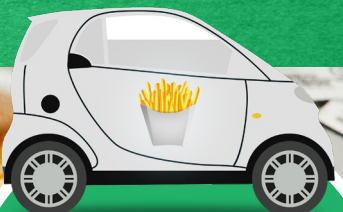


À EMPORTER ET LIVRAISON



Alors que la **LIVRAISON** dépend plus souvent d'une volonté que d'un besoin pour les consommateurs, les restaurants se doivent d'optimiser leurs contenants pour la livraison afin de garantir la meilleure expérience client qui soit. Voici ce que vous devez savoir.

CHOISISSEZ LE BON CONTENANT

Choisir un contenant peut être aussi important que la nourriture qui y est destinée.



Choisissez un contenant doté d'un couvercle pour **éviter la perte de chaleur.**



Assurez vous que le contenant est doté d'ouvertures pour **éviter l'accumulation d'humidité.**



Choisissez un contenant suffisamment grand pour que la nourriture ait suffisamment d'espace. **Ne pas trop le remplir.**



CONSEIL:

VOS CONTENANTS NE SONT PAS DOTÉS D'OUVERTURES?

Percez simplement quelques trous dans le couvercle pour éviter toute accumulation d'humidité.

CONTENANTS VERTS

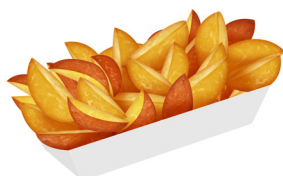
Faits de matières recyclables, biodégradables et recyclés après consommation

Les consommateurs continuent de faire attention à ce qu'ils achètent et aux effets que cela pourrait avoir sur l'environnement. **Employez des emballages durables pour vous démarquer de la concurrence!**



CHOISISSEZ LA BONNE FRITE

Choisir la bonne frite pour les livraisons est essentiel pour satisfaire votre clientèle et les amener à recommander.



RÉTENTION DE LA CHALEUR :

Choisissez un produit à la coupe épaisse (3/8") ou des quartiers de pommes de terre.



CONSERVEZ LE CRAQUANT :

Choisissez un produit enrobé qui résiste à l'humidité afin d'éviter les frites détremées.



LES EMBALLAGES DURABLES ONT PROGRESSÉ

de **+10%** par an.¹

¹ Source : Pactiv Durabilité des emballages, oct. 2018