

Давайте развивать вашу службу доставки

Мир меняется

- Доставка еды — самый динамично растущий сегмент общественного питания во всем мире.
- Доставка становится ответом на такие перемены в стиле жизни, как урбанизация, стремление к удобству и переход к цифровым технологиям.
- Потребители все больше отдают предпочтение разнообразной и здоровой пище.

Что это означает для ресторанов?

- Коммерческие возможности расширяются — особенно у заведений с разнообразным меню и возможностью доставлять на дом качественные блюда.
- У вас есть возможность взаимодействовать с клиентами чаще и активнее: в ваших заведениях + через доставку на дом.

Комплексный подход к доставке



Наша задача — подчеркнуть уникальность вашей службы доставки и оказать ей всестороннюю поддержку. Aviko постоянно работает над улучшением продуктов из картофеля и вариантов их упаковки. Вдохновляем новыми концептами и рецептами. Делимся инсайтами, предлагаем обучение и возможности взаимодействия.

Секреты успешной доставки на дом



Составьте особое меню блюд с доставкой на дом: не стоит копировать свое стандартное меню, потому что сохранить качество в условиях транспортировки очень сложно.

Пусть в ваше меню на доставку войдут только те блюда, которые точно не потеряют в качестве: учитывайте такие аспекты, как хрустящая корочка, температура, разнообразие и т. д.

Составьте краткое меню самых популярных и фирменных блюд.

Позаботьтесь о маленьких сюрпризах и угощениях, чтобы у клиентов сложилось теплое отношение к вашему ресторану.

Вкладывайте в заказы красивые салфетки или используйте экологичную упаковку — это помогает воссоздать атмосферу ресторана за домашним столом.

Подчеркивайте возможность доставки еды на дом и вносите в услуги личные нотки с помощью таких фраз, как «качественная еда от шеф-повара, приготовленная специально для вас».



Видеоруководства



Что предлагает Aviko?

- Продукты из картофеля, идеально подходящие для доставки на дом.
- Простые советы по составлению меню.
- Оригинальные способы повышения прибыли.
- Идеи о том, как придать вашей службе доставки уникальность для привлечения постоянных клиентов.
- Подкрепленные исследованиями рекомендации по упаковке.
- Кулинарные видеоруководства.
- Маркетинговая и рекламная поддержка.



Дарите улыбку и теплоту каждому клиенту.

Давайте сотрудничать!

Расскажите нам, с какими трудностями вы сталкиваетесь при приготовлении и доставке еды. Мы будем рады помочь вам найти оптимальное решение.

