



Cómo incorporar con éxito
el delivery a tu restaurante

Quescrem



INTRODUCCIÓN

El consumo fuera del local, en forma de **delivery** y de **take away**, lleva tiempo ganando terreno en hostelería como una **línea de negocio relevante**, y se ha convertido en el momento actual en una alternativa muy a tener en cuenta.

En los últimos años el delivery ha tenido un fuerte crecimiento de la mano de la digitalización de la sociedad y sus nuevos hábitos de consumo. Muchos negocios de hostelería ya tenían implantada esta línea de negocio que hoy en día, ha cobrado aún más protagonismo debido a factores relacionados con el Covid-19. **El crecimiento del delivery no es algo solo del momento actual**, el mercado del delivery creció el 16,8% en 2019, hasta alcanzar los 660 millones de euros, y creció un 23% adicional en la segunda etapa del confinamiento en España.

La regulación legislativa de esta crisis sanitaria que vivimos a nivel mundial, ha permitido en España la entrega a domicilio de comida preparada según el artículo 10.4 del RD 463/2020. En ese sentido, los que ya tenían esa línea de negocio la han reforzado y muchos que no la contemplaban han empezado a usarla. A esta tendencia se han unido **desde bares de barrio hasta restaurantes con varias estrellas Michelin y soles Repsol**.



Restaurantes como Kabuki de Madrid, que ha puesto en marcha la marca de delivery "Kirey by Kabuki" a través de la plataforma Deliveroo; o el Espacio Uma de Barcelona que ha creado el original concepto "Móntatelo en casa", en el que los platos vienen listos para montar con un manual de instrucciones como si de un mueble de Ikea se tratara; están aprovechando la situación actual para probar nuevas ideas. Más ejemplos son La Tasquita de Enfrente, Coque o Punto MX en Madrid o Nectari, Hofmann, Xavier Pellicer en Barcelona, pero hay muchos restaurantes más que a lo largo de toda nuestra geografía están probando diferentes tipos de formatos y menús para delivery.

En definitiva, un buen número de **establecimientos de hostelería de todos los tipos y niveles ofrecen a sus clientes su platos más populares para tomar fuera de sus locales**, incluso a veces hasta fuera de sus ciudades, lo que les permite llegar a clientes que de otra forma no podrían disfrutar de sus especialidades.



¿Está tu negocio preparado para el delivery y el take away?

Tanto si es de forma coyuntural como si es de forma estructural, **el delivery se perfila como una alternativa para todo tipo de negocios de hostelería**. Pero antes de decidirte a poner en marcha esta línea de negocio, tiene sentido pararse a analizar los pros, los contras, y evaluar si tu negocio está listo para ofrecer un servicio de delivery y de take away.

Muchos restaurantes añaden servicios de entrega a domicilio en un esfuerzo por aumentar las ventas o salir airosos de situaciones como la actual, pero pueden terminar perdiendo dinero o clientes por no conocer bien las necesidades de este tipo de servicios. A continuación desgranamos los **principales aspectos a considerar antes de lanzarse al mundo del delivery**.



La experiencia delivery para el cliente

Cuando el menú se degusta en casa **hay una parte muy importante de la experiencia en el restaurante que se pierde**. No estará tu equipo dando la bienvenida al cliente, ni explicándole los platos, o llevándoles las bebidas con una sonrisa. Por eso es muy importante, sobre todo en los negocios de hostelería más experienciales, que se tengan en cuenta todos los puntos de contacto para garantizar una buena experiencia del cliente.

Ofrecer información sobre los platos, incluir una fotografía apetecible, tener sistemas de pedidos fáciles, ofrecer una forma de contacto para preguntar dudas, etc. son formas de acercar un poco la experiencia restaurante a los hogares. Si tu restaurante tiene una personalidad y un estilo, no debe perderlo en el delivery, y deberás buscar mecanismos para asegurar que el cliente de delivery tenga un tipo de experiencia equivalente (nunca podrá ser igual) a la del cliente que visita tu local.


La calidad del menú, el cumplimiento de los plazos de entrega, la temperatura de los platos, la integridad de los mismos durante el transporte, son algunos de los aspectos que más valoran, los clientes de delivery. Debes tener todo eso en cuenta a la hora de configurar tu oferta.



¿Cómo adaptar tu menú al delivery?

La carta de tu restaurante puede ser muy amplia, pero quizás no todos tus platos sean apropiados para delivery. Hay varias estrategias posibles a la hora de abordar la carta para consumo fuera del local, pero en todas ellas **es importante combinar la rentabilidad de los platos con el interés de los mismos para los clientes, y la posibilidad de garantizarles la mejor experiencia.**

Dependiendo del tipo de negocio y del tipo de oferta gastronómica, podrá ser o no viable tener el menú completo para delivery. Es muy importante analizar bien los platos de la carta y evaluar cuáles pueden ser ofrecidos para consumir en casa teniendo en cuenta 4 factores clave:

- 
- 1 Los tiempos
 - 2 Adaptar los platos del menú
 - 3 Embalaje y envases apropiados
 - 4 Los precios



1 Los tiempos

Anteriormente a la crisis sanitaria provocada por el Covid-19, **el cliente tipo de delivery realizaba compras por impulso**, para satisfacer de forma inmediata sus ganas de comer. Eso sigue siendo así para las ofertas gastronómicas tradicionalmente de delivery (pizzas, hamburguesas, comida china...), pero esta nueva situación que vivimos, ha hecho que se normalice la compra planificada, y **han aparecido con fuerza modelos de "menús por encargo" y conceptos como el de la venta anticipada**. En este tipo de compra a domicilio, el cliente hace el pedido con antelación y dentro de unos plazos que marca el negocio de restauración. De esta manera el restaurante puede gestionar mejor tanto sus compras como su producción.

