DIAGEO
BAR ACADEMY
RAISE THE BAR

CURSO DIAGEO BAR ACADEMY ESSENTIALS

PREPARÁTE PARA LA REAPERTURA

MÓDULO: COMO ATRAER A TUS CLIENTES
MAXIMIZA LAS OPORTUNIDADES EN LÍNEA

RECUERDA QUE SIEMPRE DEBES:

- Seleccionar tus plataformas sociales de acuerdo con tu audiencia
- Mantener tu información actualizada
- Incluir la geolocalización de tu comercio
- Motivar a tus clientes a compartir sus experiencias
- Crear comunidad y promociones
- Mejorar tu imagen de marca

TOP TIP: CONTENIDO CULTURAL, PROMOCIONES Y SER RESPONSIVO **GENERA EL MAYOR IMPACTO EN LÍNEA**

LAS REDES SOCIALES: NUESTRAS ALIADAS

OBJETIVOS:

- Crea una nueva estrategia de comunicación
- Publica tus protocolos de seguridad e higiene
- Tus redes funcionan para tener ventas TO GO
- Un menú digital da más seguridad
- Crea conciencia y seguridad por medio de las redes

Delivery apps

TOP TIP: CREAR CONCIENCIA Y SEGURIDAD POR MEDIO DE LAS REDES TIENE **BENEFICIOS POSITIVOS PARA TU REAPERTURA**

Ingresa en www.diageobaracademy.com para seguir aprendiendo

DIAGEO
BAR ACADEMY
RAISE THE BAR

SEGURIDAD & HIGIENE

PUNTOS PARA RECORDAR Y COMUNICAR

CONSEJOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

LIMPIEZA PROFUNDA

Limpie y desinfecte todos los locales:

Áreas de alto contacto

Superficies raramente tocadas

Vajilla

Herramientas de bar

AIRE LIMPIO Y FRESCO

Servicio y limpieza de unidades de aire acondicionado.

Verifique los filtros y considere purificadores de aire / ionizadores de aire.

BIENESTAR DEL EMPLEADOS Y CLIENTES

Mantén el distanciamiento social, control de temperatura constante.

- Su personal es la clave para enviar los mensajes correctos: sus acciones y su apariencia son vitales para ganar la confianza de sus invitados
- MANIPULACION DE ALIMENTOS: Desde revestimientos faciales hasta herramientas de barra, servilletas y posavasos hasta cristalería y almacenamiento: la forma en que manejamos el equipo está cambiando.
- Los estándares de bienestar e higiene de los empleados son más importantes que nunca.
- TOUCH POINT: minimiza los puntos de contacto (formas de pago, menú, reservas y todos los puntos del contacto que tenga el cliente)

UNIFORMES

Deja todos tus accesorios en casa. Los uniformes del personal y la apariencia de cada miembro del equipo siempre deben ser limpia.

BAÑOS

Un baño sucio destruirá rápidamente la confianza del cliente por la que ha trabajado tan duro para construir. Los huéspedes comenzarán a pensar "Si el baño y el piso están tan sucios, ¿qué más?"