



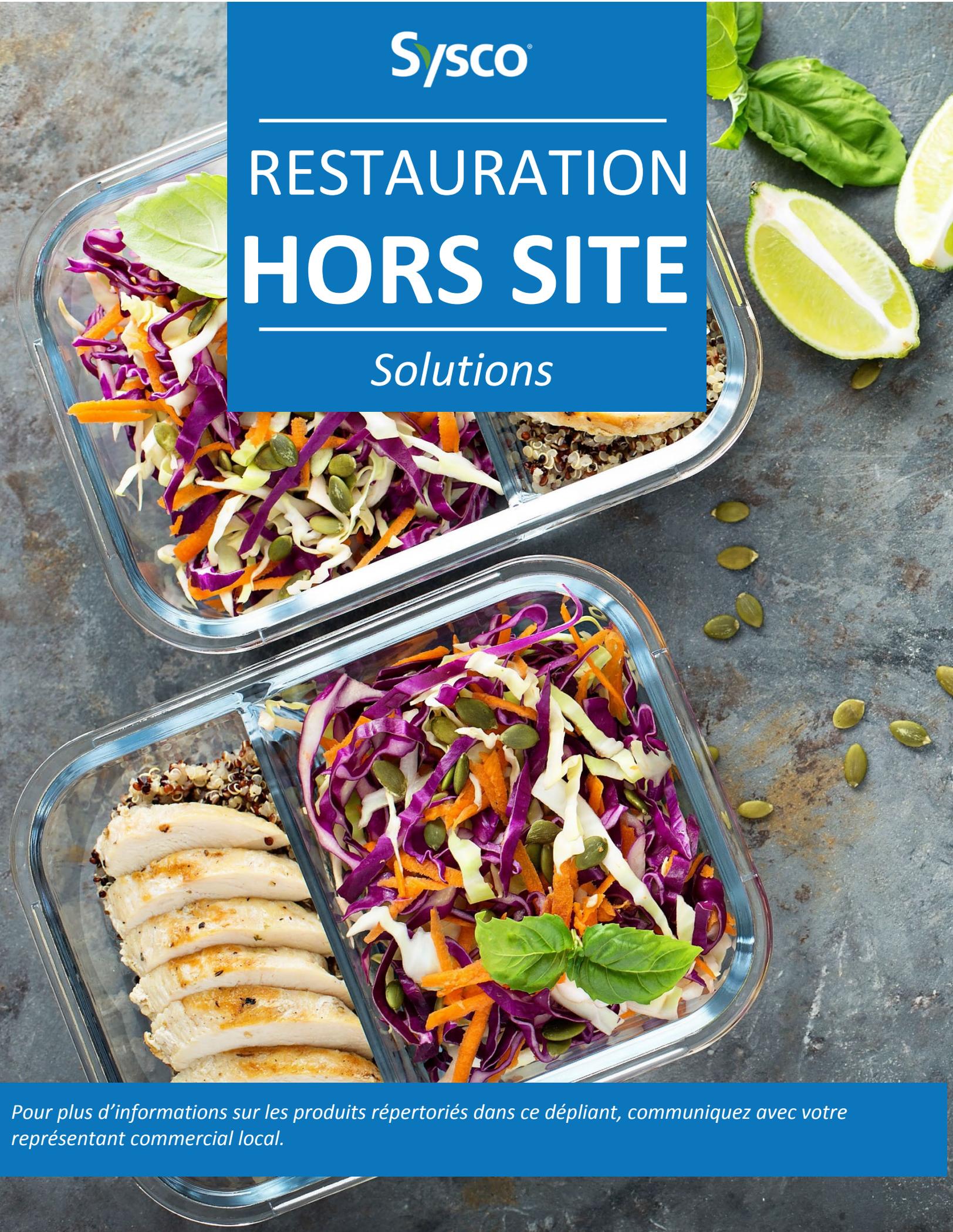
Sysco®

---

# RESTAURATION HORS SITE

---

*Solutions*



*Pour plus d'informations sur les produits répertoriés dans ce dépliant, communiquez avec votre représentant commercial local.*



# CE DÉPLIANT COUVRE :

**Comment lancer un programme de restauration hors site**

- **Livraison indépendante**
- **Ramassage à distance**

**Conseils de marketing concernant les**

**contenants pour plats à emporter et des**

**options de menu qui se transportent bien**

# 3 POINTS À SE RAPPELER

La création d'un programme de plats à emporter n'a pas besoin d'être compliquée. En fait, en suivant quelques points clés, vous et votre personnel pouvez créer un plan qui garde les lumières allumées et qui sert la communauté.



