



THE NEW FOODSERVICE

#TRENDS

Edición Noviembre'20

**AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE**



El sector ha realizado grandes esfuerzos creando entornos seguros y adaptándose al actual contexto complejo y cambiante.

Desde AECOC compartimos contigo las mejores prácticas y las iniciativas más recientes e innovadoras llevadas a cabo por el canal Horeca para impulsar el consumo en la “Nueva Normalidad”.



Pablo de la Rica
pdelarica@aecoc.es



Mariona Gaspà
mgaspa@aecoc.es



#conveniencia
#delivery
#takeaway
#digitalización
#comunicación
#nuevosConceptos
#colaboración
#reinventarse
#tendencias
#sostenibilidad
#ConsumoFueradelLocal

#theNewFoodservice

1. Iniciativas institucionales

2. Iniciativas colaborativas

3. Iniciativas del sector

- Tecnología y digitalización
- Conveniencia y delivery
- Comunicación y fidelización
- Nuevos conceptos y nuevas líneas de negocio
- RSC y Sostenibilidad

NEW

Clica el icono para conocer más acerca de los ejemplos descritos.





01

INICIATIVAS INSTITUCIONALES

Animando al consumo en hostelería

Con nuevas restricciones, se activan campañas para potenciar el consumo de restauración utilizando delivery y take away o avanzando el horario de consumo.

La Hostelería
sigue a tu
disposición

SALVEMOS LA
HOSTELERÍA

Recoge tu
pedido
en los bares y
restaurantes

APOYA A LA HOSTELERÍA
DE TU CIUDAD

HOSTELERÍA
DE ESPAÑA

Campañas de concienciación a la ciudadanía

Para evitar tomar medidas aún más extremas, países, ciudades o regiones lanzan campañas para concienciar a la ciudadanía sobre la importancia de adoptar medidas en el ámbito privado y público.



Mit Sicherheit gut ausgehen



Man muss ja nicht übertreiben, aber Sich-ein-bisschen-bedeckt-halten schadet nicht!



Man muss ja nicht übertreiben, aber 1,5m Abstand sollte drin sein!



Man muss ja nicht übertreiben, aber saubere Hände haben noch nie geschadet!



Man muss ja nicht übertreiben, aber einige Kontaktdaten für den Fall der Fälle helfen!

Für ein AHA-Erlebnis in der Gastronomie. Abstand, Hygiene, Alltagsmasken. So sorgen wir gemeinsam für möglichst viel Schutz bei möglichst viel Normalität.

 **DEHOGA**
NORDRHEIN-WESTFALEN

iniciativa "Seguro y protegido" en algunos estados alemanes. Posters de descarga con mensajes tipo: "no es necesario exagerar pero... lavarse las manos no hace daño a nadie"

Campañas de concienciación a la ciudadanía

Para evitar tomar medidas aún más extremas, países, ciudades o regiones lanzan campañas para concienciar a la ciudadanía sobre la importancia de adoptar medidas en el ámbito privado y público.



Berlín ha sacado su campaña: "Máscara puesta. Si no, el local cerrado"



Campañas de concienciación a la ciudadanía

Para evitar tomar medidas aún más extremas, países, ciudades o regiones lanzan campañas para concienciar a la ciudadanía sobre la importancia de adoptar medidas en el ámbito privado y público.



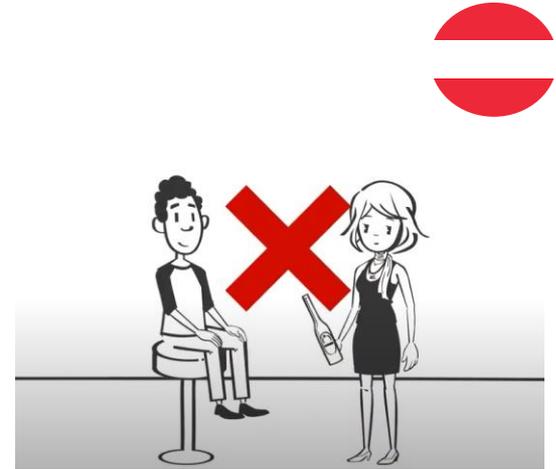
"ganas de la vida bávara?".

Quieren mostrar que se puede disfrutar del estilo de vida bávaro a pesar de las restricciones.

La gente puede enviar un video corto, una imagen o una frase a través de Facebook o Instagram. La idea es mostrar como el cliente disfruta del establecimiento de una forma segura.

Campañas de concienciación a la ciudadanía

Para evitar tomar medidas aún más extremas, países, ciudades o regiones lanzan campañas para concienciar a la ciudadanía sobre la importancia de adoptar medidas en el ámbito privado y público.





02

INICIATIVAS COLABORATIVAS

DELIVEROO + LA COCINA DE CARREFOUR

2 meses de series
gratuita al realizar
pedidos de
delivery.

Las propuestas de entrega a domicilio trabajan para enviar a casa experiencias más allá de la comida.

El entretenimiento puede venir en forma de suscripción a un canal de televisión o con un a película gratuita.





SALADWORKS + THE GIANT

el retail incorpora
cadenas de
restauración para
construir una
oferta diferencial

Hay movimientos en el mundo del retail, incorporando estrategias de restauración, platos preparados, delivery... buscar un partner de confianza puede ser clave para conseguir un modelo de éxito.



SAVE MART + restaurantes de la zona

el retail apoya la restauración con un programa de chefs rotativos

Con el objetivo de apoyar a los restauradores de la comunidad local en la que pertenece esta enseña de retail, han incorporado un programa piloto de chefs invitados para dar negocio a restaurantes de la zona que podrán ofrecer sus platos a los clientes habituales de la tienda.



OPERATIONS

Save Mart to pilot guest chef program at flagship store

Western grocer's The Tipping Point restaurant to host
chef John Surla

In the guest chef program's
debut, Save Mart's The
Tipping Point restaurant will
serve a brunch menu.



DOORDASH + RESTAURACIÓN USA + GHOST KITCHEN

DoorDash, lanza una iniciativa para reabrir restaurantes, emparejándolos con cocinas fantasma.

DoorDash pone en contacto restaurantes que no han reabierto con cocinas fantasma para trabajar una propuesta enfocada en el delivery.



