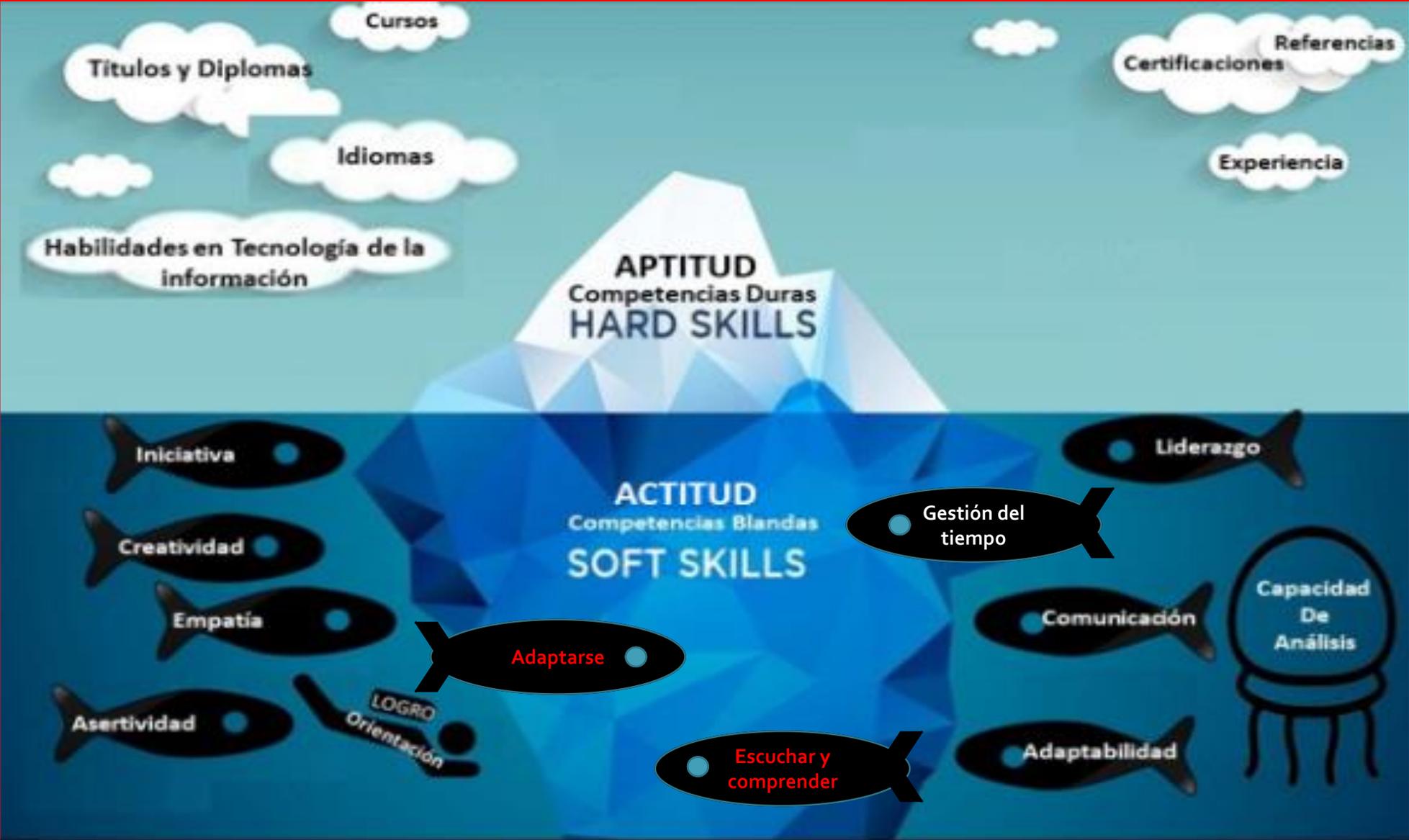