A la hora de crear tu menú para entregar a domicilio, debemos de tomar en consideración los siguientes aspectos:

Los tiempos de preparación

Temperaturas y texturas de los platos

Radio de entrega.

El cumplimiento de los plazos de entrega es un punto importante de la experiencia del cliente con tu restaurante, y puede significar de entrada una valoración positiva de los clientes para tu negocio. Por ello, hay que controlar varios factores relacionados con la preparación del menú, las temperaturas y texturas de los platos, el radio de entrega en el que se hacen las entregas y cómo les afecta el paso del tiempo.



Los tiempos de preparación

Antes de añadir un plato al menú para llevar, asegúrate de que no requiere un tiempo de preparación demasiado largo. Un cliente puede estar dispuesto a esperar 20 minutos para que le preparen una comida cuando consuma en tu local, pero si además del tiempo de preparación hay un tiempo de 30 minutos de preparación del envío y de transporte hasta su casa, esto puede resultar en tiempos de entrega excesivo y una valoración negativa del servicio.

Es importante tener en cuenta el tiempo de preparación y calcular el tiempo medio de entrega para decidir si es un plato apto para delivery desde el punto de vista de los tiempos.

Si uno de tus platos tiene un tiempo de elaboración demasiado largo, y no puedes acortarlo mediante pre-elaboraciones, ni puedes conseguir que sea solo por encargo, quizás ese plato concreto no sea apropiado para tu menú de delivery.

Temperaturas y texturas de los platos

Algunos alimentos seguirán cocinándose incluso después de ser empaquetados. Por ejemplo, la temperatura interna de un filete puede seguir aumentando durante el transporte, haciendo que llegue a un nivel de cocción diferente al que el cliente solicitó o con una textura diferente a la deseada.

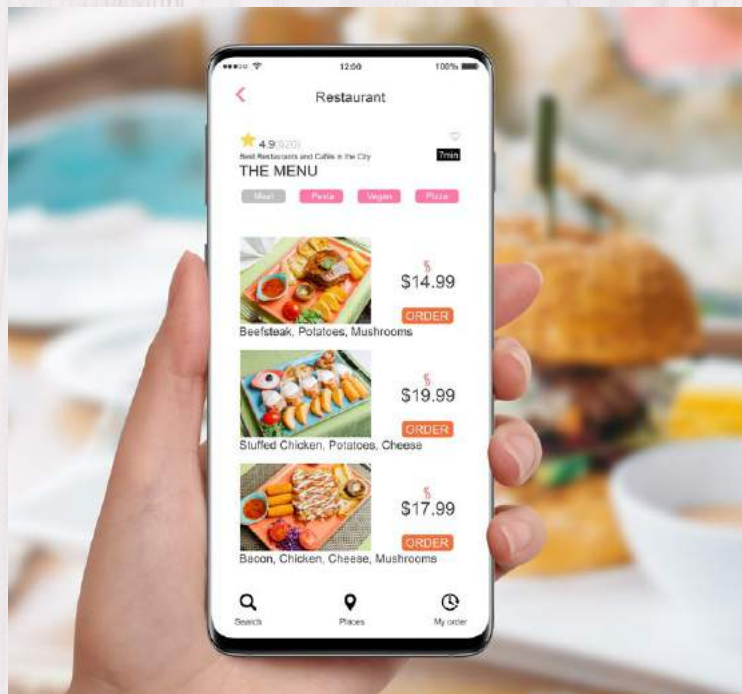
En algunas elaboraciones es importante tener en cuenta el tiempo de entrega en el tiempo total de cocción para garantizar que el plato esté en su punto cuando vaya a ser degustado.

Si uno de tus platos es muy delicado en temperaturas y texturas, puede no ser muy apropiado para tu menú de delivery, ya que no podrás garantizar que el comensal vaya a degustarlo de forma óptima.

Radio de entrega

Crema un radio de acción alrededor de tu restaurante al que los conductores puedan llegar en un tiempo de entrega adecuado sin largas esperas para el cliente. En ciudades grandes y en los casos en que tu restaurante sólo tenga un local, puede ser conveniente **limitar el radio de acción para garantizar un buen servicio, o recurrir a los encargos planificados.**

2 Adaptar los platos del menú



En ese sentido, la presentación de los platos es clave. Si un plato se sirve con todos sus ingredientes juntos, asegúrate de que no se moverá demasiado en el tránsito o de lo contrario terminará siendo un desastre. Si lo sirves por separado, pon atención en que salsas y condimentos puedan ser fácilmente identificadas por el cliente para que pueda montar el plato rápidamente y sin confusiones. **Recuerda, la experiencia del cliente tiene que ser grata desde el momento que pide la comida hasta que llega a sus manos y la consume.**

Este ejercicio puede que implique tener que hacer **adaptaciones en los platos de tu carta habitual**, pues tus opciones de menú más vendidas en el restaurante pueden no ser las mejores para la entrega a domicilio. Tendrás que considerar qué platos del menú actual podrían ir al menú delivery, cuáles necesitan una cambio o quizás sea necesario crear nuevos que se adapten mejor al servicio y demanda del cliente de delivery.

