



UNE BONNE GESTION DES

COÛTS



Ajouter une offre adaptée à la livraison et à la vente à emporter peut vous sembler compliqué, mais nous avons rassemblé quelques conseils pour vous aider.



LA GESTION DES COÛTS ALIMENTAIRES

La gestion des coûts en livraison et en vente à emporter est différente de celle en restaurant.

RÉDUIRE LES TEMPS DE PRÉPARATION POUR RÉDUIRE LES COÛTS DE MAIN D'OEUVRE

Regardez quels sont les produits qui sont meilleurs lorsqu'ils sont produits sur place et quels sont ceux qu'il vaut mieux acheter prêts à cuire. Les frites SureCrisp sont très rapides à cuire et vous permettent un gain de temps

OPTIMISER L'UTILISATION DE VOS INGREDIENTS

Utilisez des composants de votre menu principal pour créer une nouvelle proposition de frites assaisonnées, par exemple le très apprécié chili con carne.

SOUS-TRAITER VOS ARTICLES BASIQUES

Procurez vous de superbes articles préfabriqués auprès des fournisseurs spécialisés, puis ajoutez votre touche maison pour vous l'approprier, par exemple des sauces, garnitures, différentes façons de les cuisiner....





LES COMMANDES EN LIGNE

La commande en ligne est très différente de la prise de commande en restaurant.

01

INCITER AU SUPPLÉMENT

Donnez la possibilité à vos clients d'ajouter/de monter en gamme leur accompagnement (par ex passer aux frites de patate douce) et d'ajouter des sauces et toppings différents pour rendre leur repas plus excitant. **Les consommateurs adorent le fait de pouvoir personnaliser leurs plats et les plateformes en ligne peuvent facilement vous aider.**

02

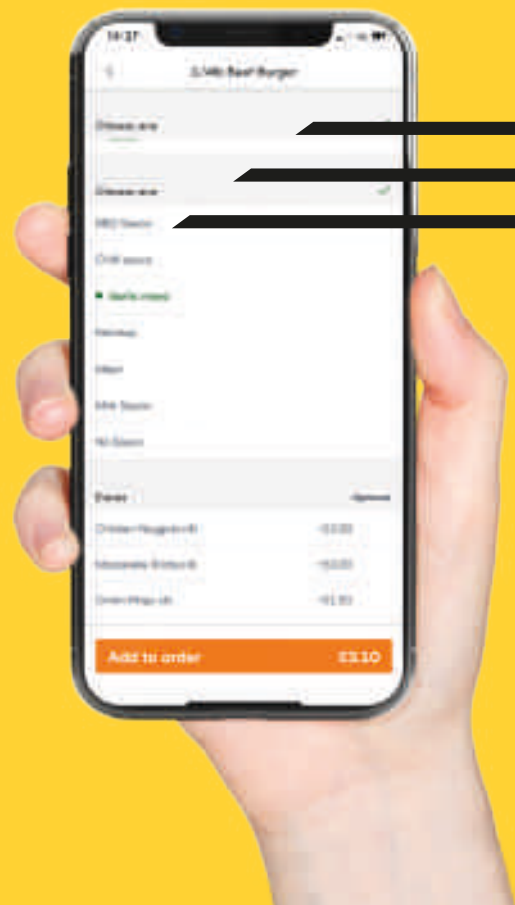
AVOIR DE BELLES PHOTOS

Votre menu doit donner envie et doit être facilement reconnaissable pour attirer l'attention de vos clients.

03

OFFRES DE MENUS - RENDRE LE PROCESS DE COMMANDE SIMPLE

En proposant un choix de menus attractifs, réduisez le temps de recherche et aidez les consommateurs dans leur décision.





