

UNE SOURCE DE REVENUS ET DE PROFITS SUPPLÉMENTAIRE SUR LE LONG TERME

En 2022, l'activité de livraison des restaurants représente déjà plus de

En 2022, l'activité de livraison des restaurants a augmenté de

210_{MILLIONS*} 11,6%* +7,08%*

D'ici à 2026, l'activité de commandes en ligne devrait croître en moyenne chaque année

En Suisse, l'essor du marché take-away et delivery se poursuit. Saisis les opportunités qu'offre le changement d'habitudes de la clientèle pour développer un modèle d'activité rentable! Pour t'aider dans cette transition, nous te proposons notre boussole take-away et delivery:

*Source: https://de.statista.com/outlook/dmo/eservices/online-food-delivery/schweiz



LE STORYTELLING ADÉQUAT

Explique ton concept afin de gagner la confiance de ta clientèle et de la fidéliser. Ce sont justement les personnes qui découvrent ton service delivery qui veulent savoir à qui elles ont à faire. Les ingrédients d'une story idéale:

- 1. Quelle cuisine proposes-tu?
- 2. Où te fournis-tu?
- 3. À quoi accordes-tu une importance particulière?
- 4. Demande à ta clientèle un feed-back!



EMBALLAGE 2.0

Limite le gaspillage alimentaire et emploie des solutions réutilisables.



L'OFFRE ADÉQUATE

Propose à chaque groupe cible une box take-away adaptée.



LES PRODUITS ADÉQUATS

Trouve les produits adaptés à la cuisine ou la vente directe.

En tant que pro, tu peux lancer des tendances et marquer des points auprès de ta clientèle d'habitués en misant sur le développement durable, p. ex. avec un concept de réutilisation des contenants. Tu trouveras ici de super exemples qui gagnent du terrain dans notre pays.

Nous te montrons comment des offres spéciales peuvent te permettre de personnaliser la box selon chaque groupe. Tu parviendras ainsi à élargir ta clientèle, à te démarquer de la concurrence et à te faire connaître pour ta créativité. Nous avons plein d'idées à te suggérer!

Privilégie les marques reconnues et organise ton offre de take-away de manière plus efficace et flexible avec des produits éprouvés Knorr ou Chirat. Des marques connues comme Lusso, Hellmann's ou Ben & Jerry's sont essentielles pour des achats impulsifs, car on les identifie plus rapidement.

Plus d'informations sur ufs.com/take-away-delivery













GRÂCE À CES PRODUITS, TU PEUX CONVAINCRE TOUS LES GROUPES CIBLES.



EMBALLAGES UNITAIRES ET DISTRIBUTEURS

Un must pour presque toutes les offres de take-away & delivery. Avec Hellmann's, tu peux compter sur une marque qui est très bien accueillie par la clientèle et qui confère une image positive à ton établissement.



DES GLACES POUR LES ACHATS IMPULSIFS

Un large assortiment de glaces est l'une des offres les plus simples, les plus rentables et les plus importantes pour les achats impulsifs, notamment en été. Avec Lusso, tu disposes en une fois de plusieurs des marques les plus appréciées de Suisse dans ta gamme. Et tu peux également compter sur une publicité qui attire l'attention de la clientèle.



DESSERTS

Bien que souvent sous-estimée, une offre de desserts bien pensée apporte toujours un complément d'activité lucratif. En particulier dans le secteur de la livraison, il convient d'offrir le savoir-faire d'un fabricant renommé en termes de choix et de recettes, mais aussi de stabilité et de réfrigération.



PRODUITS À BASE VÉGÉTALE

Les offres végétariennes et véganes dans le secteur de la restauration constituent une des tendances phare de ces dernières années. Unilever Food Solutions et Lusso te proposent un très large choix de produits pour chaque groupe cible et parfaitement adaptés à chaque processus culinaire.



DRESSINGS

Les salades figurent parmi les meilleures ventes sur de nombreuses cartes de plats à l'emporter. Notre variété de sauces, exclusivement destinées aux professionnels de la restauration, ne se contente pas de minimiser ta charge de travail, elle est également extrêmement rapide et flexible à utiliser.



SAUCES FROIDES

Le ketchup, la mayonnaise, la moutarde et autres comptent parmi les principaux exhausteurs de goût dans de nombreux plats à l'emporter. Il est donc d'autant plus important de bien répondre aux attentes de sa clientèle en la matière. Solutions éprouvées, nos sauces froides te proposent aussi un choix adapté.



PRODUITS DE BASE, SAUCES, SOUPES, BOUILLONS...

Le facteur décisif pour les offres de take-away & delivery est la qualité constante de tous les ingrédients en termes de goût, de stabilité et d'intégration harmonieuse dans les processus culinaires existants. Nos basiques éprouvés t'offrent un bon rapport qualité/prix et te permettent d'être toujours du bon côté.



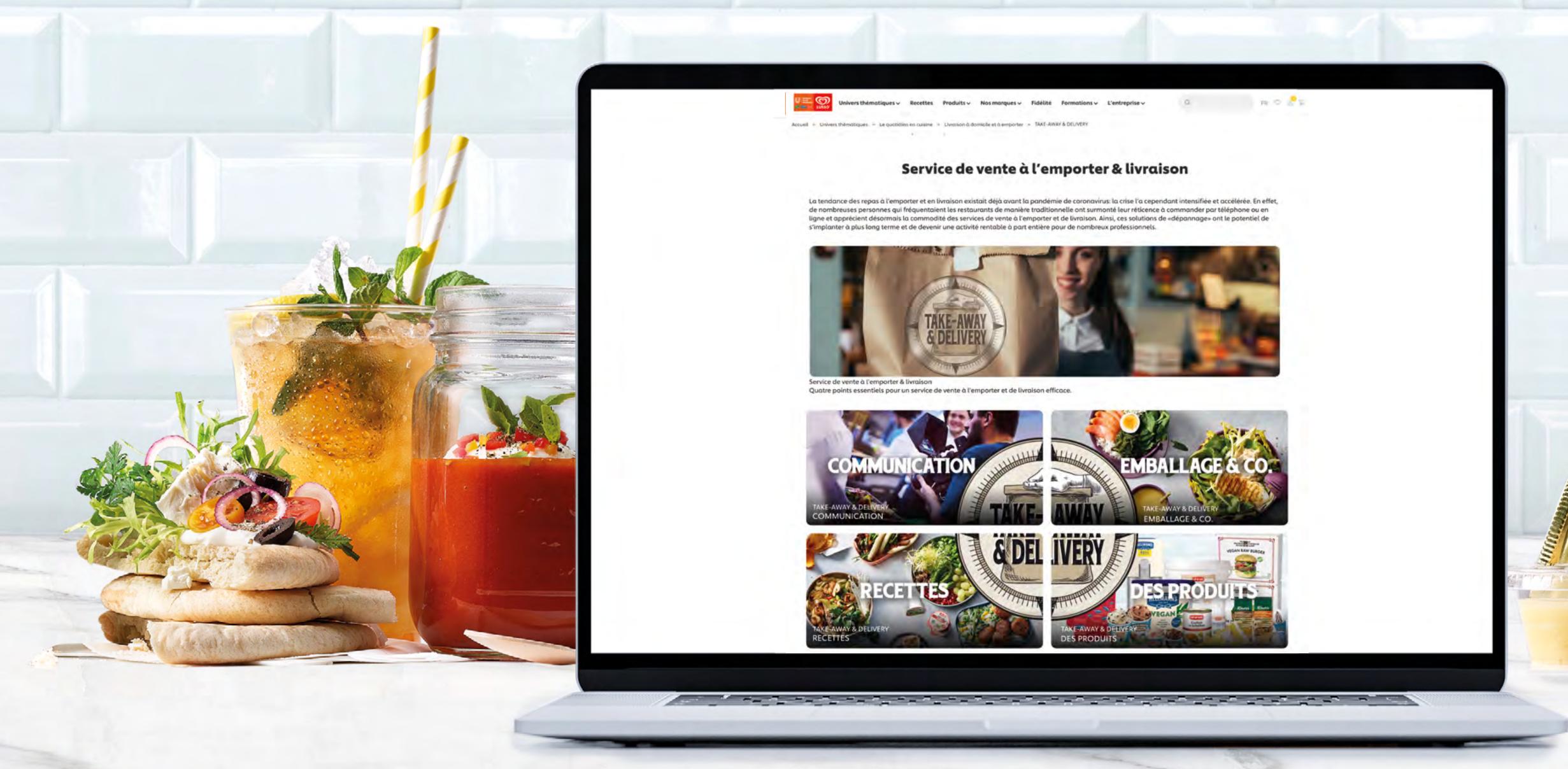
MARINADES, SALADES ET SPÉCIALITÉS

En tant que décoration ou accompagnement de plats tels que les hamburgers, les sandwichs ou les salades, les produits de très haute qualité de Chirat ou Bertolli sont idéaux pour compléter et parfaire ton offre.



RETROUVE DES CONSEILS PRATIQUES, DES INFOS IMPORTANTES ET UNE MULTITUDE DE RECETTES «TAKE-AWAY & DELIVERY» SUR UFS.COM

Des menus complets aux produits suscitant des achats impulsifs en passant par les emballages adaptés et le matériel publicitaire augmentant ta visibilité, tu trouveras tout ce qu'il te faut pour proposer une offre adaptée à ta clientèle. **ufs.com**





Besoin de conseils dispensés directement par des pros?

Des ateliers et webinaires sur le sujet sont disponibles ici.

























