

Especial quarentena & delivery

Como trazer mais confiança para seus consumidores nos pedidos do delivery



galunion.com.br
@galunion_br
contato@galunion.com.br



Pedir comida é seguro?

Entendemos que a quarentena e o receio de contaminação possam trazer incertezas ao consumidor. Por este motivo, a higienização visível e sua comunicação é muito importante para garantir a segurança dos colaboradores e consumidores. Informações e transparência ajudam as pessoas a se sentirem mais seguras em relação aos negócios.

Mostre com clareza quais as medidas que estão sendo tomadas em relação ao manuseio, preparo e envio dos alimentos no delivery.

O vírus é transmitido pela comida? Comunique!

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority - EFSA) e o Centro para Controle e Prevenção de Doenças Norte-Americano (Centers for Disease Control and Prevention - CDC), **não há constatação de transmissão do vírus por alimentos.**

A transmissão acontece de pessoa para pessoa de duas formas: direta, através da proximidade de alguém contaminado, ou de forma indireta, através de contato com superfície ou objeto contaminado.

Por este motivo a higienização das mãos é de extrema importância.



Checklist:

Mostre nas redes sociais como seus colaboradores estão trabalhando



Instrua e reforce os procedimentos de higiene, como a lavagem adequada das mãos. Demonstre em vídeos a execução do procedimento.



Disponibilize equipamentos de proteção, como máscaras, luvas, toucas, aventais, calçados, etc. Mostre fotos da sua equipe visivelmente protegida.



Ofereça álcool 70% para profilaxia na cozinha e também para entregadores. Comunique e mostre que todos estão higienizando superfícies seja na cozinha, seja no transporte.

Checklist:

Os cuidados para um entrega segura

Atenção na hora de embalar: utilize lacres, embalagens individuais e recados para garantir que tudo foi feito com cuidado até a hora da abertura pelo cliente.



Entrega sem contato: alguns agregadores já oferecem essa alternativa. Incentive seus entregadores a manter uma rotina de higiene com álcool gel entre as entregas.



Pedidos com agregadores podem ser pagos na plataforma online. Se você está utilizando alternativas diversas, comunique como o consumidor pode receber seu produto e incentive o pagamento digital ou por aproximação. Instrua o entregador a fazer a limpeza da máquina com frequência.



Esteja presente para seus consumidores!

Coloque em suas comunicações:

- Horas de atividade do seu negócio;
- Medidas tomadas para assegurar a higiene no manuseio, preparo e entrega do pedido;
- Cardápio disponível;
- Meios de pagamento;
- Canais de entrega (agregadores ou entrega própria).

Lembre-se: mantenha o canal aberto e transparente com seu consumidor!