



CHCESZ
DOSTARCZAĆ
CHRUPIĄCE
FRYTKI?

Spostrzeżenia

Innowacje

Edukacja

Inspiracje

Współtworzenie

Rozwiązania

THE SPARKLE
IN HOME
DELIVERY



Świat się zmienia

- Jedzenie na dowóz to najszybciej rozwijający się kanał gastronomiczny na świecie.
- Oferta na dowóz jest odpowiedzią na zmiany stylu życia (urbanizacja, wygoda, cyfryzacja).
- Konsumenci poszukują urozmaiceń i zdrowszych opcji, żeby zaspokoić swoje codzienne potrzeby żywieniowe.

Maksymalizuj korzyści z oferty na dowóz

Ta ulotka pomoże Ci lepiej wykorzystać możliwości oferty na dowóz. Oferujemy Ci swoją wiedzę i doświadczenie, poparte analizami rynku międzynarodowego, niezależnymi badaniami oraz kompleksowymi testami produktów.

Razem możemy stworzyć coś wyjątkowego i wnieść radość na stoły Twoich klientów.

Mamy to w swoim DNA

Aviko zajmuje się produkcją wyrobów ziemniaczanych od prawie 60 lat. Przez te wszystkie lata nieustannie wprowadzamy innowacje, aby tworzyć najlepsze produkty i dostarczać najlepsze rozwiązania dla wszystkich typów biznesów gastronomicznych. Jesteśmy w stałym kontakcie z naszymi klientami, aby w jak najlepszy sposób odpowiadać na ich potrzeby.

Wkładamy dodatkowy wysiłek we wszystko, co robimy, żeby stworzyć wartość dodaną do Twojej oferty na dowóz i pomóc Ci rozwijać biznes.



JEDZENIE NA DOWÓZ



Jak dostarczyć najlepsze frytki

- Wybierz frytki w panierce - dłużej niż te klasyczne pozostaną ciepłe i chrupiące.
- Grubość cięcia ma znaczenie – im grubsze frytki, tym dłużej pozostaną ciepłe, a im cieńsze – tym dłużej będą chrupiące.
- Frytki przygotowuj jako ostatnie, aby jak najkrócej leżały w opakowaniu, dzięki czemu dłużej będą ciepłe i chrupiące.
- Nie sól frytek bezpośrednio, tylko podaj sól oddzielnie. Dzięki temu frytki nie stracą chrupkości.
- Sosy i dodatki zapakuj oddzielnie.
- Do pudełka z frytkami nie wkładaj serwetki, bo może zatkać otwory i utrudnić wentylację. Serwetkę włóż do papierowej torby, w którą zapakujesz całe zamówienie.
- Jeżeli opakowanie nie ma otworów - wytnij je! Odpowiednia wentylacja zapobiegnie rozmiękaniu frytek.

Źródło: Badanie Działu Innowacji i Rozwoju Aviko, kwiecień 2020 r.



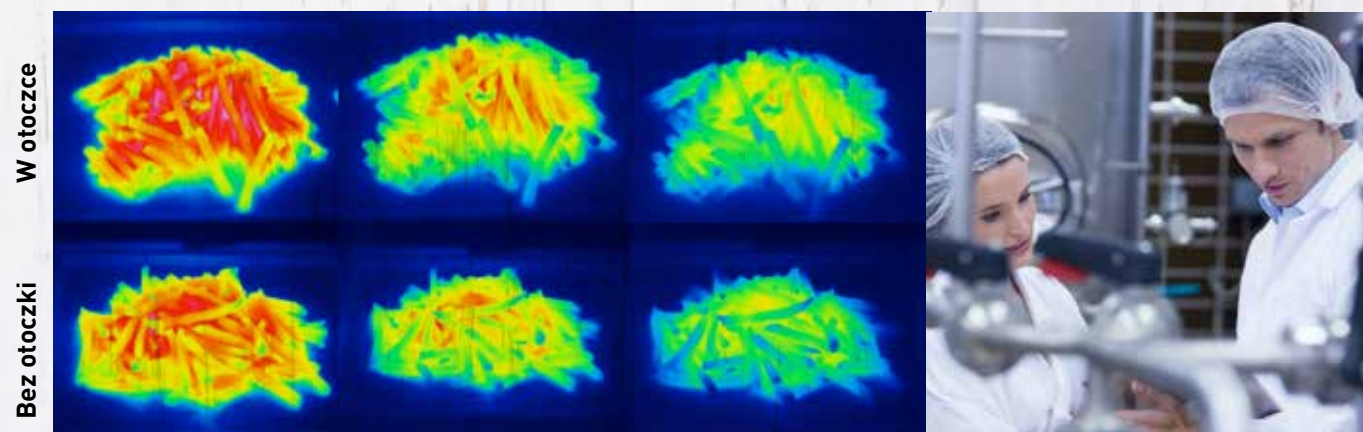
Aviko Super Crunch

- 81% klientów zamawiałoby frytki częściej, gdyby mieli pewność, że dotrą ciepłe i chrupiące.
- Specjalna otoczka sprawia, że dłużej utrzymują ciepło i chrupkość.
- Doskonale smakują.
- Do wyboru jest kilka różnych rodzajów mrożonych frytek Aviko Super Crunch, m.in. 7 mm, 9,5 mm, 9,5 mm ze skórką, 15 mm i Steakhouse.
- Istnieje też wersja chłodzona - Aviko Super Crunch Fresh.