En este caso la premisa de menos es más se cumple a la perfección. Es preferible tener un **menú para entrega corto, bien dividido en categorías**, y que los platos sean fácilmente localizables y entendibles por el cliente. También deberás considerar la posibilidad de ofrecer opciones de menú cerrados, como son los **menús de día** muy solicitados por trabajadores de oficina, así como **menús para grupos** más solicitados durante los fines de semana y días festivos.

La elección de los platos es muy importante, tu carta de delivery será una declaración de cómo es tu negocio. Por eso es muy importante no solo que la comida esté buena, sino que represente a tu restaurante y que ofrezca una imagen equivalente a la que ofreces en tu local.



El delivery de entrantes y platos principales

En muchas ocasiones el cliente de delivery se encuentra fuera de su entorno/situación habitual cuando hace uso de este servicio, bien porque estén en la oficina trabajando sin tiempo de volver a casa para el almuerzo, o porque se trata de un día especial (festivo, fin de semana, celebración) y le apetece descansar de la cocina y que sean otros los que cocinen.

Para contemplar todas estas posibilidades en menú hay que considerar **tener platos que se consuman fácilmente**, incluso que no requieran el uso de cubiertos, es lo que llamamos **finger food**. Esta idea no nos debe llevar a pensar que tendremos que bajar la calidad de nuestros platos, simplemente hacer algunos ajustes. En lo que se refiere a **los entrantes, las**

masas fritas son una excelente opción porque mantienen su forma durante el transporte y suelen guardar el calor interior durante largo tiempo.

Si hablamos de **platos principales**, esa deliciosa merluza en salsa que era el best-seller de tu restaurante puede convertirse en unas ricas albóndigas de pescado con salsa de yogur.

Por otro lado, hay **platos icónicos y muy demandados en todo menú de delivery**, como son la pizza, lasaña o la hamburguesa. Son platos perfectamente adaptables y a los que puedes aportar el sello particular de tu cocina para que tu clientela siga fiel a tu establecimiento, a pesar de los cambios y adaptaciones. Al mismo tiempo es una oportunidad de diferenciarte del resto de restaurantes con nuevas propuestas como una pizza de queso stracchino, una lasaña de setas y trufa sin bechamel o una

hamburguesa de queso fresco y solomillo a la plancha o un mini bocadillo de pollo hilado al rulo de cabra.

El delivery de los postres

No debemos olvidarnos del momento postre y aplicar la misma lógica que en los anteriores platos. Por lo general **evita los postres que tienden a derretirse o desmoronarse**. En lugar de un tiramisú clásico que podría desmontarse durante el transporte, puedes servir estos vasitos de tiramisú. El mismo recurso se puede aplicar con cualquier tarta de queso como los vasitos de cheesecake de limón o unas porciones individuales de New York Cheesecake. Sirviendo los postres en vasitos o en envases individuales, garantizarás que el cliente disfrute igualmente del sabor de sus postres preferidos con una buena presentación.

3 Embalaje y envases propios



Puedes poner todo el empeño en elegir bien los platos y prepararlos impecablemente, pero si eliges malos recipientes para el transporte, puede que la comida no llegue bien presentada al cliente, generando una mala experiencia. **Usa contenedores adecuados para garantizar la integridad de los platos durante el transporte** y la llegada en buen estado de la comida al domicilio del cliente. Para ello se deben de tener en cuenta 4 permisas básicas:

1. Embalajes de comida de un solo uso y bien aislados

Utiliza envases de un solo uso cuya apertura sólo se realice antes de introducir la comida. Es importante además utilizar aquellos **envases que mantengan la temperatura y humedad perfecta de los alimentos**. Los alimentos calientes que no están aislados correctamente pueden terminar liberando condensación en sus embalajes, haciendo que la comida llegue empapada al cliente. Evítalo usando envases especiales para alimentos calientes y asegúrate de transportar separadamente los alimentos fríos como las bebidas. Presta especial atención a los envases si estás transportando líquidos y aún más si son líquidos calientes para evitar derrames.

Platos como sopas y guisos pueden ser muy rentables y quizás los quieras potenciar en tu carta de delivery, pero si los pones tienes que garantizar que van a llegar en buen estado al cliente.

A la hora de escoger los embalajes es importante de pensar en el transporte y en cómo recibirán los clientes sus pedidos

2. Elegir el tamaño correcto de los contenedores

Como ya hemos mencionado, es muy importante que tu menú siga estando presentables después de ser transportado. Elige **contenedores que no sean mucho más grandes que el artículo que estás envasando**. De esa forma conseguirás que el alimento viaje mejor, que el cliente no tenga la sensación de que "falta comida", y optimizarás también los costes de los envases.

Si además contemplas que los envases sean reutilizables y/o biodegradables darás una imagen de negocio más responsable y sostenible.

3. Envasa las salsas y los condimentos por separado

Si tiene opciones como nachos, ensaladas o patatas fritas en tu menú de entrega, **transporta las salsas y condimentos por separado** para evitar que sean un completo desastre cuando se entreguen. Mantener las salsas fuera de los platos también evita que los alimentos se empapen en exceso durante el transporte.

4. Cuida tu imagen con un buen packaging

No menos importante que una comida que llega en buen estado es que, si te lo

puedes permitir, vaya en un packaging original y con un diseño alineado con el estilo de tu negocio. Esto ayudará a tener una imagen más profesional y a que tu restaurante sea recordado en la próxima intención de compra. Si no puedes tener envases personalizados, una simple pegatina con el nombre de tu local con la que puedas personalizar los envases y las bolsas anónimas, ayudará a fomentar el recuerdo de marca del cliente.

Si además contemplas que los **envases sean reutilizables y/o biodegradables** darás una imagen de negocio más responsable y sostenible.



