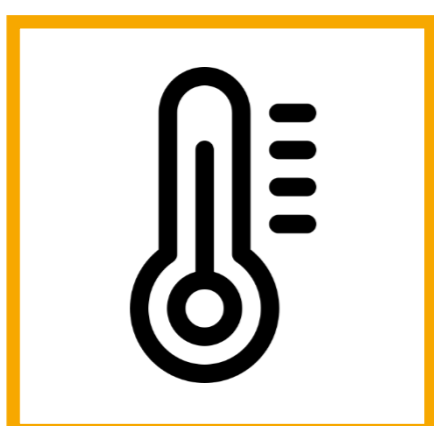
La falta de cocina y la limitación del espacio son unos de los retos a los que se enfrentan los supermercados que ponen la vista en convertirse en un mercaurante. Por eso, te presentamos la tecnología sin humos ni olores desarrollada en todos los equipos QualityFry que se establece como el mejor aliado de este modelo de negocio. Te explicamos por qué:



TECNOLOGÍA QUALITYFRY

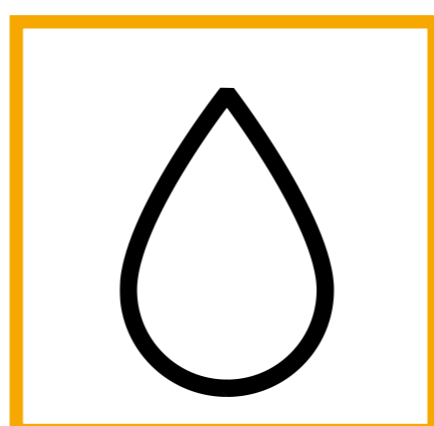


Es importante contar con equipamiento que te permita cocinar los alimentos por encima de los 70°C. La tecnología desarrollada en todos los equipos QualityFry se ajusta a los requerimientos de cocción, limpieza y rendimiento necesarios.



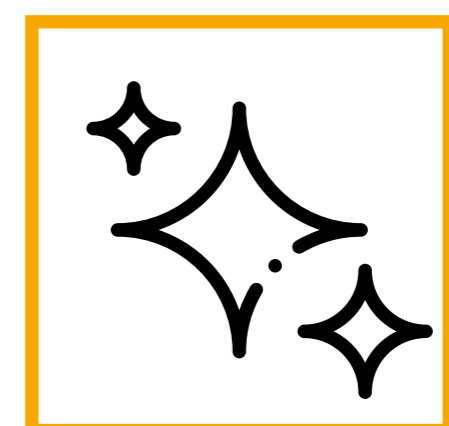
Temperatura

Controla la temperatura y cocina a 180° - 190°.



Sistema cerrado

Protege el aceite de la luz y del oxígeno alargando su vida útil.



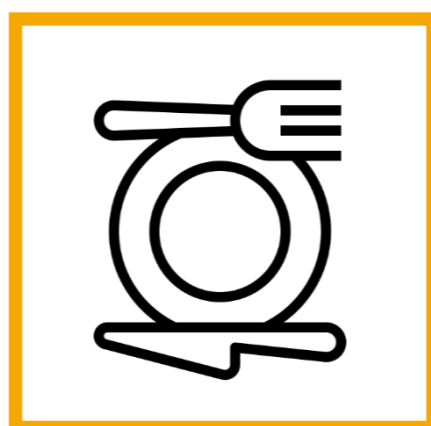
Limpio

El proceso de cocción no ensucia el entorno.



Automatización

Programa los tiempos de fritura de entre 4 a 6 raciones.



Versatilidad

Útil para todo tipo de alimentos: dulces, salados, frescos o congelados.



Sin humos y sin olores

Sólo expulsa aire seco y libre de partículas de olor.

¿POR QUÉ ELEGIR QUALITYFRY?



Sin salida de humos ni campana de extracción

El equipamiento QualityFry puede cocinar sin necesidad de salida de humos y sin campana extractora. Hemos desarrollado un innovador sistema de filtros que, elimina totalmente los humos, minimiza radicalmente los olores de la fritura y permite freír diferentes alimentos en el mismo aceite sin mezclar sus sabores.

