

**Nutze den
Megatrend
optimal für
dein Geschäft!**



TAKE-AWAY & DELIVERY DER ZUKUNFTSGARANT FÜR JEDEN GASTRONOMEN. WIR UNTERSTÜTZEN DICH.

Endlich vom Fastfood-Image befreit! Die Zahlen geben dem Megatrend recht: Der Lieferservice-Markt (Delivery) hat sich mit plus 64% auf 2,1 Milliarden Franken von 2018 bis 2020 entwickelt. Trotz dieser Entwicklung schätzt man, dass erst 10% der Schweizer Gastronomen wirklich aktiv auf diesem Markt unterwegs sind, also ein riesiges Potenzial! Das Ausserhaus-Geschäft wird hochwertiger und erlebnisorientierter. Aus der Notlösung wurde ein eigenständiger Bereich. Take-Away und Delivery wird somit für viele zum zweiten Standbein und mit eigenen Angeboten, Themen- und Saison-Specials aufgewertet. All-Inclusive Ess-Erlebnisse sind überall und genau dort verfügbar, wo der Gast sich aufhält. Wir unterstützen dich bei der erfolgreichen Umsetzung. Dafür haben wir einen Kompass erstellt, der dich durch die wichtigsten Take-Away & Delivery Themen weist.

Quelle: <https://www.tophotel.de/fb-in-coronazeitengastro-experten-sprechen-ueber-trends-und-konzepte-64473/>



DIE RICHTIGE KOMMUNIKATION: Wie sprichst du deinen Gast am besten an?

- Nutze Lieferplattformen **und** biete auch Direktbestellung an
- Klassische Werbung bleibt ein **wichtiger Impulsgeber**
- Optimierte deinen Online-Auftritt, der **erste Eindruck ist besonders wichtig**



DIE RICHTIGEN VERPACKUNGEN: Was ist wichtig, wohin geht der Trend?

- Nutze **nachhaltige Einwegverpackungen** z.B. aus Bio-Material
- Achte auf **optimale Grösse, Form und Funktion** – bestelle erst kleine Mengen
- **Mehrweglösungen** wie reCIRCLE ersetzen bis zu 50.000 Einwegschalen pro Tag



DAS RICHTIGE ANGEBOT: Passt deine Speisekarte zu den Wünschen deiner Gäste?

- Biete deiner Zielgruppe **spezielle Angebote** wie unsere „Rezept-Boxes“ an
- Konzentriere dich auf stark nachgefragte Gerichte mit **hohem Deckungsbeitrag**
- Biete **Kombinationsmöglichkeiten** mit Salat, Vor- und Nachspeise
- Nutze Glace und Snacks als **Impuls für Zusatzumsatz**



DIE RICHTIGEN PRODUKTE: Welche Produkte sind besonders profitabel?

- Nutze **starke, bekannte Marken** wie Lusso oder Hellmann's
- Glace ist ein wichtiges Impulskaufprodukt – nutze unser starkes **Visibilitätsmaterial**
- Verwende Produkte, die **mit wenig Aufwand flexibel** einsetzbar sind



OFFICE BOX

Ob Homeoffice oder Büro, die Mittagspause lässt wenig Zeit und im Fokus stehen leichte Gerichte. Die Bestellung ist oft spontan und du solltest mit einem ausgewogenen Angebot gut sichtbar sein.

BULGUR BOWL

TIPP: Binde Social Media ein



- ▶ Achte auf positive Beschreibung und hebe z.B. gesunde Zutaten hervor.
- ▶ Rücke dein Angebot mit appetitlichen Fotos in ein gutes Licht.
- ▶ Achte auf gute Bewertungen und gehe mit Kritik konstruktiv um.



DAMPFBROTCHEN



COUSCOUS SALAT MIT ITALIAN DRESSING



ORANGEN-DATTEL-SALAT



CHIA-CRÈME



STUDENT BOX

Diese Box steht für die junge, stark wachsende Zielgruppe, die sich bewusst und gerne auch vegan ernährt. Rezept, Verpackung, Service - alle Aspekte zum Thema Öko-Bilanz stehen hier im Vordergrund.