4 Precios



Hacer los escandallos y calcular bien los costes es esencial antes de fijar los precios.

Según expertos en análisis de costes en el negocio de hostelería, para que el delivery tenga una rentabilidad sostenida en el largo plazo, el ticket medio debería ser superior entre un **10 y un 20% del ticket medio** en el local.

Por eso es importante elegir para la carta platos que los consumidores demanden (no sirve de nada poner tus platos más rentables si nadie los pide) a un precio que haga que los pidan (no sirve de nada ponerlos si son muy caros y nadie los elige), y que a la vez te garanticen la rentabilidad a largo plazo.

Muchos negocios utilizan la estrategia de exigir un mínimo de importe en el pedido a domicilio para poder llevar a cabo el servicio.

Muchos negocios cobran un pequeño importe por el servicio de entrega a domicilio, que si bien no cubre el total del coste del envío, al menos contribuye a sufragarlo parcialmente.

Propuestas Delivery

Hemos preparado un menú especialmente pensado para aquellos que quieren dar el salto al delivery o take out.

Podrás adaptar tu oferta culinaria a esta nueva tendencia sin renunciar en ningún momento al sabor y a la calidad en tus elaboraciones.



Quescrem

Entrantes

- Bolitas sin gluten de queso y pollo al curry
- Croquetas de queso y cebolla caramelizada sin lactosa

Plato principal

- Albóndigas de pescado con salsa de yogur
- Pizza de Stracchino
- Lasaña de setas y trufa sin bechamel
- Hamburguesa de queso fresco y solomillo a la plancha
- Mini bocadillo de pollo hilado al rulo de cabra

Postre

- Vasitos de tiramisú
- Vasitos de cheesecake de limón
- New York Cheesecake

Quescrem

Bolitas sin gluten de queso y pollo al curry

Preparación

- #1.** Picar el pollo en dados de 5 milímetros o en un robot picador. Añadir la sal, el aceite y el curry y dejar adobar.
- #2.** Picar en brunoise el puerro y sofreír hasta que se dore.
- #3.** Añadir el pollo a la sartén del sofrito y cocinarlo a fuego medio alto. Cuando el pollo se dore, añadir la leche de coco y hervir hasta que se evapore. Apartarlo del fuego.
- #4.** Mezclar la preparación con el Quescrem Plus frío. Introducir en manga pastelera.
- #5.** Dosificar la mezcla sobre el pan rallado y formar una bola.
- #6.** Pasar por huevo y otra vez por pan rallado.
- #7.** Congelar (opcional). Freír y servir.

Tip

Como rebozado sin gluten se puede usar harina de maíz, panko, cebolla frita crujiente e incluso frutos secos. Quescrem Plus resiste la fritura y la congelación manteniendo su forma y textura. Además, su sabor neutro permite combinarlo con infinidad de ingredientes sólidos como jamón, solomillo, bacalao, anchoas, setas, ajetes, etc.

Ingredientes

Para el relleno

- 2.000 g de Quescrem Plus
- 800 g de pechuga de pollo
- 200 g de puerro
- 40 g de curry en polvo
- 40 g de leche de coco
- 20 g de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 8 g de sal

Para la bolita

- 1.000 g de pan rallado sin gluten
- 300 g de huevo
- 1.000 g de aceite de girasol para freír





Croquetas de queso y cebolla caramelizada sin lactosa

Preparación

- #1. En un cazo añadir el aceite y la harina y poner a fuego medio sin parar de remover hasta que se tueste ligeramente la harina.
- #2. Seguidamente añadir muy lentamente la leche caliente, sin parar de remover.
- #3. Una vez incorporada la leche y teniendo la mezcla homogénea añadir la sal, nuez moscada y la pimienta. Llevar a ebullición y mantener hirviendo durante media hora a fuego lento. A mitad de cocción añadir la cebolla caramelizada.
- #4. Dejar enfriar la mezcla un poco y añadir el Queso crema 0% Lactosa. Colocar sobre un recipiente y refrigerar durante 4 horas.
- #5. Tras las 4 horas de reposo bolear las croquetas con ayuda de dos cucharas, rebozar en pan rallado, pasar por huevo y volver a rebozar.
- #6. Una vez formadas las croquetas, congelar (opcional) y freír con el aceite a 175°C hasta que estén doradas (en el caso de freírlas desde congelación, darles dos golpes de fritura).

Tip

La masa debe estar bien fría para que las croquetas queden perfectas. Esta receta puede usarse para la elaboración de croquetas de queso con cualquiera de las variedades de queso crema Quescrem.

Ingredientes

Para las croquetas

- 50 g Aceite de Oliva Virgen Extra
- 220 g de harina
- 2 l de leche sin lactosa
- 1.000 g de Queso crema Quescrem 0% Lactosa
- 500 g de cebolla caramelizada
- 10 g de sal
- 4 g de pimienta
- 4 g de nuez moscada

Para el rebozado

- 500 g de pan rallado
- 250 g de huevo
- 1 l de aceite de girasol

Albóndigas de pescado con salsa de yogur



Preparación de albóndigas

- #1. Picar la cebolleta y el hinojo muy finamente, reservar las hojas.
- #2. Pochar en una sartén con una cucharada de aceite de oliva.
- #3. Dejar atemperar el sofrito, introducir en un bol y añadir el pescado picado en dados muy pequeños.
- #4. Después, incorporar el cebollino, la mostaza, la soja, el huevo, el diente de ajo picado y la menta picada, salpimentar.
- #5. Mezclar todo y reservar en la nevera. Hacer las albóndigas, pasar por harina y por la mezcla de huevo y perejil.
- #6. Freír en una sartén con aceite de oliva. Reservar (opcional: congelar).

