

El embalaje es **la cara de tu comercio en la puerta del cliente**. Estos seis consejos son simples, no cuestan nada y hacen una diferencia enorme en cómo llega cada pedido.

1

Bolsa cerrada, cliente tranquilo

Cerrá la bolsa con cinta o con los **calcos de seguridad de Nogo**. Nadie la abre hasta el cliente — y eso genera confianza.

2

Frío y caliente, separados

Nunca en la misma bolsa: la comida caliente en su envase y **el helado o las bebidas frías aparte**.

3

Líquidos parados y sellados

Botellas y vasos siempre **verticales**, con tapa firme y film si hace falta. Un derrame arruina todo el pedido.

4

Lo frágil arriba

Lo pesado abajo, lo blando y frágil arriba. Las papas fritas en bolsa aparte respiran mejor y llegan crocantes.

5

Nombre y pedido visibles

Escribí el **nombre del cliente** o el número de pedido en la bolsa: retiros más rápidos y cero confusiones.

6

Los detalles suman

Servilletas y cubiertos si es comida, el ticket adentro, y bolsa del tamaño justo para que nada se vuelque en el viaje.



Los calcos de cierre de Nogo son gratis. Pedilos por WhatsApp y te los llevamos al local.



Antes de entregar la bolsa, un vistazo:

- | | |
|---|--|
| ☐ ¿Está todo lo que pidió el cliente? | ☐ ¿La bolsa quedó cerrada con cinta o calco? |
| ☐ ¿Los líquidos van parados y sellados? | ☐ ¿Se ve el nombre o número de pedido? |