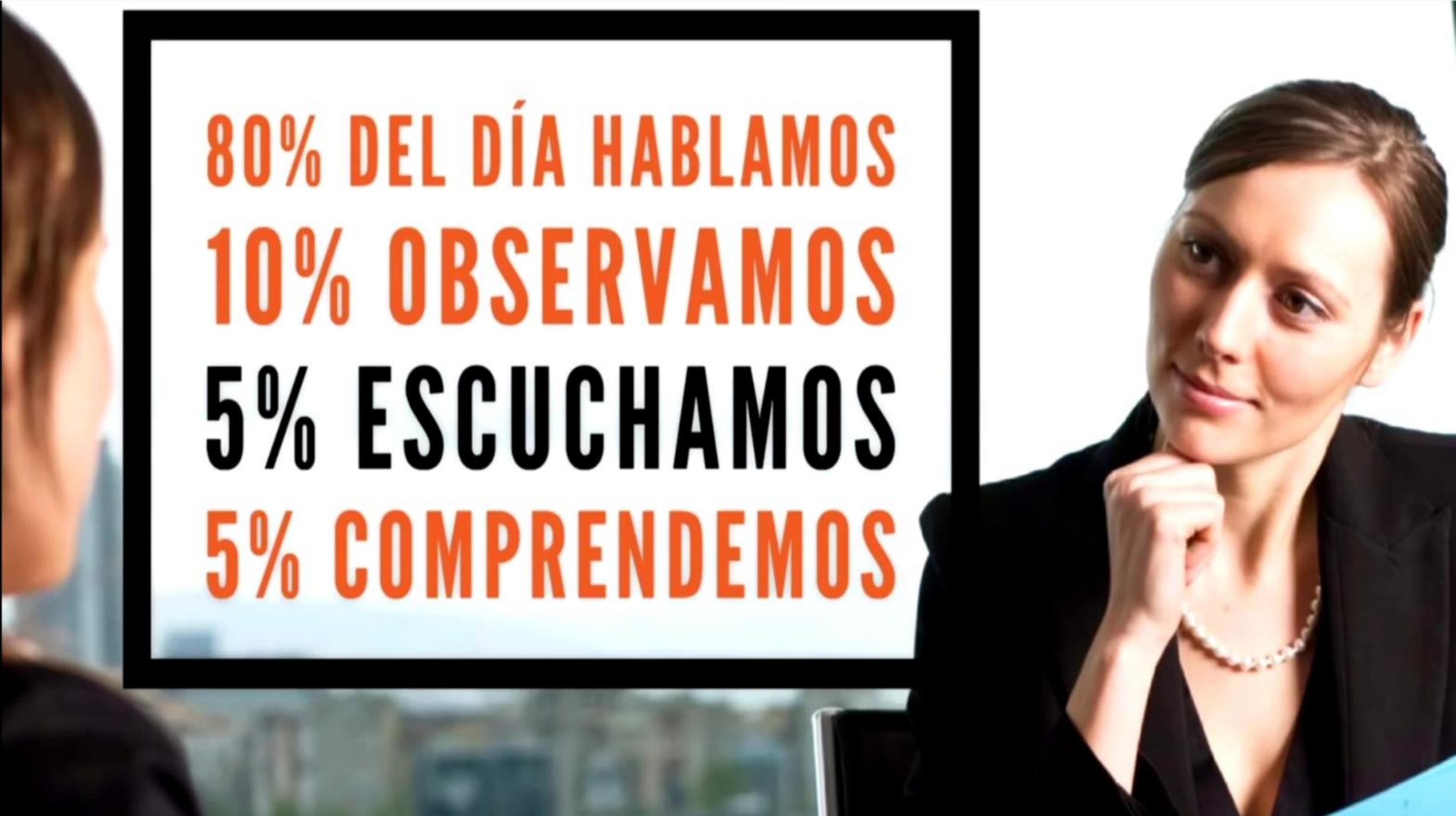




