DELEW ERY, UNA OPORTUNIDAD



TANTO SI TODAVÍA NO LO TRABAJAS, COMO SI YA LO HAS INCORPORADO A TU NEGOCIO

DELIVERY

UNA VÍA DE NEGOCIO INCREMENTAL

a aprovechar ante los nuevos hábitos de consumo tras la nueva situación:







OCASIÓN EN CRECIMIENTO

Tras el confinamiento ha aumentado un +31,5%

Fuente: Panel Usage & OOH. Kantar Division Worldpanel. 22/06 a 09/08.



NEGOCIO INCREMENTAL

El 40% de los pedidos sustituyen a la cocina en casa

Fuente: Panel Usage & OOH. Kantar Division Worldpanel. 22/06 a 09/08.



MAYOR CONSUMO

El ticket medio ha incrementado un +3,2% en el último año

Fuente: Panel de consumo AFH. NPD crest. YTD agosto 2020.



CADA VEZ MÁS USUARIOS Ya hay 4 millones de usuarios, un 40% MÁS QUE EN 2019

Fuente: Panel Usage & OOH. Kantar Division Worldpanel. P8 a P10 2020 KWP.



CONSUMO FUERA DEL LOCAL

Podrá suponer el 22% de los ingresos de hostelería en el 2021 (Delivery + Take Away)

Fuente: III Anuario de la restauración de marca. KPMG

¿CÓMO PUEDE AYUDARTE ESTE NUEVO MODELO DE CONSUMO EN LA SITUACIÓN ACTUAL?



Pedidos incrementales

y sin limitación de aforo/horario.



Aprovechas la infraestructura actual y aportas un valor añadido a tu local.



Fidelizas a tus clientes habituales

dando la opción de consumo en el hogar.



Visibilidad de tu oferta en el mundo digital por lo que puedes conseguir nuevos clientes.



Visibilidad al estar en plataformas online.



Innovas en una nueva línea de negocio.



SELECCIONA LA PLATAFORMA DE VENTA Y ENTREGA

Tienes 2 modelos de hacer llegar tu oferta al domicilio de tus clientes:

OPCIÓN A

OPCIÓN B

ÚNETE A UN AGREGADOR:

solicita información sobre las diferentes plataformas y compara las condiciones que ofrecen (comisiones de apertura y pedidos)









CREA TU PROPIA PLATAFORMA:

web, app o teléfono a través de tu servicio de entrega.



2

DISEÑA TU OFERTA

PON UNA OFERTA DIFERENCIADORA

para tus consumidores, incorporando los platos y bebidas de mayor rotación de tu local.

El envase preferido por los consumidores es la botella de 500 ml., el 78% declara preferirlo vs la lata

SELECCIONA LOS PLATOS MÁS ADECUADOS PARA EL TRANSPORTE

sin que pierda calidad el producto y asegura que la bebida esté fría.

OFRECE MENÚS QUE INCLUYAN COMIDA + BEBIDA Y PON UN PRECIO CERRADO

Te harán aumentar el ticket medio y le facilitarán la compra a los consumidores.

73% declara que les gusta mucho/bastante encontrar ofertas de comida + bebida en pedidos online.

ELIGE UN BUEN EMBALAJE

para mantener su calidad y hacerlo atractivo en el hogar



CLAVES PARA COMUNICAR TU OFERTA Y VENDER MÁS

TU CARTA EN EL MUNDO DIGITAL ES TU CAMARERO



DA INFORMACIÓN DE LOS PLATOS Y BEBIDAS:

ingredientes, tamaños e incluso alérgenos.

PON IMÁGENES:

potenciarán la apetitosidad de los platos y añade un fondo en contexto, mejorará la percepción de los productos.

OFRECE MENÚS O COMBOS:

que incluyan comida + bebida con precio cerrado y redondo (no hace falta que lleve promoción). Los clientes piden facilidad y rapidez en su compra.

Desde Coca-Cola queremos apoyar al sector poniendo a tu disposición de forma gratuita una librería con más de 10.000 imágenes de hostelería, donde encontrarás todo lo necesario para comunicar tu oferta.

https://my.ccep.com/news/libreria-digital

¿SABES QUE LAS BEBIDAS AUMENTAN LA RENTABILIDAD POR TICKET ENTRE UN 10% Y UN 20% EN DELIVERY?

UNA COMANDA COMPLETA GARANTIZA LA RENTABILIDAD DEL PEDIDO.



CLAVES PARA COMUNICARLAS BIEN



- MEJOR BOTELLA DE 500 ML. QUE LATA el 78% de los consumidores prefieren la botella de 500 ml. vs la lata
- MEJOR CON VASO + BOTELLA DE 500 ML. aumenta en un 22% la intención de compra
- MEJOR FONDO DE COLOR AZUL + ICONO DE FRÍO aumenta en un 24% la intención de compra
- **⊘** INDICA LOS ML. E INCORPORA UNA IMAGEN
- OFRECER VARIEDAD DE BEBIDAS a tus clientes aumenta el consumo

Captura este QR para descargarte las imágenes de nuestros refrescos **iGRATIS!**

Datos: la estimación de crecimiento de ventas por ticket es una referencia de casos reales.

- FORMATO ESPECIALIZADO PARA LA OCASIÓN



Fácil de transportar



Cantidad de producto idónea



Mejora la experiencia de consumo



Permite guardar lo que no se consume





El tapón **más higiénico**



Envase 100% reciclable



Mejor sensibilidad del público a **precio** alto



Se **enfria más rápido**