OPERATIONS > DELIVERY & TAKEOUT SOLUTIONS

DoorDash launches program to revive closed restaurants using ghost kitchens

Krazy Hog BBQ in Chicago, closed since March, reboots under DoorDash's Reopen for Delivery initiative; the delivery operator is matching shuttered restaurants with ghost kitchen operators

Krazy Hog BBQ owners Dana and Victor Cooksey, shown, are featured in a film by Rodney Lucas that chronicles how the couple was impacted by COVID-19. The couple is reopening its restaurant for delivery only under a new DoorDash program called Reopen for Delivery.



CATERDATA + PROVEEDORES + RESTAURADORES

plataforma de
compra/venta online para
el sector de la hostelería

Ofrece al sector compras de oportunidad tanto por liquidación de stocks de fabricantes y mayoristas, como de productos de segunda mano.

Se ofrecen productos de diferentes categorías:
Alimentación y bebidas,
equipamiento de cocina, limpieza
e higiene, mobiliario o utensilios.



ELIGE UNA CATEGORÍA



Alimentación y bebidas



Equipamiento de cocina



Equipamiento de Sala



Limpieza e higiene



EUROPASTRY + BR BARS AND RESTAURANTS

Alianzas entre agentes del sector para ayudar a digitalizar a los operadores

Son varias las empresas y las iniciativas colectivas que ofrecen servicios con beneficios para ayudar a los operadores a digitalizarse o ser más competitivos en el actual contexto.

EUROPASTRY.



iBR te regala **tres meses gratis** en la mejor plataforma de delivery y take away!

Súmate a la **#transformaciónDigital**



¿Cuáles son sus mayores ventajas?

- 
Presenta una carta digital
- 
Ordenar y pagar desde la app
- 
Promover la seguridad
- 
Agilizar el servicio de Delivery y Take Away
- 
Fidelizar a tus clientes y mejorar tu imagen

¿Cómo obtener los 3 meses gratis?

Debes completar el formulario de 'Alta Cliente BR'

[Haz clic aquí](#)

DAMM + FAMILIA TORRES + MEDIAPRO

Retos Colectivos para
desarrollar y potenciar
soluciones innovadoras
para el sector

Nace HORECA
CHALLENGE; Las 3
empresas se unen para
lanzar un reto en beneficio
del sector. Buscan
soluciones que ayuden en la
gestión, en la seguridad y la
rentabilidad de los negocios.



HORECA CHALLENGE

Se buscan startups con soluciones innovadoras para ayudar a bares y restaurantes en torno a tres retos:

- 1**
Gestionar la afluencia de clientes a sus negocios.
- 2**
Garantizar la salud de sus clientes.
- 3**
Optimizar la rentabilidad de los negocios HORECA.

Damm  **MEDIAPRO** **FAMILIA TORRES**
Desde 1979





03

INICIATIVAS DEL SECTOR

03

INICIATIVAS DEL SECTOR

TECNOLOGÍA Y DIGITALIZACIÓN

App. Para movilizar el consumo. Se ha cancelado una mesa, tengo una oportunidad.

Nuevas aplicaciones para llenar los restaurantes. Maybein, permite saber en que restaurantes Premium hay mesa disponible para cenar, por cancelaciones de última hora.

Maybein, la App que notifica a los clientes las mesas disponibles en restaurantes Premium



La plataforma **Maybein** es un motor y gestor de reservas que **alerta a los clientes en tiempo real de las mesas canceladas o libres** en restaurantes Premium.

Esta herramienta permite al sector de la hostelería **reducir sus pérdidas por las reservas canceladas a última hora o "no-shows" (reserva no presentada)** y avisa al futuro cliente de la disponibilidad de mesa en su restaurante favorito.

¿Cómo informa un restaurante que dispone de una mesa libre por cancelación en el último momento o porque el cliente no se ha presentado? En palabras de **Saray Maestro, CEO de Maybein**, *"Hasta ahora no había posibilidad. Que un cliente haga una reserva en un restaurante y no se presente a la hora convenida, ni avise de la cancelación, es un tema de suma importancia en la viabilidad del establecimiento. Y no sólo por cuestiones económicas, sino también de gestión de stock y probabilidades de que los productos se echen a*



Nuevo robot para garantizar un servicio seguro

SoftBank presenta un robot de servicio de alimentos para reducir el riesgo de infección por COVID-19

SoftBank unveils food service robot to reduce COVID-19 infection risk



Software para registro de clientes en el control de Covid

Varios países obligan a los restaurantes a llevar un registro de los clientes que visitan el establecimiento para tener trazabilidad en caso de contagio. Para ello hay softwares para el registro de los clientes que permiten automatizar el proceso, siendo éste más seguro e higiénico



Adrian Maseda • 1st
Co-Founder at Cheerfy
1w •

Proud to announce Cheerfy Trace! It's not just the easy way to register guests at restaurants, it could be the beginning of your digital customer engagement plan.

#customerloyalty #staysafe

Cheerfy Carlos Gómez Vendrell Valentin Moreno Perulero Julia León Alonso Chris Fung Emily Burnett Geoffrey Campion



Check in, get in

Verabschieden Sie sich von der Zettelwirtschaft!

Barcov - Ihre digitale Software zur digitalen Kontaktdatenerfassung in der Coronakrise.

Mehr erfahren



Invirtiendo en tecnología para mejorar la experiencia de cliente

@PaneraBread, sigue invirtiendo en digitalizar procesos para fidelizar aún más a sus clientes. Después de incorporar la geolocalización para entregas de pedidos en el parking, activan notificaciones push para que el cliente pueda conocer el estado de su pedido.



NEWS > FAST CASUAL

Panera Bread continues its technology investment streak with upcoming order status push notifications

Panera is continuing to invest in digital capabilities to enhance the customer experience.



03

INICIATIVAS DEL SECTOR

CONVENIENCIA Y DELIVERY

La restauración apuesta por el ecommerce y la conveniencia

En @TeresaCarles Healthy Foods, apuestan por el canal eCommerce que, unido a la tendencia creciente de los productos de conveniencia (covid mediante), da lugar a una solución de platos preparados para la semana.

El pack semanal contiene:
5 Platos Preparados Saludables Flexiterianos
5 Zumos Cold-pressed de 300ml



TIK TOK se suma a la entrega comida a domicilio.