McCain FS Training Program

- ✓ Planificación y Manejo del Tiempo
- ✓ **Potencializando oportunidades con el portafolio actual "En Delivery"**
- ✓ Como debemos nuestra forma de vender y relacionarnos con los clientes
- ✓ Adaptando los protocolos de manejo de producto



A woman with dark hair pulled back, wearing a black blazer and a pearl necklace, is shown in profile, listening intently. Her hand is resting on her chin. In the foreground, the back of another woman's head and shoulder is visible, suggesting a conversation. The background is a blurred cityscape.

80% DEL DÍA HABLAMOS
10% OBSERVAMOS
5% ESCUCHAMOS
5% COMPRENDEMOS

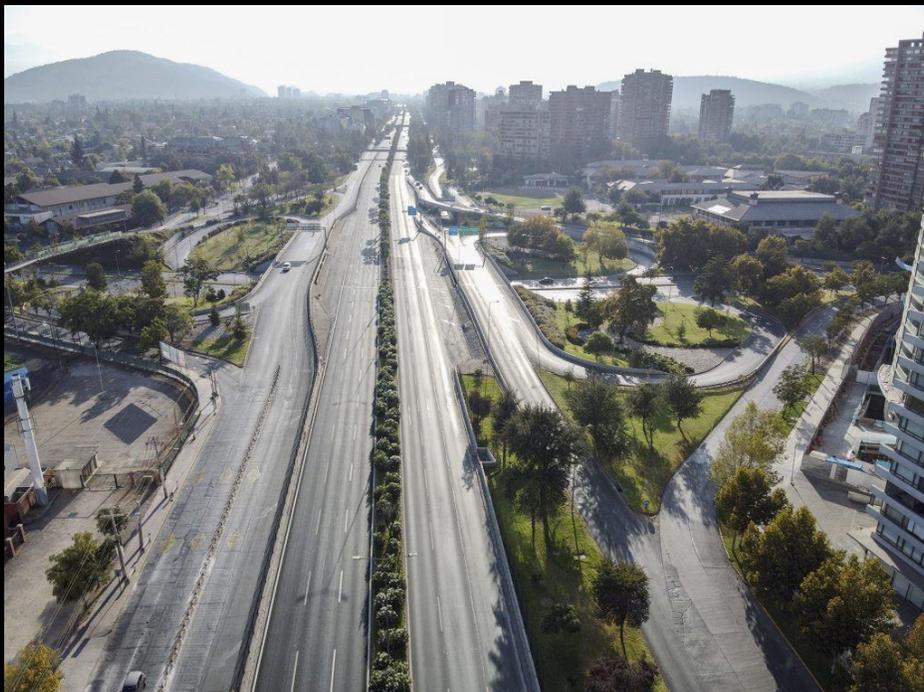
LOS 3 TIPS

1 POSTURA CORPORAL

2 OBSERVAR, ESCUCHAR Y
SILENCIAR

3 COMPRENDER Y CONTRIBUIR

No podemos salir con libertad



Distanciamiento Social



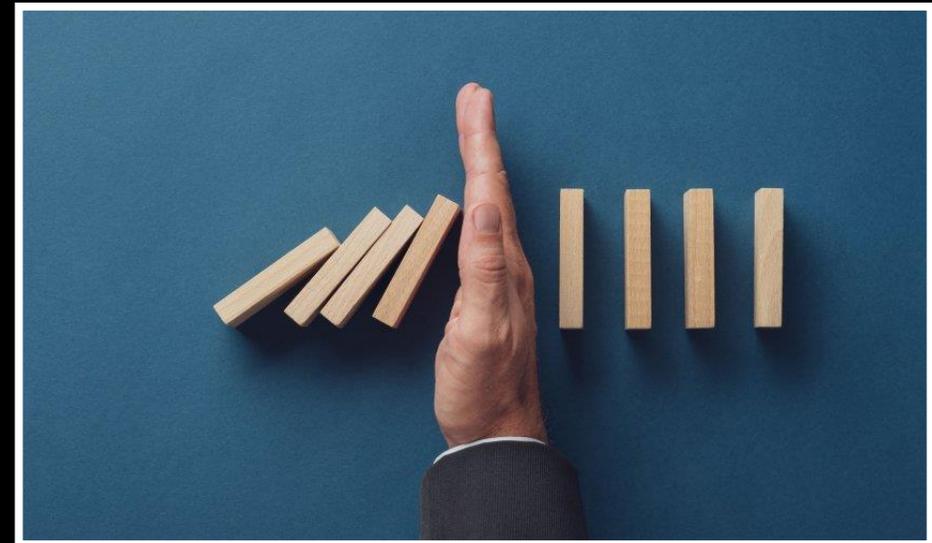
Cómo se comportará el consumidor final al momento que todo se re active?

“Yo no pienso visitar ningún restaurante durante los próximos meses”

El virus vino para quedarse...

Don Juanito seguro cerrará su restaurante. No creo que soporte esta crisis...

“Me daría miedo ir a un restaurante, a un bar o al cine porque puedo contagiarme”



Principales tendencias de Consumo - Food Service



DELIVERY





El **DELIVERY** venía creciendo **+150%** vs año anterior en Latam y valores similares en el resto del mundo...

Lo cual impone el reto de cumplir con las expectativas del consumidor en el hogar.

TAKEOUT & DELIVERY



HOW-TO GUIDE

WE'RE IN THIS TOGETHER.

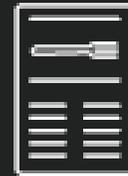
Support for restaurants adjusting their takeout and delivery business



Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products



Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products



TAKEOUT & DELIVERY HOW-TO GUIDE

A RESOURCE FOR RESTAURANTS



Mantener un solido servicio de delivery y para llevar nunca había sido mas importante, mantener a todos seguros es prioridad. Esta guía de delivery y para llevar ofrece tips, sugerencias e información de ayuda para los restaurantes que están buscando adaptarse a los cambios en el modelo de negocio.

PASOS QUE TU NEGOCIO PUEDE TOMAR HOY

Comida segura y deliciosa!

**SEALED
FOR YOUR
SAFETY**



Consejos de comunicación

- Infórmeles sobre las opciones de comida para llevar y entrega a domicilio de su restaurante y actualícelos con cualquier cambio
- Comunique los protocolos mejorados de seguridad alimentaria y saneamiento que está utilizando para mantener seguros a los alimentos y a las personas. Asegúrese de que estas precauciones estén alineadas con las sugerencias de los funcionarios de salud pública



Adaptarse a los servicios para llevar

- Re asigne a los meseros las funciones de tomar pedidos y manejar el delivery
- Provea a sus clientes opciones de contacto con delivery gratis. Incluya una sección de comentarios para las instrucciones del delivery en su sistema de pedidos en línea o pregunte a los que llaman cómo les gustaría que fuera el proceso para recogerlo.
- Considere ofrecer opciones de retiro desde la acera o en el exterior para que los clientes no tengan que entrar al restaurante



