

Glovo?

Crea il tuo brand virtuale e ottimizza l'uso della tua cucina

Come creare un brand virtuale vincente





Come creare il tuo brand virtuale



1

Definisci il nome e il menù

2

Suggerimenti per aumentare l'attrattività del menù

3

Registrati

4

Ottimizzalo a seconda del tipo di cucina



Nome e menù



Nome del locale



Il nome deve essere breve (3 parole al massimo)

Il nome deve essere **intuitivo** e suggerire ciò che i clienti troveranno.

Assicurati che il nome del tuo nuovo marchio non si riferisca direttamente ad un ristorante esistente. Questo potrebbe confondere gli utenti.

Ad esempio: Punto Pizza, Rolling Poke, Stella d'Italia, Tapa Boom...

Struttura del menù



Un menù ottimizzato: il segreto sta **nella varietà**, non nella quantità!

Almeno 1 categoria per i piatti principali: la categoria deve avere almeno 6 prodotti (i piatti principali che definiscono il tuo brand).

Ad esempio: Brand virtuale di italiano → Nella categoria dei piatti principali devono esserci almeno 6 pizze e/o piatti di pasta.

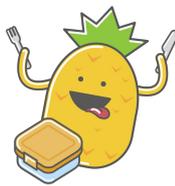
Almeno 2 categorie aggiuntive (antipasti, bevande, dessert): Ciascuna categoria dovrebbe contenere almeno 4 prodotti



Esempi di menù



Esempio di base



Piatti principali	(almeno 6)
Antipasti / Contorni	(almeno 4)
Bevande	(almeno 4)

(Questo è solo un esempio, ogni variante che rientra tra il **menù di base** e il **menù completo** è un'ottima idea!)

Esempio completo



Combo	<i>Piatto principale + contorno oppure Piatto principale + contorno + bevanda / dessert</i>
Antipasti	(aggiuntivo)
Extra	(aggiuntivo)
Piatti principali 1	(fondamentale)
Piatti principali 2	(fondamentale)
Dessert	(aggiuntivo)
Bevande	(aggiuntivo)

*Piatti principali 1 e 2 devono avere complessivamente almeno 6 prodotti.



Un menù più interessante



Descrizioni

Le descrizioni sono **essenziali** per un brand vincente. In alcune categorie, come i gelati e i pancake, i prodotti con le descrizioni hanno in genere volumi di vendita **7 o 8 volte superiori**.

- **Ingredienti:** indica tutti gli ingredienti in dettaglio. È meglio scrivere *Pane integrale e salsa al miele e alla senape* invece di *Pane e salsa*.
- **Unità:** usa le abbreviazioni per indicare quantità, pesi o dimensioni. *Involcini primavera (3 pezzi), limonata da 33 cl, hamburger da 200 gr*.
- **Allergeni:** se necessario. *Senza glutine, vegano, senza lattosio*.
- **Lunghezza:** la descrizione ideale è di massimo 20 parole.
- Indica il gusto, la consistenza, il metodo di preparazione oppure l'origine del prodotto. È utile per catturare l'attenzione. *Alette di pollo piccanti, pollo arrosto, tacos messicani*.



