

conTurismo

15 IDEAS A SEGUIR PARA AUMENTAR LAS VENTAS EN TU RESTAURANTE

Partiendo de la base de que el restaurante cuente con una ubicación, servicio y calidad aceptable.

1-Buena señalización exterior, pero no anticuada ni descuidada.

2-Amabilidad y atención siempre.

3-Las cartas en las que se presentan los menús y/o platos deben tener siempre una buena presencia y estado de conservación.

4-Guardar las distancias entre las mesas, es mejor que coman 20 en amplitud que 30 apretados.

5-Cuidar el diseño, mobiliario, vajilla, mantelería y uniforme, pero sin estridencias, es mejor tender al diseño lineal y monocromático.

6-Implantar en el menú productos e ingredientes de la zona y nombrarlos en el papel de dicho menú.

7-No esta de más si el coste lo permite, un pequeño aperitivo de bienvenida.

8-Carta de vinos siempre actualizada, con buena relación calidad-precio y no muy larga, basta con 12-13 referencias.

9-Contención en los precios de los licores y copas, no hay que abusar por tratarse de un restaurante.

10-Apostar por el menú "Express", para quien tenga prisa, menos hambre o menor presupuesto.

11-¡Un buen café! uno malo te echa a perder la comida.

12-Importante hacerse con una base de datos de mails de las oficinas bancarias y comercios más próximos y cada lunes enviarles el menú previsto para esa semana.

13-Como objetos de decoración son muy útiles los biombos y vidrios, diferencian espacios, dan amplitud y discreción.

14-Exposiciones temporales gastronómicas.

15-Si hay sitio y te interesa el cliente familiar no dudes en habilitar un espacio de juegos para los niños.