



KITCHENINTELLIGENCE
FROM SHAMROCK FOODS®

CÓMO GESTIONAR SU MENÚ EN LA INCERTIDUMBRE DE LA CADENA DE SUMINISTRO

Las irregularidades en la cadena de suministros a causa de la demanda de mano de obra, las dificultades de transporte, la escasez de materiales y la demanda imprevisible de los consumidores afectan a operadores de restaurantes de todo el mundo. Hoy es más importante que nunca que los operadores apuntalen el inventario y los menús para enfrentar los desafíos de disponibilidad de productos. Esta guía rápida le ayuda a diseñar estrategias que puede adoptar para disminuir el impacto de la cadena de suministro y que su cocina vuelva a tomar el control.

LA LISTA DE COMPROBACIÓN:

- Defina su plato:** ¿cuáles son los elementos imprescindibles de su plato y cómo los resguarda?
- Haga una lista ABC:** defina sus especificaciones como A = Absoluto, B = Básico y C = Materia prima (Commodity)
- Busque sustitutos:** Busque sustitutos: identifique 2 o 3 ingredientes alternativos para su lista de productos principales.
- Prepare su guía de pedidos alternativos:** una guía de pedidos sustitutos con alternativas preaprobadas le ayudara a afrontar el problema de la cadena de suministros sin sobresaltos.
- Verifique su inventario:** hoy es más importante que nunca tener un inventario preciso y actualizado de su cocina.
- Acopie:** qué productos no perecederos puede acopiar y qué productos perecederos necesita pedir según la necesidad?
- Acceda a nuestros conocimientos:** comparta su plan sobre sus productos clave así como sus alternativas con el equipo de Shamrock Foods. Tenemos acceso a nuevas e innovadoras formas de solucionar los problemas que todos están teniendo, ¿por qué no utilizar sus conocimientos?

ELABORACIÓN DEL MENÚ:

- Hágalo simple y constante:** un menú más pequeño y fácil de preparar reducirá los desechos y las necesidades laborales.
- Menos es más:** busque formas de combinar sus ingredientes o de utilizarlos de varias maneras en su menú.
- Cambie su metodología de trabajo:** cortar los vegetales de manera anticipada significa tener más tiempo de preparación para el trabajo importante, como separar los distintos cortes de una fuente única de proteínas.
- Únase a la familia:** las marcas exclusivas de Shamrock Foods se abastecen y entregan con disponibilidad y precios constantes.
- La OTL:** también denominada "Oferta por Tiempo Limitado", le quita algo de presión a los productos con alta demanda actual. Hable con su representante sobre productos disponibles en abundancia para probar.
- Proponga un cambio:** cree una promoción en torno al cambio, como un menú de estación que se centre en los productos disponibles.
- Reinvente la rueda:** observe las tendencias en comidas y deles un giro con los productos disponibles. Nuestro equipo puede ayudarle a abrir su mente.

HERRAMIENTAS:

- Perspectiva de mercado:** haga un seguimiento del mercado con nuestros informes publicados semanalmente en My Shamrock.
- Alternativas sugeridas:** encuentre sustitutos útiles en ShamrockORDERS.
- Notificaciones de reposición de productos:** active las notificaciones para sus productos imprescindibles en ShamrockORDERS

En esta época, los restaurantes pueden prosperar con flexibilidad e innovación. Los representantes de ventas de Shamrock Foods, consultores de Shamrock Foods y especialistas están listos para ayudarle a afrontar los problemas de la cadena de suministros y colaborar en sus menús para buscar la mejor alternativa para usted.



Shamrock Foods
DELIVERING SATISFACTION™

shamrockfoodservice.com