De esta manera no existe contaminación en el ambiente y gracias a sus dimensiones reducidas se pueden ubicar en cualquier parte de la sección de comida preparada de los mercaurantes. Además, al ser monofásicas sólo necesitan una toma de corriente eléctrica para empezar a cocinar.

¿POR QUÉ ELEGIR QUALITYFRY?

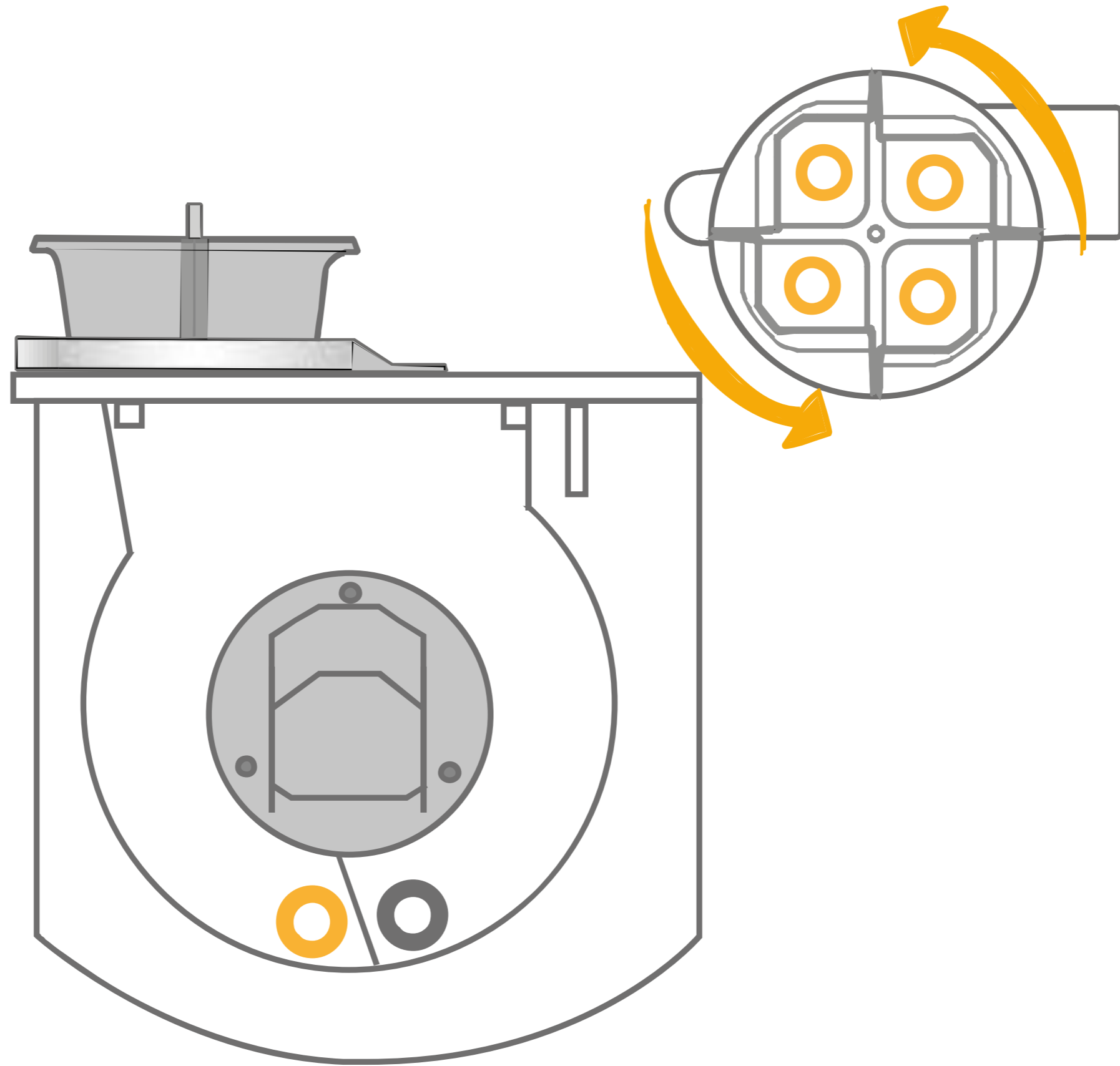


Seguridad

La cámara de fritura está construida con una doble capa de acero inoxidable (AISI 304 L) que aísla las altas temperaturas del interior y protege absolutamente al operario y su entorno.