RAMEN-SUPPE

TIPP: Prüfe dein Angebot auf Nachhaltigkeit

- ▶ Wenn Einweg, dann achte auf möglichst umweltfreundliche Verpackungen z.B. aus nachwachsenden Rohstoffen.
- ▶ Prüfe, ob ein kundenbindendes Mehrwegsystem, wie z.B. reCIRCLE für dich in Frage kommt.
- ▶ Hier kannst du auch mit saisonal und regional angebauten, frischen Zutaten sehr gut punkten.



GREEN SMOOTHIE



COCOS-CURRY MIT VEGAN CHUNKS



DREIECKS SANDWICH MIT TROCKENFLEISCH



SOMMERROLLS MIT GEMÜSE



BEN & JERRY'S GLACE



VEGANER RAW BURGER IM BLACK BUN



WORKER BOX

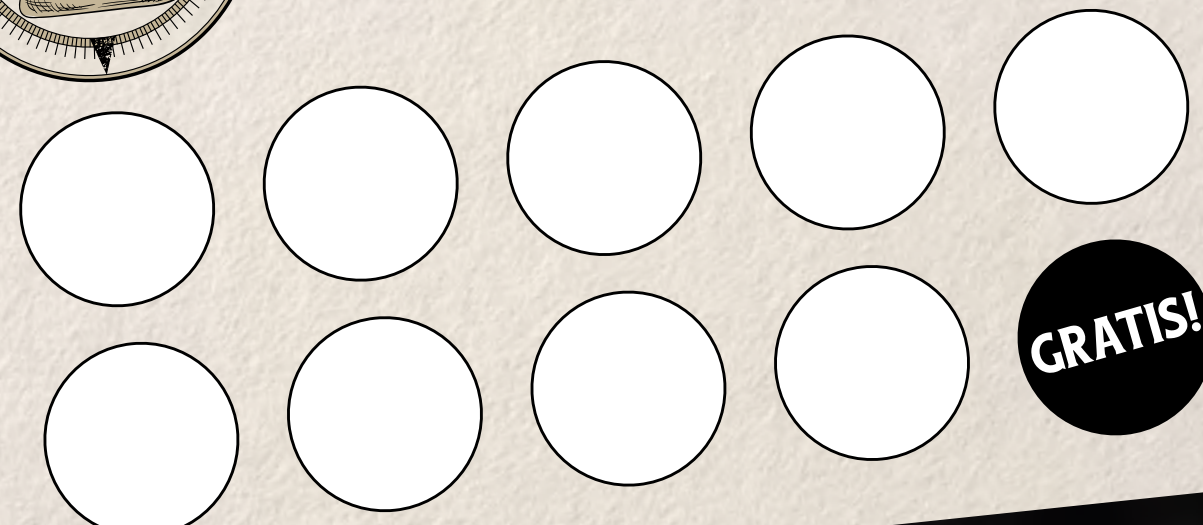
Körperlich hart Arbeitende mögen Klassiker, gerne auch etwas deftiger und grössere Portionen. Diese Zielgruppe ist beständig und bestellt gerne wieder, wenn es schmeckt - perfekt für Bonussysteme.

FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI, RÖSTI UND GEMÜSE



BONUSKARTE

Treue lohnt sich! Hol dir für jedes Gericht einen Stempel. Das 10. gibt's dann gratis.



TIPP: Verstärke die Kundenbindung

- ▶ Nutze effektive Kundenbindungssysteme wie unsere Bonuskarte, die du dir einfach auf unserer Website downloaden kannst.
- ▶ Alternativ dazu gibt es bekannte Bonus-Plattformen, die spezielle Apps dafür anbieten – z.B. Poinz.ch.



WURSTSALAT MIT KÄSE



BÜNDNER GERSTENSUPPE



GHACKETS UND HÖRNLI MIT APFELMUES



VEGETARISCHES SCHNITZELBROT



BRATWURST MIT BÜRLI UND SENF



SENIOR BOX

Hier geht es vor allem um Klassiker wie Kaffee und Kuchen, die Zusatzumsatz ausserhalb der üblichen Stosszeiten bringen. Diese bisher wenig berücksichtigte Zielgruppe hat viel Stammkunden-Potenzial im Delivery-Geschäft.

