

Envapro ofrece sus consejos para optimizar el take away de restaurantes y hoteles durante el verano

[Multimedia](#)

Envapro, la compañía especializada en envases para profesionales de comida para llevar, presenta una serie de consejos destinados a los negocios de restauración para optimizar su servicio de take away durante la temporada estival. Entre ellos, destaca la personalización de envases como uno de los elementos para diferenciarse de la competencia

Durante el verano, la comida para llevar en restaurantes y hoteles experimenta un notable aumento ya que muchas personas aprovechan las vacaciones para despreocuparse de cocinar y otras tantas optan por la opción del 'take away' para disfrutar la comida al aire libre como la playa o la piscina. Ante este contexto, la compañía [Envapro](#) (Envases para Profesionales) presenta a los negocios de restauración una serie de consejos para optimizar este servicio en pleno auge durante la época estival, aumentar las ventas y brindar una experiencia positiva a sus clientes.

1. Menú veraniego. Envapro recomienda diseñar un menú especial de verano incorporando opciones saludables y frescas como ensaladas con ingredientes de temporada o platos fríos y ligeros tales como gazpachos, tartares, ceviches, platos de pasta fría o sándwiches *gourmet*, además de postres refrescantes (helados, sorbetes, granizados, brochetas de fruta, etc.). Con un menú atractivo y acorde a la temporada, los restaurantes sorprenden a sus clientes despertando en ellos el deseo de repetir la experiencia.

2. Poder del packaging. Las bolsas, envases, vasos y cualquier recipiente utilizado juega un papel de gran importancia en la venta y promoción del menú para llevar. El packaging crea la primera impresión por lo que marca la diferencia en la percepción y disfrute de los platos. Según explica Envapro, los envases deben ante todo proteger el producto para garantizar su calidad y frescura hasta que llega a manos del cliente. La empresa recomienda el uso de recipientes herméticos para evitar derrames y fugas; adaptados a cada tipo de plato según su temperatura o textura; sin olvidar su funcionalidad y estética para captar la atención del consumidor.

3. Priorizar la sostenibilidad. La creciente preocupación por el medio ambiente impulsa la demanda de productos con impacto positivo en el planeta. Por eso, Envapro aboga por envases sostenibles, biodegradables y compostables, fabricados a partir de materiales naturales como el cartón, la caña de azúcar, el maíz, la madera o la hoja de palma para minimizar la huella ambiental. Entre estos productos se encuentran algunos de reciente lanzamiento de Envapro

como los envases para sushi con base de cartón kraft y tapa PET; cubiertos de maíz, pinzas de bambú o bolsas de papel de origen reciclado.

4. Menú con nombre propio. La personalización de envases es un recurso económico y altamente efectivo para ganar en identidad corporativa y mejorar las ventas de la comida para llevar. Al insertar el logotipo en una bolsa de papel o en un vaso de cartón, el envase se transforma en una valiosa herramienta de marketing permitiendo al restaurante destacar frente a su competencia. Envapro ofrece diferentes opciones para identificar envases como la impresión a uno o varios colores en una amplia variedad de productos con la ventaja de realizar pequeñas cantidades, por ejemplo 250 unidades en el caso de las bolsas de papel. Asimismo, sugiere las etiquetas adhesivas, un pequeño soporte de gran utilidad puesto que con un mismo distintivo es posible etiquetar todo tipo de envases dotándoles de carácter propio.

5. Promociones y complementos. Otra gran idea para optimizar el 'take away' es aprovechar el verano para ofrecer promociones especiales y descuentos en los menús para llevar con el objetivo de fidelizar clientes y atraer nuevos. Los cupones de descuento o las tarjetas de fidelización incentivan a los consumidores a seguir eligiendo el restaurante durante el resto del año. Asimismo, el cliente agradecerá encontrar en el pedido complementos como cubiertos, servilletas o condimentos (sal, pimienta, ketchup, etc.) y guardará un buen recuerdo de la experiencia.

6. Información actualizada y comentarios. La marca de envases aconseja a los restaurantes actualizar la información de su página web y perfiles sociales precisando el servicio de comida para llevar. Incluir el horario de reparto, los menús disponibles, las promociones especiales o los posibles retrasos en el servicio permite que los clientes estén informados y planifiquen sus pedidos adecuadamente. Asimismo, recuerda el interés de solicitar a los clientes que compartan sus opiniones y comentarios sobre el servicio de take away ya que ello permite adaptar la oferta según las necesidades del consumidor así como promocionarse.

Acerca de Envapro

Envapro está especializada en packaging para hostelería, restauración y catering. Como referente en el sector, su objetivo es ofrecer las últimas tendencias en envases para *delivery* y *take away*, favoreciendo el crecimiento de sus clientes con el mejor vestido para sus productos. De espíritu innovador y abierto, Envapro se distingue por la personalización de envases para mejorar la estrategia de ventas y marketing. La compañía ha sido pionera en nuestro país apostando desde su creación, en 2006, por envases respetuosos con el medio ambiente a través de recipientes fabricados a partir de materiales sostenibles como el cartón kraft, el almidón de maíz o la caña de azúcar. Una atención personalizada gracias a un equipo experto en soluciones para *foodservice*, unido a unos precios altamente competitivos y un showroom abierto al público complementan el perfil de Envapro.

NOTA: posibilidad de concertar entrevistas con el director general de Envapro, y/o grabar en la sala de exposición/showroom de Envapro.

