

I CONSIGLI DI DELIVERART

COME INIZIARE CON LE CONSEGNE A DOMICILIO

7 suggerimenti pratici
un Food Delivery di successo

e-book gratuito

Introduzione

Ogni giorno, sempre più italiani scelgono di ordinare cibo a domicilio. *Vuoi rimanere indietro proprio tu?* Meglio di no!

Questo e-book risponde all'esigenza di capire **come organizzare le consegne a domicilio partendo da zero e con mezzi propri**, in modo da avere degli strumenti per avviare nella maniera più efficiente e remunerativa possibile il servizio.

Se sei un ristoratore o aspiri a diventarlo **non puoi proprio perdere questi consigli** elaborati in tanti anni di lavoro e confronti con decine di ristoranti in Italia e all'estero.

Studiare oggi le migliori strategie per organizzare il food delivery adesso, ti consentirà di ritrovarti con un bel vantaggio per il futuro, ampliando il tuo business con un servizio aggiuntivo.

Cominciamo!

7 step fondamentali per organizzare le consegne a domicilio

Implementare il tuo servizio di food delivery può sembrare complicato all'inizio, ma è una scelta che, se eseguita bene, vi porterà vantaggi sul lungo termine.

1. RECLUTA I TUOI FATTORINI

Il primo step è quello di individuare una persona che porterà per te il cibo a casa dei clienti.



RICORDA BENE

la maggior parte dei consumatori preferisce ordinare dal proprio ristorante di fiducia piuttosto che passare tramite servizi terzi



Per questo motivo, la scelta del fattorino è fondamentale e spesso sottovalutata: la persona designata sarà il volto della tua attività davanti al cliente.

Con i tuoi fattorini, potrai tenere sotto controllo la qualità del prodotto dalla preparazione fino alla consegna nelle mani del cliente, a tutto vantaggio del tuo brand.



CONSIGLIO

Quando un cliente ordina telefonicamente **chiedi sempre come preferisce effettuare il pagamento**, così che il tuo fattorino sia pronto



2. DECIDI IL PERIMETRO DELLE TUE CONSEGNE A DOMICILIO

Il secondo elemento da valutare è delineare il **perimetro** (distanza) entro il quale prendere ordinazioni a domicilio. Dipende molto dal menu del tuo ristorante, dai piatti che hai deciso di consegnare e dalla loro deperibilità.

Un raggio di consegne ottimale è quello che ti permette di raggiungere il tuo cliente più lontano in **massimo 10-15 minuti**, a vantaggio della qualità del cibo che riceverà.

Nessuno vorrebbe mangiare una pizza che è stata preparata trenta minuti prima, no?

3. SCEGLI CON QUALE MEZZO CONSEGNARE IL CIBO A DOMICILIO

A seconda del raggio di consegna che sceglierai, si può optare per diverse tipologie di mezzo: in ordine di preferenza vi sono **motorino** (valuta bene l'elettrico), **bicicletta** e **automobile**.



Il **motorino** è un mezzo agile che permette di poter consegnare la merce più velocemente di altri.

Purtroppo non sempre si riesce a trovare un collaboratore moto-munito, quindi il nostro consiglio è quello di valutare di noleggiare un motorino aziendale. In rete si possono trovare diverse offerte di leasing, tutte a costi contenuti.

4. MUNISCITI DI CONTENITORI ADATTI AL TRASPORTO DI ALIMENTI

Ora bisogna pensare a come trasportare i piatti appena cucinati.

Per chi effettua l'attività da asporto del cibo o di food delivery è necessario che vengano previste, all'interno del proprio manuale **HACCP**, le procedure necessarie per una corretta conservazione degli alimenti durante il tragitto di consegna fino al consumatore finale, per esempio dotando i propri addetti alle consegne di contenitori in grado oltre che di mantenere la temperatura dei cibi, che siano al contempo in grado di garantire una **corretta igienizzazione periodica**.



CONSIGLIO

Quando procederai all'acquisto, l'importante è il contenitore per il trasporto sia **isotermico e che abbia la certificazione MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti)



5. RIPENSA LA TUA OFFERTA

Studia il tuo cliente tipo, cerca di analizzare la zona in cui ti trovi (vicino ad uffici? residenziale?) e infine decidi quale sarà il menù.



Questo punto è ovviamente cruciale perché dev'essere **semplice** per te da preparare, semplice per il cliente da ricordare e ovviamente semplice da trasportare.

Una buona idea può essere quella di un **menù fisso**, introducendo un piatto del giorno o piatti a rotazione a seconda delle stagioni, abbinati magari a delle bevande come vini e cocktail.

6. IL PACKAGING ED IL SUO IMPATTO SUL CONSUMATORE

Non solo per il delivery, ma anche per il take away, la **personalizzazione del packaging** è molto importante. Preparare il miglior piatto possibile, ma lasciare che si rovini perché trasportato con un contenitore non idoneo, è un errore che non puoi permetterti.

La qualità del prodotto trasportato è infatti il tuo miglior biglietto da visita e fidelizza il cliente.

Poni molta attenzione inoltre alla sostenibilità del packaging: scegliere un materiale giusto ed ecosostenibile è la strada da seguire!

Ma cosa vuol dire praticamente *“packaging ecosostenibile”*?