Postmates y TikTok se han unido para presentar TikTok Treats, un menú de entrega diseñado en torno a cuatro alimentos y bebidas que se volvieron virales en la aplicación para compartir videos este año.

Las opciones del menú han recibido un gran compromiso en TikTok:

#BentoBox ha sido etiquetado aproximadamente 262.7 millones de veces,

#PancakeCereal aproximadamente 1.6 mil millones de veces,

#WhippedCoffee aproximadamente 2.2 mil millones de veces y

#CloudBread aproximadamente 3 mil millones de veces.

TikTok is partnering to deliver food based on viral trends on the app as food delivery explodes during the pandemic

Brittany Chang Nov 6, 2020, 6:12 PM



The whipped coffee by Coffee 'N' Clothes. Postmates



La restauración apuesta por el ecommerce

En @thequalitychophouse, en Londres han trasladado su propuesta gastronómica en platos envasados al vacío para dar un último toque en casa.

Pensando en el consumidor y sus necesidades ofrecen platos envasados individualmente y menús completos para dos personas. Adicionalmente ofrecen productos de charcuterías así como de productos gourmet con latas y otros envasados.



CONFIT POTATOES

£5.00



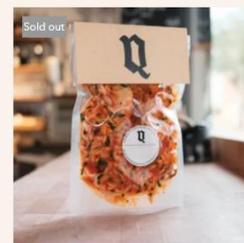
STEAK NIGHT

£30.00 - £55.00



QCH @ HOME

£65.00



CHICKEN TOMATO & ORZO
(SERVES 1)

£10.00

El delivery también apuesta por nuevos momentos de consumo como el brunch.

El delivery también apuesta por conectar con el consumidor en todos los momentos de consumo posibles: desayuno, brunch, merienda, tardeo....

Cuidar los detalles en estos momentos, el unboxing, el packaging y pensar en como se va a consumir (acompañado, ...) puede ser clave.

En este caso, este es el packaging que prepara @grupolarrumba para presentar su propuesta completa de brunch para dos personas, una manera completa y familiar de empezar el fin de semana.



Propuestas de delivery para nuevos momentos de consumo: Aperitivo

Los restaurantes adaptan su oferta al consumidor, con propuestas para ser referentes en momentos menos tradicionales del delivery como es el vermouth y al número de comensales.

¿Por qué no adaptar la propuesta al número de personas que vayan a disfrutar juntos de ese momento?

@MoritzBarcelona propone un kit de aperitivo para 2, 4 o 6 personas,

Igualmente ofrecen menús para otros momentos de consumo como es el fútbol que ahora el consumidor disfruta desde casa.

MORITZ moritzbarcelona 3h

MENÚ APERITIU

APERITIU S (per a 2 persones) 18€

APERITIU M (per a 4 persones) 28€

APERITIU L (per a 6 persones) 45€

FABRICA MORITZ BARCELONA

FER COMANDA

Ver más

Menú Futbol

En la Fàbrica Moritz Barcelona hemos preparado un menú especial para que disfrutes de los días de futbol desde casa.

Menú Futbol con hamburguesa + 1L Moritz fresca

Hamburguesa de vaca vieja con salsa café de París, cebolla, lec...
18,00 €



Menú Futbol Fleischwurst + 1L Moritz fresca

Fleischwurst laminado con bacon, cebolla y queso + Brava...
18,00 €



Menú aperitivo

En la Fàbrica Moritz Barcelona hemos preparado un menú especial para que puedas hacer el aperitivo desde casa.

Aperitivo S (o aperitivo para 2)

- La rusa de ojos azules.
Ensaladilla rusa con doble de a...
18,00 € ★ Popular



Aperitivo M (o aperitivo para 4)

- La rusa de ojos azules.
Ensaladilla rusa con doble de a...
28,00 €



Aperitivo L (o aperitivo para 6)

- La rusa de ojos azules.
Ensaladilla rusa con doble de a...
45,00 €



Menú Reunidos, para compartir diversión y gastronomía

El consumidor busca opciones que le sorprendan e incorporen ocio familiar y propuestas diferentes en los pedidos de delivery. No se trata solo de alimentar sino también de ser parte de un momento cada vez más familiar.

Original propuesta de menú 'take away' o 'delivery' inspirado en Juegos Reunidos Geyper.

Una caja con pequeños platos para compartir y incluye el menú Reunidos de @Semproniana, el restaurante de Ada Parellada.

Además las piezas del juego son comestibles y si adivinas el sabor de las mismas, en la web, puedes ganar un menú 2x1 en el restaurante Semproniana.

MENÚ «REUNIDOS» JUEGO DE MESA

Menú «Reunidos» Juego de mesa
Sólo disponible para take away o delivery

Te gustaría tener una experiencia especial y divertirme?
Este es tu menú!

Incluye un juego de mesa donde las fichas son comestibles!
Si ya te las has comido puedes entrar en un concurso 2x1 si adivinas de qué sabor son: CL

Nuestras tapas:

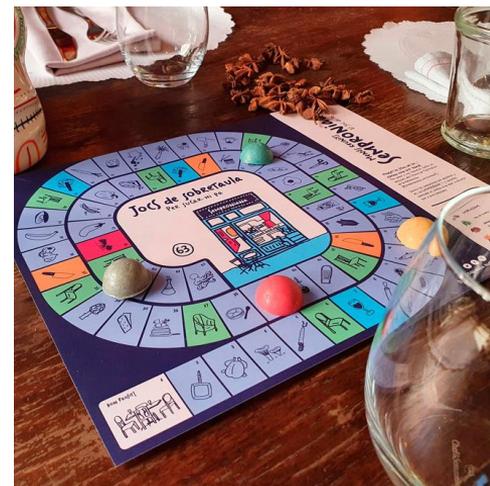
- Bravas de boniato
- Sempronluggets
- Croquetas de setas y de pollo
- Brocheta de salmón marinado
- Costillar de cerdo agri dulce
- Wrap de confit de pato crujiente
- Cuscús con aceite de menta y quicos
- Pulpo popurri con verduras

Tres postres de nuestra pastelería

28€ + 5€ (enviament)

SI NO QUIERES ENSUCIAR, POR 10€ TE TRAEMOS PLATOS, CUBIERTOS Y COPAS.
Y TE LAS VENIMOS A RECOJER AL DIA SIGUIENTE SI LAVAR!

