

DECÁLOGO PARA UN DELIVERY *signature*

CÓMO CONSEGUIR QUE TU BURGER LLEGUE PERFECTA (Y EL CLIENTE REPITA)

El delivery no es simplemente “preparar una burger para que se la puedan llevar”. Es un canal con reglas propias: el producto viaja, cambia de temperatura, pierde textura y se enfrenta a un reto clave... llegar como tú la servirías en sala. Si quieres que el delivery funcione de verdad, necesitas pensarlo como una extensión de tu cocina : en 2025, el 67% de los consumidores de la Generación Z y el 64% de los Millennials consideran el delivery una parte esencial de su estilo de vida⁽¹⁾. ¡No dejes escapar la oportunidad de que tu firma conquiste sus hogares!

ESTE DECÁLOGO ESTÁ DISEÑADO PARA AYUDARTE A IMPLEMENTAR UN DELIVERY RENTABLE, CONSISTENTE Y DE CALIDAD, CUIDANDO ESPECIALMENTE LOS PUNTOS CRÍTICOS: ESTRUCTURA, SALSAS, PACKAGING Y EXPERIENCIA FINAL.



01

DISEÑA TU BURGER SABIENDO QUE VA A VIAJAR

Una burger puede ser espectacular recién montada, pero perder completamente su valor después de veinte minutos dentro de un envase cerrado. El delivery exige pensar en estabilidad: qué aguanta el trayecto, qué se deteriora, qué se reblandece. Cuanto más diseñada esté la burger para resistir tiempo y movimiento, mejor experiencia tendrá el cliente al abrirla.

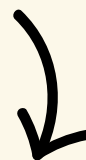
La pregunta que debes hacerte no es solo “¿está buena?”, sino “¿llegará igual de buena?”.

02

CONTROLA LA HUMEDAD: EL GRAN ENEMIGO DEL DELIVERY

El principal problema del delivery es la condensación. El vapor queda atrapado, el pan se humedece y la burger pierde textura. Una burger mojada no se percibe como "normal en delivery": se percibe como una mala ejecución.

Aquí la clave está en anticiparte: **tostados ligeros, ingredientes bien gestionados y un montaje que evite que el pan inferior se convierta en una esponja durante el trayecto.**



03



ENCUENTRA
INSPIRACIÓN PARA CREAR
UNA BURGER ÚNICA.

USA LAS SALSAS CON INTELIGENCIA, NO CON EXCESO

En delivery, la salsa no es un extra. Es la que te ayuda a mantener el equilibrio perfecto hasta que la burger se abre en casa del cliente. Bien trabajada, aporta jugosidad sin comprometer la estructura, potencia el sabor y mantiene esa primera mordida tal y como la pensaste en cocina.

En este canal, la salsa debe aportar sabor y personalidad y también actuar como elemento de equilibrio. Las más densas funcionan como base estructural, mientras que las más líquidas conviene controlarlas o reservarlas para el final. Una buena salsa mejora el viaje; una mala aplicación lo arruina.



04

¡SEPARAR ES GANAR!

Separar elementos no es perder experiencia, es asegurarla. Algunos ingredientes que funcionan perfectos en sala pueden comprometer el delivery: toppings crujientes que se reblandecen, encurtidos que humedecen, salsas especiales que empapan.

En muchos casos, enviar un dip aparte o permitir que el cliente termine el montaje en casa es una decisión inteligente. La percepción final mejora porque el cliente se siente parte del proceso, disfruta ese último gesto y percibe que has pensado en cada detalle



3 BASES DISTINTAS
PARA TUS SALSAS





05

EL PACKAGING ES PARTE DE LA EXPERIENCIA

El envase no es solo eso; es una herramienta culinaria. El packaging debe proteger la estructura, mantener la temperatura y gestionar la humedad. Si falla, todo lo demás pierde valor.

Invertir en un buen envase es invertir en reputación. Además, el packaging es lo primero que el cliente toca: Invertir en un buen envase es invertir en reputación. Además, el packaging es lo primero que el cliente toca: comunica tu marca, tu cuidado por el detalle y tu profesionalidad. Tu firma también se transmite incluso antes del primer bocado.

- **Si solo haces delivery de burgers:** Invierte en cajas técnicas a medida que mantengan la estructura "high-top" intacta.
- **Si tu oferta es más amplia:** Busca un packaging versátil y ergonómico que permita agrupar la burger con otros platos (patatas u otros complementos) sin que los olores o humedades se transfieran.



06

AJUSTA LA COCCIÓN PENSANDO EN EL TRAYECTO

En delivery, la burger no termina cuando sale de la plancha. Sigue cocinándose ligeramente dentro del envase, especialmente si va cerrada y caliente. Por eso, el punto debe adaptarse.

El objetivo no es que salga perfecta en cocina, sino que llegue perfecta a destino. Ajustar segundos y reposos puede marcar la diferencia entre una burger jugosa y una pasada.



¿QUIERES SEGUIR FORMÁNDOTE GRATIS?
No te pierdas nuestro curso online: Delivery y take away

07

CREA UN PROTOCOLO DELIVERY

El delivery no puede depender de improvisación.

Necesitas un estándar claro: cómo se monta, cuánta salsa lleva, cuánto tiempo puede pasar antes de cerrar el envase.

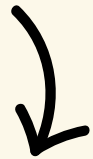
La consistencia es lo que genera repetición. Un cliente puede perdonar un retraso puntual, pero no perdona que cada vez la burger llegue diferente.

08

EJECUTA CON ORDEN PARA NO INTERRUPIR EL SERVICIO

El delivery exige velocidad, pero no caos. Cuando la cocina no está preparada, aparecen errores: burgers que esperan demasiado, montajes apresurados o envases mal cerrados.

- **Si solo haces delivery de burgers:** Diseña una estación clara de empaquetado con las salsas dosificadas ya preparadas.
 - **Si tu oferta es más amplia:** Asegura que el flujo de empaquetado no colapse la salida de platos de sala. La clave es un área de "pick-up" organizada donde el repartidor no interrumpa el servicio.



¡DESCUBRE CÓMO HACER QUE TU BURGER SE VENDA ANTES DE PROBARLA!

09

TU CARTA DEBE ESTAR PENSADA PARA CONVERTIR

La plataforma de delivery es tu escaparate. La foto, el nombre y la descripción influyen tanto como el producto. **Una carta optimizada suele ser más corta, más clara y con burgers que realmente viajan bien.**

Además, la valoración es parte de tu reputación. Cada detalle que reduces en incidencias aumenta tu puntuación. Además, la valoración es parte de tu reputación. Cada incidencia que evitas se traduce en mejores reseñas, y cada reseña positiva aumenta la confianza... y los pedidos.



10

REVISY PERFECCIONA LA ESTRUCTURA

El delivery no se lanza una vez y ya. Se perfecciona. Debes escuchar reseñas, identificar qué burgers llegan mejor, qué salsas funcionan, qué estructura falla.

Trata el delivery como un menú paralelo, con sus propias reglas y mejoras constantes. Los operadores que triunfan en este canal son los que lo diseñan con intención y lo evolucionan con datos.



Descubre nuestros
productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions



MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL