

فرض کنید از رستوران محبوبتان غذا سفارش داده‌اید و 30 دقیقه بعد غذا کاملاً سرد به دست شما می‌رسد. احتمالاً غذا را می‌خورید اما این تجربه‌ی بد حتماً در ذهن شما می‌ماند و حس بدی به شما می‌دهد و شاید دیگر از آن رستوران سفارش غذا ندهید.

از طرفی صاحبان رستوران و فست فود باید از به وجود آمدن همچنین تجربه‌ای جلوگیری کند و اولین قدم برای این کار انتخاب بهترین بسته بندی بیرون بر غذا است. جعبه غذا بیرون بر باید غذا را تا رسیدن به دست مشتری گرم و تازه نگه دارد. این روزها نگهداری از غذا و حفظ پروتکل‌های بهداشتی ویروس کرونا هم در بسته بندی غذا مهم است به خصوص که تعداد سفارش بیرون بر هم بیشتر شده است. در ادامه مهم‌ترین قابلیت‌هایی که پاکت کاغذی، جعبه غذا، پک مواد غذایی، ظروف بسته بندی رستوران، پاکت بیرون یا هر بسته بندی غذا بیرون بر دیگر باید داشته باشند را معرفی می‌کنیم.

بسته بندی بیرون بر ضد باکتری

در رستوران و فست فود ها انتقال باکتری‌ها و دیگر میکروبه‌های آلوده از کارکنان، لوازم آشپزی، مواد غذایی، سطوح به غذا امکان‌پذیر است. این انتقال باکتری ممکن است در مرحله‌ی آماده‌سازی غذا صورت بگیرد حتی در بسته بندی غذای بیرون. انتخاب ظروف بسته بندی مناسب جلوی انتقال باکتری در حمل و نقل غذای بیرون را می‌گیرد انتخاب جعبه غذا مناسب که محکم بسته می‌شود الان در اپیدمی ویروس کرونا بیشتر از هر وقت دیگری اهمیت دارد.

تأثیر جعبه غذا بیرون بر روی طعم غذا

فقط حس چشایی در لذت بردن انسان از غذا خوردن دخیل نیست و حس‌های دیگر هم به بهتر شدن این تجربه کمک می‌کنند مثل حس بویایی و بینایی. بسته بندی غذا باید غذا را کاملاً سر جایش نگه دارد تا وقتی به دست مشتری می‌رسد شکل خوبی داشته باشد و از هم وا نرفته باشد. هیچ‌کس دوست ندارد یک غذای له‌شده و به‌هم‌ریخته را بخورد.

گرم نگه‌داشتن غذای بیرون

در انتخاب جعبه غذا بیرون بر یا پاکت بیرون بر باید به حفظ دمای غذا دقت کرد. هیچ چیزی بدتر از سفارش دادن غذای بیرون (پیتزا، پاستا، سوپ، همبرگر، ساندویچ و تقریباً همه‌ی غذاهای گرم دنیا) و سرد رسیدن آن به دست مشتری نیست. 60 درصد دلیل سفارش مردم از یک رستوران یا فست فود کیفیت، گرما و تازه بودن غذا است. غذای سرد مثل سالاد باید در بسته بندی جدا از غذایی گرم مثل پیتزا قرار بگیرد تا هر غذا با دمای مشخص خودش به دست مشتری برسد.

فروش بیشتر جعبه غذا بیرون بر

اکثر مواقع مردم با چشم‌هایشان خرید می‌کنند نه بر اساس نیاز و بسته بندی غذا به فروش بیشتر کمک می‌کند. بهتر است جعبه غذا بیرون چاپ دار با طراحی مناسب انتخاب کنید زیرا جعبه غذا چاپ دار تأثیر بیشتری روی خرید نسبت به جعبه غذا ساده بدون چاپ می‌زارد. حتماً لوگو رستوران یا فست فود را روی کارتن غذا و پاکت غذا چاپ کنید تا به بازاریابی و تبلیغات برندتان کمک کند.