
EN MINUTOS
ESTAREMOS
COMENZANDO



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

CLAVES PARA POTENCIAR EL DELIVERY

W E B I N A R



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

ORADORES



MARTÍN RENÓ

Chef de Unilever Food Solutions Argentina.



JORGE CORONA GUTIÉRREZ

CEO de PopApp



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

PENSÁ EN LO QUE TE DIFERENCIA PARA TUS CLIENTES

Todo el proceso comienza con una reflexión sobre cuál es tu negocio, cuál es tu ventaja competitiva y qué tan atractiva es tu oferta para tu consumidor.

Como el DELIVERY es una forma diferente de consumo hay que tener en cuenta todo el camino



¿Dónde te va a encontrar?



¿Cómo va a realizar la compra?



¿Qué y cómo la recibirá?



¿Cómo será consumido?



¿Qué es lo que lo haría volver?

También es importante analizar el mercado, **¿cómo están tus competidores?**



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

PRESTÁ ATENCIÓN A TU OFERTA

Simplificá! Concentrá tus esfuerzos en lo que es realmente relevante, ya que esto facilitará la elección del cliente.

Lo que más está saliendo son comidas rápidas y económicas como hamburguesas, pizza, papas fritas, sándwiches, tortillas, pastas y milanesas.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

IDENTIFICÁ QUÉ SE VENDE BIEN Y QUÉ DEJA **MÁS MARGEN**

¿Cuál es tu plato estrella? ¿Por qué plato te reconoce el consumidor?
Lo ideal es que esté disponible en la plataforma.

- Lo que tiene un buen margen también debe ser priorizado.
- Es esencial tener las cifras de ventas, los costos y los datos técnicos actualizados.
- Considerar modificaciones en nuestras compras.
- Inclinarsse al uso de productos deshidratados siempre es una buena opción



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

¿QUÉ VIAJA BIEN?

Hacé un primer análisis de lo que viaja bien en tu carta.

Bruschettas	Papas Fritas	Bife a caballo	Sandwiches calientes c/guarnición	Lasaña
Risottos	Bifes jugosos o a punto	Vegetales grillados	Hamburguesas	Ensaladas
Merluza a la marinera / escalopes	Muzarellas empanadas	Papas Rústicas	Milanesas c/ guarnición	Sushi
	Aros de Cebolla	Suprema Grillada	Tacos	Sandwiches Fríos
	Rabas	Pizza	Carnes a la parrilla	Tartas y Empanadas
		Puré	Pastel de Papa	Pollo al spiedo
		Picadas	Nachos con guacamole	Carne al horno o con salsas
		Pescados	Wraps	Pollo a la portuguesa con arroz
		Batatas al horno	Postres en vasito	Pastas
			Brownie	Suprema al verdeo
				Brochettes



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

¿ES NECESARIO ALGÚN AJUSTE EN LA RECETA?

Puede ser que, para garantizar la calidad final de la receta en el hogar del consumidor, necesites hacer algunos ajustes o implementar cambios en los procesos de producción.

- Durante el camino, los platos continuaran cocinándose dentro del empaque.
- Seleccionen muy bien el empaque, ten en cuenta el plato que estás transportando.
- Asegúrense que todos los integrantes del proceso conozcan las modificaciones del menú.
- Importante acá también modificar recetarios antes de empezar a armar los platos.
- Considera agregar pequeñas “atenciones” en tus pedidos.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

¡REFORZÁ LOS PROCESOS DE HIGIENE Y DIFUNDILO!

Vale la pena reforzar los procedimientos de higiene en tu negocio. Aumentá la frecuencia del lavado de manos y el uso de máscaras por parte de las personas que manipulan los alimentos, además de todos los otros equipamientos necesarios.



Designar un equipo dedicado para el servicio de entrega.



Envases plásticos y bolsas, asegurar su inocuidad.



Reforzá a los repartidores para que tengan el menor contacto posible con el cliente



Fomentá el pago online o con tarjeta.



Publicá tus procedimientos en las redes sociales.



Mantené a tu equipo informado de los avances referidos al COVID

Una excelente forma de asegurar el cumplimiento de estas pautas dentro del restaurante es organizar reuniones (en grupos pequeños) **en las cuales se repasen los lineamientos a seguir.**



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

PROMOCIONÁ TU RESTAURANTE

Conocemos la importancia de ser relevantes en los principales portales de delivery (PedidosYa, Rappi, UberEats, Glovo...). Estar en una posición predominante y destacada es parte de la negociación, además de la exclusividad para el operador.

Elija socios seguros: ¿cómo manejan los pedidos? ¿Cómo se envían los pedidos? ¿La empresa tiene un buen seguimiento?

Sin embargo, el cliente puede llegar a tu restaurante a través de tus propias difusiones en las redes sociales u otros medios.



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

ENFOCATE EN LOS RESULTADOS

¡Hacé los cálculos antes de implementar el delivery!

Evaluá los costos que tendrás con el restaurante cerrado (o con una operación reducida) frente a lo que necesitarás invertir para poner en marcha el sistema de delivery. Tené las siguientes respuestas listas:

- Alquiler (¿es posible renegociar?)
- ¿Cuál será el costo de mi embalaje?
- ¿Qué % es cobrado por las plataformas de entrega?
- ¿Cuál será mi tarifa de envío?
- ¿Qué equipo necesito tener en la tienda para operar o entregar en las cercanías?



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



popapp

PEDIDOS ONLINE

www.popapp.io



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Unilever Food Solutions

- Intro Personal
- Popapp
- Estado de la gastronomía en pandemia
- Nueva Normalidad
 - Estrategias para aprovecharla

Popapp Pedidos Online

El software de gestión **integrado a todas las apps de delivery** que usas en tu restaurante o dark kitchen



¿Por qué la gastronomía necesita Popapp?

Caos Operativo



COVID-19

- Cuarentenas mundiales
- Reducción del 70% en ventas
- Incertidumbre sanitaria
- Delivery como única opción
- “Nueva Normalidad”

Vinculación con Plataformas Delivery Online



+300 Marcas



- **100%** Restaurantes operativos
- **+40K** Órdenes exitosas por día

La nueva normalidad **rompiendo** la
gastronomía que conocemos

¿Dónde estamos?

- Nueva normalidad
- Pre, durante y post pandemia
- Cambio de hábitos de consumo - Nuevas experiencias
- Tecnología / manejo de la información
- Nuevos modelos de negocio

Estrategias para aprovechar la Nueva Normalidad

1. Relación con empresas de delivery online
2. Eficiencia como herramienta de fidelización
3. Manejo de marca
 - E-commerce propio - Estar en todo
 - Delivery propio
 - Contactless
 - Sanitización
4. Dark kitchens y Hubs de DK's
5. Experiencias “Do it yourself (DIY)”

Todo el delivery de tu restaurante en
un solo lugar

www.popapp.io



www.popapp.io



**Unilever
Food
Solutions**

www.unileverfoodsolutions.com.ar