

Stwórz z nami ofertę na dowóz

Świat się zmienia

- Jedzenie na dowóz to najszybciej rozwijający się kanał gastronomiczny na świecie.
- Oferta na dowóz jest odpowiedzią na zmiany stylu życia (urbanizacja, wygoda, cyfryzacja).
- Konsumenci poszukują urozmaicenia i zdrowszych opcji, żeby zaspokoić swoje codzienne potrzeby żywieniowe.

Co to oznacza dla restauracji typu fast food?

- Dodatkowe możliwości biznesowe, zwłaszcza jeśli Twoja oferta będzie różnorodna.
- Możliwość zbliżenia się do klientów dzięki częstszemu kontaktowi: wizyty w restauracji + dostawa do domu.

Aviko to kompleksowe podejście do oferty jedzenia na dowóz



Chcemy wesprzeć Cię w tworzeniu oferty jedzenia na dowóz – nie tylko naszymi produktami, lecz także szerszym spojrzeniem na całe zagadnienie. Nieustannie wprowadzamy innowacje i przeprowadzamy testy, aby oferować najlepsze produkty ziemniaczane i rozwiązania w zakresie opakowań. Inspirujemy nowymi pomysłami, przepisami itp. Będziemy dzielić się spostrzeżeniami, oferować programy szkoleniowe i sesje współtworzenia.

Wskazówki i triki, które pomogą odnieść sukces w ofercie na dowóz



Powiedz swoim klientom, że w dostawie używasz specjalnych frytek (w otoczce), żeby wiedzieli, że robisz wszystko, aby dostarczyć im najwyższą jakość.

Wymyśl jedno danie/menu/zestaw specjalnie do dostaw: uwzględnij nazwę swojej firmy, aby dodatkowo je wyróżnić. Wybierz produkty/dodatki, które sprawdzą się w dostawie.

Pomyśl o zwiększeniu wartości paragonu poprzez oferowanie zestawów, np. frytek z przekąskami.

Promuj/twórz menu pod konkretne okazje jedzeniowe – np. wieczorna przekąska z rodziną i znajomymi.



Filmy instruktażowe

W jaki sposób Aviko pomaga w rozwoju oferty na dowóz?

- Rekomendujemy najlepsze frytki do dostaw. Aviko Super Crunch są dostępne w wersji chłodzonej i mrożonej.
- Opracowaliśmy ciekawe propozycje menu na dowóz i dzielimy się nimi z Wami.
- Inspirujemy ciekawymi pomysłami, by zaskoczyć klientów restauracji, np. koncept przekąskowy Share the fun lub koncept Mash Bowls.
- Dzielimy się pomysłami personalizacji w celu zbudowania sympatii i lojalności.
- Doradzamy w sprawie opakowań na podstawie wyników badań.
- Udostępniamy filmy instruktażowe dla pracowników Twojej kuchni.
- Promujemy i zachęcamy klientów do korzystania z usługi jedzenia na dowóz.



Wystarczy zmieszać majonez z choćby jednym dodatkiem (np. sosem chili), żeby urozmaicić menu i zaoferować coś unikatowego.



Podaruj uśmiech z osobistym akcentem.

Zróbmy to razem!

Podziel się z nami wyzwaniami, jakie stoją przed Tobą w zakresie oferty na dowóz. Chętnie pomożemy w znalezieniu rozwiązania dopasowanego do Twojego biznesu. Nasz zespół doradców ds. gastronomii służy swoim wsparciem - skontaktuj się z nami.

