



# ENTREGAS DELIVERY

5 cuidados essenciais no  
transporte de alimentos

FONTE: SCUADRA

# ARMAZENAMENTO DURANTE O TRANSPORTE

O ideal é que, em todos os casos, comida e bebida sejam transportadas com o **máximo de firmeza e estabilidade**. Por isso, durante a **escolha da embalagem**, deve-se levar em conta não só as **características do produto**, mas também de **armazenamento** durante o transporte.

## TEMPO

O tempo é determinante para preservar as condições ideais, como sabor, textura e temperatura. Ou seja, o meio de transporte deve estar alinhado com a identidade da marca e também com as **características do produto** a ser entregue.

# EMBALAGENS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

As principais variáveis que devem ser observadas na escolha da embalagem para alimentos delivery são o **material**, o **formato**, o **design** e o **fornecedor**. Com atenção a elas, será possível **preservar o alimento**, montar uma boa apresentação e ainda colocar sua marca em evidência.

## TEMPERATURA

O tempo é **determinante para preservar** as condições ideais, como sabor, textura e temperatura. Ou seja, o meio de transporte deve estar alinhado com a identidade da marca e também com as **características do produto** a ser entregue.

# APRESENTAÇÃO DO PRATO

Por se tratar de delivery, o cliente já pressupõe que o prato não será entregue exatamente como seria apresentado no local em que foi preparado. Apesar disso, a **embalagem deve proporcionar uma apresentação saudável e atrativa.**

Alimentos devem ser **separados** de acordo com a forma de consumo. Frios não devem ser embalados junto com quentes, bebidas devem ser colocadas em compartimentos próprios etc. E tudo **visualmente agradável**. Complementos, como sachês e guardanapos, também são bem-vindos.



A Gomes da Costa vem trabalhando diariamente para contribuir com **conteúdo, treinamentos e dicas importantes** para todos nossos parceiros.

**CONTE CONOSCO!**