



HIGH LINER

SERVICES
ALIMENTAIRES^{MC}

VOTRE CLIENTÈLE RAFFOLE DES

POISSONS ET FRUITS DE MER

À EMPORTER

C'EST MEILLEUR AVEC LES PRATIQUES
EXEMPLAIRES DES PLATS À EMPORTER
DES SERVICES ALIMENTAIRES HIGH LINER

+

2^e rang des plats ayant le plus manqué aux clients pendant la pandémie¹!

En 2021, plus de 80 % des ventes provenaient des plats à emporter, de la livraison et du service au volant, une hausse de plus de 15 % par rapport à 2019².

1 client sur 3 dit qu'il continuera de ne pas manger sur place après la pandémie².



PRATIQUES EXEMPLAIRES POUR DE MEILLEURS PLATS À EMPORTER

1) TESTEZ VOS PLATS À EMPORTER

Simulez les déplacements de vos commandes à emporter habituelles, puis analysez le plat 30 à 45 minutes plus tard pour déterminer ce qui fonctionne ou non.

2) EMBALLEZ IMPECCABLEMENT LE PLAT

Avant d'emballer le tout, laissez sortir l'excédent de vapeur. Utilisez un contenant aéré biodégradable (idéalement avec l'aération sur les côtés) pour les aliments panés ou en pâte et privilégiez le sac en papier pour emballer la commande, car le plastique retient l'humidité.

3) STANDARDISEZ LES PROCÉDURES DE PRÉPARATION DE COMMANDE

Rédigez vos procédures pour les plats à emporter et expliquez-les au personnel pour garantir la meilleure qualité dans chaque commande.

PRATIQUES EXEMPLAIRES FISH AND CHIPS



1) Utiliser un contenant aéré assez grand pour placer côte à côte le poisson et les frites.



2) Ne pas placer le poisson sur les frites.



3) Emballer la salade de chou et les sauces dans de petits contenants avec couvercle.

PRATIQUES EXEMPLAIRES TACOS DE POISSON OU FRUITS DE MERS



1) Utiliser un contenant aéré assez grand pour placer les tacos debout.



2) Bien égoutter le pico de gallo.



3) Emballer à part les sauces qui font ramollir la texture croustillante des tacos.

PRATIQUES EXEMPLAIRES SANDWICHS ET BURGERS DE POISSON



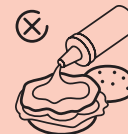
1) Utiliser un contenant aéré légèrement plus gros que le pain.



2) Emballer les à-côtés dans un contenant séparé.



3) Bien égoutter la salade contenant une vinaigrette.



4) Ajouter les condiments de façon à préserver la texture croustillante du poisson et moelleuse du pain.