Un menù più interessante

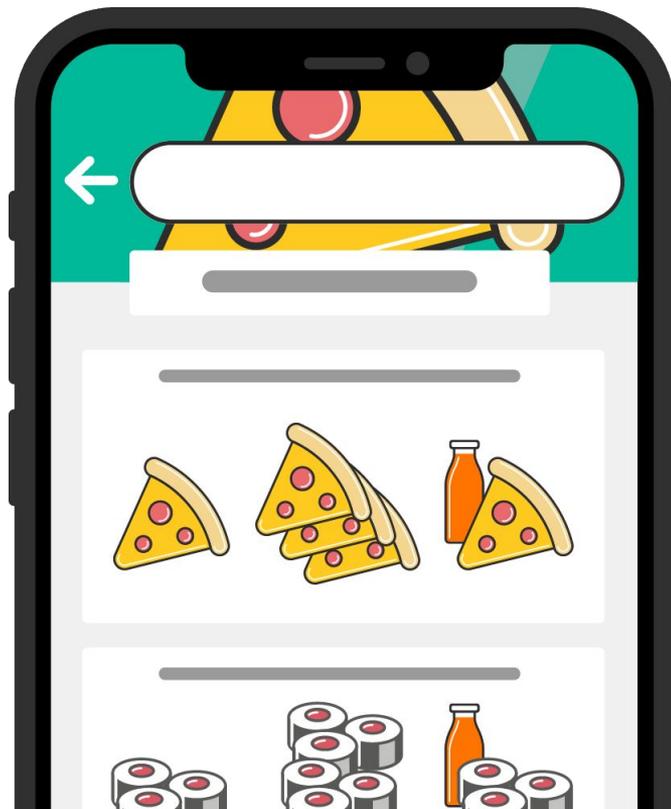


Fotografie

I prodotti con fotografie hanno in genere volumi di vendita **3 volte superiori** rispetto a quelli senza immagini.

Puoi richiedere un servizio fotografico professionale tramite [questo link](#).

Dai un'occhiata in prima persona!





Registra il tuo brand virtuale



Termini e condizioni

- Nessun costo di attivazione.
- Pagherai la stessa commissione del tuo brand attuale.
- Il brand virtuale sarà collegato al tuo account attuale sulla Partner WebApp, così potrai gestire entrambi i brand dallo stesso dispositivo.
- Ogni mese riceverai una fattura aggiuntiva corrispondente alle vendite del tuo brand virtuale.
- Una volta effettuata la registrazione, ci vorranno al massimo 10 giorni per l'attivazione.

Una volta che hai preparato il menù* e scelto il nome del tuo brand virtuale, hai **tutto ciò che ti serve per partire.**

Attiva il mio brand virtuale



**ricordati di includere il prezzo dei prodotti e degli extra che è possibile aggiungere con un supplemento.*





Suggerimenti per il tuo brand virtuale



Scegli il **concept del tuo brand virtuale**



Poké



Pollo fritto



Snack



Vegetariano



Colazione



Greco



Alimentazione sana



Wok



Poké



- Gli utenti lo associano a un piatto sano e veloce, non riscaldabile, con un apporto bilanciato e possibilità di personalizzazione.
 - Piatto completo: ciascuna poké bowl deve contenere almeno una base (riso, quinoa, verdure), una proteina e 2-3 guarnizioni (verdure, alghe, salse, frutta, proteine differenti).
 - Ti consigliamo di inserire almeno 1 opzione vegana o vegetariana.
 - Puoi offrire poké bowl di diverso formato: medio e grande, ad esempio.
- Personalizzazione:** offri ai clienti la possibilità di personalizzare il proprio ordine, togliere degli ingredienti e aggiungere degli extra!
- Inserisci l'opzione di creare una poké bowl personalizzata. Gli utenti possono scegliere la base e la proteina e aggiungere qualunque salsa o guarnizione desiderano.



Poké



Scontrino medio

19,71 €



I più venduti



1. Poké personalizzato
2. Poké al salmone
3. Poké al tonno
4. Poké al pollo
5. Poké vegetariano

Attrezzatura necessaria



Banco buffet



Congelatore



Frigorifero

Gli extra più richiesti



Avocado



Riso
jasmine



Quinoa



Misticanza



Formaggio



Snack



- Gli ordini di snack sono cresciuti del 73% nell'ultimo anno, soprattutto al mattino (dalle 9:00 alle 11:00) e al pomeriggio (dalle 16:00 alle 19:00).
- Combo dolci e salate: proponi confezioni di prodotti assortiti (muffin, croissant, churros, ciambelle, piccoli panini).
- Puoi anche inserire fette di torte, sformati, ecc.
- Bevande: succhi di frutta, frullati, frappè, caffè, ecc.

Personalizzazione: offri ai clienti la possibilità di personalizzare il proprio ordine, togliere degli ingredienti e aggiungere degli extra!

