

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

UPSELLING CON SERVICIOS DELICIOSOS



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



CONTENIDOS



1

CONSEJOS PARA HACER UPSELLING

2

TRUCOS DE MARKETING DE MENÚS

3

RECETAS DE CÓCTELES DELICIOSOS

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....





CONSEJOS PARA HACER UPSELLING

CONSEJOS PARA HACER UPSELLING

El upselling es una habilidad esencial cuando se trata de impulsar esas ofertas deliciosas e indulgentes. No solo ayuda a aumentar las ventas y las ganancias, sino que también puede alegrarle el día a tus clientes y mejorar su experiencia general. Estos son nuestros tres consejos estrella sobre cómo aumentar las ventas con éxito:

CONOCE TU OFERTA

Cuanto más sepas sobre tus servicios, mejor. Esto incluye:



Ingredientes y su procedencia



¿Eran locales?



Sabores clave



Historias interesantes detrás de los espirituosos



Proceso de destilación

TOP 3

CONSEJOS PARA HACER UPSELLING

El upselling exitoso debe ser una narración sencilla, no un argumento de venta, centrándose en la calidad y la experiencia. Verifica el lenguaje corporal de tus clientes para evaluar si están dispuestos a probar algo nuevo (por ejemplo, ¿todavía están escaneando el menú?). Si es así, pregúntales cuáles son sus preferencias y adapta tus sugerencias.

MEJORES OPORTUNIDADES DE VENTA

1

En la primera oportunidad

2

Maridaje de comida y bebida

(¿Qué sabores se complementan?)

3

Cuando un cliente quiere otra bebida

RECOMENDACIÓN

Ve un paso más allá y recuerda las preferencias de tus clientes en una nueva visita con un sistema CRM implementado para ayudar a aumentar la lealtad.

CONVIÉRTELO EN EXPERIENCIAL

Crea una experiencia para tus clientes. ¡Usa recipientes y garnishes únicos y crea teatro alrededor del servicio para hacerlo más visual! Esto no solo mejora la experiencia de tus clientes cuando piden el servicio, sino que también llama la atención e intriga a otros consumidores.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....





TRUCOS DE MARKETING DE MENÚS

6 CONSEJOS PARA EL DISEÑO DEL MENÚ

Las decisiones de nuestros clientes están muy influenciadas por la forma en que se les presenta nuestra oferta. El objetivo es inspirar anticipación y entusiasmo a través de un marketing claro, digerible (¡perdón por el juego de palabras!) y divertido. Consulta esta tarjeta de menú y las mejores técnicas que Baileys ha utilizado para hacer irresistibles estos cócteles de postre.

1

Imágenes tentadoras

2

Edición limitada

3

Retirada del "€"

4

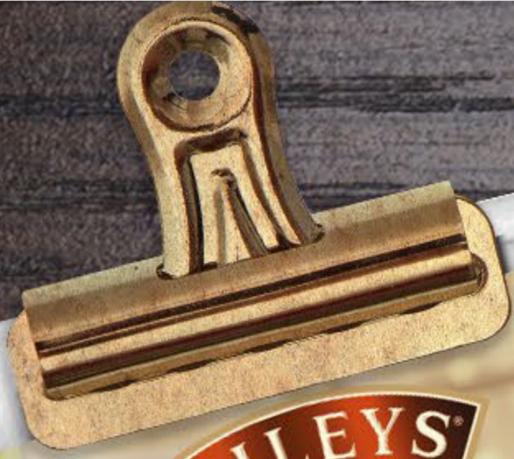
Puntos de precio redondeados

5

Lenguaje emocionante

6

Sentimiento de gratuidad



BAILEYS



2

'TIS THE SEASON TO
Choc-tail

1



2-for-1
ON BAILEYS™
CHOC-TAILS

6

3

9



Orange
CHOC-TAIL

The melt in your mouth mix of chocolate and orange is nothing short of perfection, but when you add Baileys into the mix, things get even better.

5

LOREM IPSU
LIBERO. SE

4

10



Flat White
CHOC-TAIL

A classy cocktail with a rich smooth flavour, frothy finish and coffee kick.

LOREM IPSUM I
LIBERO. SED C

for the facts drinkaware.co.uk

Tequila Sunrise

AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. INTEGER NEC ODIO. PRAE
AM. SED NISI. NULLA QUIS SEM AT NIBH ELEMEN
PRAESENT MAURIS.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Mojito
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CON
PRAESENT LIBERO. SED CURSUS

Cosmopolit
LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET
PRAESENT LIBERO. SED C

Tequi
LOREM IPSUM DOLOR SIT
PRAESENT LIBERO. S

Ma
LOREM IPSUM DOL
PRAESENT LIB

B
LOREM IPSUM
PRAESE



XXXXXXXXXXXX

DIAGEO
BAILEYS ACADEMY

BAILEYS

Chocolate

MADE WITH REAL
BELGIAN CHOCOLATE
PRODUCT OF IRELAND

R.A. Bailey

750 mL IRISH CREAM LIQUEUR 15.7% Alc/Vol
CONTAINS REAL BELGIAN CHOCOLATE, CHOCOLATE FLAVOR
WITH OTHER NATURAL FLAVORS



The background of the page features a soft-focus photograph of two glasses filled with a light-colored milkshake. One glass is in the foreground, and another is slightly behind it. Several round cookies are scattered on the white surface around the glasses. The overall aesthetic is clean and appetizing.

RECETAS DE CÓCTELES DELICIOSOS

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



OH CRUMBS

INGREDIENTES

- 30ml Baileys
- 30ml Roe & Co Irish
- 20ml Sirope de té de rooibos salado
- 5ml Zumo de jengibre fresco
- 1 Galleta

MÉTODO

- Agrega todos los ingredientes en un vaso mezclador.
- Revuelve durante 20 segundos o hasta que esté helado.
- Cuela el líquido en una copa de brandy o en un recipiente pesado.
- Por último, utiliza una divertida galleta local como garnish.

Creado por Julian Short, copropietario de Sin + Tax



FAIRY NUTCRACKER

INGREDIENTES

- 25ml de vodka
- 25ml de Baileys Original Irish Cream
- 25ml de Frangélico
- 12,5ml de amareto
- 12,5ml de crema de cacao oscura
- Chocolate en polvo/Galletas Amaretto trituradas
- Copa de martini

MÉTODO

- Añade todos los ingredientes a una coctelera llena de hielo.
- Agita para mezclar.
- Cuela en una copa de martini fría.
- Garnish y sirve.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Suscríbese a la [newsletter](#) de Diageo Bar Academy, enviado directamente a su bandeja de entrada, que lo mantendrá informado sobre las últimas tendencias y las últimas noticias en la industria de las bebidas cada mes.