San Valentino e ristorazione, otto consigli per menu delivery romantici

deliveristo-55c93fe7

San Valentino è alle porte e le coppie si preparano a vivere la serata più romantica dell'anno a tavola, tra piatti eleganti e ricette sfiziose. In questo periodo particolare, però, nel quale sedersi al tavolo di un locale non è possibile, in molti si affideranno ai ristoranti che effettuano il servizio di **delivery** per ricevere direttamente a casa propria piatti e ingredienti degni di questa giornata speciale.

Per venire incontro ai ristoratori che non vogliono perdere l'occasione e che cercano idee per rendere ancora più speciale la loro offerta in vista del 14 febbraio, **Deliveristo**, il marketplace digitale B2B dedicato alla ristorazione che mette in contatto ristoratori e chef con i fornitori, condivide **otto consigli per sfruttare al meglio l'occasione e per far innamorare i propri clienti**.

1 - Creare una box esperienziale

Quello che molti clienti cercano quando ordinano un menù a domicilio è una vera e propria esperienza, il portare la cena a ristorante tra le mura domestiche. Per aiutarli, soprattutto in occasione della giornata più romantica dell'anno, si possono inserire nella box alcuni piccoli dettagli per creare la giusta atmosfera: una candela profumata o a forma di cuore, dei fiori o dei cioccolatini, per esempio.

2 - Creare una playlist che rispecchi il proprio locale

Per creare la giusta atmosfera, oltre a candele e fiori, non c'è niente di meglio che un po' di musica. In questo caso si può creare una playlist che rispecchi il proprio locale, per rafforzare il legame con i propri clienti in attesa di poterli riaccogliere all'interno del ristorante, oppure si può suggerire una playlist romantica pensata appositamente per San Valentino. In entrambi i casi si può includere nella box un elenco di canzoni oppure un QR da scansionare che porterà il cliente direttamente su una playlist Spotify.

3 - Proporre un vino in abbinamento

Abbinare a ogni piatto il vino più adatto non è mai semplice, soprattutto se non si è del mestiere. Per questo motivo, inserire nella propria box o affiancare al proprio menu alcuni suggerimenti legati agli abbinamenti è sempre una buona idea, un gesto sempre molto apprezzato dai clienti. Non solo, chi ha una cantina di bottiglie ricercate può organizzare una piccola asta virtuale per i clienti più curiosi o per gli appassionati.

4 - Fare le foto dei piatti in anticipo e pubblicarle sui social

I social network giocano un ruolo fondamentale nella diffusione della propria offerta e, soprattutto in vista di San Valentino, è importantissimo condividere foto accattivanti dei propri piatti per attirare nuovi clienti o per spingere quelli abituali a provare le nuove proposte. Per l'occasione, inoltre, può essere utile creare un hashtag personalizzato per invogliare i clienti a condividere le foto dei piatti e delle box delivery. Importante, infine, è non dimenticare di inserire le opzioni pensate per San Valentino negli spazi dedicati alle consegne a domicilio ben prima del 14 febbraio, così da permettere ai clienti di organizzarsi in tempo e di scegliere con calma.

5 - Lasciare sempre un biglietto personalizzato

Un biglietto di ringraziamento all'interno della box o del menu delivery è un gesto molto gradito, perché denota un'attenzione in più verso il cliente. Soprattutto, se si conosce il nome, è bene scriverlo: è un gesto piccolo ma significativo e rimane impresso. All'ordine e al biglietto di ringraziamento, inoltre, si può pensare di affiancare alcune ricette o alcuni consigli per terminare o presentare i piatti.

6 - Inserire un piccolo pensiero in più

A proposito di piccole sorprese, un'altra buona idea è inserire un piccolo pensiero in più per il cliente, un gesto che non si aspetta è che non è per nulla scontato. Si può pensare a una focaccia o a uno stuzzichino, per esempio, ma anche a un dolce o a un croissant per il mattino dopo, per rendere speciale non solo San Valentino, ma anche il 15 febbraio.

7 - Mettere il proprio marchio sulle confezioni

Quando si parla di delivery, è fondamentale mettere il proprio marchio sulle confezioni, così da distinguersi da qualunque altro locale e rendersi immediatamente riconoscibili. Lo stesso si può fare sulle bag o sui dettagli più piccoli, come adesivi e nastri.

8 - Preparare box o gift card per gli innamorati lontani

Quest’anno molti innamorati saranno costretti a trascorrere il giorno di San Valentino lontano dai propri partner. Preparare le proprie box o i menu delivery come idea regalo può essere una soluzione per venire incontro anche a tutti quei clienti che non potranno cenare in compagnia. In alternativa, si possono preparare delle gift card per quando si potrà di nuovo uscire a cena, insieme.