Ideas de conducción de trafico

Muestre apoyo a la comunidad ofreciendo descuentos especiales y ofertas. Por ejemplo:

- 50% de descuento para socorristas
- 20% de descuento en órdenes para llevar o recogidas en el establecimiento
- Done consejos para ayudar al personal afectado por Covid-19
- Los niños comen gratis
- Delivery gratis para aquellos que orden directamente al restaurante
- Programe especiales temáticos: Happy Hours, Paquetes festivos, etc



Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products



TAKEOUT & DELIVERY HOW-TO GUIDE

MOBILE ORDERING



Ofrecer comida para llevar o entrega puede agregar complejidad a las operaciones, pero con el sistema adecuado, puede seguir siendo eficiente mientras mantiene a otros seguros.

- Limite los servicios de terceros a no más de dos para la capacidad de administración.
- Muestre fotos del menú para ayudar a los clientes con la toma de decisiones.
- Facilite a los invitados el pedido desde su sitio web o un servicio de entrega de terceros.
- Proporcione una sección de comentarios donde los invitados pueden dejar instrucciones específicas para dejarlos.



Appetito24

Uber
Eats

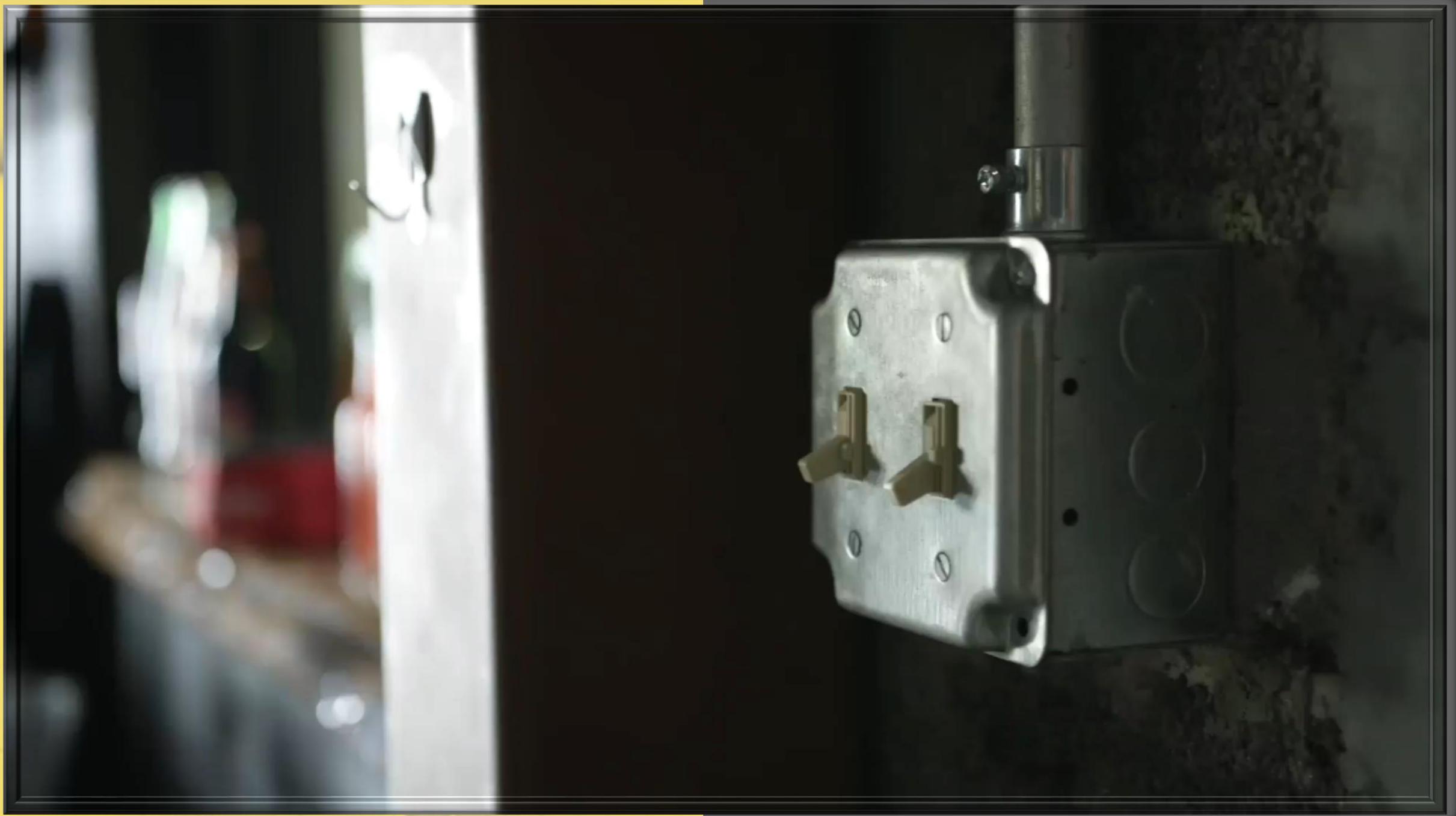
Glovo?

hugo



¡Estamos más conectados!





