



El aumento del Takeaway en los restaurantes

El **aumento del Takeaway en los restaurantes** se ha convertido en el nuevo aliado. El mercado de comida a domicilio está revolucionando la industria hoy en día.

La importancia de estas nuevas opciones de alimentos ha crecido tanto que los españoles las usan en promedio seis veces al mes. Así lo asegura el informe 2020, de la consultora Nielsen, presentado en el Congreso de AECOC sobre estrategia comercial y de marketing, celebrado en Madrid.



Aumento del Takeaway en los restaurantes se hace mucho más visible

Se estima que dos de cada diez tiendas de comestibles en el país ya tienden a los productos preparados. Con la introducción de este servicio, estas tiendas han logrado un aumento del 50% en las ventas durante el horario de mayor audiencia (entre las 19 y las 23 horas).

El negocio también ha respondido a una necesidad de los consumidores: dos de cada tres personas que piden comida en un restaurante para comer en casa, reconocieron que era porque no tenían nada que cocinar. Mientras que la otra mitad alude que es por comodidad de no tener que ir al lugar.

Al principio del estado de emergencia, la mayoría de los [propietarios](#) se negaron a seguir cocinando a puerta cerrada, argumentando que la esencia de un restaurante era tener a los invitados en el lugar. Pero ahora todo eso cambió.

Conoce el top 10 de la [gastronomía de Girona](#) [DELICIOSO]



La tecnología en el mundo del Takeaway

Las aplicaciones de entrega de alimentos tienen un nuevo aliado en su lucha por los negocios en una economía hundida por el coronavirus.

A medida que los consumidores encerrados se cansan de cocinar en casa o buscan cambiar su rutina diaria, más personas quieren las entregas para llevar.

“Tus opciones como ser humano son bastante limitadas” durante el brote de coronavirus, dijo Jitse Groen, director ejecutivo de Takeaway.com, uno de los servicios de pedidos de restaurantes en línea más grandes de Europa, en una entrevista con el Financial Times.

¿Cuánto tiempo puedes sentarte en tu casa con alimentos enlatados? Se vuelve un poco tedioso comer lo mismo todos los días, enfatizó Groen.

Para algunos, pedir comida para llevar puede incluso ser un sustituto de actividades como salir a una terraza o a un parque, que están fuera del alcance de muchos, bajo las restricciones del coronavirus, agregó el director.



Nuevas formas de consumo que brindan los restaurantes

Entre los temas abordados por muchas personas, se destacan las nuevas formas de consumo que se están implantando entre los españoles, como el reparto por ejemplo, que ha aumentado con la llegada de COVID-19.



Como se indicó en el informe preparado por Ipsos con una muestra de 1.000 personas, el 63% de los encuestados dijeron que han ordenado comida a domicilio durante la pandemia y, de estos, el 18% incluso eligió probar nuevos lugares.

Dentro de las nuevas formas de consumo se encuentra el Takeaway siendo uno de los más populares del mercado.

Descubre: [Restaurantes Covid free: Métodos de desinfección y sistema de trabajo](#)

Pero, ¿Qué es Takeaway?

Sin duda alguna, es la manera en cómo puedes comer tu comida favorita pidiendo la orden para llevar. Un término que se refiere a la comida servida y envasada. Es la forma fantástica de comer en cualquier otro lugar que no sea el restaurante.

Por si no lo sabes, " to Take Away" significa "para llevar", en otras palabras, se trata de que el restaurante te prepare la comida dentro del restaurante para que la puedas llevar contigo y disfrutar en otra parte.



El Takeaway y la entrega de comida en restaurantes es tendencia

Hoy día es lo que se maneja con mayor popularidad. Y para la industria de la restauración también representan importantes oportunidades para hacer rentable la oferta culinaria.

Inicialmente, el concepto de comida para llevar estaba estrechamente ligado a la comida rápida, pero eso ha cambiado. Desde el palo hawaiano hasta la comida tradicional, las posibilidades aumentan día a día.



Pedidos con mucha más frecuencia

Las acciones de Just Eat Takeaway subieron un 11% este mes en el país Ibérico, volviendo a los niveles vistos por última vez a finales de febrero, antes de que Covid-19 llegara a la mayor parte de Europa.

Es así como casi una cuarta parte de los consumidores (23%) en España dicen que su uso más frecuente de comida para llevar y entrega ha sido mayor hoy en día y creen que será permanente.

Los consumidores exigen una experiencia digital sin fricciones, ya que el 70% prefieren realizar sus pedidos de entrega en línea a como lo realizaban antes de que llegara el coronavirus.

A medida que continúan las preocupaciones por la seguridad, el 71% de los consumidores solicita la entrega sin contacto a los restaurantes. Ahora más que nunca, los clientes quieren obtener su comida e irse rápidamente.

No es probable que el aumento en los pedidos fuera de las instalaciones cambie pronto, ya que casi la mitad (46%) de los consumidores esperan que sus hábitos alimenticios se mantengan en los niveles actuales de COVID-19 en el futuro previsible.



Una recuperación en el negocio del Takeaway

El factor de Covid-19 impulsó un aumento del Takeaway en los restaurantes de manera rápida de lo que esperaban los inversores y analistas, así lo reveló la compañía Takeaway.com.

Aunque los volúmenes de pedidos disminuyeron drásticamente a mediados de marzo, se habrían "recuperado fuertemente" a finales de mes.

Los mercados más grandes de Takeaway, incluidos Alemania y los Países Bajos, se han recuperado a pesar de que permanecen bloqueados.



Otras empresas de reparto de alimentos que operan en esas áreas apuntan a tendencias similares, con una demanda también repuntando en el sur de Europa, aunque el negocio en el Reino Unido sigue siendo más moderado.

Conoce la [historia de la ciudad de Girona](#)

El sector se está desarrollando a un ritmo vertiginoso

Las mesas y sillas han desaparecido de los focos habituales de los restaurantes y han sido ocupadas por el servicio de comida para llevar o a domicilio.

Los datos de los pedidos telefónicos son difíciles de cuantificar, pero es más fácil seguir las transacciones por Internet.

Para el cuarto trimestre de 2019 muchos restaurantes registraron un alto porcentaje de ganancias en el total de transacciones de comercio electrónico. Esto es más de lo que registraron el año anterior, con más de 65 millones de euros.

En el conjunto de este año, los pedidos aumentaron un 44,9% (hasta 10 millones) y las ventas un 42,8% (hasta 220,9 millones).



La entrega de alimentos llegó para quedarse

La explosión del servicio de entrega de alimentos estaba destinada a suceder, y toda la industria de la restauración ha estado luchando para intentar mantenerse al día con la evolución de este sector.

Restaurant Girona



Debido a este cambio, los productos básicos clásicos de comida para llevar, como el chino, la pizza y la comida india, están siendo más vistos por los restaurantes, que lo ofrecen ahora como servicios de entrega.

El auge de la tecnología, como se ha dicho anteriormente, ha jugado un papel clave en el rápido desarrollo del mercado de entrega. El aumento del Takeaway en los restaurantes ha sido un buen augurio para los propietarios, ya que ha aliviado las ventas, ha aumentado los ingresos y ha ayudado a las empresas a atraer a una audiencia más amplia.

Quienes trabajan en esta industria ahora deben basar su modelo de negocio en torno a las demandas de los consumidores para poder prosperar. A pesar de que algunas empresas se están comprometiendo con la forma de vida empresarial de las entregas, otras aún expresan cautela debido a la dificultad de integrar la entrega en un nuevo mundo.