

Nueva Línea de Negocio: Comida para llevar y/o envío a domicilio

¿Por qué?



- Costes menores: sala, personal, mobiliario, menaje,..
- Utilización de la capacidad ociosa
- Nueva línea de negocio: incremento de la facturación
- Mejora la organización en el trabajo



- Incremento de costes en packaging. Estimación compra inicial: 400€
- Debes modificar los escandallos (incluir embalaje)

*Estimación Restaurante Medio

¿Por dónde empiezo?



1: Análisis previo: hazte estas preguntas clave



Determina tu capacidad ociosa:
¿Que demanda podría atender?



¿Es una opción para mi clientela o nuevos clientes?



¿Qué tipo de packaging necesito?



¿Puede convivir esta línea con mi venta en local?



¿Cómo voy a organizar la entrega?



¿Puedo diseñar una carta acorde a mi marca?



¿Cómo voy a organizar la recepción de los pedidos?



¿Qué normativa debo cumplir?



¿Es una estrategia a largo o corto plazo? Dile a tu cliente



2: Analiza los detalles para diseñar tu nuevo servicio

Analiza con detalle tu cliente

Perfil de tu cliente

Sus gustos, sus deseos, sus frustraciones

Canales

A través de qué canales podría servirle



Diseña con detalle el servicio

Carta

Específica

Logística

Del servicio

Organización

Equipo y preparación



Ponle precio

Precio

Ten en cuenta gastos extra



3: Simula el impacto en tu cuenta de resultados

Estimación de ventas y costes

Umbral de rentabilidad

¿Quieres realizar un servicio de comida a Domicilio y/o comida para llevar?

Aspectos a considerar PARA TU NUEVA LÍNEA DE NEGOCIO

Requisitos administrativos

Si has llevado a cabo uno o varios ERTEs...

Debes regular la situación según el nº de empleados necesarios

- Consultar con tu gestoría -

Si presentaste un cese temporal de autónomo...

Debes renunciar al cese temporal



Requisitos sanitarios

➤ [Presentar una Declaración responsable ante la Delegación de Sanidad](#)

➤ Actualizar tu APPCC

Aspectos sobre tu servicio

Busca el mejor envase de acuerdo a tu menú e idea de negocio, considerando...

- € Precio
- Resistencia
- Presencia
- Calidad
- Línea de tu negocio



¿Tengo una carta específica para este servicio?

NO

SI

Es importante desarrollar un menú específico



Platos fáciles, pero que sigan teniendo carácter de comida elaborada y que sigan siendo rentables



Platos que resistan transporte en buenas condiciones



Posibilidad de elegir menús o platos sueltos



¿Tengo un envase adecuado para este servicio?

NO

SI



¿Cómo pienso realizar el servicio de entrega?



A) YO MISMO REALIZO LA ENTREGA A DOMICILIO

- ¿Recibo los pedidos a través de una plataforma de delivery o mis canales propios?
- ¿Dispongo de empleados formados y equipados para este servicio?
- ¿Dispongo de plataforma de pagos propia?
- ¿Dispongo de vehículo y repartidor?
- ¿He establecido un horario para el servicio?
- ¿He desarrollado un protocolo de reparto?



B) ENTREGA EN EL RESTAURANTE

- ¿Recibo los pedidos a través de una plataforma de delivery o de mis canales propios?
- ¿Dispongo de empleados formados y equipados para este servicio?
- ¿Dispongo de plataforma de pagos propia?
- ¿He establecido un horario para el servicio?

C) ENTREGA A DOMICILIO POR UN TERCERO

- ¿Conozco las plataformas disponibles para prestar este servicio?
- ¿Conozco las tarifas y condiciones de cada plataforma?