El delivery está revolucionando la vida de las personas, trayendo mucha más comodidad y practicidad para solucionar las cosas simples de la vida

¿En qué pensamos
cuándo hablamos
de “papas fritas”?



¿En qué pensamos
cuándo hablamos
de “papas fritas en
delivery”?





Expectativa

Realidad



VS





Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products



TAKEOUT & DELIVERY HOW-TO GUIDE

MENU IDEAS

TO-GO MENU IDEAS



CHICKEN CAESAR CLUB
Moore's® 3/4" Breaded Gourmet Onion Rings



BACON HONEY-HOT BURGER
McCain® Redstone Canyon® Skin-On Regular
8-Cut Wedges



CHEESY TOPPED POPPERS
Anchor® Poppers™ Breaded Original Cheddar
Cheese Stuffed Jalapenos



CHICKEN CAESAR CLUB
Moore's® 3/4" Breaded Gourmet Onion Rings

La flexibilidad no solo es importante para el lado operativo de su negocio, sino que su menú también necesitará ajustarse a raíz de los desafíos actuales de distanciamiento social.

Aquí se incluyen ideas e inspiración para las comidas que fueron diseñadas prácticamente para viajar.

- Considere ofrecer un menú limitado con artículos de alta rotación.
- Concéntrese en un elemento para el día o la semana, luego gire.
- Ofrecer comidas de tamaño familiar. Encuentra inspiración en algunas de nuestras ideas de menú.



APPETIZER MENU IDEAS BY PRODUCT



Productos premium e ideas originales que aportan calidad, sabor y emoción inigualable.



Aperitivos y papas fritas hechas con cerveza artesanal 100% premium para diferenciar los menús.



Productos de cebolla premium, desde aros tradicionales hasta artículos especiales de cebolla.



POTATO MENU IDEAS

BURGER LOVERS



FOODSERVICE SOLUTIONS



BrewCity 5/16" Cut

Papa de corte shoestring con delicioso sabor y crujiente textura. Gran tiempo de retención de temperatura.

Presentación: Caja 6 / 5 lb
Porción Sugerida: 3 Oz
Porciones Por Caja: 160
Código: 325037

McCain Cross Trax

Papa corte waffle con piel y cobertura. Ofrece una apariencia llamativa y una crujiente textura.

Presentación: Caja 6 / 4 lb
Porción Sugerida: 4 Oz
Porciones Por Caja: 96
Código: 325021



McCain Crispers

Papa con piel, corte V con crujiente exterior.

Presentación: Caja 4 / 5.51 lb
Porción Sugerida: 4 Oz
Porciones Por Caja: 88
Código: 325058





POTATO MENU IDEAS

TRENDY

McCain FOODSERVICE SOLUTIONS



Italian Breaded Mozzarella Sticks
 Palillos de queso mozzarella de 3 1/4" cubiertos con empanizado tradicional con perejil.
 Presentación: Caja 6 / 4 lb
 Porción Sugerida: 4 Piezas
 Porciones Por Caja: 90
 Código: 325039



Jalapeños Rellenos de Queso Crema
 Crujientes y frescos jalapeños verdes rellenos de queso crema, cubiertos con empanizado de papa.
 Presentación: Caja 4 / 4 lb
 Porción Sugerida: 4 Piezas
 Porciones Por Caja: 56
 Código: 325030



McCain Redstone Wedges 8" Cut
 Papa corte gajo con una crujiente cobertura sazonada con especias. Cuenta con excelente retención de calor y buena cobertura de plato.
 Presentación: Caja 6 / 5 lb
 Porción Sugerida: 3 Oz
 Porciones Por Caja: 160
 Código: 325025



Sweet Potatoes (Papa Camote)
 Batata en corte recto con una leve cobertura crujiente y un toque salado. Ideal para dar un vibrante color a su menú.
 Presentación: Caja 6 / 2.5 lb
 Porción Sugerida: 3 Oz
 Porciones Por Caja: 80
 Código: 325028



McCain Belgian Waffles
 Fácil y rápido de preparar y puede personalizarlo a su gusto. Son una excelente alternativa para el desayuno, postres o como acompañante.
 Presentación: Caja 24 / 3.2 oz - Empaquete Individual
 Porción Sugerida: 1 Unidad
 Porciones Por Caja: 24
 Código: 325001





MOORE'S® PRODUCTS

CHICKEN ZONE



FOODSERVICE SOLUTIONS



EverCrisp Straight Cut

Papa de corte delgado con ligera cobertura, apariencia natural y excepcional textura crujiente.

