



## 5 CONSIGLI

# COME REALIZZARE E CONFEZIONARE UN MENÙ DA ASPORTO PER LE FESTE!



Preparare un menù da asporto nei giorni di festa, se non lo hai mai fatto, non sarà semplice. In questa guida vogliamo darti dei piccoli suggerimenti su come scegliere il menù, presentarlo e confezionarlo per garantire la migliore esperienza culinaria ed il miglior servizio per le tue consegne a domicilio.



## SCEGLI LE PIETANZE PER IL TUO MENÙ

Prima di inserire nel menù il tuo piatto migliore, ricordati che potrebbero essere necessarie ore per completare il giro delle consegne a domicilio ed i tuoi pasti potrebbero necessitare di essere riscaldati. Per questo motivo ti consigliamo dei piatti non troppo elaborati ed evitare quelli che potrebbero subire delle extra cotture e non essere più gustosi come li avevi ideati. Ad esempio puoi optare per lasagne e cannelloni al forno piuttosto che tagliatelle oppure spaghetti. Per i secondi di pesce evita cibi fritti che potrebbero perdere croccantezza e scegli un filetto di pesce in crosta anziché una frittura mista. Stessa cosa per i contorni, preferisci delle patate arrosto piuttosto che patate fritte, oppure delle insalate gourmet da condire al momento piuttosto che verdure pastellate.



## 2 SCEGLI I CONTENITORI GIUSTI

In seconda battuta, con la stessa attenzione **scegli i tuoi contenitori take away** dove riporrai le varie pietanze. Ricordati che la presentazione ha una grande importanza quando si parla di cibo e soprattutto nei giorni di festa, pur consumando il pasto a casa, il cliente avrà voglia di replicare la stessa sensazione che avrebbe nel tuo ristorante. Per gli antipasti puoi sbizzarrirti in molteplici soluzioni proposte dal mercato dell'imbballaggio alimentare.



Per i tuoi **antipasti freddi** puoi scegliere [insalatiere in cartoncino avana](#), dal design molto accattivante che grazie al loro coperchio ermetico in PLA garantiscono un'ottima tenuta dei liquidi oppure puoi optare per [contenitori compostabili in Mater-bi](#) oppure in PLA che verranno poi smaltiti direttamente nell'umido insieme agli avanzi.



Per le **pietanze calde** puoi scegliere delle [vaschette in alluminio per microonde](#), meglio se laccate internamente ed esternamente per conferire un tocco di eleganza al tuo contenitore, inoltre a differenza delle comuni vaschette in alluminio sono indicate anche per cibi molto salati o acidi. Con questa soluzione il consumatore finale potrà scaldare il proprio pasto in forno oppure in microonde, senza rinunciare al gusto originario.

## COME REALIZZARE E CONFEZIONARE UN MENÙ DA ASPORTO PER LE FESTE!



Anche per i **dessert** puoi scegliere le [scatole Cristal](#), simpatiche scatole in cartoncino alimentare, scaldabili in microonde con un coperchio con finestra trasparente, ideale sia per prodotti secchi che umidi. Tutti in casa hanno un panettone o un pandoro, puoi inserire quindi nel tuo menù dei biscotti fatti in casa oppure dei semifreddi con base di torroncino.

Infine ma non per ordine di importanza devi pensare a **come trasportare il tuo menù**. Ti consigliamo di scartare l'idea della shopper in carta per take away almeno nei giorni di festa e di scegliere delle [scatole per take away](#) appositamente studiate per contenere contenitori e vasetti. Inoltre dovrai assicurarti di avere dei contenitori isotermitici da asporto per effettuare il giro delle consegne e mantenere i tuoi prodotti a temperatura stabile per tutto il viaggio.



3

### RENDI UNICO IL TUO PACCO



Ricorda che ogni scatola può essere personalizzata esternamente con un'etichetta con il tuo logo che puoi facilmente preparare da solo alla stampante acquistando delle etichette in fogli, oppure creando bel fiocco annodato alle maniglie con un nastro in organza rosso o oro da impreziosire con [decorazioni](#) o targhette natalizie. Non dimenticare di inserire all'interno della box un menù stampato delle feste magari personalizzandolo con una frase appositamente studiata per l'occasione proprio come avresti fatto al tavolo. Anche i contenitori potrebbero

assumere un aspetto simile ad una confezione regalo, basta utilizzare uno spago in fibra naturale oppure dei nastri decorativi rossi e chiudere i contenitori proprio come si fa per dei pacchetti in carta. Magari potresti aggiungere anche dei [tag avana](#) dove andrai a scrivere a mano il nome della portata.

## 4

### COME CONSEGNARE

Per le consegne, se hai personale dedicato, programma con attenzione il numero di ordini che puoi recapitare studiando il percorso più veloce da effettuare per assicurarti di consegnare nei tempi stabiliti. Se invece non hai personale dedicato al servizio a domicilio, cerca di organizzarti per tempo con delle aziende di food delivery che operano nel tuo territorio.



## 5

### COGLI L'OCCASIONE DI FARE UN'AZIONE DI MARKETING



Non lasciarti sfuggire l'opportunità di farti pubblicità e **fidelizzare i tuoi clienti**, inserisci nella scatola che consegna promozioni speciali ed offerte mirate come un buono sconto sul prossimo ordine. Ricordati di **chiedere una recensione** del tuo servizio sui social e sui siti di recensioni più famosi. **Fai anche un regalo ai tuoi clienti**, inserisci nella scatola un banale gadget come un accessorio per decorare la tavola, dei tovaglioli con stampa natalizia oppure una pallina.