Preparación de la salsa de yogur

- #1. Picar fino la chalota y sofreír en una sartén con aceite de oliva virgen extra, añadir el yogur y la leche y remover unos minutos hasta que se torne de una textura más líquida. Incorporar el zumo de lima.
- #2. Conservar refrigerado en bolsas de vacío o recipientes herméticos.

Presentación

Calentar las albóndigas en una sartén o en el horno y dosificar la salsa de yogur sobre ellas y servir calientes.

Ingredientes

Para la hamburguesa

- 3.000 g de merluza limpia
- 220 g de cebolleta
- 300g de bulbo de hinojo
- 50 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 50 g de cebollino
- 40 g de mostaza
- 60 g de salsa de soja
- 25 g de ajo picado

Para la cebolla caramelizada

- 6 huevos pequeños
- 30 g de menta fresca picada
- 180 g de pan rallado
- Sal
- Pimienta
- Harina y huevo con perejil picado para rebozar

Para la cebolla caramelizada

- 1.000 g de Yogur Culinario Quescrem
- 500g leche
- 30 g de ajo
- 375 g de chalotas
- 50 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 175 ml de zumo de lima

Pizza de Stracchino



Preparación

- #1. Disolver la levadura en el agua. Añadir el aceite y la sal a la harina, e ir añadiendo el agua con la levadura disuelta, poco a poco, mezclando bien los ingredientes. Amasar 5 minutos.
- #2. Guardar en un recipiente hermético untado en aceite durante 24h en refrigeración. Pasado el tiempo, dar forma a la masa con las manos enaceitadas en una superficie enharinada.

Montaje

- #1. Añadir los ingredientes de la pizza y hornear a 250°C en horno pizzero durante 5 minutos.
- #2. En horno de tipo doméstico hornear directamente en la base del horno durante 2-3. Después colocar la pizza en una bandeja y ponerla en la parte superior de horno y hornear otros 4-5 minutos.
- #3. En ambos casos, sacar del horno, añadir un chorro de aceite de oliva y orégano seco. Servir.

Tip

Para dar mayor presencia visual al Stracchino se puede hornear la pizza sin el mismo y añadirlo en dados justo al sacarla del horno. El Stracchino fundirá levemente y el resultado visual será mucho más diferenciador.

Ingredientes

Para la masa

- 275 g harina de trigo panificable
- 170 g de agua
- 10 g aceite de oliva
- 5,5 g de sal
- 2,5 g de levadura fresca o 0,75 g de levadura seca

Relleno

- 200 g de Stracchino Quescrem
- 60 g de tomate frito
- 20 g de tomate seco
- 30 g de berenjena cortada en rodajas de 2 mm
- Aceite de oliva virgen extra
- Orégano seco



Lasaña de setas y trufa sin bechamel

Preparación

- #1. Picar la cebolla y los ajos muy finos y sofreír con una pizca de sal hasta que se doren, añadir las setas y saltear un poco.
- #2. Cuando las setas estén casi cocinadas, añadir el vino blanco y dejar reducir.
- #3. Una vez se haya evaporado el vino, añadir el queso crema y la leche y hervir hasta que quede una textura cremosa y consistente para rellenar la lasaña salpimentar, añadir la nuez moscada y el aceite de trufa.
- #4. Hidratar las láminas de lasaña y montar en una bandeja intercalando capas de salsa de setas y queso y láminas.
- #5. Terminar con la mozzarella rallada y gratinar
- #6. en el horno durante 10 minutos en grill.
Enfriar y refrigerar durante al menos 1h.
- #7. Racionar, empaquetar, decorar con cherries y albahaca y distribuir a domicilio o vender para llevar.
- #8. Si vende fría, cortar en raciones, envasar en tarrinas individuales herméticas y dar las instrucciones al comensal de regeneración de la lasaña (transvasar a un plato y poner 10 minutos en horno con ventilación arriba y abajo y grill a 180°C o 4 minutos en microondas con grill).

Tip

Quescrem Plus es un queso crema que no se funde con el calentamiento por lo que en esta aplicación facilita que el resultado final de la lasaña sea tanto delicioso como apetecible visualmente. Facilita el corte limpio de la lasaña y su racionamiento higiénico, además, ahorra el tiempo de preparación de una bechamel. Esta receta se puede conservar tanto en refrigeración como congelada.

Ingredientes

- 1.000 g de Quescrem Plus
- 1.500 g de setas shitake
- 2 cebollas blancas
- 3 dientes de ajo
- 50 láminas pasta seca para lasaña
- 500 g de leche entera
- 100 g vino blanco o coñac
- 100 g Mozzarella
- 80 g aceite de oliva virgen extra
- 5 g aceite de trufa
- 5 g sal
- 5 g pimienta negra molida
- 5 g nuez moscada

/PRINCIPAL

/1 UNIDAD

Hamburguesa de solomillo y queso fresco a la plancha



Preparación

- #1. Pelar y cortar las cebollas en juliana.
- #2. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y añadir la cebolla para que se poche bien.
- #3. Dejar unos 30 minutos a fuego bajo, hasta que esté blanda y transparente.
- #4. Agregar el azúcar moreno y el vinagre de Módena y remover a fuego lento hasta que caramelice.
- #5. Cortar un medallón de solomillo de unos 6 cm de longitud. Marcarlo en la plancha al punto de cocción deseado.
- #6. Cortar el Queso Fresco Mediterráneo Quescrem en lonchas del tamaño de los solomillos y de un grosor de medio centímetro.
- #7. Marcarlo a la plancha con un chorrito de aceite de oliva durante un minuto por cada lado, hasta que esté dorado.