Presentación: Caja 6 / 5 lb
Porción Sugerida: 3 Oz
Porciones Por Caja: 160
Código: 325054



Freezeable

Signature 5/16" Skin On

Papas en corte recto de 5/16" con cáscara. Excelente cobertura de plato y apariencia natural. La papa tiene un leve toque de sal.

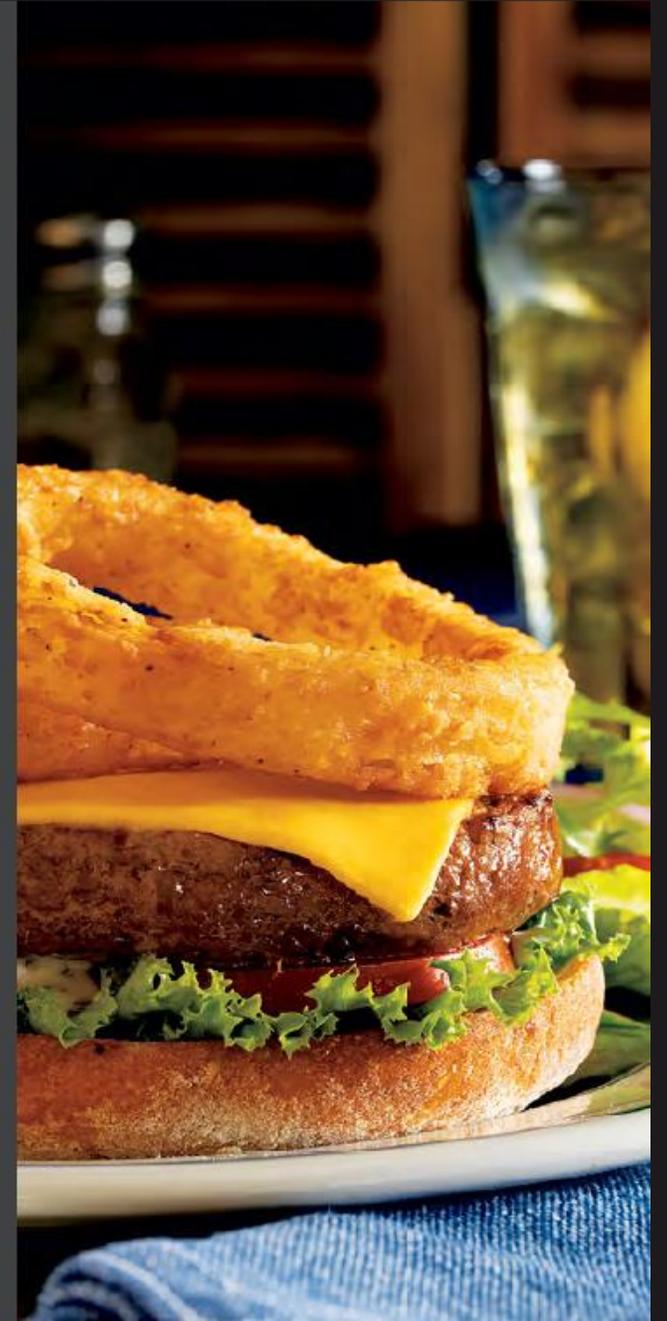
Presentación: Caja 6 / 5 lb
Porción Sugerida: 3 Oz
Porciones Por Caja: 160
Código: 325035



Moore's Breaded Onion Rings

Aros de cebolla en corte 3/8", cubiertos con una mezcla casera de pan molido.

Presentación: Caja 9 / 2 lb
Porción Sugerida: 6 Piezas
Porciones Por Caja: 88
Código: 325042





Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products

OPTIMIZE DELIVERY PACKAGING

TO ENSURE FOOD QUALITY

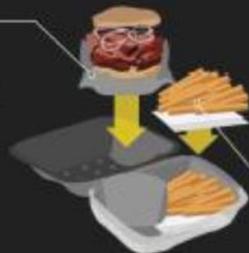
Here are some tips on how to modify popular to-go containers to ensure the best eating experience for your customers.

CLAMSHELL

PASO 1
Con cuidado, usa un cuchillo para hacer 3 agujeros en la tapa y en los costados.



PASO 2
Envuelve la hamburguesa / sandwich en un papel foil para retener el calor. Coloca toda la comida del envase.



PASO 3
Colocar las papas dentro del container sobre una servilleta, para absorber el aceite.



PASO 4
Colocar el envase en una bolsa de papel lista para envío.



ENVASE DE PLÁSTICO

FRY SLEEVE

PASO 1
Inserta la servilleta dentro del sobre hasta el fondo.



PASO 2
Deja material suficiente para poder doblar la servilleta por sobre las papas.



PASO 3
Inserta las papas y dobla la servilleta por encima.



PASO 4
Coloca el sobre de papas por encima de las hamburguesas / sandwiches dentro de la bolsa de papel para un viaje seguro.



SOBRE DE PAPEL

FOLDED CARTON

PASO 1
Remueve las dos aletas laterales para permitir que el cartón ventile.