Mapa ciepła

Nasz dział badań i rozwoju nieustannie prowadzi badania, które pozwalają na doskonalenie naszych produktów i usług. Na mapie ciepła możesz zobaczyć, co dokładnie dzieje się z temperaturą frytek z otoczką i bez po upływie czasu.



Źródło: Badanie Działu Innowacji i Rozwoju Aviko, kwiecień 2020 r.

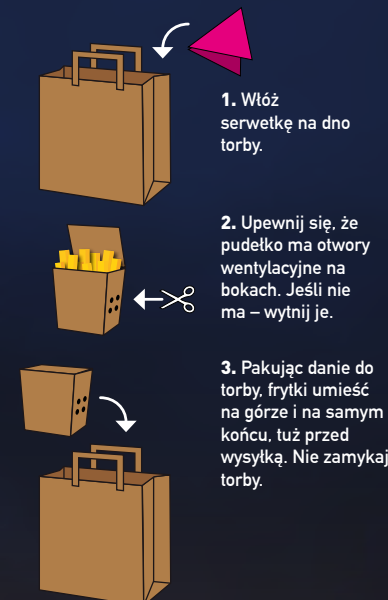
Rozwiązania w zakresie opakowań

Najlepsze rezultaty w zakresie chrupkości zapewniają:

- Małe niepowlekane pudełko kartonowe z otworami wentylacyjnymi
- Torba papierowa z otworami wentylacyjnymi
- Pudełko kartonowe z otworami wentylacyjnymi

Źródło: Badanie Działu Innowacji i Rozwoju Aviko, kwiecień 2020 r.

Torba papierowa i kartonowe pudełko z otworami wentylacyjnymi



Kartonowe pudełko z otworami wentylacyjnymi na cały zestaw



Pudełko styropianowe z otworami wentylacyjnymi



Najlepszym rozwiązaniem jest zapakowanie wszystkich elementów oddzielnie.





Wartość dodana

Klienci mają duży wybór lokali oferujących jedzenie z dowozem, dlatego musisz się postarać, żeby wybrali właśnie Ciebie. Oto kilka prostych pomysłów:

Wywołaj uśmiech u Gości!

Pokaż, że Ci zależy. Powiedz, że jedzenie zostało przygotowane z pasją i masz nadzieję, że im posmakuje! Możesz to zrobić, dodając kartkę z pozdrowieniami, spersonalizowaną naklejkę na opakowaniu, napis na pudełku lub ładną zawieszkę przy torbie.

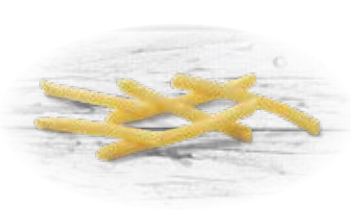
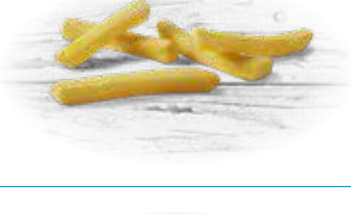
Zrób coś swojego!

Zaskocz autorskim majonezem. Mamy dla Ciebie 6 różnych przepisów na majonez. Wszystkie są łatwe do wykonania. Zapytaj o naszą ulotkę z przepisami.





Informacje o produktach

FRYTKI	Produkt	Kod produktu	Opakowanie	Przygotowanie
	Super chrupiące frytki Julienne 7 mm	806689	4 x 2500 g	Frytownica 2,5-3 min w 175°C 
	Super chrupiące frytki 9,5 mm	806704	4 x 2500 g	Frytownica 3-3,5 min w 175°C 
	Super chrupiące frytki ze skórką 9,5 mm	806698	4 x 2500 g	Frytownica 3-3,5 min w 175°C 
	Super chrupiące frytki 15 mm	806703	4 x 2500 g	Frytownica 3-3,5 min w 175°C 
	Super chrupiące frytki Steakhouse	806705	4 x 2500 g	Frytownica 3-3,5 min w 175°C 



Zróbmy to razem!

Jak możemy Ci pomóc rozwijać Twoją ofertę na dowóz?
Przemyślmy wspólnie pytania i wyzwania. Razem możemy
dostarczać sukces!

Chętnie pomożemy!

Chcielibyśmy zainspirować Cię smakiem, jakością i wygodą naszych
produktów do oferty na dowóz. Skontaktuj się z nami, aby uzyskać
informacje, inspiracje lub próbki produktów. Pomożemy Ci rozwinąć
ofertę jedzenia na dowóz.



www.avikofoodservice.pl