Montaje

- #1. Montar sobre la base del pan la cebolla caramelizada y algunas hojas de lechuga variada, a continuación el solomillo ibérico a
- #2. la plancha y finalmente el Queso Fresco Mediterráneo Quescrem a la plancha. Tapar con la otra rodaja de pan de forma que no presione los ingredientes y se puedan ver.
- #3. Añadir si se desea un tomate cherry cortado por la mitad.

Ingredientes

Para la hamburguesa

- 1 unidad de pan para mini hamburguesa
- 50 g de solomillo ibérico
- 50 g de Queso Fresco Mediterráneo Quescrem
- Hojas de lechuga variada (canónigo, radicchio, etc)
- 20 g de cebolla caramelizada

Para la cebolla caramelizada

- 56 g de cebolla
- 8,4 g de azúcar moreno
- 4 g de aceite de oliva
- 1,75 g de vinagre de Módena



Mini bocadillo de pollo hilado al rulo de cabra

Preparación

- #1. Cocer la pechuga de pollo en agua sazonada. En caliente deshilar con ayuda de dos tenedores.
- #2. Mezclar la pechuga hilada con el Queso Crema con Rulo de cabra y reservar (se puede conservar en un recipiente hermético o incluso en una bolsa a vacío).
- #3. Hornear brevemente el pan de hamburguesa.
- #4. Calentar el pollo al rulo de cabra.
- #5. Echar un chorro de aceite de oliva sobre el pan de abajo, colocar una rodaja de tomate y sobre ella poner el pollo al rulo de cabra.
- #6. Aromatizar con albahaca y decorar con tomate cherry amarillo.
- #7. Tapar con el otro pan y servir caliente.

Tip

Quescrem Rulo de Cabra se presenta como un queso crema homogéneo y por eso es muy fácil de fundir para incorporar como salsa cremosa de una carne hilada. Mantiene su textura y estabilidad tras el calentamiento, facilitando la gestión de las preelaboraciones.

Ingredientes

- 200 g de Queso Crema con Rulo de Cabra
- 1.000 g de pechuga de pollo
- 100 g de tomate bola
- 20 g aceite de Oliva Virgen Extra
- 50 g de tomate cherry amarillo
- 20 g de albahaca
- 2 g de sal
- 5 panes de hamburguesa

Vasito de Tiramisú

Preparación

- #1. Calentar la leche con el azúcar hasta ebullición y apartar del fuego.
- #2. En el bol de la batidora o kitchenaid, poner a montar las yemas de huevo hasta que blanqueen, añadir el Mascarpone y la nata y batir hasta que monte (primero a velocidad lenta hasta que se mezcle y después a máxima para que incorpore aireación).
- #3. Cuando la mousse esté totalmente montada, verter en hilo la mezcla de la leche y el azúcar.
- #4. Meter en manga pastelera y utilizar de inmediato.

Montaje

- #1. Colocar dos trocitos de bizcochos de soletilla cubriendo el fondo de los vasos de 125ml.
- #2. Mezclar el café y el licor de almendra amarga y con ayuda de una jarra, humedecer los bizcochos de los vasos con la mezcla del café sin que se empapen por completo.
- #3. Llenar hasta arriba del vaso con mousse de Mascarpone y enrasar con ayuda de una espátula.
- #4. Espolvorear cacao en polvo por encima y cubrir con la tapa.
- #5. Refrigerar durante al menos una hora y distribuir a domicilio o para llevar.

Tip

Gracias a la consistencia del Mascarpone Quescrem, y a su 42% de grasa se puede elaborar un tiramisú delicioso y estable al almacenamiento y transporte sin necesidad de añadir gelatina y de forma muy rápida y cómoda tanto para un restaurante como para un obrador de pastelería. Además, gracias a su alta capacidad de aireación, en esta receta se obtiene un rendimiento óptimo y el escandallo por ración es más ajustado.

Ingredientes

Presentación

- 300 g de bizcochos de soletilla
- 250 g de café solo
- 40 g de licor de almendra amarga Amaretto

Mousse de Mascarpone

- 500 g de Quescrem Mascarpone
- 100 g de leche
- 400 g de nata 35%
- 100 g de azúcar
- 20 de yema de huevo





Vasito de Cheesecake de Limón

Preparación

- #1. Para la mousse, mezclar todos los ingredientes en el bol de una batidora tipo kitchenaid (o batidora de mano) y batir durante 2 o 3 minutos hasta que monte y adquiera una textura consistente.
- #2. Para preparar la gelatina, llevar a ebullición el agua con la corteza de limón y el azúcar. Dejar infundir durante 5 minutos y colar. Volver a calentar y añadir la gelatina previamente hidratada.

Montaje

- #1. Con ayuda de una cuchara medidora repartir 10g de crumble en cada vasito de 125ml.
- #2. Dosificar desde manga pastelera la mousse de cheesecake y cubrir con la gelatina aun templada.
- #3. Tapar envases con la tapa inmediatamente.
- #4. Dejar gelificar durante 4h en refrigeración antes de su venta.

Tip

Quescrem Natural aporta a los postres aireados unos aromas y sabores muy característicos. Además, gracias a la mazada, Quescrem Natural tiene alta capacidad de aireación (overrun) por lo que en esta receta el escandallo por ración de postre es más ajustado. Por su textura mousse se mantiene muy estable durante la refrigeración y transporte a domicilio, incluso se puede congelar.

