

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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

CONQUISTA LOS SENTIDOS: SCOTCH & FOOD

Los consumidores están más abiertos que nunca a experimentar. Después de tanto tiempo, se vuelven a juntar con sus amigos y familiares, así que estarán buscando experiencias que marquen la diferencia.

Es allí donde podemos cautivar a este consumidor con ansias de momentos memorables.



WHISKY

EL ACOMPAÑANTE PERFECTO ANTES,
DURANTE Y DESPUÉS DE LA COMIDA

Los whiskies ofrecen una gama amplia de sabores y estilos. Puede aprovecharse de ellos al darles recomendaciones a sus consumidores.

Conoce en profundidad tus whiskies y juega con sus notas de cata al momento de la recomendación, para así apuntar a maridajes increíbles.

Pero no todo se trata de maridajes o armonías. Se trata de entender cómo hacer para vender más en torno a la comida. Por ejemplo, ofrecemos un whisky como aperitivo, luego uno durante la comida y cierras con uno para la sobremesa. Si logras esto en cada mesa, estarás asegurando un incremento sustancial del ticket promedio.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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

MUY BIEN, PERO ¿CÓMO LO HACEMOS?

- Conoce muy bien tu menú, de esta forma sabrás cómo crear combinaciones entre los productos que tienes en existencia.
- Aprende a conocer a tu cliente e interpretar su lenguaje corporal, esto nos dirá mucho al momento de la venta.
- Ten mucha seguridad, 9 de cada 10 personas escoge la recomendación que le hace el Mesero o el Bartender.
- Simplifica el menú y hazlo súper fácil de leer y recordar.
- Crea experiencias "instagrameables" que tus clientes quieran recordar.



**MANTENTE INFORMADO,
INSPIRADO Y CONECTADO**
WWW.DIAGEOBARACADEMY.COM