



КАК НЕ ПРЕВРАТИТЬ КОРПОРАТИВ В ГОЛОДНЫЕ ИГРЫ?

Новый год не за горами, и в петербургских офисах уже начинают гулять запахи душистых мандаринов и зеленых елей, а сотрудники обсуждают предстоящий корпоратив. Будет ли это стилизованная вечеринка, банальная гулянка в офисе или вылазка за город, с баней и бассейном — на всех праздниках важно одно: не остаться голодным! И чтобы не было неловких моментов, нужно хорошо продумать гастрономические развлечения коллег. Не зря же говорят: «Сытый конь — добрый конь». Мы выяснили, как и чем накормить сослуживцев, чтобы во время веселого праздника ни у кого не стало сосать под ложечкой.

МЕНЮ НА ВКУС И ЦВЕТ

Перебираешь в голове названия всевозможных кафешек, баров и ресторанов — и на ум сразу приходит «2 Берега». Может, потому что это одна из старых, в хорошем смысле слова, служб доставки — в Петербурге компания работает десять лет. Наверняка каждый из нас не раз заказывал пиццу или суши, в том числе и в этой компании, но было это чаще всего в обычные дни календаря. А как быть с праздниками? А как быть с той истерией, что творится везде и повсюду перед новогодними корпоративами? Как не остаться без любимых вкусов? И тут не нужно быть гастрономическим сенселем — все необходимо продумать заранее. Сразу же возникает другой вопрос: что выбрать для новогоднего меню? Специалисты компании «2 Берега» любезно поделились тем, как быстро можно решить кулинарный вопрос праздника.

Руководитель SMM-отдела: «В любой день львиную долю заказов у нас составляют пиццы, осетинские пироги, роллы. Конечно, на этом наша ассортиментная линейка не заканчивается. В топе продаж также бургеры, супы, десерты, а для тех, кто соблюдает диету, есть фитнес-меню. Ну и какой фуршет или банкет без традиционных новогодних салатов — оливье или винегрета? Это у нас тоже есть. Чтобы быть конкурентоспособными на рынке компаний по доставке еды, мы изучаем интересы наших клиентов и удовлетворяем их. А так как мы работаем далеко не первый год, в декабрьские праздники наши заказчики предпочитают видеть на столе уже полюбившиеся домашние пироги, пиццы, роллы, салаты. Просто на корпоративе все это в изобилии».

Итак, будете ли вы гулять на обычном корпоративе прямо у рабочего стола или на выездной вечеринке в стиле «лакшери», «Пепперони» или салат с тигровыми креветками будут доступны что на том празднике жизни, что на другом. Тут уже дело в предпочтениях и вкусах. А когда делать заказ? Правильно, звонить в компанию!

ПОЗВОНИ МНЕ, ПОЗВОНИ...

В колл-центре службы доставки еды семь дней в неделю сотни операторов обрабатывают заказы, которые поступают по телефону, через мобильное приложение и сайт. К слову, с клиентами общаются в основном девушки. Впрочем, как выглядит оператор по ту сторону телефонной трубки не важно, главное — быстро оформить заявку.



Директор колл-центра: «Наши специалисты работают максимально быстро. В среднем за минуту в колл-центр поступает 30 звонков. Наши клиенты в ожидании остаются не более пяти секунд, а уже через минуту заказ отправляется администратору цеха. Даже если заказ большой, его максимальное время пути от оператора колл-центра до поваров на кухне составляет 2,5 минуты».

ОСТОРОЖНО, ГОРЯЧО

В предновогодние дни кухня службы доставки еды превращается, как говорят сами сотрудники, в самое жаркое место на Земле. Количество заказов растет в это время в геометрической прогрессии, и, чтобы не заставлять клиента ждать, к корпоративной буре готовятся заранее: увеличивают штат, а темпы работы производственного цеха ускоряются в разы. При этом в компании придерживаются принципа «Разделяй и властвуй».

Администратор производственного цеха: «Заказ, который после оформления появляется в CRM-системе, направляется в ближайший к адресу цех. И каждый повар берет на себя закрепленную за ним работу. Так, один сотрудник у нас занимается заготовкой теста, другой — сбором пиццы, третий — приготовлением роллов. Четко отлаженная схема, словно механизм швейцарских часов, не дает сбоев».

Еще одна рабочая схема, которая позволяет доставить домашнюю еду «с пылу с жару» на праздничный стол, — предзаказ. Сервис идеально подходит для тех, кто уже знает, где и как будет праздновать Новый год с коллегами. В компании «2 Берега» для позабавившихся о своем празднике клиентов действуют скидки.

БЫСТРЕЕ ГОЛОДА

Слоган или, как говорят рекламщики, уникальное торговое предложение «Пицца за 30 минут или бесплатно» сегодня приводят в пример практически все учебники по маркетингу. Придумал его предприимчивый владелец небольшой американской пиццерии, которая впоследствии превратилась в одно из крупнейших предприятий США. Этот принцип работает и сегодня. В «2 Берега» он звучит немного иначе: «Доставим вовремя или бесплатно», то есть если курьер опоздал хотя бы на минуту, следующий заказ клиент получает бесплатно. Удобно? Да.

Директор службы операционной деятельности: «Доставка в кулинарном бизнесе — важное звено. Поэтому компания «2 Берега» не просто обещает быструю доставку, а гарантирует ее. У нас разработана логистическая карта, которая охватывает весь город. Так, в каждом районе находится по одному, а в некоторых и по два цеха. И как результат, еда доставляется за несколько минут и не успевает остынуть».

За свои старания компания получила народное признание. В октябре 2016 года «2 Берега» стала обладательницей ресторанной премии в номинации «Лучшая доставка». Так что клиент может быть спокоен, что его пиццы, пироги и роллы будут доставлены к двери дома, к праздничному столу или на танцпол новогодней вечеринки горячими, свежими и вовремя.

Светлана Скультина