Pèrdues i trencaments 5€



La importancia de conseguir una buena experiencia en casa

Es importante que el pedido te llegue en perfecto estado pero para conseguir una experiencia excelente, a veces es interesante hacer el ensamblaje de las salsas y toppings justo en el último momento. Haz que el consumidor participe del enplatado y sonría con el packaging.

En este caso, @LaMundana crea una propuesta de delivery, "la mundana es mou" que a través del packaging conecta con el consumidor y le hace participe del proceso de elaboración, aportando el "último toque".



Restaurantes virtuales firmados por reconocidos chefs

La nueva experiencia gastronómica de Dani García es @LaGranFamiliaMediterránea y está disponible en Madrid, Barcelona y Marbella a través de la plataforma JustEat.

Una propuesta que cuida la presentación a la vez que acerca la alta gastronomía a casa y con un precio razonable.

La alta gastronomía sigue impulsando la creación de marcas virtuales para apostar por el canal de entrega a domicilio.



Restaurante virtual en formato efímero y desde la cocina de un hotel

Dabiz Muñoz aterriza en Barcelona de la mano Glovo con @GOXO, propuesta exclusiva para Delivery y de duración limitada.

Utilizará la cocina de un hotel NH para preparar sus pedidos.

La operativa será la siguiente: "El restaurante estará abierto de miércoles a domingo en horario de comidas y cenas, pero cada lunes abriremos las preórdenes de toda la semana. Cuando se llega a un número determinado solo se podrá pedir a través de la opción Live, para que si se puede el pedido llegue al momento a tu casa".



Los cócteles también se llevan a casa

El @hotelFontecruz Sevilla en respuesta a las nuevas demandas, ofrecerá diez de sus cócteles (cinco clásicos y cinco de autor) para llevar, de forma que puedan disfrutarse en casa como recién servidos

Los cócteles (8 €) se presentan en unas cuidadas botellas de cristal reciclables que pueden ser utilizadas para guardar aceites aromatizados de cocina, de los que incluso dan la receta



De restaurante biestrellado a cajas de snacks y cocktails y propuesta de delivery casual

Los restaurantes reinventan su propuesta con opciones que viajen bien sin perder la esencia de lo que es su propuesta inicial.

¿Cómo trasladar la experiencia de unos de los restaurantes estrellados a casa?

@DISFRUTAR/COMPARTIR, ofrecen una propuesta de caja de snacks y cocktails y entran en el segmento de delivery con una propuesta más casual que su propuesta gastronómica tradicional.



De fine dining a comida para llevar

El consumidor demanda conceptos con propuestas conocidas de comida para llevar a casa. Grandes cadenas especializadas en el servicio en mesa, abren nuevos conceptos que dan respuesta a las necesidades del consumidor en el momento actual.

Por ejemplo @Chang's abre en NYC su primer local especializado en comida para llevar.



Los cierres de dan lugar a la creación de espacios híbridos los restaurantes – tienda

@Coaloffice, en Londres ya se preparó en marzo para seguir operando en un entorno de cierre. Para ello ponen a disposición de sus clientes ingredientes frescos de sus proveedores habituales así como platos preparados y bebidas. Ofrecen servicio de recogida y delivery (con prerreserva) y actualizan diariamente su oferta en Instagram.



Clásicos que reabren en formato dark kitchen

@Hard Rock café cerró sus puertas en Madrid. Ahora ha reabierto en formato dark kitchen y con una propuesta exclusiva de delivery y take away de alta calidad. La nueva propuesta sigue transmitiendo la esencia de la marca.

Hard Rock Cafe vuelve a Madrid en formato delivery

- El nuevo restaurante seguirá el formato dark kitchen con comida de alta calidad
- El local estará situado en el Mercado Barceló de Madrid



Redacción 01/10/2020 · 08:21

A finales del mes de julio, la cadena de restaurantes **Hard Rock Cafe** anunciaba que cerraba su mítico local situado en Madrid. El restaurante del Paseo de la Castellana 2 tenía que cesar su actividad debido a que había finalizado el contrato del alquiler, según informó la marca. Tras casi dos meses, Hard Rock Cafe ha anunciado el regreso a la capital, pero adaptado a los nuevos tiempos.



De cocina fantasma a Marketplace

@Zuul, cocina fantasma en NYC arranca un Marketplace en el que ofrece marcas digitales propias y de terceros, integrando el pedido de todas las marcas y entregándolo en edificios de oficinas y complejos residenciales con los que ha llegado a un acuerdo.

Eficiencia en la entrega a través de la agrupación de pedidos de varios restaurantes a un mismo espacio.



NYC Ghost Kitchen Company Zuul Launches a Virtual Food Hall



NYC-based ghost kitchen operator Zuul announced this week that its virtual food hall, [Zuul Market](#), is now live.

The new initiative is a cross between an online marketplace and a white-label delivery platform. The marketplace sells a limited number of items from restaurants that are currently members of Zuul's ghost kitchen facility in SoHo, including Junzi Kitchen, Stone Bridge Pizza & Salad, and Sarge's Deli. Zuul has also worked with its member restaurants to co-create virtual brands, which are also available through the marketplace. For example, Stone Bridge also operates



Restaurantes que se unen para crear una plataforma de delivery

Restaurantes en la zona de BAY AREA crean una plataforma que llega directamente al consumidor. No solo ofrecen platos de sus restaurantes sino también meal kits o bebidas.

Iniciativa que da soporte a los establecimientos de la zona.



Restaurants Launch Meal Delivery Platform

By [Bridget Goldschmidt](#) - 10/13/2020

Get great content like this right in your inbox.

Subscribe

The latest delivery option, Feastin, has made its debut in the Bay Area. Created by local restaurateurs, the service delivers restaurant prepared meals, meal kits, desserts and alcohol from the region's best restaurants, and offers up to 70% savings on grocery staples from area purveyors and farmers.

A single 20% fee covers contactless delivery throughout the Bay Area, service, tax and a tip for the company's full-time drivers, all of whom are food handler-certified and wear masks.