Es una máquina estanca, cerrada, que cocina con una muy baja concentración de oxígeno garantizando la seguridad y su sencillo y rápido manejo permite eliminar los errores de manipulación por el personal.

¿POR QUÉ ELEGIR QUALITYFRY?

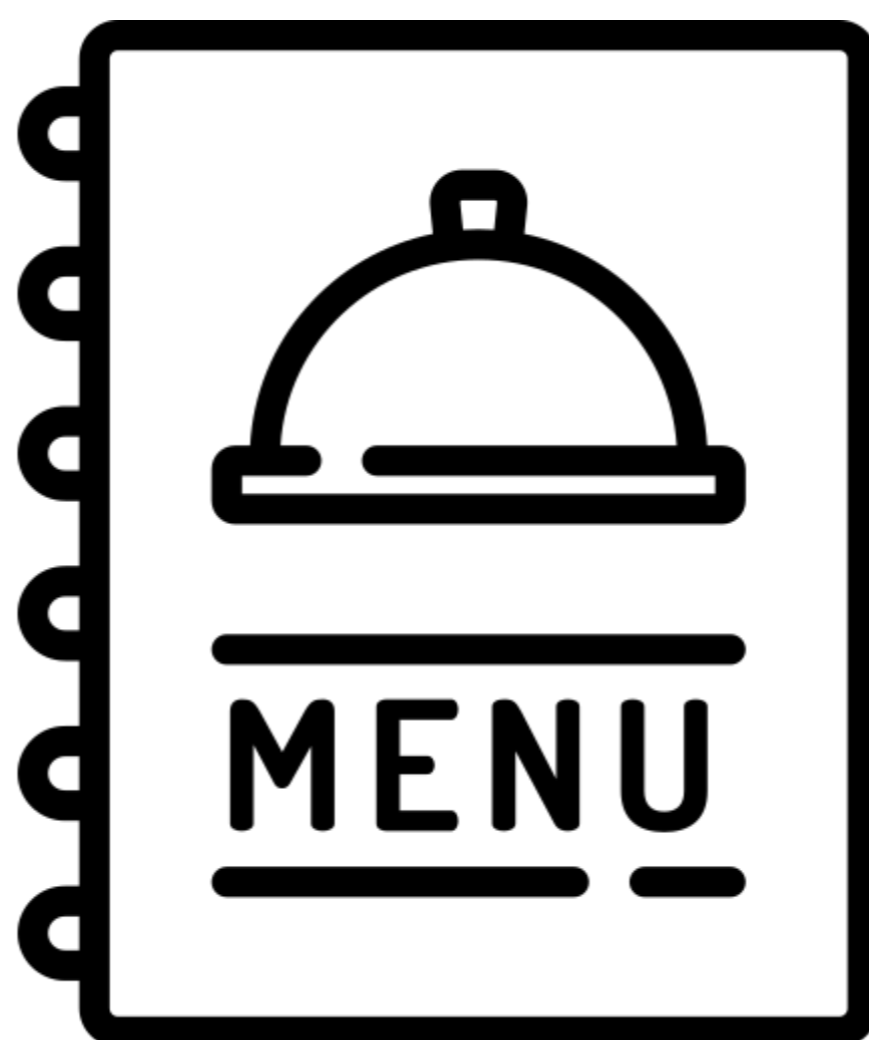


Rapidez y estandarización de los procesos de cocina

Su innovador diseño permite programar de 6 raciones a la vez, 2 en la cámara de fritura y 4 en el carrousel, sin necesidad de recarga. Todo ello en tiempo récord y de forma totalmente automática.

