

GUÍA DE INICIO EN EL REPARTO A DOMICILIO

2020



ÍNDICE

	Pág.
¿Qué necesito para empezar a hacer servicio de entrega a domicilio?	4
¿Cómo influye el reparto de comida a domicilio en mi negocio?	5
¿Cómo consigo optimizar los costes añadiendo el servicio de entrega a domicilio?	6
¿Qué ocurre si tengo un pico de trabajo en sala y no puedo dar servicio a domicilio?	7
¿Cómo sé que el pedido llegará al cliente en buenas condiciones?	8



JUST EAT

JUST EAT

JUST EAT

JUST EAT

SKAD

SKAD

¿Qué necesito para empezar a hacer servicio de entrega a domicilio?

Lo primero que necesitas es contar con personal que se haga cargo de las entregas de los pedidos.

Puedes contratar tus propios repartidores o bien consultar con nosotros la posibilidad de hacer el reparto a través de las empresas colaboradoras. En Just Eat, practicamos un modelo de empleo basado en la laboralidad, en el que los repartidores con los que trabajamos están encuadrados dentro del Régimen General de la Seguridad Social como trabajadores por cuenta ajena, es decir, cuentan con un contrato de trabajo y con todos los beneficios sociales que estos comportan, así como las respectivas contribuciones a la Seguridad Social que este régimen requiere.

Otro de los requisitos es contar con packaging y envases para entregar la comida. Hoy en día el tipo de packaging que utilices se ha convertido en un factor determinante en

la elección de los clientes, por ello te recomendamos escoger envases ecológicos, de papel, compostables, etc., que además conserven bien las características del producto, temperatura y forma.

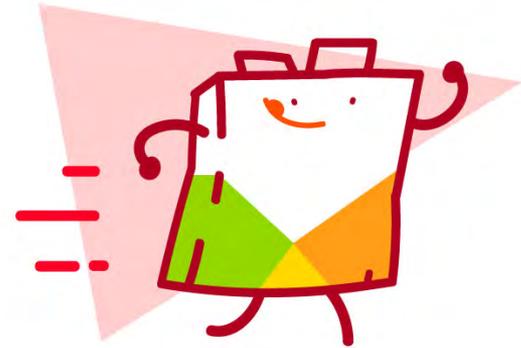
En la **Tienda Sostenible de Just Eat**, podrás encontrar una amplia variedad de envases todos fabricados con materiales respetuosos con el medio ambiente y a un precio muy competitivo para los restaurantes adheridos. Revisa que todo los platos de tu carta puedan ser entregados a domicilio y si no, adapta tu carta a este servicio.

Nuestro equipo de expertos puede ayudarte a hacer tu carta lo más atractiva posible para el servicio a domicilio.



¿Cómo influye el reparto de comida a domicilio en mi negocio?

Este servicio afecta a la cocina y al personal necesario para la preparación de la comida, por lo que evalúa si tienes la capacidad y los recursos suficientes para producir un poco más. Un restaurante en Just Eat suele aumentar sus pedidos en torno a un 15-20%.



¿Cómo consigo optimizar los costes añadiendo el servicio de entrega a domicilio?

Para calcular el coste que te supone hacer entrega a domicilio, debes analizar tanto el coste de aprovisionamiento de los productos como de preparación de los platos, envases y utensilios necesarios para su entrega.

Por otro lado, hay que eliminar los costes directos, como el servicio en mesa, camareros, vajilla, etc.

NO VARÍAN

- Coste atención en mesa o terraza
- Decoración y mantenimiento del local
- Vajilla y elementos de uso propio del local
- Marketing offline
- Promociones y descuentos asumidos por el Marketplace
- Gastos del local (alquiler, suministros...)
- Coste personal (cocina)
- Amortización del equipamiento
- Tributos y cánones locales
- Formación del personal
- Sueldo del gerente o director del restaurante

SI VARÍAN

- % comisión Marketplace*
- Packaging
- Repartidor
- Renting moto (reparto propio)
- Seguros moto (reparto propio)
- Mantenimiento moto



*Dependerá de si se hace con reparto propio o con empresa externa de logística

¿Qué ocurre si tengo un pico de trabajo en sala y no puedo dar servicio a domicilio?

Una de las grandes preguntas es saber si vas a ser capaz de cubrir tanto el servicio en sala como el de domicilio. Esto es algo que irás viendo según vayas recibiendo pedidos a domicilio. De todas formas, en Just Eat ofrecemos la posibilidad de cerrar tu restaurante para servicio a domicilio siempre que lo necesites.

Por ejemplo, si en un momento dado solo puedes hacer frente al servicio en sala, puedes cerrar tu restaurante a través de la máquina para recibir pedidos por el tiempo que estimes, 10', 20' o todo el día.



¿Cómo sé que el pedido llegará al cliente en buenas condiciones?

Nuestra mayor prioridad es brindar un servicio excelente a nuestros usuarios para que vuelvan a pedir en tu restaurante. Por ello trabajamos junto a ti un área de reparto que no supere los 12' desde el restaurante hasta el punto de entrega, de este modo conseguimos dar una buena experiencia al usuario, que recibirá la comida a tiempo y en perfectas condiciones.



GRACIAS