"2020 devastated the restaurant industry in ways no one could have ever predicted and forever changed the way people eat and cook



With Feastin, Bay Area residents can now order from various regional restaurants, as well as local restaurant suppliers and farmers. Credit: Hannah Wagner



Opciones de delivery pensadas para las empresas

Door Dash for work nace para ofrecer a las empresas, opciones adaptadas a sus necesidades. Comida para los trabajadores en los diferentes momentos de consumo, pedidos de grupo para que cada uno coma lo que más le apetezca en una reunión o catering envasado de forma individual.



Make work delicious.

Delicious meals and perks for your team delivered anytime, anywhere.

Get Started

We're raising the bar on food at work.



Quality

With Equipped Dashers and the highest tier of 24/7 support, we'll provide an exceptional ordering experience, every time.



Care

Our registered dietitians work with chefs to source high-quality ingredients and develop menus for a variety of dietary needs.



Flexibility

We've designed our product suite to extend beyond lunch and to fit every employee dining need, wherever they work.



Los eventos en streaming también con catering

Las empresas de colectividades trabajan propuestas de catering para las festividades de empresas que se celebran es streaming así como ofrecen opciones para los eventos que actualmente no admiten público como son los partidos de futbol.

NUEVOS SERVICIOS CON

aura
FRESH CATERING



EVENTO EN STREAMING CON FOOD BOX AURA

Servicio a domicilio de nuestro Food Box. Recíbelo 24h antes de la convocatoria en cualquier lugar de España.



FOOD BOX AURA

Habilitamos un espacio en los eventos presenciales como PICK UP POINT para recoger tu Food Box Aura.



SERVICIO AURA ADAPTADO A COVID19

Servicio asistido con camareros a través de nuevos puntos de servicio, ofrecemos cero contacto con cliente, formatos individuales, oferta amplia para coffee break, finger food, etc.

POR TU SEGURIDAD, POR LA DE TODOS



Hemos reforzado nuestros procesos de seguridad e higiene.



Nuestros protocolos de limpieza y desinfección en la preparación son más estrictos.



Reforzamos la distancia entre nuestros empleados y clientes. Mantenemos una separación de 2m.

FOOD
BOX
AURA



Nuestros productos son de primeras marcas y de calidad.
Todas las cajas se pueden personalizar.

¡SOLICITA TU PRESUPUESTO!



CONTACTO

info@auracatering.es
www.auracatering.es

aura

AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE

Los fabricantes invierten en el negocio de los meal kits

Nestlé ha comprado la empresa estadounidense de meal kits, Freshly. Freshly es un servicio de suscripción semanal de comidas cocinadas que se pueden calentar en 3 minutos.



03

INICIATIVAS DEL SECTOR

COMUNICACIÓN Y FIDELIZACIÓN

Programas de fidelización Online y sin app.

Fidelizar al consumidor es posible en formato digital, con la ventaja de llevarla siempre en el móvil. Es importante utilizar un lenguaje atractiva para su consumidor.

Se puede ser digital sin necesidad de descargar una app. específica del establecimiento.

Squadra Grosso C.F. es la herramienta de fidelización desarrollada por Grosso Napoletano junto a Cheerfy.

Squadra Grosso C.F., la fidelización digital de Grosso Napoletano

Por Restauración News - 20 octubre 2020



Fidelizando al cliente y a sus mascotas

Es importante pensar en el consumidor, el momento de consumo y el ambiente. Si este tienen mascotas pensar en ellas puede ser una manera de ganar un cliente para toda la vida.

En este caso el restaurante @VerdeAmore llega un acuerdo con @bankyperros para regalar a los clientes que recojan el pedido takeaway acompañados de un perro, reciben una bolsa de comida para su mascota.

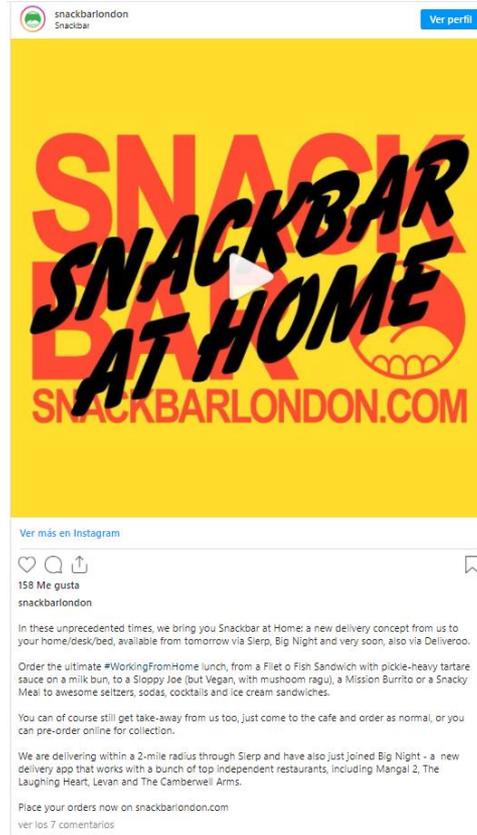


30 Me gusta

verdeamore_ Añoramos a todos nuestros clientes, incluidos los peluditos 🐾 por eso cuando vengas a buscar tu pedido #takeaway podrás llevar un regalito a tu mascota de parte de @barkyperros. 🍲 Barkyn crea comida para perros,

INSTAGRAM: de fotos golosas a canal de comunicación de la pandemia

En un momento en que se aplican nuevas restricciones y medidas, los restaurantes utilizan Instagram y sus redes sociales como canales de comunicación para el consumidor. Dan a conocer nuevos servicios, como adaptan los horarios, las franjas así como nuevas adaptaciones del espacio interior y exterior a la situación.



snackbarlondon
Snackbar

Ver perfil



Ver más en Instagram

158 Me gusta
snackbarlondon

In these unprecedented times, we bring you **Snackbar at Home**: a new delivery concept from us to your home/desk/bed, available from tomorrow via Sierp, Big Night and very soon, also via Deliveroo.

Order the ultimate #WorkingFromHome lunch, from a Filet o Fish Sandwich with pickle-heavy tartare sauce on a milk bun, to a Sloppy Joe (but Vegan, with mushroom ragu), a Mission Burrito or a Snacky Meal to awesome seltzers, sodas, cocktails and ice cream sandwiches.

You can of course still get take-away from us too, just come to the cafe and order as normal, or you can pre-order online for collection.