Es una máquina capaz de freír de manera autónoma acortando los tiempos de cocina. Permite freír en un tiempo record varios tipos de alimentos a la vez (salados y dulces) o de manera consecutiva, sin mezclar los sabores de los mismos y consiguiendo un alto estándar en la calidad de la fritura en todos los locales.

PREPARA TU MENÚ: COMIDA RECIÉN HECHA PARA TODOS LOS GUSTOS



¿Necesitas ayuda para diseñar tu carta?

Las posibilidades que el equipamiento de QualityFry te ofrece son ilimitadas. Freír, sellar y regenerar te permitirán elaborar un menú que se adapte a las necesidades de tu negocio. Aquí te proponemos varias ideas.



PREPARA TU MENÚ

Complementa tu oferta gastronómica y ofrece variedad de platos en tiempo récord.



APERITIVOS

Nuggets de pollo • aros de cebolla • palitos de mozzarella • sushi en tempura • empanadillas, etc.



PREPARA TU MENÚ



CARNES

Carnes

Solomillo de cerdo • presa ibérica
• albóndigas • alitas de pollo •
costillas • torreznos • lomo • etc.

Hamburguesas

Tanto miniburguers como
hamburguesas de 160 gramos.



PREPARA TU MENÚ



PATATAS



Patatas 6x6 • gajo • bistro style • bravas • batata, etc.



PREPARA TU MENÚ



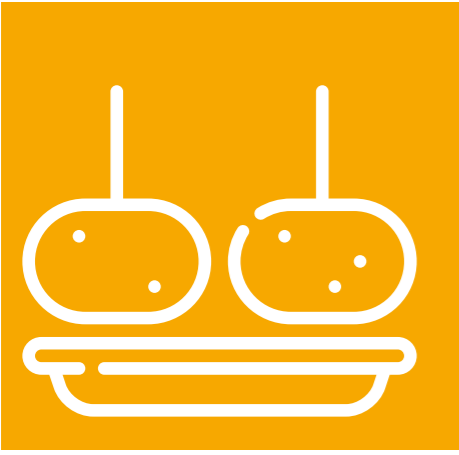
PESCADOS Y MARISCOS



Calamares • pulpo
• gambas •
merluza • palitos
de marisco •
chopitos • muslitos
de cangrejo •
gyozas • saquitos
de mariscos, etc..



PREPARA TU MENÚ



CROQUETAS

De jamón • cocido • pollo •
boletus • queso • queso
idiazábal • marisco, etc.



PREPARA TU MENÚ



VERDURAS

Pimientos de padrón • espárragos • berenjenas con miel de caña • alcachofas • tempura de verduras, etc..



PREPARA TU MENÚ



DULCES



Tanto fresco como congelados, con el equipamiento QualityFry puedes preparar dulces como: churros • leche frita • samosas dulces • rosquillas, etc.





¿Necesitas asesoramiento?

**¿Tienes dudas sobre cómo funciona
nuestra máquina?**

www.qualityfry.com

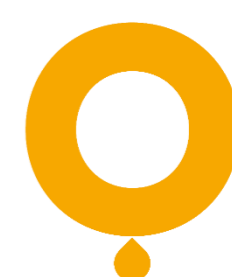
Cuéntanos cuál es tu idea de negocio y con gusto de ayudaremos a encontrar la mejor máquina para que obtengas rentabilidad en poco tiempo.

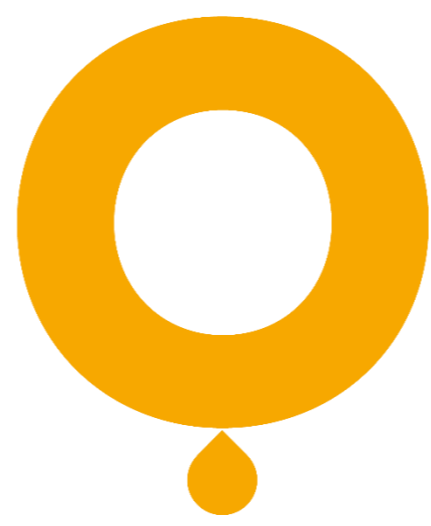


info@qualityfry.com



+34 913 759 567





QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



www.qualityfry.com