

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 предприятий быстрого питания?

- Коммерческие возможности расширяются — особенно у компаний с разнообразными предложениями.
- 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



Сообщайте клиентам, что вы доставляете особый — панированный — картофель фри, чтобы его качество всегда было на высоте.

Придумайте фирменное блюдо/меню/комбо-набор для доставки: пусть его наименование будет связано с названием вашей организации. Так оно станет еще уникальнее. Используйте продукты и блюда, которые хорошо переносят транспортировку.

Подумайте о том, как увеличить средний чек, предлагая комбо-наборы, например, картофель фри с закусками.

Рекламируйте сочетания блюд для вечеринки с доставкой на дом: например, разные виды картофеля фри или ассорти закусок к напиткам.



Видеоруководства

Что предлагает Aviko?

- Картофель фри, идеально подходящий для доставки на дом. Супер хрустящий картофель Aviko доступен в замороженном и охлажденном виде.
- 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.



Если вы смешаете майонез хотя бы еще с одним ингредиентом (например, со сладким соусом чили), то ваше меню уже станет уникальным.



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.