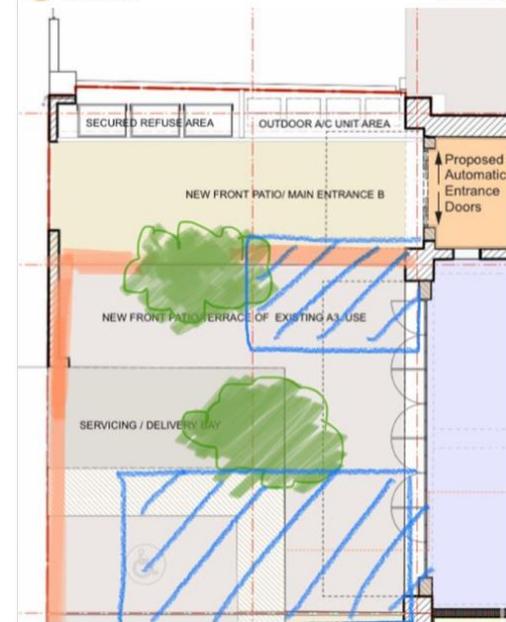
We are delivering within a 2-mile radius through Sierp and have also just joined Big Night - a new delivery app that works with a bunch of top independent restaurants, including Mangal2, The Laughing Heart, Levan and The Camberwell Arms.

Place your orders now on [snackbarlondon.com](https://www.snackbarlondon.com)
ver los 7 comentarios



westernslaundry
19.2 mil seguidores

Ver perfil



Ver más en Instagram

879 Me gusta
westernslaundry

Reasons to be cheerful: our cobble stone courtyard with our 2 centenary olive trees @westernslaundry near the Arsenal stadium is getting partially covered in a green oak frame & living green roof. This will allow another 30 Covid safe covers this winter and many beautiful spring/summer & autumn dinners to be enjoyed in the future. Opening (well- Covering) December 2020. #2bc
ver los 27 comentarios

Modelos de suscripción para fidelizar al consumidor e impulsar ventas.

Además de adaptar la oferta a las necesidades del consumidor como hacer menús familiares con porciones individuales, en @BJ's ofrecen la opción de suscribirse al club de cerveza con importantes beneficios que les hacen atractivos para impulsar las ventas en sus establecimientos.



INTRODUCING
BJ'S BREWHOUSE BEER CLUB
 A \$75 VALUE FOR \$30 EVERY 2 MONTHS†

We are one of the original craft beer brewers and have been brewing beer for over 24 years for our guests to enjoy. We've been awarded more gold medals over the last 5 years than any other restaurant-brewer.† Our head brewer, Alex Puchner, is excited to share some of his favorite small batch and barrel-aged beers with the BJ's Brewhouse Beer Club Members.

The BJ's Brewhouse Beer Club is a pilot program at this time, currently limited to the following BJ's restaurant locations: **Arden Fair, Elk Grove, Folsom, Modesto, Natomas, Roseville, Stockton and Yacaville.**

BECOME A FOUNDING MEMBER

THE BEER



Exclusively brewed beer every other month* (typically a 4-pack of 16 oz. cans and one 750 ml. bottle)

UNLIMITED



16 oz. to 20 oz. BJ's beer upgrade**

TAKEOUT PERKS



One large-deep dish pizza per two-month period and \$5 Growler refills (one refill per visit)**

DINE-IN PERKS



One Pizookie® and one appetizer per two-month period†

REWARDS



Members are automatically enrolled in our loyalty program and earn \$10 for every \$100 spent†



PIZZA BOXED MEAL

11 Individually packaged choices. Includes a mini deep dish pizza choice, a starter salad and a chocolate chunk cookie. Minimum 8 boxes per order. 24 hours notice required.



Nuevos restaurantes entran en escena ¿cómo conseguir una primera visita?

Siguen abriendo restaurantes, nuevos conceptos que tenían una hoja de ruta clara y que han abierto en un momento que parece complicado. ¿Cómo conseguir que nos visiten por primera vez y hablen de nosotros? ¿Cómo hacerse un hueco en el mapa gastronómico de la ciudad?

@KLOKKEN KOBENHAVN en Copenhague abre las puertas, hace una promoción para los que reserven en noviembre y diciembre, Recibirán un bono del importe de su facture para que vuelvan a l restaurante en enero-febrero 2021



**Spis på Klokken
København i løbet af
november-december
2020 og modtag en
voucher tilsvarende
din regning, som du
kan spise for i
januar-februar 2021.**

Cene en Klokken København durante noviembre-diciembre de 2020 y reciba un cupón correspondiente a su factura, que puede comer en enero-febrero de 2021

DELIVERY: cocinas limpias

¿Cuál es una de las principales ventajas de pedir comida a domicilio? Pues que no tienes que ensuciar tu cocina. Este es el insight que DDB Viena (Austria) ha trabajado en esta campaña gráfica en la que @McDonald's promociona su servicio McDelivery.



Animando al consumo, no importa la enseña sino que consumas en hostelería.

@BurgerKing lanza un mensaje para que el consumidor apoye a la hostelería, no importa donde consumas sino que actives el sector. Hace un guño a sus competidores de una forma elegante.



COMMANDEZ CHEZ MCDO.

On n'aurait jamais pensé vous demander ça un jour. Tout comme on n'aurait jamais pensé vous encourager à commander chez KFC, Quick, O'Tacos, Domino's Pizza, Subway, Eat Sushi, Pizza Del Arte, Hippopotamus, Pitaya, Sushi Shop, Big Fernand, Mamma Primi, Chez Michel, Le Bistrot Basque, Café Kokomo, Yima... et tous les autres restaurateurs indépendants qu'on ne peut malheureusement pas citer ici. Bref, chez tous nos confrères de la restauration (rapide ou moins rapide).

On n'aurait jamais pensé vous dire ça, mais aujourd'hui les restaurants qui emploient des milliers de salariés ont aussi besoin de votre soutien.

Donc si vous souhaitez les aider, continuez à vous régaler à la maison grâce à la livraison, en vente à emporter, et aussi au drive. Avec un Whopper c'est mieux, mais si c'est un Big Mac c'est déjà pas mal.



Las marcas animan a cenar antes en hostelería

Con la entrada en vigor del toque de queda y restricciones horarias, avanzar el horario de cenas puede suponer mayor actividad para la restauración. Las marcas refuerzan esta iniciativa con campañas para movilizar el consumo, haciendo uso del humor.



