

# OPTIMIZA TU INVENTARIO CON ESTA PRÁCTICA LISTA

Tener el stock adecuado en tu barra trasera es vital para la rentabilidad del bar y, en el clima actual, es fundamental obtener ganancias donde sea que puedas.

Esta hoja de trabajo te ayudará a optimizar tu inventario.



## CONSIDERACIONES FUNDAMENTALES

### BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Enfócate en las bebidas espirituosas: son versátiles y permiten la promoción de productos premium.

### IDENTIFICA LOS MÁS VENDIDOS

Saber qué es lo que quieren tus clientes te permitirá satisfacer la demanda de forma correcta.

### PEDIDOS SIMPLES

Solo pide lo que necesitas cada mes para evitar exceso de mercadería.

### SIGUE LAS TENDENCIAS

Mantente a la vanguardia de las últimas tendencias y asegúrate de que tus productos estén alineados con ellas. Por ejemplo: los gins saborizados.

### MUEVE TUS PRODUCTOS

Crea especiales constantemente para promocionar los productos menos populares y aprovecha las redes sociales para exhibirlos.

## ANALIZA TU PROPIA BARRA TRASERA

- Haz una lista de los 10 cócteles más vendidos en el último período (por ejemplo: mes), para asegurarte de que los primeros 5-8 coincidan con los exhibidos en el menú (ya sea físico o digital).

LOS 10 CÓCTELES MÁS VENDIDOS	Qué lugar del menú ocupan (Número y posición)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

- Los 10 cócteles menos vendidos.

LOS 10 CÓCTELES MENOS VENDIDOS
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

- Los cócteles más solicitados por los clientes.

LOS CÓCTELES MÁS SOLICITADOS POR LOS CLIENTES
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

- Las últimas tendencias de bebidas: una combinación de las bebidas que están en creciente aumento en tu local y las principales modas de la industria.

LAS BEBIDAS QUE ESTÁN EN CRECIENTE AUMENTO EN TU LOCAL
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

LAS PRINCIPALES TENDENCIAS DE LA INDUSTRIA:
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

