



## COMMANDES POUR EMPORTER

*Style familial*

### UN MESSAGE DU CHEF NEIL

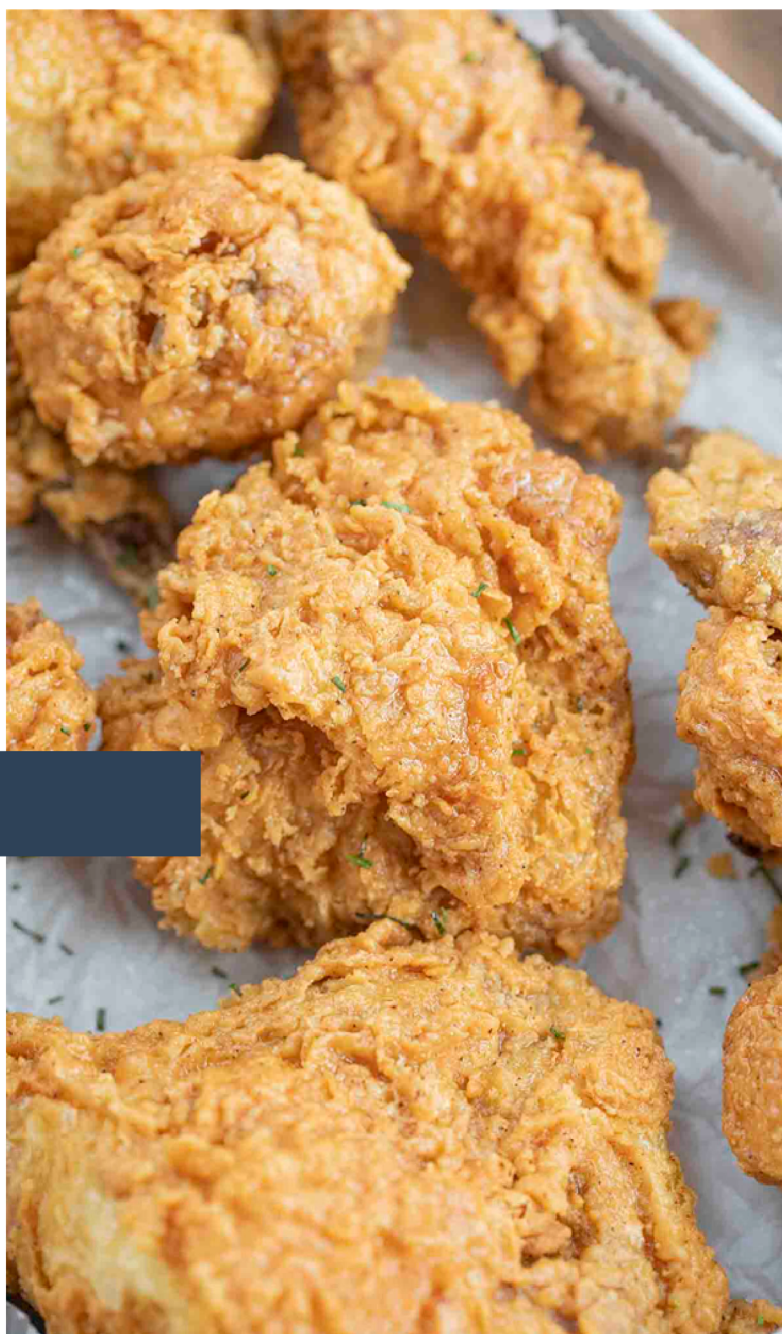
« En ce moment, les chefs ont l'occasion de fournir aux gens quelque chose qui est cruellement nécessaire : le confort. L'ennui et l'anxiété sont en hausse et la nourriture de réconfort est une solution populaire à ces deux problèmes. Les plats à emporter de style familial sont un excellent moyen pour les chefs de soutenir leurs communautés. Bien que ces types de repas ne soient pas trop stimulants, ils sont importants. Vous pouvez également leur donner un nouveau style créatif, en les faisant passer de repas faciles à faire à partir de rien à un plat unique aux saveurs locales. »



# Changement DES HEURES D'OUVERTURE

La préoccupation croissante de la pandémie de COVID-19 a amené de nombreux consommateurs à se distancer socialement en réduisant leurs activités quotidiennes dans la communauté. En outre, pour empêcher la propagation de la COVID-19, de nombreux gouvernements d'État et de ville ont appelé à la fermeture de tous les restaurants, bars et événements publics, à l'exception des plats à emporter et des livraisons. En fin de compte, cela aura un impact sur la fréquence à laquelle le public choisit de manger à l'extérieur.