Customizar el drive-thru para impactar al consumidor

La importancia de trabajar las fechas señaladas para mantener siempre atentos a los consumidores. Wendy's en LA customizó su drive-thru en una versión terrorífica de Halloween. La acción va acompañada de una promoción en la que los primeros comensales obtendrán un cupón para fomentar el uso de la app. y programa de fidelización.





Customizar el drive-thru para impactar al consumidor

La importancia de trabajar las fechas señaladas para mantener siempre atentos a los consumidores. Wendy's en LA customizó su drive-thru en una versión terrorífica de Halloween.

La acción va acompañada de una promoción en la que los primeros comensales obtendrán un cupón para fomentar el uso de la app. y programa de fidelización.

¡ESTAMOS
CONTIGO!

TAKE AWAY

Restaurantes
que ofrecen
servicio
take away



Parece que de momentos nuestros restaurantes no abren sus puertas. Por eso, desde **EITenedor** queremos que sigas **disfrutando** de los mejores restaurantes, aunque sea en tu casa.

¡No te pierdas nuestros **restaurantes con SERVICIO DE TAKE AWAY!**

CÓMO HACERLO:

1

Abre la **aplicación de EITenedor** y **escoge** un restaurante con **SERVICIO A DOMICILIO**.



Restaurantes con
servicio a
domicilio
disponibles
en nuestra web
y app

03

INICIATIVAS DEL SECTOR

REPENSANDO LOS CONCEPTOS

Nuevos conceptos de restaurante y nuevas líneas de negocio para la restauración

Los containers como restaurante: caben en un parking y con ventanas para entregar la comida.

@Swig, ha utilizado este formato porque en el contexto actual vio la necesidad de tener un drive-thru.

Este formato permite llegar a acuerdos con terceros como Kroger para colocar sus restaurante modular en la zona de aparcamiento.



La cafetería sanitaria en formato food truck sale del hospital.

Catering Arcasa en el hospital de Bellvitge pone un food truck en la calle para potenciar el take away en el hospital y potenciar con esta fórmula el servicio de cafetería.



Las “ventanas” un elemento que toma relevancia para el take away

En el actual contexto, el take away toma importancia y los establecimientos buscan las mejores opciones para dar este servicio de la mejor forma, adaptando ventanas ya existentes o adecuando espacios para el mejor servicio.



De restaurante de “cocina de autor” a bar de bocadillos gourmet

NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO: Para adaptarse, algunos negocios se han visto obligados a reenfocar su concepto. Por ejemplo, Sants es crema restaurante de autor basado en brasa y de tiquet medio de 50€ ha cambiado su propuesta por bocadillos gourmet que les acercan a su barrio, un público que no les conocía.



Bares que se transforman en restaurante de comida

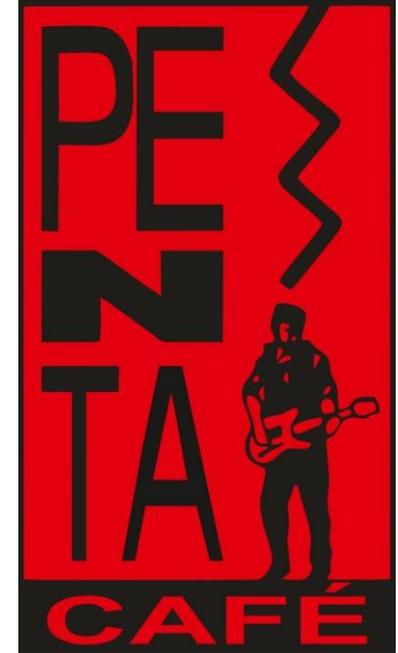
Ante la imposibilidad de operar como bar de copas, los locales reinventan su propuesta y pasan a formato bar.

Éste es el caso de @Penta, bar emblemático de la movida madrileña quien ha reabierto en formato restaurantes.

Restaurante



Debido a las actuales circunstancias debemos amoldarnos a las nuevas normas para poder volver a abrir las puertas después de prácticamente 7 meses cerrados; así, por primera vez en más de 44 años de historia, El Penta se renueva y abre como restaurante.





Los restaurantes crean nuevos espacios exteriores adaptados al invierno para mantener el consumo.

Las burbujas pueden ser un aliado para el invierno en las ciudades. Espacios cerrados al aire libre y que aíslan a los comensales entre sí.

En Toronto el restaurante @Againststhegrain sirve comidas, brunch y cenas en estos espacios que resisten al mal tiempo y a los fuertes vientos.



La importancia del exterior; espacios modulares y reciclados

En NYC, la ciudad está redefiniendo sus espacios exteriores cediendo espacios seguros para la ciudadanía. @NeuehouseMadisonPark, convirtió la zona de estacionamiento en un espacio modular para su comunidad. El espacio se ha creado reciclando materiales y creando una estructura efímera y funcional. Así nace @thelonghouse.

Sirve como un espacio de trabajo cómodo y un respiro para disfrutar de un café mientras trabaja o organiza una reunión al aire libre. Por la noche, el espacio se convierte en un lugar de reunión social para disfrutar de los cócteles de The Balvenie, platos pequeños, música y activaciones en vivo.



DINAMIZANDO nuevos momentos de consumo: El tardeo, el desayuno o el vermuteo

En un proceso para llenar los establecimientos y vender, la experiencia segura puede ocupar su lugar. En una constante por adelantar los horarios y buscar lugares seguros de consumo, el tardeo gana en propuestas y si se acompaña de música puede ser un dinamizador de la demanda.

@GranVía55, @GrupoLarrumba o @grupoLALALA ya están dinamizando estas franjas con nuevas propuestas para un público que se adapta a las nuevas restricciones.



Perrachica y Schweppes reinventan las tardes de los sábados



AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE

POTENCIANDO nuevos momentos de consumo: el 'drunch'

Si se tiene que cenar más pronto para adelantar horarios y poder dar negocio a la restauración, ¿por qué no impulsar el momento merienda-cena o 'drunch'? Esto es lo que propone el restaurante @Zielou.



Líneas de ingresos adicionales: merchandising

Algunos restaurantes han potenciado su línea de merchandising ya existente o desarrollada en el contexto actual para generar engagement con los apasionados de sus marcas y obtener una línea de ingresos adicional.