## SÉLECTION DE PLATS

Restez simple et gardez la possibilité d'évoluer. N'oubliez pas que ce ne sont pas tous les repas qui se transportent bien.

Consultez votre associé en marketing pour savoir quels plats sont les plus adaptés au déplacement.



## PERSONNEL

Dans les situations de crise, vous voulez retenir vos meilleurs employés. Le personnel à l'avant peut être utilisé pour emballer les commandes à emporter et le service à la clientèle.

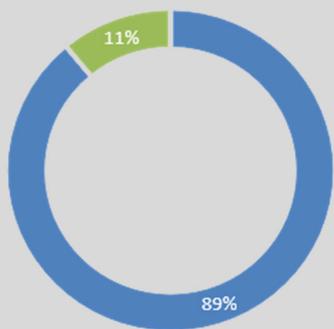


## EMBALLAGE

Priorisez la fonction plutôt que la forme selon la disponibilité du produit.

**Donnez-vous une chance de réussir en élaborant un plan**

# POURQUOI LES REPAS HORS SITE?



Dans une récente enquête Datassential, 89 % des consommateurs se sont sentis plus en sécurité à manger de la nourriture des épiceries et de la maison. Cependant, les consommateurs se lasseront et rechercheront bientôt des sources de repas extérieures.

## CONSEILS POUR RÉUSSIR

« Les opérateurs de services alimentaires qui peuvent offrir une solution responsable et sécuritaire doivent le faire en reconnaissant que leur vraie concurrence pendant la présente période n'est pas d'autres restaurants, mais la maison même du consommateur », a déclaré Datassential dans un récent rapport.

En raison de la pandémie de COVID-19, les clients sont beaucoup plus susceptibles de manger hors site que dans un restaurant. Si ce dernier n'offre pas de programme de repas hors site, il perdra une grande part de son chiffre d'affaires.

Les repas hors site sont une excellente source de revenus en temps de crise.

Les recours pour offrir les programmes de repas hors site comprennent ceux qui suivent :

1. Services de ramassage à distance
2. Services de livraison indépendants
3. Substituts de repas maison

# SERVICES DE RAMASSAGE À DISTANCE

*De nouveaux termes comme la distanciation sociale soulignent le fait que durant cette période incertaine, beaucoup de consommateurs veulent limiter l'exposition qu'ils ont avec d'autres personnes.*



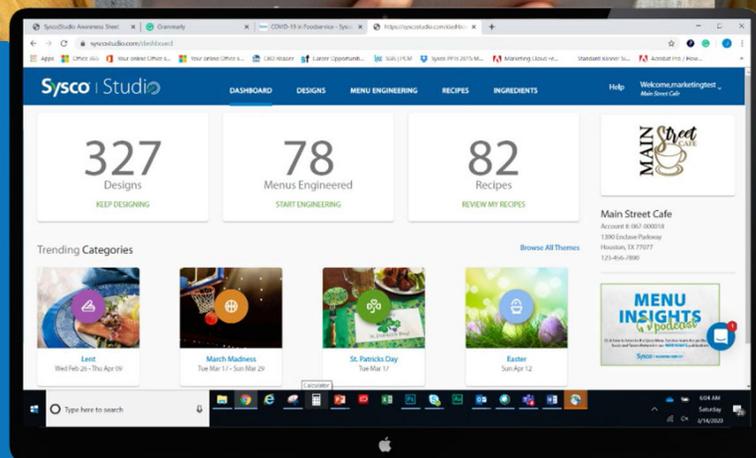
## FIDÉLISATION DES EMPLOYÉS DE QUALITÉ

Le ramassage à distance permet aux opérateurs de donner aux précieux employés à l'avant un travail important, car ils peuvent prendre les commandes, emballer les repas, livrer les repas à la porte et traiter les paiements. C'est un excellent moyen de retenir les précieux employés à l'avant lorsque les salles à manger sont vides.

## CLÉS DE LA RÉUSSITE

Votre équipe devra inspirer la confiance des consommateurs à chaque interaction.

- Les membres de l'équipe suivants doivent toujours porter des gants lors de la manipulation des aliments et de l'interaction avec les clients.
- Ouvrez et fermez toutes les portes pour les clients s'ils choisissent de pénétrer à l'intérieur.
- Remerciez sincèrement le client pour sa clientèle.
- Envoyez de solides communications sociales pour motiver les consommateurs.
- Créez des chevalets de table, des encarts et des cartes promotionnelles qui annoncent vos services.
- Utilisez des contenants à emporter fonctionnels
- N'ayez pas peur



## NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS...

Assurez-vous d'utiliser l'outil Sysco Studio pour simplifier le processus de conception, d'ingénierie et de gestion des menus dans un seul outil convivial et transparent.

