

TIPS PARA TENER UN SERVICIO PERFECTO

**LA CALIDAD ES CLAVE
PARA IMPULSAR QUE LA
GENTE REPITA SUS
TRAGOS.**

.....

**LUEGO DE LA
LOCALIZACIÓN, LA
CALIDAD ES LA
INFLUENCIA MÁS
GRANDE PARA ELEGIR
DÓNDE IR**

.....

**78% DE LOS CLIENTES
OPINAN QUE LA
PRESENTACIÓN ES UNO
DE LOS FACTORES MÁS
IMPORTANTES**



CONCEPTOS RENTABILIDAD

.....

CÓMO CALCULAR LA RENTABILIDAD DE UN CÓCTEL EN 3 SIMPLES PASOS:

- 1** Costear todos los ingredientes
- 2** Establecer un precio competitivo para las bebidas (evaluar tu competencia, mercado y cliente)
- 3** $R = PV - TCI$
 $CT = CF + CV$
 $GANANCIA\ NETA = R - CT$

.....

PARA SABER EL COSTO DE UN INGREDIENTE LÍQUIDO

- Dividir el costo de la botella entre la cantidad de mililitros.
- Multiplicar el costo de cada mililitro por la cantidad utilizada en la receta.
- Sumar los costos de cada ingrediente.
- Agregar costos de hielo, garnish y posibles roturas.