



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) in Österreich wird laut Prognosen von aktuell rund 456 Mio. € Umsatz bis ins Jahr 2025 ein Marktvolumen von 874 Mio. € erreichen. Dies entspricht einem erwarteten jährlichen Wachstum von rund 18%. Hier zeigt sich also ein riesiges Potenzial für Gastronomen in Österreich! Das Außer-Haus-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://de.statista.com/outlook/dmo/eservices/online-food-delivery/restaurant-to-consumer-delivery/oesterreich#umsatz



DIE RICHTIGE KOMMUNIKATION:

Wie sprichst du deinen Gast am besten an?



DIE RICHTIGEN VERPACKUNGEN:

Was ist wichtig, wohin geht der Trend?



· Optimiere deinen Online-Auftritt,

der erste Eindruck ist besonders

Nutze Lieferplattformen und biete

auch Direktbestellung an

wichtiger Impulsgeber

Klassische Werbung bleibt ein

- Nutze nachhaltige Einwegverpackungen z.B. aus Bio-Material
- Achte auf optimale Größe, Form und Funktion – bestelle erst kleine Mengen
- Mehrweglösungen wie von Skoonu (www.skoonu.com) oder nachhaltige Verpackungen wie von Ried (www.ried-foodpack.at/de/)



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 Eis und Snacks als Impuls für Zusatzumsatz



DIE RICHTIGEN PRODUKTE:

Welche Produkte sind besonders profitabel?

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











MIT DIESEN PRODUKTEN BIST DU HERVORRAGEND FÜR ALLE ZIELGRUPPEN GERÜSTET.





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.



PFLANZEN-BASIERTE PRODUKTE

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



EISKLASSIKER FÜR DEN IMPULSKAUF

Eines der unkompliziertesten, profitabelsten und wichtigsten Angebote für den Impulskauf ist, vor allem im Sommer, ein breites Eissortiment.

Mit Eskimo hast du viele der beliebtesten Marken in Österreich auf einmal in deinem Sortiment. Und auf aufmerksamkeitsstarke Werbung für deine Gäste kannst du auch gleich bauen.



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.



DESSERT-PRODUKTE

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



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.



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.



PRAKTISCHE TIPPS, WICHTIGE INFOS UND JEDE MENGE REZEPTE RUND UM "TAKE-AWAY & DELIVERY" FINDEST DU AUF 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**

























