

# Comment bien choisir son packaging pour réaliser de la livraison ou de la vente à emporter ?



Pour faire de la vente à emporter ou de la livraison, il est important de bien penser au packaging de son offre.

Le conditionnement de votre offre sera la « **carte de visite** » de votre établissement.

Aujourd'hui on retrouve de nombreux prestataires sur le marché, alors il faut se poser **les bonnes questions** pour bien choisir.

# COMMENT CHOISIR ?

LES BONNES QUESTIONS À SE POSER

**SÉLECTIONNEZ** un prestataire en accord avec votre établissement et votre offre.

- Quelle image doit avoir mon restaurant ? Quelles sont les valeurs de mon établissement ? Quelle est ma cible client ? Est-elle sensible à un emballage écoresponsable ? Est-elle sensible à la réception d'un packaging travaillé ? (logo/ forme)

**CHOISIR** des contenants adaptés à vos produits et à vos dressages. Ceux-ci doivent être bien maintenus. N'hésitez pas à demander des échantillons pour tester et confirmer vos choix.

- Quels sont les caractéristiques de mes produits ? Liquide, solide, froid, chaud ?



# COMMENT CHOISIR ?

LES BONNES QUESTIONS À SE POSER

**ANALYSEZ** les différentes offres d'un point de vue financier. Commander en quantité pour bénéficier de prix préférentiels. Pour cela choisissez des contenants qui vous donneront de la flexibilité et ainsi vous permettront de les commander en quantité. Par exemple un emballage de taille moyenne pourra à la fois être utile pour vos entrées mais également pour vos desserts.

- Quelle qualité choisir ? Quelle quantité vais-je commander ? Est-il nécessaire de personnaliser mon packaging ?

**PENSEZ** sécurité alimentaire. Il est nécessaire de suivre les recommandations sanitaires.

- Quels sont les composants de mes contenants ? Quelles sont les processus de préparation de mes plats ? Nécessite-t-ils des précautions sanitaires spécifiques ? (temps de refroidissements en barquette)



# COMMENT CHOISIR ?

LES BONNES QUESTIONS À SE POSER

**PENSEZ** plat à réchauffer. Si vos plats doivent être réchauffer par les clients, il est impératif de choisir des contenants adaptés.

- Quel est le contenant le plus adapté pour conserver les qualités de mon produit ?  
Comment sera-t-il réchauffer par le client ?

**PENSEZ** l'expérience dans son ensemble. Il faut que vous vous mettiez à la place du client pour identifier ses besoins.

- Comment sera déguster le plat ? Le client, devra-t-il dresser lui-même son plat ? Le plat doit-il être accompagner de couverts, de condiments en pots ?



# LES FOURNISSEURS



FOURNISSEURS	CONTACT	+	PRODUIT
<b>DINOVIA</b>	Olivier Gorgeu <a href="mailto:o.legorgeu@dinovia.fr">o.legorgeu@dinovia.fr</a> 0630978668	Commande en ligne 24/24 Promotion partenaire UBER EATS	
<b>COPALINK</b>	Philippe Domingues <a href="mailto:pdomingues@copalink.fr">pdomingues@copalink.fr</a> 0660454444	Packaging PLV Edition print Branding & signalétique	
<b>MILHE&amp;AVONS</b>	Jean-Yves Pinguet <a href="mailto:jypinguet@milheetavons.fr">jypinguet@milheetavons.fr</a> 0680341071	Emballage personnalisé Coffrets et sac caviste / épicerie fine	
<b>FIRST PACK</b>	Florent Sarfati <a href="mailto:com12@groupefirst.com">com12@groupefirst.com</a> 0645416317	PacknWood - produits éco-responsable Matériaux durables Promotion Produits spécial COVID 19	
<b>PACKDIS</b>	Reza Parvizi <a href="mailto:r.parvizi@packdis.fr">r.parvizi@packdis.fr</a> 0148363939	Emballage personnalisé	
<b>RAJA</b>	Carmen Taiocch <a href="mailto:carmen.taiocchi@raja.fr">carmen.taiocchi@raja.fr</a> 0672806113	N°1 européen Emballage Entretien Stockage	