Ingredientes

Gelatina de Limón

- 100 g de zumo de limón
- 300 g de agua
- 50 g de azúcar blanco
- 6 g de gelatina neutra
- 1 u de corteza de limón (opcional)

Mousse de Cheesecake

- 500 g de Queso Crema Natural Quescrem
- 100 g de leche
- 400 g de nata 35%
- 100 g de azúcar blanco
- 3 g de corteza de limón

Montaje

- 300 g de Crumble de Galleta





New York Cheesecake

Preparación

- #1. Triturar las galletas y añadir la mantequilla derretida. Mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Cubrir dos moldes de 16-18cm con esta base y hornear durante 10 minutos a 180 grados en el horno precalentado. Dejar enfriar.
- #2. Ablandar el Queso Crema con ayuda de la pala de la batidora, añadir la nata poco a poco y mezclar hasta que quede homogéneo.
- #3. Seguidamente añadir los huevos poco a poco mientras se sigue mezclando a velocidad lenta para no incorporar aireación.
- #4. En otro bol, mezclar el azúcar y el almidón para que el grano se haga más fino y no forme grumos e incorporar a la mezcla anterior.
- #5. Cuando haya quedado homogénea, verter sobre la base de galleta y hornear a 160°C durante 60 minutos hasta que la tarta se cuaje por completo. Sacar del horno, dejar enfriar y refrigerar durante 4h

Montaje

- #1. Cortar en 8 porciones cada una y colocar una lámina de acetato de mayor altura que la tarta alrededor de la porción como protección para la conservación y transporte.
- #2. Decorar con fruta fresca en el hueco sobrante del acetato.
- #3. Empaquetar en un recipiente hermético y transportar al domicilio.

Tip

La New York Cheesecake es un clásico de la pastelería y de los postres, esta versión con Quescrem Natural ajustada a los requisitos del servicio a domicilio o para llevar el comensal podrá disfrutar de una cheesecake de una textura y sabor excepcional, sin renunciar a un resultado visual perfecto.

Ingredientes

Base de Galleta

- 240 g de galleta digestive
- 120 g de mantequilla

New York Cheesecake

- 1.000 g de Queso Crema Natural Quescrem
- 200 g de nata 35% M.G.
- 250 g de azúcar blanco
- 50 g de almidón de maíz
- 250 g de huevos

¿CÓMO HACER LAS ENTREGAS A DOMICILIO?

Hay que tomar la decisión sobre cómo hacer las entregas a domicilio, y aquí se presentan varias alternativas que podemos resumir en decidir si usar un servicio ofrecido por terceros o realizar las entregas nosotros mismos.

1. Servicio de Delivery ofrecido por terceros

Las plataformas de delivery son una alternativa a considerar para ofrecer un servicio de comida a domicilio en tu negocio sin exigirte una gran inversión. Es por tanto una buena opción a considerar para pequeños y medianos negocios de restauración. Muchas de estas plataformas son flexibles y permiten que el servicio de transporte sea opcional, pudiendo el negocio de hostelería utilizar la plataforma solo para el servicio de venta y asumir ellos mismos el transporte. El procedimiento para adscribirse y operar con uno de esos servicios es sencillo, vía telemática, y muy similar para todos:

1. El local de restauración realiza un **registro online** aportando sus datos e introduciendo su carta en el sistema elegido.
2. El cliente elige el menú, realiza el pago, y al local de hostelería le entra la comanda vía app. El **pago es telemático**, sin dinero en metálico con opción a elegir entre tarjeta bancaria o bien sistemas de pago como paypal o similares.
3. El restaurante procede a preparar la comida solicitada y a empaquetarla debidamente.
4. En caso de que se haya optado por externalizar también el servicio de transporte, la comida es recogida por un repartidor para entregarlo en el lugar indicado por el cliente **usando contenedores seguros e higienizables tras cada servicio**, ya se trate de la caja en una moto o el macuto de los riders.

Principales servicios y tarifas de delivery en España

En España existen varias alternativas para entregar comida a domicilio a través de plataformas de delivery. Muchos restaurantes deciden operar con varias de ellas a la vez para así multiplicar la visibilidad de su negocio. **Los costes de servicio suelen ir a comisión, aunque algunas de ellas solicitan una tasa de apertura inicial.** Estas son las principales plataformas que operan en nuestro país y sus costes de servicio:



deliveroo

Tasa de apertura de 324 € más IVA, más una comisión del 35% más IVA en cada envío. Tributa en España.



JUST EAT

Comisión del 30% más IVA en cada envío. Tributa en España.



Uber Eats

Comisión del 30% más IVA, más 0,20 € en cada envío. Tributa fuera de España, y el local ha de darse de alta en Hacienda en el Registro de Operadores Intracomunitarios.



Glovo

Tasa de apertura de 150 € más IVA, más una comisión del 40% más IVA.



2. Servicios de Delivery propios

A pesar de todo lo anterior quizás te estés planteando asumir el servicio de delivery desde tu negocio. En este caso además de asumir el embalaje apropiado del menú, tendrás que disponer de una **plataforma propia para que los clientes realicen los pedidos online**, además de un servicio de transporte propio.

Menú en línea

El cliente quiere visualizar antes el menú que ofrece tu negocio y tener la posibilidad de hacer el pedido y pago online. Para ello tendrás que tener en cuenta lo siguiente a la hora de diseñar o adaptar tu página web para el delivery:

Facilidad de uso: que sea sencillo de realizar pedidos, con flexibilidad en las opciones de pago (tarjeta, paypal, cash a la entrega...); con la posibilidad de elección del horario de entrega por parte del cliente; opción de compra desde app en móvil o tablet; y posibilidad de dejar valoraciones de su experiencia por parte de los clientes.