Une récente étude de Datassential indique que 89 % des consommateurs se sentent plus en sécurité lorsqu'ils mangent chez eux. Cela pose de nouveaux défis qui obligeront les restaurants à trouver des moyens créatifs d'attirer les consommateurs. L'une des façons de résoudre ce brusque changement social est de fournir à votre communauté des options de restauration familiales et confortables, comme des repas de style familial que vos clients peuvent apprécier dans le sanctuaire de leur propre maison.



## À LA RECHERCHE *de réconfort*

Les repas de style familial sont un excellent moyen d'offrir un grand réconfort aux familles en ces temps incertains et sont également les moyens les plus économiques et efficaces d'exécuter un programme de restauration hors salle à manger. Certains opérateurs ont réussi en créant un menu de plats pour emporter séparé et limité qui offre quelques éléments triés sur le volet. Cela a également l'avantage de réduire la main-d'œuvre en cuisine. Les repas qui sont rapidement et facilement assemblés peuvent fournir aux opérateurs un moyen efficace de répondre aux besoins des consommateurs et de générer des revenus pour leur exploitation.



## SIMPLIFIÉ ET *efficace*

La livraison et les plats pour emporter donnent aux opérateurs l'occasion de contribuer à la prévention, en plus de soutenir leur activité pendant cette période de distanciation sociale. Le fait de travailler avec un personnel limité peut poser d'importants problèmes de main-d'œuvre pour les opérateurs à service complet, mais un menu limité peut aider à les atténuer. Envisagez une offre familiale limitée comprenant seulement 3 à 5 plats à emporter différents et 1 ou 2 de vos plats d'accompagnement. Cette diminution de la variabilité réduit considérablement les risques d'erreurs en cuisine et d'expérience client défavorable.



## Réduction des *coûts*

Les éléments individuels d'un menu à emporter nécessitent un plus grand nombre de récipients pour les plats à emporter. En mettant l'accent sur les éléments du menu de type familial et grand format, vous pouvez réduire vos coûts d'emballage même en cas d'augmentation des commandes à emporter et des livraisons. En outre, le fait de disposer d'un menu de type familial déterminé permet aux opérateurs de réduire leur stock de produits, ce qui entraîne une diminution des coûts généraux et de l'exposition tout en maintenant un niveau élevé de qualité généralisée des aliments et des services.



## DES ALIMENTS QUI *SE TRANSPORTENT* BIEN

Certains aliments conservent mieux leur saveur et leur texture que d'autres en plats pour emporter ou à livrer. Les sandwiches, les salades et les plateaux emballés sont tous d'excellents exemples de plats à emporter ou à livrer de style familial qui sont populaires dans une période comme celle-ci. Les pâtes courtes, comme les cavatappi et les penne, conservent leur qualité pendant le transport. Les aliments frits peuvent perdre leur croustillant; cependant, Sysco a conçu plusieurs produits frits distincts qui se conservent au fil du temps. Par exemple, les frites Sysco Imperial au croustillant ultime et à pâte épaisse sont recouvertes d'une pâte très épaisse et assurent un effet croustillant à l'extérieur et un intérieur crémeux. Le choix des éléments du menu et des contenants des plats pour emporter en tenant compte des déplacements augmentera la satisfaction des clients et entraînera probablement une augmentation des commandes répétées.

## PLATS POPULAIRES *pour emporter et faire livrer*

**Viandes grillées** – Les viandes grillées se réchauffent facilement et conservent leur intégrité dans les applications de plats à emporter et de livraison.

**Légumes** – Les légumes fermes cuits à la vapeur ou grillés comme les carottes, le brocoli et les haricots verts frais doivent être préparés al dente, afin qu'ils ne cuisent pas trop lorsqu'ils sont réchauffés. Les légumes en conserve peuvent vous donner plus d'attrait de style campagnard et sont parfaits pour les plats à base de viande.

**Pizza et pain plat** – Ces aliments signature des plats à emporter et des livraisons peuvent être préparés à l'avance, ce qui permet de réduire les délais de livraison des billets et d'augmenter la demande.

**Ragoûts et pâtés** – Un choix copieux avec des capacités de maintien étendues. Les pâtés et autres plats en cocotte peuvent également être préparés dans des récipients jetables en aluminium pour faciliter le nettoyage et le stockage des restes.

**Plats de pâtes** – Des plats de pâtes cuits au four tels que des lasagnes et des ziti cuits peuvent être préparés à l'avance et en vrac pour faciliter le service et le réchauffage.

**Sandwichs et roulés** – Pratiques, extrêmement portables et adaptés à un repas ou à une collation à tout moment de la journée. Associez-les à des plats à emporter pour un repas complet.

**Salades** – Une option saine qui peut être servie avec des viandes grillées et un éventail de garnitures ou de sauces. Les mélanges pour salades fraîches Sysco Imperial respectent la certification HCAAP, sont faciles à diviser en portions et offrent une durée de conservation maximale.



<Sysco OpCo> <Adresse> <Site Web>