ZUGER KIRSCHTORTE

TIPP:
Probiere auch herz-
hafte Alternativen

Es muss nicht immer Kuchen sein, in unserem Sandwich Club findest du viele Ideen für ein herzhaftes Angebot, dass sich gut vorbereiten lässt. Ob als Snack oder grössere Mahlzeit.



ERDBEERTÖRTCHEN

LUSSO FIORE ERDBEER

CREMESCHNITTE

ERDBEERTORTE

HIMBEERTÖRTCHEN

LUSSO FIORE SCHOKOLADE-HASELNUSS

HEFESCHNECKEN

MACARON-HERZEN MIT HIMBEERFÜLLUNG

THON-BRÖTLI

EI-CANAPÉS



FAMILY BOX



LUSSO TWISTER

Der Vorteil liegt auf der Hand: wenn das Angebot stimmt, bringt eine Familie pro Bestellung einfach mehr Umsatz. Wenn Kinder mit im Spiel sind, zählen Impulskäufe schnell mal doppelt.

TIPP: Baue dein Impuls- geschäft aus

- ▶ Glace ist das perfekte Impulskauf-Produkt – setze hier auf starke Marken.
- ▶ Nutze das aufmerksamkeitsstarke Promotions-Material von Lusso.
- ▶ Biete Spezielles für Kinder, z.B. kleine Portionen oder Extras wie Nuggets.



FRESH ICE TEA

SPAGHETTI NAPOLI

**VEGAN NUGGETS
MIT POMMES**

PIZZA SALAMI

MAGNUM MANDEL

LUSSO TWISTER



1



PORTIONS-PACKUNGEN & DISPENSER

Ein Muss für nahezu jedes Take-Away- und Delivery-Angebot. Mit **Hellmann's** setzt du auf eine Marke, die bei allen Gästen sehr gut ankommt und das positive Image eins zu eins auf deinen Betrieb überträgt.

2



GLACEKLASSIKER FÜR DEN IMPULSKAUF

Eines der unkompliziertesten, profitabelsten und wichtigsten Angebote für den Impulskauf ist, vor allem im Sommer, ein breites **Glacesortiment**. Mit **Lusso** hast du viele der **beliebtesten Marken in der Schweiz** auf einmal in deinem Sortiment. Und auf aufmerksamkeitsstarke Werbung für deine Gäste kannst du auch gleich bauen.

3



DESSERT-PRODUKTE

Vielfach unterschätzt, aber ein durchdachtes Dessert-Angebot ist immer gut für ein **lukratives Zusatzgeschäft**. Gerade im **Liefengeschäft** bietet sich hier in Punkto Auswahl und Rezepturen, aber auch Stabilität und Kühlung das Know-how eines renommierten Herstellers an.

4



PFLANZEN-BASIERTE PRODUKTE

Vegane und vegetarische Angebote in der Gastronomie – einer der wichtigsten Trends der letzten Jahre. **Unilever Food Solutions** und **Lusso** bieten dir hier eine sehr grosse Auswahl an Produkten für jede Zielgruppe und optimal abgestimmt auf jeden Küchenprozess.

5



DRESSINGS

Salate gehören auf vielen Take-Away-Speisekarten zu den Top-Sellern. Unsere **Dressing-Vielfalt**, exklusiv für die professionelle Anwendung in der Gastronomie minimiert nicht nur deinen Arbeitsaufwand, sie ist auch äusserst schnell und flexibel einsetzbar.

6



KALTSAUCEN

Ketchup, Mayonnaise, Senf und Co. gehören bei vielen To-Go-Gerichten zu den herausstechenden Geschmacksträgern. Umso wichtiger ist es, dass du hier den Geschmack deiner Gäste wirklich triffst. Unsere Kaltsaucen bieten dir die richtige Auswahl und haben sich stets bewährt.

7



BASISPRODUKTE, SAUCEN, SUPPEN, BOUILLONS ...

Entscheidend bei Take-Away- und Delivery-Angeboten ist die **gleichbleibende Qualität aller Zutaten hinsichtlich Geschmack, Stabilität und die reibungslose Einbindung in bestehende Küchenprozesse**. Mit unseren bewährten Basics stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis und du bist immer auf der sicheren Seite.

