



CONSEJOS SOBRE COMIDA PARA LLEVAR Y REPARTO

Con el constante cambio del mercado, Sterling Silver® Premium Meats seguirá siendo un recurso de información útil para ayudar a la evolución de su negocio. Centrándonos en la comida para llevar y el servicio a domicilio, esperamos que estos consejos le ayuden a enfrentar los retos de hoy con confianza y optimismo.

MENÚ

- Sea prudente, sensible e inteligente: ofrezca productos limitados o incluso una sola comida por cliente hasta que se agote.
- Considere los caldos o el guisado para mantener la carne en su menú para llevar y servicio a domicilio.
- Mantenga los alimentos fritos al mínimo, para que estos no lleguen empapados a su domicilio.
- Las promociones y comidas por tiempo limitado son una gran manera de hacer que los clientes regresen a ver las novedades.

PREPARACIÓN

- Asar a la parrilla, dorar y preparar en caldo la carne, son los mejores métodos para mantener el sabor y la consistencia cuando se anticipan tiempos de conservación más largos.
- Enfríe y rebane los bistecs cocinados para obtener grandes resultados en ensaladas, pastas o platos de fideos asiáticos.
- Mantenga la comida caliente a un mínimo de 135° y la fría a un máximo de 41°

LOS MEJORES CORTES

- Los cortes de carne en caldo como las costillas, el asado de paleta y el bistec son muy aptos para el servicio a domicilio porque pueden soportar más tiempo de conservación.
- Los cortes que necesitan métodos de cocción más intensos son aptos para el servicio a domicilio, así que también considere el filete de arrachera, la falda y el bistec.

ENVASADO

- Considere los precintos a prueba de manipulaciones para la tranquilidad del cliente.
- Envuelva los alimentos calientes y fríos por separado.
- Considere la posibilidad de ventilar el envase para mantener el calor, pero también para evitar la cocción excesiva. Además, no se olvide de revisar las aplicaciones de servicio a domicilio; muchas están ofreciendo descuentos o tratos para ayudar a aliviar los desafíos de las operaciones.

Además, no se olvide de revisar las aplicaciones de reparto: muchas están ofreciendo descuentos o tratos para ayudar a aliviar los desafíos de las operaciones.





CONSEJOS DE LOS EXPERTOS

Aquí hay algunos consejos directamente de nuestros chefs de Sterling Silver.



CONSEJO 1

El chef Barry Miles hace esta sugerencia: “Si los platos del menú tradicional no son aptos para el transporte, intente preparar paquetes de proteínas de carnes marinadas o condimentadas para llevar a los clientes, de modo que complementen lo que preparen en casa”.



CONSEJO 2

Para los juegos de comidas, el chef Bradley Borchardt recomienda, “Añada una tarjeta con recetas sencillas para ayudar a los clientes a terminar la comida en casa. Y pruebe con productos más sencillos; en lugar de un filete de corte grueso, haga un filete delgado. De esa manera, no tiene que preocuparse por las temperaturas de la comida para llevar”.



CONSEJO 3

“Averigüe qué es lo que sus clientes estarían más dispuestos a pedir y ofrezca opciones”, sugiere el chef Pete Geoghegan. “Aunque las comidas familiares tienen un cierto atractivo, muchos clientes pueden preferir comidas individuales para adaptarse a varios gustos”.

¡NO SE OLVIDE!

- ¡Hágales saber a los clientes que usted está trabajando! Los avisos afuera de su establecimiento, en sus canales de redes sociales e incluso en sitios agregados como diningatadistance.com pueden hacer que los clientes lo tengan en mente.
- Si puede hacerlo, busque formas de colaborar con los esfuerzos locales para ayudar a su comunidad.