PASO 2
Inserta una servilleta dentro del cartón para absorber el aceite.

PASO 3
Envuelve la hamburguesa / sandwich en un papel foil para retener el calor. Coloca toda la comida dentro del cartón.



PASO 4
Envuelve la servilleta sobrante por sobre la comida y cerra las aletas.



PASO 5
Coloca el cartón en una bolsa de papel con servilletas extra para absorber el aceite.



ENVASE DE CARTÓN



TAKEOUT & DELIVERY HOW-TO GUIDE

TO-GO PRODUCTS



Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products

Objeciones

- Por qué cambiar de papa convencional a papa con cobertura si implica un costo más alto?
 - Cómo puedo garantizar a mis clientes que las papas congeladas han sido procesadas sin riesgo de contaminación?
 - Como puedo bajar el costo del plato?
 - Qué diferencia tiene McCain de la competencia?
 - El costo por libra me sale más caro con McCain vs la competencia.
-
- 

Maximizando Rendimiento

Mejor color. Papas de largos consistente. Mayor rendimiento. Mejor retención de calor.

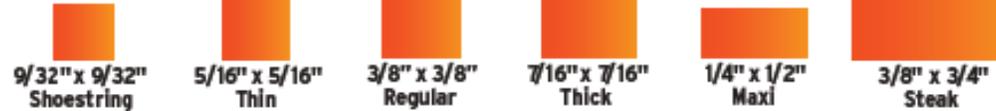
Mejor Rendimiento (Mayor número de porciones por caja) es el factor más importante para maximizar la rentabilidad.

- Más sólidos significan más porciones.
Más sólidos proporcionan una textura más crujiente en el exterior y blanda en el interior.
- Papas con cortes especiales como la McCain en espiral o waffle generalmente rinden mucho más porciones que los cortes rectos.

Tamaño más fino ← Continuidad → Tamaño más grueso



Ambos envases contienen la misma cantidad de producto. El envase de la derecha parece estar más lleno porque la papas McCain crean más espacio de aire, porque contienen mayor cantidad de sólidos y menor agua. Esto incrementa el rendimiento, la cobertura en el plato y las ganancias.



MAYOR RENDIMIENTO Y COBERTURA DEL PLATO MENOR

En general, los cortes más finos proveen el mayor rendimiento y la mejor cobertura del plato.

MENOR TIEMPO DE COCCIÓN MAYOR

Los cortes más finos se cocinan más rápido; los cortes más gruesos pueden tomar unos 30-60 segundos extra.

MENOR TIEMPO DE RETENCIÓN MAYOR

Los cortes más gruesos proveen mayor tiempo de retención, porque retienen más calor adentro.

Creer ganancias

Añadiendo costos porciones de menor costo de productos McCain a su menú.

Ofrecer un rendimiento sobresaliente

Y una apariencia con variedad de primera calidad que impresionen a los consumidores y aumenten las ganancias grandemente.



FOODSERVICE SOLUTIONS

COBERTURA

- La cobertura proporciona un sabor homogéneo para todas las papas.
- Ofrece una textura crujiente y alta retención de calor de hasta 15 minutos
- Una mezcla perfecta que produce el efecto visual de mayor volumen.



Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products



McCain Flavorlast 1/4

Papa de corte shoestring con delicioso sabor y crujiente textura. Gran tiempo de retención de temperatura.

Código: 1000004963

Presentación: Caja 6 / 5 lb

Porción Sugerida: 3 Oz

Porción Por Caja: 160



McCain Redstone Canyon 3/8"

Papas a la francesa de corte recto, con una leve cobertura de especias. Excelente para lograr un rendimiento y cobertura del plato.

Código McCain / Distribuidor: MCX03621 / 420-0016

Presentación: 6 / 5 lb

Porción Sugerida: 3 Oz

Porción Por Caja: 160

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	

LIGHT COATED

MAYOR RENDIMIENTO Y COBERTURA DEL PLATO MENOR

En general, los cortes más finos proveen el mayor rendimiento y la mejor cobertura del plato.

MENOR TIEMPO DE COCCIÓN MAYOR

Los cortes más finos se cocinan mas rápido; los cortes más gruesos pueden tomar unos 30-60 segundos extra.

MENOR TIEMPO DE RETENCIÓN MAYOR

Los cortes más gruesos proveen mayor tiempo de retención, porque retienen más calor adentro.

HEAVY COATED



FOODSERVICE SOLUTIONS

ESPECIALIDADES

- *Nuestras especialidades, tienen cualidades superiores, tales como mayor retención de calor y diferentes coberturas.*
- *Se adaptan fácilmente a las necesidades operacionales de cualquier negocio y ofrecen originalidad a cada plato.*



Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products



McCain Redstone Wedges 8" Cut

Papa corte gajo con una crujiente cobertura sazonada con especias. Cuenta con excelente retención de calor y buena cobertura de plato.