- Puoi anche permettere loro di scegliere i prodotti all'interno della confezione.
- Personalizza le bevande: se il cliente vuole la bevanda con zucchero o dolcificante, standard, con latte scremato o senza lattosio.



Snack



Scontrino medio

14,88 €



I più venduti



1. Selezione di dolci di pasticceria
2. Ciambelle
3. Patatine (con formaggio e bacon)
4. Churros con cioccolata calda
5. Patatas bravas

Attrezzatura necessaria
(a seconda dei piatti proposti*)



Tostapane*



Forno



Friggitrice*



Frigorifero

Gli extra più richiesti



Confezioni



Croissant
(al cioccolato)



Smoothie



Crêpe



Panino



Pollo fritto



- Il cliente lo considera un prodotto oversize: grande quantità a basso prezzo.
- Crea dei combo e menù famiglia, attirano l'attenzione e contribuiscono ad aumentare la spesa dei clienti.
- Ricordati di aggiungere le unità per ciascun prodotto, includendo il livello di croccantezza o piccantezza.

Personalizzazione: offri ai clienti la possibilità di personalizzare il proprio ordine, togliere degli ingredienti e aggiungere degli extra!

- Puoi creare delle combo per permettere ai clienti di scegliere tra ali, coscette o bastoncini.
- Offri la possibilità di aggiungere le salse come extra.



Pollo fritto



Scontrino medio

19,75 €



I più venduti



1. Combo nuggets e alette di pollo
2. Menù per 2 e menù per 4
3. Bocconcini di petto di pollo fritto
4. Alette piccanti
5. Hamburger con pollo croccante

Attrezzatura necessaria



Forno



Friggitrice



Frigorifero

Gli extra più richiesti



Secchiello



Patate a
spicchi



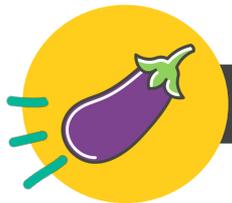
Salsa
BBQ



Anelli di
cipolla



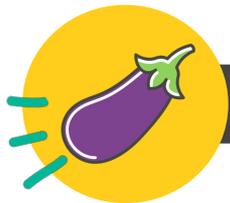
Cheddar



Vegetariano



- Per creare un'opzione **vegetariana**, puoi mantenere le tue ricette attuali e semplicemente sostituire la **carne/il pesce** con altri tipi di proteine: carni vegetali (Beyond Meat o Heura), tofu, seitan, tempeh, funghi, piselli, ceci, spinaci, riso, ecc.
- Per creare un'opzione **vegana**, oltre a sostituire la carne, dovrai cambiare altri cibi:
 - Al posto del **latte e dei formaggi**, utilizza del latte vegetale (soia, avena, riso, mandorla) e formaggi vegani (a base di soia, carote, noci) o tofu.
 - Al posto delle **uova**, usa della purea di banana, semi di lino, farina di ceci, yogurt di soia, ecc.
- **Attenzione:** è importante indicare se il prodotto è vegetariano o vegano. Puoi specificare usando le parentesi (vegetariano, vegano) o le abbreviazioni: vegetariano (V) e vegano (VG). Inserendo accuratamente le specifiche dei prodotti, aiuterai i clienti a fidarsi di te.



Vegetariano



Scontrino medio

21,40 €



I più venduti



1. Patate speziate
2. Hamburger vegetariano
3. Pizza vegetariana
4. Torta di carote

Attrezzatura necessaria
(a seconda dei piatti proposti*)



Banco buffet



Grill



Friggitrice*



Frigorifero

Gli extra più richiesti



Avocado



Tofu



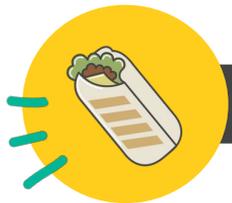
Formaggio di anacardi



Carne vegetale*



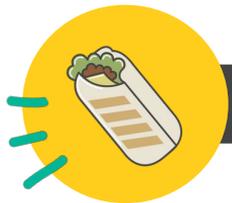
Cipolla (Caramellata)



