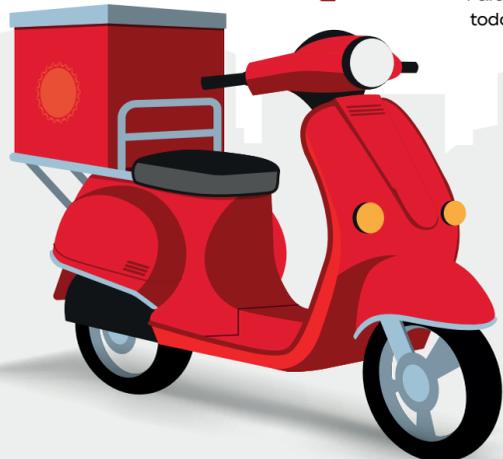




GUÍA PRÁCTICA DE PACKAGING PARA DELIVERY

Para ofrecer el mejor servicio de delivery a tus clientes has de cuidar todos los detalles. Y en este canal es muy importante que la comida llegue correctamente a cada uno de nuestros clientes.



EL PACKAGING

es lo primero que verán nuestros clientes, es nuestra carta de presentación!



¿CÓMO ELEGIR EL PACKAGING ADECUADO?

1 ENVASE

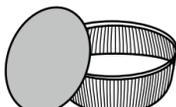
Elige el más adecuado teniendo en cuenta las siguientes características:

MATERIAL



Cartón

Ideal para platos sólidos y con pocas salsas (hamburguesas, tartas, pizzas, filetes, etc).



Aluminio Reciclable

Perfecto para platos con muchas salsas y calientes (pescados, estofados, asados, etc).



Plástico Reciclable

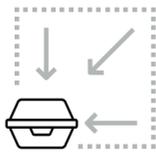
Con una gran variedad de formas y cierres para pastas, arroces, ensaladas, salsas a parte, etc.



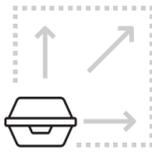
Envoltorios de papel

Especialmente útil en el caso de bocadillos y sandwiches.

TAMAÑO



Si el envase es **demasiado pequeño**, el plato sufrirá desperfectos y mermas al intentar meterlo en el recipiente.



Si el envase es **demasiado grande**, la comida se moverá durante el viaje dentro del recipiente y llegará en peores condiciones a su destino.

TIPO DE CIERRE



Hermético

Para platos líquidos, muy grasos o con salsas.



Con pestaña

En el caso de los más sólidos.

2 EMPLATADO

Cada uno de nuestros alimentos debe estar colocado de tal manera que durante el transcurso del trayecto no se dispersen por todo el envase.



SEPARADORES

Si un envase tiene varios alimentos podemos utilizar separadores que se ajustan al envase y así evitar que se mezclen.



ENVOLTORIO

Con los envoltorios en los alimentos evitaremos que se queden pegados al envase.



TARRINAS

Cualquier aderezo líquido debe tener su propio envase individual y hermético.



ETIQUETAS

Identificar cada producto para que nuestros clientes no tengan que abrir cada producto para saber de que se trata.

3 EMPAQUETADO

Protege tu pedido durante el envío

Base firme



Utiliza una base firme donde encajar los envases para evitar que se caigan o inclinen y provoquen un derrame.

Bolsa



Coloca los productos en bolsas resistentes para evitar su rotura.

4

RECOMENDACIONES

¡Diferénciate de la competencia!

- ✓ **Los indispensables:** no olvides incluir en los pedidos todos aquellos **complementos necesarios** para disfrutar de una comida "como si el cliente no estuviera en su casa": servilletas, pajitas, cubiertos (si el cliente los solicita) o incluso unas toallitas de mano.
- ✓ **Aderezo:** cualquier salsa o condimento que complemente nuestro plato debe ir en un **recipiente por separado**, ya que sino los alimentos pueden llegar condensados y extremadamente empapados, perdiendo sus propiedades y texturas.
- ✓ **Complementos:** debemos asegurarnos que los pedidos salen con los **complementos idóneos** para disfrutar de la experiencia **dependiendo del tipo de comida** que ofrecemos, así si un cliente realiza un pedido de sushi debemos incluir los palillos o si realiza un pedido de hamburguesa "fast food", debemos incluir las salsas que acompañan el menú.
- ✓ **Mensajes:** añade en el packaging **frases que representen a tu negocio**, tu estilo y al tipo de comida que ofreces para darle un toque personal y motivador a tus envases.
- ✓ **Comunica tus ofertas:** todas aquellas promociones, ofertas especiales o descuentos, puedes comunicarlas también con algún **recurso gráfico promocional** añadiéndolo en los pedidos, puedes graparlo o atarlo cuidadosamente en la bolsa de la comida, para que tus clientes estén al tanto.
- ✓ **El cliente importa:** también puedes incluir en tu packaging, por ejemplo en los envases de la comida, un QR con **acceso a tu email** para que el cliente pueda dejar sus comentarios con mejoras que considere buenas para el restaurante.

Accede a más tips y recursos para seguir optimizando

tu servicio de **delivery** en **BARTELENTlab.com**

