



Primeros pasos



Designa parte de tu personal para gestionar los pedidos y entregas.



Promociona tu negocio con imágenes apetecibles de tu menú.

50
%OFF

Ofrece descuentos, ofertas o entrega gratuita para incentivar su compra.



Comunica a tus cliente que ofreces servicio a domicilio.

Entrega calidad y experiencia.

Incluye varias opciones para que el cliente pueda hacer su pedido.

Elabora tu menú



Utiliza equipos que:

Permitan cocinar los alimentos por encima de los 70°C.

Protejan el aceite de la luz y del oxígeno alargando su vida útil.

El proceso de cocción no ensucia el entorno.

Sólo expulse aire seco y libre de partículas de olor.

Programe los tiempos de fritura de entre 5 a 6 raciones.

Sea útil para todo tipo de alimentos: dulces, salados, frescos o congelados.

DEFINIRY

Propio

- Vehículo de reparto
- Embalajes de comida y contenedor higiénico.
- Equipos de Protección
- Cobro online o contactless



A través de plataformas

- Elige máximo 3 plataformas
- Destaca tu menú
- Doble empaquetado
- Pago online o contactless

Seguridad e higiene

- Disponer de dispensadores de geles hidroalcohólicos.
- El personal de reparto debe usar los equipos de protección individual.
- Mantener la distancia de seguridad entre el personal de entrega de pedido y el repartidor.
- Durante la entrega al cliente se debe asegurar de mantener la distancia de seguridad.
- Desinfectarán los elementos de reparto (bolsas, cajones, mochilas, cascos, guantes, etc.).
- Los repartidores lavarán su uniforme o ropa de trabajo con la mayor frecuencia posible.
- Los vehículos de reparto desinfectarán periódicamente.
- Limpiar y desinfectar la bolsa utilizada para el reparto tras cada entrega.
- Evitar tocarse el pelo, ojos, nariz y boca; si lo hacemos, posteriormente, hay que lavarse las manos.
- Fomentar el uso de pago por medios electrónicos.