CIBLEZ VOTRE MENU

Avoir un menu adapté à la livraison et la vente à emporter, avec des produits qui voyagent parfaitement est très important. Voici quelques conseils :

REDUISEZ VOTRE MENU

Concentrez-vous sur les meilleures ventes, les plats ayant une marge élevée et faciles à préparer. **Les plats réconfortants fonctionnent bien en livraison, alors assurez-vous de proposer quelques classiques, quelques variantes innovantes et des options plus healthy.**

QUALITÉ DE TRANSPORT

Un moyen clé de booster vos profits est d'avoir de bons produits qui plaisent à vos consommateurs ! Sur les plateformes, les frites molles sont le principal sujet de mécontentement. Il vaut mieux dépenser un peu plus et miser sur la qualité de vos produits. **Les frites SureCrisp de McCain ont été testées en livraison et restent croustillantes jusqu'à 20 minutes dans un sachet fermé.**



UNE PREPARATION FACILE EST INDISPENSABLE

Ajoutez à votre menu des appetizers; ils sont faciles à préparer sans avoir besoin de plusieurs membres de votre équipe, ni de plusieurs postes de préparation.

SOYEZ L'EXPERT DE CE QUE VOUS FAITES

Ainsi, vous gagnerez la confiance et la fidélité de vos consommateurs. Cela va de paire avec un menu ciblé, simple et réduit pour commencer. Vous pourrez ensuite le développer pour maintenir l'intérêt de vos clients.



LA GAMME



Faites confiance à nos produits Good to Go. En délivrant la même qualité sur place, en livraison et à emporter, vous améliorez la satisfaction client à chaque commande.

	SKU	Produit	Frteuse	Four	Merrychef/Turbochef
	1000007738	SureCrisp™ 6/6	✓	✓	✓
	1000007565	SureCrisp™ 9/9	✓	✓	✓
	1000007739	SureCrisp™ 6/6 Skin On	✓	✓	✓
	1000008209	SureCrisp™ 9/9 Skin On	✓	✓	✓
	1000007740	SureCrisp™ Crinkle	✓	✓	✓
	1000007741	SureCrisp™ Fry'n Dip Skin On	✓	✓	✓
	1000009633	SureCrisp™ Home Style Skin-on Fries	✓		
	1000006742	McCain Our Menu Signature Crispers	✓	✓	✓
	1000009697	McCain Our Menu Signature Spicy XL Fries	✓	✓	✓
	1000009683	McCain Our Menu Signature Spicy Wedges	✓	✓	✓
	1000005797	McCain Our Menu Signature Country Potato Wedges	✓	✓	✓
	1000005958	McCain Our Menu Signature BBQ Crinkle Wedges	✓	✓	✓
	690000	McCain Our Menu Signature Maxi Chips	✓	✓	
	1000006946	McCain Our Menu Signature Potato Pops	✓	✓	✓
	1000009195	McCain Our Menu Signature Crunchy Petals	✓		
	10000051116	McCain Our Menu Signature Demi-grenaille à peau	✓	✓	✓
	1000004096	Bouchée de Camembert	✓	✓	✓
	1000009974	Chili & Cheese Nuggets	✓		✓
	1000005328	Cheese Pillows Cream Cheese & Herbs	✓		
	1000005330	Tomato-Mozza Melters	✓	✓	✓
	1000009985	Breaded Mozzarella Sticks	✓	✓	✓
	1000009965	Beer Battered Mozzarella Sticks	✓		✓
	590401	Cheddar Cheese Jalapeño Peppers	✓		
	590501	Cream Cheese Jalapeño Peppers	✓		
	1000006874	Potato Swiss Raclette Melters	✓	✓	✓
	1000006875	Nacho Cheese Triangles	✓	✓	✓
	1000009825	Chicken Drips	✓	✓	✓
	1000009824	Crispy Chicken Wings	✓	✓	✓
	1000005329	Chicken Kicks sweet Chili	✓	✓	✓
	590801	Beer Battered Onion Rings	✓	✓	✓
	1000008023	Spicy Onion Rings	✓	✓	✓
	1000009959	Mini Crispy Onion Rings	✓	✓	✓

POUR EN SAVOIR PLUS :



LinkedIn @McCain Foodservice France Instagram @mccainfoodservicefrance

W: mccain-foodservice.fr