**Ouvrez une session dès aujourd'hui à l'adresse [www.syscostudio.com](http://www.syscostudio.com).**

**Ouvrez une session dès aujourd'hui pour créer :  
MENUS – CARTES PROMOTIONNELLES – CHEVALETS DE TABLE – ENCARTS**

# LIVRAISON PAR DES TIERS

## APERÇU

### AUGMENTEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES EN ATTEIGNANT DE NOUVEAUX CLIENTS

Le démarrage de votre propre service de livraison présente certains avantages; cependant, l'utilisation d'une société de livraison tierce présente un grand nombre d'avantages que vous voudrez examiner. Alors que les consommateurs se lassent de manger des repas maison, mais hésitent à s'aventurer à l'extérieur, ils seront à la recherche de possibilités de livraison de repas chez eux. Une étude menée par Zion & Zion a révélé que deux tiers des adultes âgés de 18 à 29 ans ont utilisé un site de livraison par un tiers au cours des 90 derniers jours. Ces applications ont une grande portée et peuvent être utilisées comme un outil marketing clé en main pour atteindre de nouveaux clients.

Pensez à télécharger un menu spécial avec des tarifs qui vous permettront de couvrir tous les coûts associés à l'utilisation d'une société de livraison tierce. Le montant dépendra des frais associés à la société que vous choisirez.

Ne vous laissez pas intimider par l'utilisation de nouvelles technologies. Même si le processus peut varier d'un service de livraison à un autre, il reste relativement simple et efficace. Vous téléchargez votre menu et des informations importantes sur leur plateforme, et les clients vont passer leur commande directement depuis leur téléphone intelligent ou leur tablette. Vous aurez besoin d'un expéditeur qui recevra les commandes sur votre tablette interne et qui les communiquera aux cuisiniers. Au fur et à mesure que les commandes sont terminées, votre équipe emballera les plats pour qu'un chauffeur vienne les récupérer et les livrer à votre client. Assurez-vous d'utiliser Sysco Studio pour créer des encarts ou des cartes promotionnelles à livrer avec la commande.

CONSEIL DE PRO



En 2019, DoorDash a nommé ces plats comme étant les plats pour emporter les plus populaires :

1. Bol burrito
2. Tacos au poulet
3. Hamburger au fromage et frites
4. Pizza
5. Burrito aux haricots
6. Salade californienne
7. Soupe au poulet et nouilles
8. Tortilla au poulet épicé
9. Salade taco
10. Nachos

## DES PLATS QUI SE TRANSPORTENT BIEN



**HAMBURGERS**



**BOLS DE RIZ**



**TACOS SOUPLES**



**BURRITOS**



**PIZZA**



**FALAFEL**



**SANDWICHES**



**PANINI**



**PLAT DE PÂTES**



**LASAGNE**



**HOUMOUS**



**SOUPES**



**SALADES**

# COMMUNICATION SOCIALE

*Être distant socialement ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser les médias sociaux. Élaborez une campagne solide de messages simples et positifs pour encourager les consommateurs à utiliser vos services. Assurez-vous de rester socialement pertinent. Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de communications sociales que vous pouvez utiliser.*

## Ajoutez une image de votre plat de marque ou le plus populaire

Vous n'avez pas envie de cuisiner ce soir? Nous utilisons toutes les principales applications de livraison. Consultez notre menu et passez commande dès aujourd'hui.

## Ajoutez une image de votre plat de marque ou le plus populaire

Laissez-nous nous occuper de votre souper ce soir! Appelez le 555-555-5555 et passez votre commande. Nous la cuisinerons et vous pourrez facilement la ramasser. Il vous suffit de nous appeler à votre arrivée et nous l'apporterons à votre voiture.

## Ajoutez une image de votre plat de marque ou le plus populaire

Vous avez été trop longtemps à l'intérieur de votre maison? Nous sommes ouverts et nous aimerions vous servir. La santé et la sécurité sont notre priorité numéro 1. Nous avons pris les mesures suivantes pour garantir un environnement sécuritaire :

- Meilleur affichage pour le lavage des mains
- Augmentation du nombre de postes de désinfection des mains
- Renforcement de la formation et nettoyage par tous les associés