ROPA Y COMPLEMENTOS

Ropa y complementos que utilizamos

Los hoteles también modulan su oferta acorde a las restricciones

En mercados donde hay restricciones para consumir en los restaurantes, algunos hoteles lanzan iniciativas que potencian sus restaurantes (vinculados a la pernociación al uso de las habitaciones).

En CCAA se restringe la apertura de restaurantes pero están operativos los restaurantes de los hoteles para uso exclusivo de los huéspedes.

CENAS CON ALOJAMIENTO.



VEN A CENAR
Y TE INVITAMOS A DORMIR

M EUROSTARS
GRAND MARINA
HOTEL *****

BARCELONA
Eurostars Grand Marina 5 G.L.*
Oferta exclusiva para residentes en CATALUNYA

INCLUYE (para 2 personas):

- Copa de bienvenida
- Cena degustación

Delicias de otoño

- Cóctel de cava (o cerveza, o refresco, o vino)
- Surtido de quesos artesanos catalanes
- Crema de calabaza y boniato
- Salteado de setas de temporada con yema de huevo
- Butifarra de perol a la papilla

- Habitación Deluxe con desayuno

120€ OFERTA EXCLUSIVA
RESIDENTES EN CATALUNYA
Precio para 2 personas

Promoción con el código **CENA**
Para reservar en la web oficial www.grandmarinahotel.com
y vía telefónica tel. 936 03 90 00

Oferta válida para reservas
hasta el 22 de noviembre 2020
Molí de Barcelona s/n, 08039 Barcelona

#siesta #promo #asturias #urhhoteles
#yourhotelyourhappiness



TENEMOS TU PLAN
PARA ESTE FIN DE SEMANA

LA
#DELISIESTA
DE URH HOTELS



URH
HOTELS

URHSITGESPLAYAHOTEL.COM
www.urhsitgesplayahotel.com

Reservar



AECOC
FOODSERVICE KNOWLEDGE

Hoteles que se convierten en alquileres con servicio de hotel

En la búsqueda de soluciones que den negocio a los hoteles, ¿Por qué no ofrecer alquileres de habitación mensuales con servicios de hotel incluidos?



 11 fotos

Alquiler de Habitación en calle del Rosselló, 229

La Dreta de l'Eixample, Barcelona [Ver mapa](#)

590 €/mes

Fianza de 1 mes

1 hab.

 2 chicos/as

 No se puede fumar

 Guardar favorito

 Descartar

 Compartir

Comentario del anunciante

Disponible en: [Español](#) | [English](#)

""HABITACIONES EN ALQUILER MENSUAL DESDE € 590 Somos un Hotel



03

INICIATIVAS DEL SECTOR

RSC y SOSTENIBILIDAD



Entregando ingredientes y experiencias con impacto positivo en la sociedad

Nueva iniciativa que une experiencia con conveniencia y solidaridad. Clases de cocina en directo, te entregan los productos a casa para poder realizar la experiencia y los beneficios van destinados a alimentar a los colectivos más vulnerables.



In the current sanitary context, we are creating new ways to have fun with family & friends while staying at home. Check out the new Solidarity Masterclass category this week on the Glovo app. If you live in Barcelona or in Madrid, you will be able to buy a 1H exclusive course with Gipsy Chef on Friday at 19h or 20h30, and have the ingredients delivered at home by Glovo! 🍴. All the revenues from this category will serve to finance Glovo Access, our new social impact platform, in order for us to deliver more meals & essential products to people in need! #socialimpact #cookingathome

 Like

HELLMAN'S + TO GOOD TO GO

Las empresas unen fuerzas para luchar contra el desperdicio alimentario. Iniciativa que busca concienciar a la ciudadanía para que se lleve el producto sobrante para consumirlo en casa.



El packaging reutilizable en las cadenas de restauración

McDonald's, Burger King o Tim Hortons, entre las cadenas que probarán un modelo de envases reutilizables.

En colaboración con TerraCycle Loop



TAKE AWAY sin residuos, la restauración busca fórmulas de conveniencia sostenibles.

El auge de la conveniencia también comporta un mayor uso de packaging de un solo uso. Ante este reto, Búmerang introduce el uso de envases circulares en restauración. El take away con envases reutilizables.



¿Cómo funciona Búmerang?



1
Regístrate y obtén tu código QR



2
Busca y visita un restaurante de nuestra red Búmerang

Puedes ver los restaurantes en el mapa de la web y app.



3
Muestra tu código QR y llévate tu comida en un envase Búmerang



4
Devuelve el envase Búmerang antes de 15 días

Pasado este tiempo te lo prestamos pagando un depósito de 6€.



Eliminando el plástico de un solo uso en la restauración

Apostando por materiales reciclados y reciclables en el packaging y la carta

EL PUBLICISTA NOTICIAS ANUNCIANTES

The Black Turtle elimina el plástico de todos sus restaurantes



22 DE SEPTIEMBRE DE 2020

La hamburguesería valenciana tiene como objetivo convertirse en una empresa sostenible y comprometida con el medioambiente, apostando por materiales reciclados y reciclables en su *packaging* y su carta



Delivery sostenible

@Coquette&go: "Nuestro delivery se basa en la sostenibilidad, la eficiencia energética, el packaging biodegradable... Queríamos que ese punto de experiencia que llegue a tu casa, sea igual que comer en el restaurante. Para ello necesitábamos un soporte de reparto que se adaptase". Utilizan vehículos híbridos para al entrega.



La huella de carbono ya se mide en los restaurantes

Las cadenas de restaurantes avanzan hacia la transparencia en el etiquetado para que los consumidores sepan lo que están comiendo y el impacto en la huella de carbono.



“Los materiales contenidos en las páginas de este informe incluyendo el texto, diseño, presentación, logotipos, iconos, imágenes, fotografías y cualquier otro elemento gráfico son propiedad de la Asociación Española de Codificación Comercial (“AECOC”). AECOC se reserva el derecho de modificar alguno o todos los elementos del informe.

© [Enero, 2020] AECOC. Todos los derechos reservados. Esta obra no puede ser utilizada, reproducida, distribuida, comunicada públicamente o alterada, en su totalidad o en parte, sin el permiso escrito de AECOC.”