



I CONSIGLI DI BARILLA FOODSERVICE PER PROPORRE UN PIATTO DI PASTA **TAKE AWAY O HOME DELIVERY**



**ACCETTA ORDINI
CHE PUOI EVADERE
IN MAX 30'
INCLUSA
LA CONSEGNA**



CONSIGLI PER INIZIARE

Scegli ricette semplici da trasportare
e facili da riassemblare a casa.

Crea la tua ricetta considerando che il pasto
verrà consumato 20-30 minuti dopo la cottura.

Utilizza più formati di pasta
(meglio se corta)
e usa gli ingredienti di base
in più ricette per evitare gli sprechi.



COME PREPARARE I TUOI PIATTI DI PASTA

3 PROCESSI PER OTTIMIZZARE
LA VELOCITÀ DI SERVIZIO:

BASIC:

pasta da cuocere + sugo pronto dello chef

CATERING:

pasta precotta + sugo pronto dello chef

PREMIUM GOURMET:

«pasta cotta al cartoccio» con carta fata



L'OSPITALITÀ RISTORATIVA NEL TAKE AWAY E HOME DELIVERY



Facilita l'accesso per il ritiro dei pasti:
separa le file tra i riders per l'home delivery
e gli utenti del take away.



Informa i tuoi clienti conosciuti del nuovo servizio con lettere,
e-mail e messaggi personali prima della partenza.



Fai conoscere il nuovo menù, gli orari e la modalità di accesso
take away e home delivery anche attraverso i social.



Ottimizza il menù considerando i vincoli e le opportunità:
minor numero di scelte/ricette vs standard, menù speciali
per famiglie e monoporzioni per pranzo al lavoro
con costo maggiorato.



Considera le modalità di presa ordini:
meglio sempre per iscritto, con modalità di conferma al cliente
e tempi di consegna stimati.



Aggiungi l'opzione per ordinare elementi complementari
come pane, dessert o altri prodotti confezionati a maggior
margine.



Crea offerte speciali di «pasta party» per acquisti
congiunti come "Ordina per te e per il tuo vicino".



PER ULTERIORI INFO
CLICCA QUI