Sono tante le soluzioni ecosostenibili presenti sul mercato, sia per quel che concerne gli utensili che i materiali.

Si va dalla polpa di cellulosa al PLA (una plastica biodegradabile), passando per la foglia di palma ed addirittura le bucce delle patate! Elementi al 100% ecologici, **biodegradabili** e **compostabili**. Tutto ciò che può servire per una box da consegnare a domicilio si può acquistare presso i rivenditori e le aziende specializzate:

- ciotole
- buste
- posate
- vaschette per gelato
- piatti
- bicchieri
- coppette
- vassoi
- fondine
- runner
- tovaglioli
- cannucce



7. PROMUOVI IL SERVIZIO DI FOOD DELIVERY ATTRAVERSO IL TUO SITO ED I CANALI SOCIAL

Uno dei tuoi obiettivi è farti conoscere e fare in modo che il cliente ritorni e ordini di nuovo. Dovrai utilizzare tutti i canali a tua disposizione, rendendo di **facile accesso** il tuo menu e i tuoi contatti a chi ordina. In digitale e non. Non dimenticare la classica locandina!

Con la diffusione degli acquisti online poi, l'ideale sarebbe avere un'interfaccia per ordinare direttamente dal **tuo sito web o app**.

Deliverart ad esempio (troverai più informazioni in fondo a questa guida) ha creato una funzionalità che **genera automaticamente la tua web app** (clicca per saperne di più) a partire dal tuo menu di delivery. Potrai diffonderla facilmente tramite **QR code** sia sui social che su Whatsapp!

Infine, compila bene le informazioni sulla tua pagina **Facebook**, sii chiaro e pubblica belle foto.



Realizza dei piccoli **video per incuriosire** i clienti, mostra il tuo staff e il dietro le quinte del tuo locale.

Su **Instagram** dovrai essere bravo ad usare i giusti **hashtag** e crearti un bel seguito di follower appassionati di cibo.

Ovviamente un buon lavoro di consegna a domicilio non si ferma alla comunicazione, ma se seguirete le indicazioni di questa guida vi sarà più facile avere le idee chiare per **partire**.

E POI COSA MANCA?

Dovrai imparare bene a **coordinare i tempi** della cucina con quelli dei fattorini, rispettare i tempi concordati col cliente, registrare bene i suoi dati, **coccolarlo** e **fidelizzarlo**. Nel frattempo poi prendere gli ordini telefonici, calcolare le tempistiche per le consegne etc. etc. **Troppo?**

PER GESTIRE TUTTO AL MEGLIO AFFIDATI AD UN SOFTWARE!

Deliverart è il **gestionale** che semplifica le consegne a domicilio, una piattaforma unica per gestire e raccogliere gli ordini da telefono, sito web e piattaforme di delivery.

Come ti aiuta?

- **Basta affollamento di tablet** sul tuo spazio di lavoro: raccogli tutti gli ordini in una sola piattaforma
- **Ricevi ordini direttamente dai tuoi clienti**
- La gestione è molto più **semplice e lineare**
- **ZERO commissioni** e i dati dei clienti restano tuoi
- Tutto al prezzo di un caffè!

**MENO STRESS,
PIÙ FATTURATO!**



deliverart

MA QUALI SONO I VANTAGGI?

- 1 Non dovrai più preoccuparti dell'organizzazione degli ordini
- 2 La **cucina** sarà più **organizzata**, con tempi e priorità precise
- 3 I corrieri avranno **rotte ottimizzate** per ogni consegna: è impossibile che commettano errori!

IL RISULTATO?

- + Flusso di lavoro ottimizzato
- + Tempi di consegna più brevi
- + Zero stress per il gestore
- + Clienti più soddisfatti!

LE OPINIONI DEI NOSTRI CLIENTI

"Mi ha cambiato la vita"



" Sono un piccolo fast food, riceviamo ordini on line, da partner di delivery e telefonici. Programmare le consegne e incastrare i diversi canali era un Tetris. Ora invece l'organizzazione, la traccia, la stampa chiara e il monitor di cucina ci hanno cambiato la vita! "

- Maurizio S.

"Servizio Ottimo!"



" Sicuramente ha facilitato di molto la procedura dell'inserimento manuale degli ordini e il vantaggio del collegamento diretto con il nostro sito web ci permette di ricevere molti più ordini soprattutto da parte di privati direttamente online.

L'inserimento dei prodotti è semplice e intuitivo, facilita moltissimo l'inserimento degli ordini, la memorizzazione dei nuovi clienti è molto facile. "

- Vittoria C.





deliverart
FOOD DELIVERY SOFTWARE

Sei interessato, ma hai delle
curiosità?

**Vuoi capire meglio come
funziona Deliverart e come può
aiutarti?**

**CLICCA PER PRENOTARE
UNA DEMO GRATUITA**

Vuoi scoprire di più su Deliverart?

Visita il nostro sito su
[deliverart.it](https://www.deliverart.it)

e fissa un appuntamento con noi su
[deliverart.it/contatti](https://www.deliverart.it/contatti)

oppure contattaci alla nostra mail
info@deliverart.it

Saremo felici di conoscerti e
rispondere ai tutti i tuoi quesiti!



SEGUICI SU
INSTAGRAM



CHATTA
CON NOI

