

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

UNA GUÍA PARA PROMOCIONAR BAJA GRADUACIÓN Y SIN ALCOHOL

Los servicios bajos en alcohol y sin alcohol son una gran opción para tu menú, ya que no solo ayudan a aumentar los márgenes de ganancias, sino que también pueden hacer que tu local sea inclusivo para una variedad de clientes.

Aprende cómo introducir con éxito servicios de baja graduación y sin alcohol en tu punto de venta con nuestra guía de cuatro pasos:



1

PASO 1: NOMBRAR TUS SERVICIOS

Comencemos desde el principio: cómo llamar a tus servicios con baja graduación y sin alcohol. Sus nombres deben atraer a tu cliente, involucrar su imaginación y convencerlo de realizar la compra.

Puntos a considerar:

TEMA

¿Tu bar tiene un concepto con el que puedas jugar? Por ejemplo, 'Perla Negra' o 'Cola de Sirena' si tu bar tiene un tema náutico.

¿Puedes usar la palabra 'no'?
'Espresso Martino' or 'Nogroni'

**NO-
PIENSES**

PONTE SENSORIAL

¿Hay algún sentimiento, aroma o sabor que puedas explorar en tu nombre? ¿Te recuerda a alguna temporada o un entorno determinado? P.ej. 'Copa de Invierno' o 'En el Campo'.

2

PASO 2: DECIDIR DÓNDE VAN EN EL MENÚ Y EN TU BAR

Una vez que hayas elegido el nombre, lo siguiente es decidir dónde promocionar tus servicios en los menús físicos y digitales.

Puntos a considerar:

FUERTE Y ORGULLOSO

No los encajes en la última página o en la parte inferior del menú de tu web: informa a tus clientes de que estás ofreciendo cócteles con Baja graduación y Sin alcohol. No deberían ser una ocurrencia tardía.

¿Hay margen para crear una sección dedicada para ellos en tu menú que esté cuidadosamente diseñada y bien considerada? Piensa en usar un borde para marcar la sección, o codificar con colores las áreas con una clave que se pueda consultar para que se detecten fácilmente.

**PON EL
FOCO**

MEJORA TUS VISUALES

¿Puedes incorporar iconografía que refleje el estilo de la bebida? Efervescente, revuelto, cítrico, rico... todas estas características podrían cobrar vida a través de atractivas ilustraciones o imágenes.

Crea una sección en tu contrabarra con opciones sin alcohol para que sean fáciles de diferenciar de tus bebidas alcohólicas.

MUÉSTRALOS

3

PASO 3: PROMOCIONAR EN REDES SOCIALES

Las redes sociales cambian las reglas del juego cuando se trata de generar tráfico. Entonces, ¿cuándo, dónde y cómo deberías promocionar tus ofertas en tus canales?

Puntos a considerar:

INSTAGRAM & FACEBOOK

Valen su peso en oro. Instagram es especialmente bueno para dirigirse a la Generación Z, que son grandes consumidores de baja graduación y sin alcohol y grandes usuarios sociales... sí, eso es algo de marketing gratuito, justo ahí.

Prioriza el contenido de vídeo, ya que tiende a generar el mejor compromiso en todos los ámbitos.

VIDEO

RÉTALOS

¿Lanzas un nuevo servicio? Provoca a tu audiencia la semana anterior para crear expectación y generar impulso.

Piensa en cuándo es más probable que tu audiencia participe en las redes sociales. Entre semana y las tardes cuando la gente no quiere beber debido al trabajo pueden ser buenos momentos para promocionar estos servicios, y recuerda aprovechar de eventos clave del calendario.

TIMING

4

PASO 4: FORMANDO AL PERSONAL DE TU BAR

¿Todos en la misma página? Deseas que todo el personal que trabaja en tu bar conozca estas bebidas como la palma de su mano. Aumenta la confianza de todos cuando se trata de servir Baja graduación y Sin alcohol al:

PREPARA UNA CATA

¡Qué mejor manera de interactuar con los servicios en tu barra que probándolos!

Diageo Bar Academy brinda mucha información sobre la categoría de bebidas bajas y nulas, incluidos los mejores consejos y las últimas tendencias a tener en cuenta. Lee [aquí](#).

LEE RECURSOS ONLINE



CREANDO CÓCTELES CON BAJA GRADUACIÓN Y SIN ALCOHOL

¿Listo para mezclar? ¿Atrapado sin ideas?
Usa estas recetas ganadoras de World Class para inspirarte:

GREEN GARDEN



Ingredientes:

- 35ml Seedlip Garden
- 18ml Cordial de guisantes verdes y laurel
- Suero de manzana con eneldo

MÉTODO

Para hacer tu cordial de guisantes verdes y laurel:

1. Mezcla 300g de guisantes verdes frescos y 2 hojas de laurel.
2. Añade 350ml de agua y licúa de nuevo.
3. Cuela y recoge el líquido.
4. Añade 0,5% de ácido málico y luego una medida igual de azúcar al líquido.

Para hacer tu Suero de manzana con eneldo:

1. Divide la leche y separa los sólidos: recoge 500ml de suero y agregue 500ml de zumo de manzana claro, 100g de eneldo y déjalo infusionar durante la noche.
2. Por último, cuela el líquido.

Ahora que tu cordial y suero están listos, viértelos junto con Seedlip Garden sobre hielo en un vaso alto y revuelve.

KOJI SPICE



Ingredientes:

- 40ml Seedlip Spice
- 25ml Verjus de perejil
- 35ml Piel de plátano **Koji**

MÉTODO

Para hacer tu verjus de perejil:

1. Mezcla 1 botella de Verjus de buena calidad y 75 g de perejil.
2. Envasa al vacío la mezcla y deja infusionar durante 24h.
3. Una vez listo, cuela el líquido.

Para preparar la piel de plátano Koji:

1. Guarda las cáscaras de plátano sobrantes y frótelas con Koji (-3% al peso del plátano)
2. Envasa al vacío las pieles de Koji y deja actuar durante dos semanas.
3. Después de dos semanas, agrégalas a un deshidratador y deja hasta que se sequen por completo.
4. Una vez secas, agrégalas a la licuadora y mezcla hasta obtener un polvo fino.
5. Ahora agrega 150g de polvo a 1000 ml de agua y déjalo infusionar durante 1 día.
6. Por último, cuela bien el líquido.

Ahora que tu verjus de perejil y tu piel de plátano Koji están listos, viértelos junto con Seedlip Spice sobre hielo en un coupé y revuelve.

¡DISFRUTA!