

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

UNA GUÍA PARA CÓCTELES CON BAJA GRADUACIÓN Y SIN ALCOHOL



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



CONTENIDOS

1

INTRODUCCIÓN

- Una descripción general de bebidas con baja graduación y sin alcohol
-

2

CREA BEBIDAS DE CALIDAD

- Consejos para crear servicios con baja graduación y sin alcohol
 - Hoja de trabajo para la experimentación con baja graduación y sin alcohol
-

3

PRESENTA SERVICIOS CON BAJA GRADUACIÓN Y SIN ALCOHOL A LOS CLIENTES

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



A blurred background image of a bar counter. In the foreground, there are several glasses: a tall glass with a drink and a cherry on top, a shorter glass with a drink and ice, and a glass with a drink and a slice of orange. There are also some white napkins and a spoon on the counter. The overall scene is brightly lit and slightly out of focus.

INTRODUCCIÓN

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

BEBIDAS CON BAJA GRADUACIÓN Y SIN ALCOHOL

El interés de los clientes por el bienestar se refleja en un cambio notable en los **hábitos** de bebida. Los negocios satisfacen cada vez más las **necesidades dietéticas** y las opciones de estilo de vida; los más populares incluyen niveles bajos o nulos de alcohol, bajos en calorías o sin azúcar.

La variedad de marcas con baja graduación o sin alcohol en escena ofrece a los clientes **más opciones** y es una gran **oportunidad para la creatividad**, por ejemplo: Gordons 0,0%, Ketel One Botanical, Seedlip, Aecorn y Tanqueray 0,0%.

APRENDE MÁS SOBRE CÓCTELES DE BAJO ABV
CONSULTA LA GUÍA DE DIFERENTES EDULCORANTES





- La oferta de baja graduación osin alcohol mejora y evoluciona continuamente, por lo que es importante **mantenerse actualizado** y **compartir conocimientos**.
- **Experimenta** y **prueba servicios recomendados** de marcas con baja graduación y sin alcohol. Asegúrate de utilizar nuestra Hoja de trabajo de experimentación.
- Al eliminar el alcohol del corazón de la bebida, puedes **explorar nuevas formas** de lograr el equilibrio. Concéntrate en el sabor y los ingredientes para crear el perfil que deseas.

5 CONSEJOS PARA RENTABILIZAR TUS CÓCTELES
ESCUCHA EL EPISODIO PODCAST EN INGLÉS BAR
CHAT: LOW & NO



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



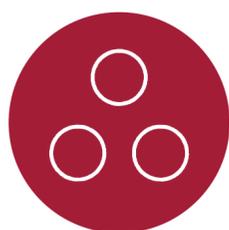


CREA BEBIDAS DE CALIDAD

CONSEJOS PARA CREAR BEBIDAS DE CALIDAD

Sin alcohol, no hay problema.

¡Sigue estos consejos que te ayudarán a crear bebidas con baja graduación y sin alcohol complejas y equilibradas y ¡muéstralas en tu menú!



CONOCE TUS OPCIONES

- **Desarrolla** tus conocimientos sobre las alternativas sin alcohol o de baja graduación que puedes utilizar para elaborar bebidas bajas y sin alcohol.



EL EQUILIBRIO ES LA CLAVE

- **Reconfigura** tu enfoque del equilibrio para eliminar el alcohol del corazón.
- Decide el **perfil de sabor** que desea lograr y selecciona cuidadosamente los ingredientes complementarios para crearlo.



REVISITA LOS CLÁSICOS

- Comienza por **replicar bebidas clásicas simples** que, para empezar, tienen un volumen de alcohol más bajo, como un gin tonic, y reemplace el alcohol con una alternativa sin prueba.



CONSIDERE LA SENSACIÓN EN BOCA

- Piense en la **textura** de tus bebidas. Por ejemplo, los taninos del té o un toque de azúcar. Los garnishes comestibles también son una excelente manera de agregar más textura e interés a tu servicio.



DAME UN POCO DE AZÚCAR

- Endulza la bebida sin añadir azúcar utilizando **sustitutos naturales o modificados** como sirope de agave, maltitol, jugo de caña o sirope de arroz integral.

MEZCLA CON CUIDADO



- Decide si tu bebida es baja en azúcar o baja en calorías. Esto determinará el mixer que elijas; por ejemplo, el agua con gas es un excelente mixer bajo en calorías.
- La tónica y el zumo de frutas son una buena combinación. Prueba zumo de granada o arándano y tónica para algo dulce o zumo de lima y tónica para un toque amargo.

TODO ESTÁ EN EL NOMBRE



- Nombra tus opciones bajas o sin alcohol con un **lenguaje descriptivo**; esto ayuda a elevar la bebida al status que merece.
- **Elige un nombre** que se adapte al ambiente y la cultura de su lugar, por ejemplo: Virgin Cocktails, Spirit free, Booze Free, Zero Proof, etc.

EL POSICIONAMIENTO EN EL MENÚ IMPORTA



- **Integra** bebidas bajas y sin alcohol de forma creativa en todo tu menú en lugar de colocarlas en la última página.
- Asegúrate de utilizar **notas** o **símbolos** sobre los requisitos dietéticos cuando corresponda para mostrar su importancia.

DESCARGA Y UTILIZA
LA HOJA DE EXPERIMENTACIÓN



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....





**PRESENTAR
SERVICIOS
CON BAJA
GRADUACIÓN Y
SIN ALCOHOL A
LOS CLIENTES**

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

PRESENTAR SERVICIOS CON BAJA GRADUACIÓN Y SIN LOS CLIENTES

PREPARACIÓN:



FORMACIÓN

Asegúrate de que tu equipo esté capacitado para atender necesidades específicas y variadas.



ADÁPTATE A LA OCASIÓN

Decide qué ocasión quieres cubrir con tus opciones de bebidas.



COMPARTE CONOCIMIENTO

Este es un espacio en evolución, así que desarrolla y comparte conocimientos con otros.





DURANTE EL SERVICIO:



ESCUCHA

Busca activamente comprender las necesidades y deseos de los clientes.



RECOMENDACIÓN INFORMADA

Una vez que comprendas las necesidades, utiliza tus conocimientos para hacer una recomendación personalizada.



OFRECE PROBAR

Las muestras permiten a los clientes probar sin compromiso y ayudan a establecer una conexión.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Suscríbete a la newsletter de Diageo Bar Academy,
directamente a tu bandeja de entrada, que te mantendrá
informado sobre las últimas tendencias y las últimas noticias en
la industria de las bebidas cada mes.