

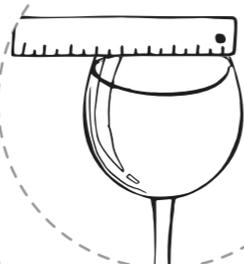
3 CLAVES PARA SACAR EL MÁXIMO PARTIDO A LOS COMBINADOS

MEJORA LA EXPERIENCIA DE TUS CLIENTES Y LA RENTABILIDAD DE TU NEGOCIO A TRAVÉS DE LAS COPAS CON ESTOS SENCILLOS CONSEJOS

1 - OFRECE COMBINADOS BIEN PREPARADOS

1. ESCOGE LA COPA PERFECTA

- Capacidad mínima de 50 centilitros.
- Boca ancha.
- Debe poder cogerse sin calentar la bebida.



2. HIELO

3. CONTROLA LA CANTIDAD

Sirve 5 CL de alcohol usando un medidor.



4. MIXER FRÍO Y SERVIDO CON CUIDADO

5. Y NO TE OLVIDES DE AROMATIZAR



Cítricos



Especias



Frutas

RECUERDA

2- EL PODER DE LA COMUNICACIÓN

Da a conocer tu oferta a través de:



1. Recomendaciones del camarero



2. Contar con una completa carta de combinados



3. Comunicación en RRSS y materiales de exterior

3- APROVECHA LOS DISTINTOS MOMENTOS DE CONSUMO

La pandemia ha ocasionado nuevos momentos de consumo de combinados. Sácale el máximo partido a estas **nuevas tendencias, que han llegado para quedarse.**



After work



Copas a domicilio: isúmate al delivery!



Tardeo



Cócteles de acompañamiento a tu brunch

