



Comprendre les besoins de l'opérateur en matière de commandes à emporter (TOTG)

1

Programme TOTG

- L'opérateur dispose-t-il d'un programme TOTG bien établi? Quels sont ses objectifs?
- L'opérateur est-il satisfait de ses résultats en matière de TOTG? Si ce n'est pas le cas, quelles sont les préoccupations?
- Quelles sont les évaluations et les commentaires qu'il reçoit sur les médias sociaux? Des commentaires sur la qualité du programme TOTG?
- Y a-t-il des paramètres législatifs à comprendre dans son emplacement?

2

Menu TOTG

- L'opérateur a-t-il un menu TOTG sur mesure?
- Quels sont ses articles les plus demandés et son menu général?
- Quel est le pourcentage des commandes à emporter pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou le souper?
- Y a-t-il des changements à venir dans le menu et cela a-t-il une incidence sur le programme TOTG?

3

Emballage relatif au TOTG

- Quel emballage l'opérateur utilise-t-il aujourd'hui?
- Son emballage actuel offre-t-il à ses clients la meilleure expérience possible? -- Par exemple, la présentation, la qualité des aliments (chauds, froids, croustillants, etc.), la résistance aux fuites, la durabilité.
- Prévoit-il que ses clients pourront réchauffer ou réutiliser leurs contenants?
- Incorporent-il l'emballage dans le coût des aliments ou ajoute-t-il des frais d'emballage pour les commandes TOTG?