8



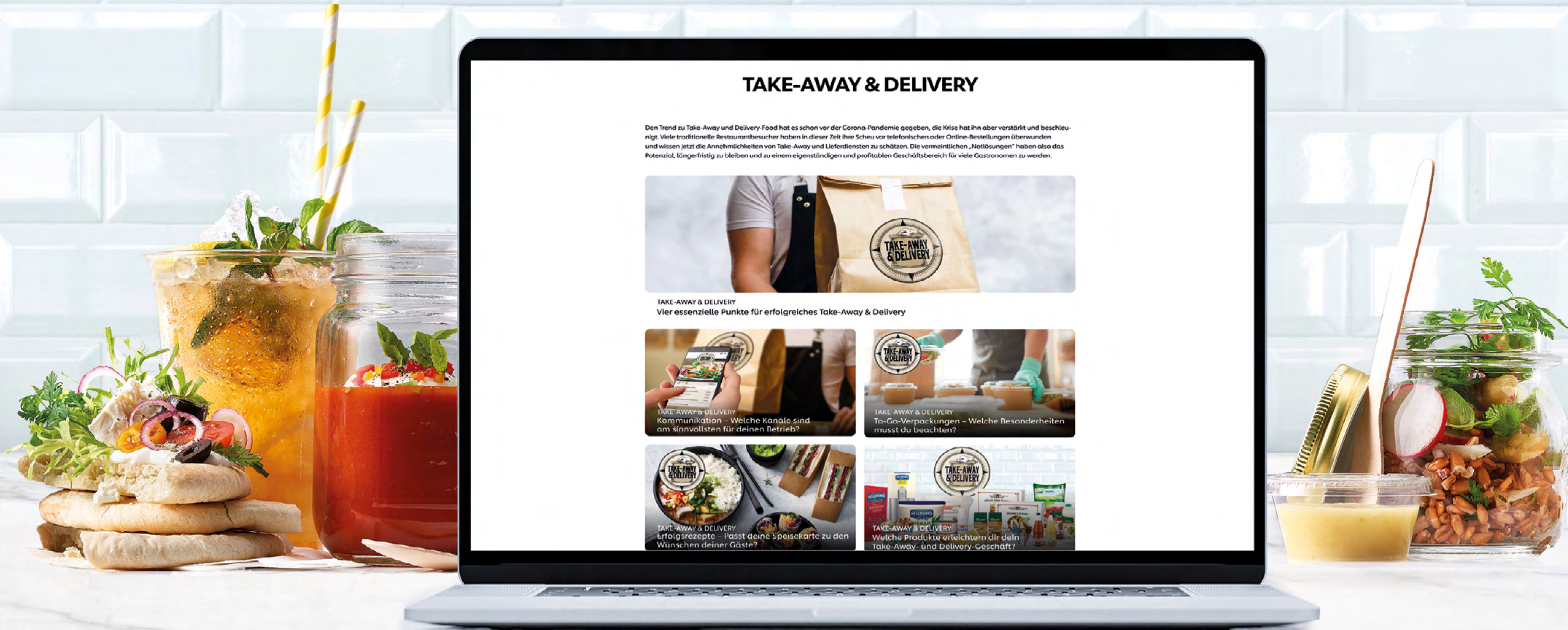
ESSIGGEMÜSE, SALATE & SPEZIALITÄTEN

Als Garnitur oder Beilage für eine Vielzahl von Speisen wie Burger, Sandwiches oder Salaten sind die **qualitativ sehr hochwertigen Produkte von Chirat** oder **Bertolli** ideal, um dein Angebot abzurunden und aufzuwerten.



PRAKTISCHE TIPPS, WICHTIGE INFOS UND JEDE MENGE REZEPTE RUND UM „TAKE-AWAY & DELIVERY“ FINDEST DU AUF [UFS.COM](https://www.ufs.com)

Vom kompletten Menü bis zum perfekten Impulskauf-Produkt, von der optimalen Verpackung bis zum Visibilitäts-Material für deine Werbung – alles was dir hilft, deinen Gästen das passende Angebot zu machen. [ufs.com](https://www.ufs.com)



Du willst noch mehr, direkt vom Profi?
Workshops und Webinare zum Thema
findest du hier

