Good To Go, i consigli di McCain per aumentare fatturato con delivery

salon-3064-4102a8e4

Nel panorama economico attuale, i consumatori sono sempre più attenti alle spese e iniziano a rivedere le proprie scelte, ad esempio andando una volta in meno al ristorante. Ecco che delivery e takeaway rappresentano la soluzione intelligente, anche quando non riesci ad occupare tutti i tavoli del tuo locale e vuoi raggiungere i tuoi clienti a casa.

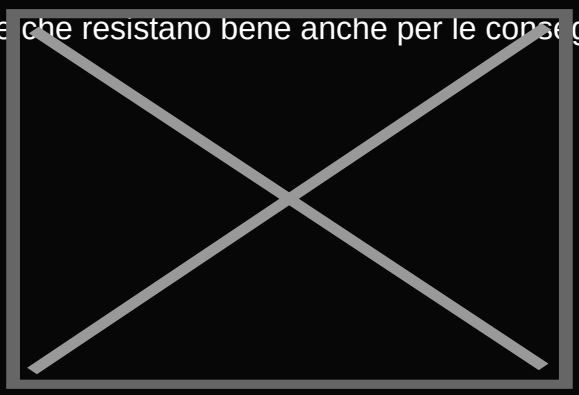


È quindi arrivato il momento di **rivedere la tua offerta** e, se ancora non l'hai fatto, di attivare in **modo smart** il servizio di **consegna a domicilio e takeaway**. I vantaggi sono diversi: minori costi di struttura rispetto al tradizionale servizio al tavolo e guadagni interessanti.

Se ti senti perso e non hai idea di come poter fare a migliorare la tua offerta, **scopri ora** l'**area di McCain dedicata alla delivery**. Grazie alla sua esperienza, McCain ha raccolto tante risorse e materiali utili che ti aiuteranno nel processo decisionale.

Inoltre, si sa quando si parla di delivery è cruciale fare un'**ottima impressione** sin da subito. I dati parlano chiaro: i primi secondi dalla ricezione dell'ordine determinano se i clienti lasceranno delle

recensioni positive o negative al tuo locale. Per questa ragione **scegliere prodotti di ottima qualità**, e che resistano bene anche per le consegne a lunga percorrenza, è fondamentale.



McCain ha selezionato **prodotti appositamente testati** per resistere fino a 20 minuti nella busta da asporto senza perdere in tenuta e croccantezza. Fatti ispirare e seleziona i prodotti più adatti al tuo menù dal vasto assortimento di oltre 30 referenze Good to Go. Per valorizzare i tuoi piatti seleziona le patate giuste come i bastoncini SureCrisp con rivestimento invisibile e le Crispers dal taglio unico e innovativo per stupire sempre. Scegli gli appetizer per aggiungere un'opzione gustosa al tuo menù: snack a base di formaggio filante dalle panature sorprendenti, ma anche i classici anelli di cipolla in formato mini o con pastelle croccanti. Scoprili tutti e **scarica la brochure** dei prodotti Good To Go.

Ma come fare a distinguerti dalla concorrenza e far sì che la consegna a domicilio e l'asporto diventino i tuoi punti di forza, soprattutto quando questi servizi sono giudicati dai clienti non più come degli optional, ma bensì come **un must have**. Un consulente **McCain** è a tua completa disposizione per offrirti il supporto che cerchi, per guidarti nella creazione di un menù fuori dagli schemi e per identificare la soluzione Good to Go che maggiormente si presta all'identità del tuo locale, andando a costruire un'offerta unica e su misura per te.

Vuoi ricevere una **consulenza personalizzata?** Clicca **qui** e contattaci ora.