Menú visual: para que sea atractivo al potencial cliente debe tener fotos profesionales de los platos, descripciones cortas y precisas de los mismos y una presentación con colores atractivos y diseños llamativo.

Actualización del menú: evitar la frustración del cliente, si un plato se agota elimínalo de inmediato de la web para que no sea solicitado erróneamente.

Servicio de reparto

Una de las partes que más dificultades implica a la hora de asumir el servicio de delivery con nuestros propios recursos, es el de asumir el servicio de reparto a domicilio. **Si tu volumen de pedidos es alto, tendrás que asegurarte de tener suficientes conductores y vehículos en tu flota de reparto para cumplir con las exigencias de las órdenes de entrega.** Puedes perjudicar los tiempos de entrega promedio si necesitas esperar a que un solo conductor regrese de su ruta.





3. Delivery externo vs. delivery propio

Cuando decidimos externalizar el servicio de delivery a través de una plataforma de marketplace, o asumimos este servicio desde nuestro propio negocio hay que analizar cuales son lo principales pros y contras para ver si son la mejor opción para nuestro negocio de hostelería:

Delivery Externo

Delivery Propio

Ventajas

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • La empresa externa aporta su infraestructura de pedidos y la flota de transporte necesaria para las entregas. • Cuentas con una amplia base de datos de clientes y por tanto la demanda ya está generada. • El sistema de pagos telemático está ya desarrollado. • La prevención de riesgos laborales y medidas de seguridad del personal repartidor corre por cuenta de la plataforma de delivery. | <ul style="list-style-type: none"> • Al no tener que pagar ninguna comisión a una empresa externa tendrás más margen de beneficio en cada pedido. • Mayor control sobre cómo le llega el producto al comensal y de todo el proceso de la entrega del pedido. • Posibilidad de ofrecer una experiencia mucho más personalizada y única para cada cliente. |
|--|---|

Desventajas

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Debido a la comisión que cobra la empresa externa tendrás menos margen de ingresos por pedido. • Si llevamos nuestros platos a un marketplace, lo normal es que haya que compartir los datos de nuestros clientes con el resto de restaurantes que usan la misma plataforma y que podrán hacerles llegar sus ofertas. | <ul style="list-style-type: none"> • No cuentas con ninguna base de datos de clientes y por tanto tendrás que generar la demanda. • Tendrás que asumir los costes de transporte, personal repartidor y combustible. • Tendrás que contemplar tener una plataforma/web online de pedidos con pago digitalizado para estar a la altura de la competencia. • La prevención de riesgos laborales y medidas de seguridad del personal repartidor corre por tu cuenta. |
|--|--|



Consideraciones especiales para entregas en tiempos de COVID-19

En estos tiempos extraños que vivimos se hace necesario contemplar unas medidas extras de seguridad en los servicios de entrega que parecen que van a quedarse por largo tiempo entre nosotros a raíz de la **crisis sanitaria provocada por el Covid-19**:

- Los repartidores deberán disponer de **Equipos de Protección Individual para el trabajador (EPI)**. Guantes y mascarilla, a pesar de que hará las entregas sin contacto, saldrá al exterior y tocará elementos como el telefonillo, vehículo, etc.

- **Doble empaquetado del menú de entrega**: la capa más exterior será la que entre en contacto con el repartidor, que a su vez llevará guantes para protegerse a sí mismo y a otros. El repartidor coge este paquete, lo coloca en el contenedor de su vehículo y, al llegar al destino, abre la bolsa exterior y será el cliente el que recoja la bolsa interior sin tocar nada más.

- Algunas plataformas de delivery están dando la opción al cliente de optar por la **entrega en puerta**. En estos casos el repartidor llamaría al timbre y dejaría el pedido en la puerta para que no hubiera contacto directo con el cliente.





El take-away como opción intermedia

También existe la opción de que la gente haga pedidos en tu restaurante para **recoger el menú en tu negocio** también llamado **take-out o take-away** es una solución intermedia que te ahorrará muchos costes.

El take-out **una fórmula que puedes adoptar en tu negocio independientemente de la dimensión del local o el número de mesas que tengas**. Con él además de tu clientela habitual, podrás captar a trabajadores de oficinas cercanas y estudiantes y en general personas sin tiempo para sentarse a comer en un restaurante.

En un futuro post-covid se perfila como una de las alternativas que más peso va a tener, ya que la gente tendrá muchas ganas de comer al aire libre después de los días de retención en casa y es **perfecto como alternativa al delivery** que implican comer en casa o en la oficina.

Las mismas medidas de embalaje y envasado que hemos descrito en el caso del delivery son aplicables en el caso del take-out, además de las medidas de seguridad e higiene reforzadas que debemos contemplar en el establecimiento.



¿Está tu negocio de hostelería preparado para el delivery?

En definitiva, **el delivery y el take-away pueden ser líneas de negocio rentables** que nos ayude a aumentar el número de servicios que damos en un día a pesar de que el aforo en nuestros locales se reduzca. Como todo, puede no ser apropiado para todos los tipos de locales y negocios, y hay que analizar con detalle cada caso para tomar una decisión acertada y elegir el servicio que más se adapte a las características de nuestro establecimiento.



Visita nuestra página web para ver más artículos como este e inspírate con nuestras recetas.

www.quescrem.es