

..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

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

# UNA GUÍA EXPERTA SOBRE CÓMO AUMENTAR LAS VENTAS DE SERVICIOS INDULGENTES



..... DIAGEO .....

# BAR ACADEMY

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

## CONTENIDO

Ahorra tiempo y haz clic en los números de página.



**PÁGINA 1-2**

**LO ÚLTIMO EN CONSEJOS  
PARA VENDER MÁS**



**PÁGINA 3**

**TRUCOS DE MARKETING  
PARA MENÚS**



**PÁGINA 4**

**RECETAS**

# LO ÚLTIMO EN CONSEJOS PARA VENDER MÁS

El "upselling" es una habilidad esencial a la hora de impulsar esas deliciosas y tentadoras ofertas. No sólo ayuda a aumentar las ventas y las ganancias, sino que también puede alegrar el día a los clientes y mejorar su experiencia en general. Aquí tienes nuestros tres consejos para hacer upselling con éxito:

## 1. CONOCE TUS OFERTAS

Cuanto más conozcas tus servicios, mejor. Esto incluye:



**INGREDIENTES Y SU  
ORIGEN**



**¿SON LOCALES?**



**SABORES ESENCIALES**



**HISTORIAS  
INTERESANTES DETRÁS  
DE LOS DESTILADOS**



**PROCESOS DE  
DESTILADO**

## 2. ADAPTA TU MÉTODO Y CREA UNA BUENA RELACIÓN

El éxito del upselling debe ser una narración sin esfuerzo, no un discurso de venta, centrado en la calidad y la experiencia.

Fíjate en el lenguaje corporal del cliente para saber si está dispuesto a probar algo nuevo (por ejemplo, si sigue ojeando el menú). Si es así, pregúntales cuáles son sus preferencias y adapta tus sugerencias.

### PRINCIPALES OPORTUNIDADES DE VENTA



1

**EN EL PUNTO DE PRIMER PEDIDO**



2

**MARIDAJES DE COMIDA Y BEBIDA**  
(¿QUÉ SABORES SE COMPLEMENTAN?)



3

**CUANDO UN CLIENTE QUIERE OTRA BEBIDA**



### CONSEJO PRINCIPAL

Ve un paso más allá y recuerda las preferencias de tus clientes cuando vuelvan a visitarte con un sistema CRM que te ayude a fidelizarlos.

## 3. CONVIÉRTELO EN UNA EXPERIENCIA

Crea una experiencia para tus clientes. Usa recipientes únicos, decoraciones y crea un ambiente teatral alrededor del servicio para hacerlo más visual. Esto no sólo mejora la experiencia del cliente cuando pide el servicio, sino que también llama la atención e intriga a otros clientes.



..... DIAGEO .....

# BAR ACADEMY

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

## TRUCOS DE MARKETING PARA MENÚS

Las decisiones de nuestros clientes están muy influenciadas por la forma en que se les presentan nuestras ofertas. El objetivo es mantenerlos a la expectativa y emoción a través de un marketing claro, digerible y divertido. Echa un vistazo a estas tarjetas y a las mejores técnicas que Baileys ha utilizado para hacer que estos cócteles de postre sean irresistibles.

The image shows a menu card for a Baileys cocktail. The card features the Baileys logo at the top, followed by the text 'Creamy n' CHOCOLICIOUS' and 'Limited Edition'. The main title is 'Tip Top - 10'. Below the title, there is a description: 'Baileys shaken with milk, lavishly poured over coffee liqueur and salted caramel, and topped with choc-dipped pretzels. Indulge me!'. There is also a small image of the cocktail in a glass and a small dish of pretzels. A red starburst graphic on the right says 'Utterly indulgent 2-4-1'. The card is set against a dark background with a starry pattern. Callouts point to various elements: 'QUITA EL PRECIO COMPLETO' points to the price '10'; 'PRECIOS REDONDEADOS' points to the price '10'; 'LENGUAJE ATRACTIVO' points to the '2-4-1' offer; 'EL PODER DE ELEGIR' points to the '2-4-1' offer; 'EDICIÓN LIMITADA' points to 'Limited Edition'; and 'IMÁGENES TENTADORAS' points to the image of the cocktail and pretzels.

**QUITA EL PRECIO COMPLETO**

**PRECIOS REDONDEADOS**

**LENGUAJE ATRACTIVO**

**EL PODER DE ELEGIR**

**EDICIÓN LIMITADA**

**IMÁGENES TENTADORAS**

..... DIAGEO .....

# BAR ACADEMY

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

# CÓCTELES DELICIOSAMENTE INDULGENTES

## OH CRUMBS



### Ingredientes

- 30 ml de Baileys
- 30 ml de Roe & Co Irish
- 20 ml de Sirope de Té Rooibos salado
- 5 ml de zumo de jengibre fresco
- 1 galleta local

## PREPARACIÓN

- Añade 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 un recipiente grueso.
- Por último, usa una pequeña galleta local como guarnición.

**Creado por Julian Short,  
Co-Dueño de Sin + Tax**

## FAIRY NUTCRACKER



### Ingredientes

- 25 ml de Vodka
- 25 ml de Baileys Original Irish Cream
- 25 ml de Frangelico
- 12.5 ml de Amaretto
- 12.5 ml de Dark Crème de Cacao
- Chocolate en polvo triturado
- galletas de amaretto
- Copa de Martini

## PREPARACIÓN

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