Código McCain / Distribuidor: MCX03626 / 420-0007

Presentación: 6 / 5 lb

Porción Sugerida: 3 Oz

Porción Por Caja: 160

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	



McCain Redstone Canyon en Corte Espiral

Papa corte espiral con cobertura sazonada con especias. Excelente rendimiento y versatilidad en sus platos.

Código McCain / Distribuidor: MCL03622 / 420-0014

Presentación: 6 / 4 lb

Porción Sugerida: 3 Oz

Porción Por Caja: 128

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	



McCain Route 66 Wedges

Papa corte gajo ondulada cuenta con una cobertura crujiente con sabor a pollo, ajo y cebolla. Excelente retención de calor.

Código McCain / Distribuidor: MCX163 / 420-0015

Presentación: 6 / 5 lb

Porción Sugerida: 3 Oz

Porción Por Caja: 160

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	



McCain Cross Trax

Papa corte waffle con piel y cobertura. Ofrece una apariencia llamativa y una crujiente textura.

Código McCain / Distribuidor: MCX239 / 420-0017

Presentación: 6 / 4.5 lb

Porción Sugerida: 3 Oz

Porción Por Caja: 144

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	



FOODSERVICE SOLUTIONS

APERITIVOS

- Ofrece variedad al menú, además de contribuir al crecimiento de ventas de manera rentable.
- Tiene un gran valor para el almuerzo y la cena, generando satisfacción en los clientes y lealtad a la empresa.



Resources



Mobile Ordering



Menu



Packaging



To-Go Products



Italian Breaded Mozzarella Sticks

Palitos de queso mozzarella con un empanizado al estilo italiano condimentado con especias.

Código McCain / Distribuidor: 50004152 / 420-0025

Presentación: 4 / 3 lb

Porción Sugerida: 5 Oz

Porción Por Caja: 38

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	



Beer Battered Onion Rings

Aros de cebolla dulce en corte de 5/8" con doble rebozado en cerveza.

Código McCain / Distribuidor: 70010011 / 420-0120

Presentación: 6 / 2 lb

Porción Sugerida: 3 Oz

Porción Por Caja: 64

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	



Cheddar Cheese Jalapeño Poppers

Crujiente y frescos jalapeños verdes rellenos de queso cheddar cubiertos con un empanizado de papa.

Código McCain / Distribuidor: 30005630 / 420-0040

Presentación: 4 / 4 lb

Porción Sugerida: 4 Piezas

Porción Por Caja: 56

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	



Breaded Cheddar Cheese & Jalapeño Bites

Combinación de queso cheddar y trocitos de jalapeño cubiertos con un exquisito empanizado de papa.

Código McCain / Distribuidor: 50010132 / 420-0080

Presentación: 6 / 2.5 lb

Porción Sugerida: 3 Oz

Porción Por Caja: 80

Precio x Caja	Costo Promedio x Porción
\$	

¡Adaptarse o Morir!
¿Realmente es así?



*Proceso de
ventas*

*6 pasos NO
NEGOCIABLES*

“It is not a menú”



Adaptarse – Escuchar – Observar - Proponer

Como vamos a generar una oportunidad?



Identificar el cliente

Analiza tu cartera de clientes, quienes están activos con el delivery, tipo de comida, busca su menú en internet y las plataformas, que oportunidad ves?

Generar la conversación

Como esta el nivel de venta? Como esta vendiendo? Que opciones esta buscando para expandirse? que ha visto de otros? Que oportunidades a identificado

Identifica el problema

No ha explotado la oportunidad de delivery? O aun no despega la veta? El cliente esta teniendo una Buena experiencia? Que feedback ha recibido

Presente una solución

La solución NO es el producto, es como este puede aportar a disminuir el problema MUY IMPORTANTE, luego presenta varias opciones de productos

Muestre como funciona

Hasta ahora podemos presentar las ventajas del producto y presente fotos y muestras del mismo, ahora si muestra las características del producto

Asegura una buena ejecución

Manipulación optima del producto
Empaque y presentación adecuada
Elementos de "seguridad"

La flexibilidad no solo es importante para el lado de las operaciones de su negocio, es probable que su menú también deba ajustarse a raíz de los desafíos actuales de distanciamiento físico.

- Considere ofrecer un menú limitado con poco toque, preparación rápida, elementos rentables y altos que aguantan entrega.
- Asegúrese de que su menú esté orientado hacia alimentos indulgentes y reconfortantes que los consumidores están buscando ahora.
- Oferta para compartir comidas y paquetes de tamaño familiar.





Mantener un fuerte servicio de comida para llevar y entregar nunca ha sido tan importante para nuestra industria como lo es ahora.

Nuestro objetivo es ayudar a mantener a las comunidades alimentadas y las empresas en funcionamiento al servir como un recurso de información y tranquilidad para los propietarios y operadores de restaurantes. Después de todo, la mejor manera de superar cualquier desafío es superarlo juntos.



Preguntas?



JUNTOS, MÁS FUERTES