



CONSEILS POUR LES LIVRAISONS ET LES PLATS À EMPORTER

Avec les changements qui chamboulent tous les jours nos affaires, Sterling Silver^{MD} Premium Meats continuera d'être une précieuse source d'informations pour vous aider à faire évoluer votre entreprise. Nous espérons que ces conseils, qui portent sur les plats à emporter et les livraisons, vous aideront à relever les défis d'aujourd'hui avec confiance et optimisme.

MENU

- Rien de mieux que la simplicité : offrez des mets en quantité limitée ou même un seul jusqu'à épuisement des stocks
- Envisagez un bœuf braisé, un sauté ou un ragoût pour garder le bœuf au menu pour les plats à emporter et la livraison
- Limitez les fritures au minimum, car il est plus difficile de les livrer sans qu'elles deviennent imbibées d'eau
- Les soirées thématiques et les offres d'une durée limitée sont un excellent moyen d'inciter vos clients à revenir pour découvrir les nouveautés

PRÉPARATION

- Griller, saisir et braiser le bœuf sont les meilleures méthodes pour conserver la saveur et la consistance lorsque vous prévoyez des temps de conservation plus longs
- Réfrigérez et coupez des steaks cuits pour en garnir les salades, les pâtes ou les plats de nouilles asiatiques
- Maintenez les aliments chauds à 135 °F (60 °C) au minimum et les aliments froids à 41 °F (5 °C) au maximum

LES MEILLEURES COUPES

- Les coupes de bœuf braisé comme les bouts de côtes, le rôti de palette et le rôti d'épaule roulé conviennent bien aux livraisons car elles supportent d'être conservées au chaud plus longtemps
- Les coupes qui nécessitent des méthodes de cuisson plus rigoureuses supportent bien la route aussi, alors pensez aussi au bifteck de hampe, au bifteck de flanc et au bloc d'épaule

EMBALLAGE

- Envisagez des sceaux inviolables pour la tranquillité d'esprit des clients
- Emballez séparément les aliments chauds et froids
- Envisagez d'utiliser des emballages ventilés pour maintenir la chaleur, mais éviter la surcuisson

N'oubliez pas non plus de vérifier les applications de livraison : plusieurs d'entre elles offrent des remises ou des offres pour faciliter les opérations.





LES CONSEILS DES EXPERTS

Voici quelques conseils directement de nos chefs Sterling Silver.



CONSEIL N° 1

Le chef Barry Miles a cette suggestion : « Si les plats traditionnels de votre menu ne sont pas adaptés au transport, pensez à préparer des viandes marinées ou assaisonnées prêtes à emporter pour compléter ce que vos clients peuvent préparer à la maison. »



CONSEIL N° 2

Pour les paniers repas, le chef Bradley Borchardt recommande, « Ajoutez une simple fiche de recette pour les aider à finir le plat à la maison. Et essayez des éléments de menu plus faciles : au lieu d'un bifteck épais, faites un bifteck minute. De cette façon, vous n'aurez pas à vous soucier de la température des plats à emporter. »



CONSEIL N° 3

« Découvrez ce que vos clients seraient plus enclins à commander et proposez des options », suggère le chef Pete Geoghegan. « Si les repas de type familial ont un certain attrait, de nombreux clients préfèrent des repas individuels pour répondre à des goûts variés. »

N'OUBLIEZ PAS!

- Faites savoir à vos clients que vous servez! Des avis à l'extérieur de votre établissement, sur les réseaux sociaux et même sur des sites de choix de restaurants comme canadatakeout.com vous rappelleront à vos clients.
- Si vous le pouvez, participez aux efforts collectifs locaux pour aider votre quartier ou région.