Greco



- L'utente è alla ricerca di piatti e pita sani, economici e di buona qualità.
 - Crea dei menù e delle combo con pita + un altro tipo di contorno: patatine, insalata greca, ecc.
 - Ti consigliamo di inserire almeno 1 opzione vegana o vegetariana: falafel, feta, dolmadakia, ecc.
 - Puoi offrire pita di diverso formato: medio e grande, ad esempio.
- Personalizzazione:** offri ai clienti la possibilità di personalizzare il proprio ordine, togliere degli ingredienti e aggiungere degli extra!
- Proponi degli extra da aggiungere alle pita: salsa, carne aggiuntiva, formaggio aggiuntivo, ecc.



Greco



Scontrino medio

17,87 €



I più venduti



1. Menù pita + patatine
2. Pita al pollo
3. Tzatziki con pita
4. Pita assortite
5. Dolmadakia

Attrezzatura necessaria



Banco buffet



Tostapane*



Frigorifero

Gli extra più richiesti



Falafel



Hummus



Salsa
allo yogurt



Insalata
greca



Feta



Colazioni



- È consigliabile aggiungere opzioni dolci e salate. Ecco alcuni esempi:
- Dolce: croissant, muffin, cereali
- Salato: pancake, panini, toast
- Sano: macedonia, yogurt

Personalizzazione: offri ai clienti la possibilità di personalizzare il proprio ordine, togliere degli ingredienti e aggiungere degli extra!

- Personalizza il caffè: se il cliente lo vuole con zucchero o dolcificante, standard, con latte scremato o senza lattosio.
- Inserisci altre varianti di pane: tostato / non tostato, con / senza pomodoro.



Colazioni



Scontrino medio

14,65 €



I più venduti



1. Churros con cioccolata calda
2. Bagel con salmone
3. Bagel con prosciutto e formaggio
4. Croissant classico
5. Succo d'arancia

Attrezzatura necessaria
(a seconda dei piatti proposti*)



Forno



Tostapane



Macchina
da caffè*



Frullatore*

Gli extra più richiesti



Ciambella



Caffè
(da asporto)



Frullato



Nutella



Biscotti



Alimentazione sana



- L'utente è alla ricerca di un piatto ben bilanciato e sano: con verdure, cereali e proteine.
- È consigliabile offrire diversi tipi di proteine: carne, pesce, uova e proteine vegetali.
- Puoi combinare la verdura con pasta, riso, quinoa, ceci, ecc.

Personalizzazione: offri ai clienti la possibilità di personalizzare il proprio ordine, togliere degli ingredienti e aggiungere degli extra!

- Permetti al cliente di creare la propria insalata
- Offri la possibilità di aggiungere un condimento o di riceverlo a parte



Alimentazione sana



Scontrino medio

18,78 €



I più venduti



1. Pollo arrosto con erbe aromatiche
2. Piatto di quinoa
3. Insalata personalizzata
4. Trancio di salmone
5. Insalata caprese

Attrezzatura necessaria



Banco buffet



Grill



Congelatore



Frigorifero

Gli extra più richiesti



Avocado



Hummus



Melanzane



Patate dolci



Informazioni nutrizionali



Wok



- Il noodle possono essere a base di udon, riso, uova o integrali.
- Una base vegetale con alcuni tipi di proteine: pollo, pollo fritto, funghi, tofu, salmone, ecc.
- Le salse sono importanti! Possono essere a base di curry, teriyaki, verdure, soia, ecc.

Personalizzazione: offri ai clienti la possibilità di personalizzare il proprio ordine, togliere degli ingredienti e aggiungere degli extra!

- Il wok personalizzato è un prodotto molto richiesto! L'utente può scegliere la base e aggiungere degli extra a un costo supplementare



Wok



Scontrino medio

18,31 €



I più venduti



1. Wok personalizzato
2. Noodle con soia, uova e arachidi
3. Wok con pollo
4. Involtini primavera
5. Wok con uova e verdure

Attrezzatura necessaria



Banco buffet



Congelatore



Wok

Gli extra più richiesti



Avocado



Gyoza



Gamberetti



Julienne



Salmon



Thanks!