

¿CÓMO ADAPTAR LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE TU RESTAURANTE O DE TU PANADERÍA A LAS NUEVAS NECESIDADES?



Prioriza la producción

A través de un sondeo que realices y validando con tus clientes sus productos favoritos.



Hornear en casa

Desarrolla productos que permitan congelarse y luego hornearse en casa, los cuales deben ir acompañados de instrucciones.



Combos familiares

Combina varios de tus productos para facilitar la venta.



Afecto y afiliación

Aprovecha el distanciamiento y genera nuevos productos con mensajes personalizados, detalles comestibles, desayunos sorpresa, platos nostálgicos propios de cada región como: calentados, tamales, almojábanas, guarapo, masato, entre otros.



Videos

Con preparación de algunos de los productos o del buen manejo de inocuidad de los alimentos de tu negocio, para ser difundidos por redes sociales y generar confianza entre los clientes.



Nuevos platos o productos

De menor costo o para la población con necesidades y gustos especiales como: light, veganos, dietéticos, vegetarianos.



Domicilios

Revisa si puedes atender domicilios propios o alíate con empresas que ya lo estén haciendo para que lo entreguen por ti. En ambos casos ten en cuenta los protocolos de bioseguridad.



Alimentos pre-listos

Fabrica productos para que el cliente termine de prepararlos en casa.



Recetas + Ingredientes

Desarrolla las recetas de tus productos y comercialízalas junto con los ingredientes para elaborarlas



Nuevos sabores

innova y genera diferentes experiencias en el paladar.



Cursos virtuales

De preparación de galletas, decoración de tortas, elaboración de pan artesanal, entre otros productos. La gente pasa más tiempo en casa y se ha despertado un nuevo gusto por la cocina.



Redes sociales

Aprovéchalas para dar a conocer recetas y estimular la compra de los productos.



Empaque y etiquetas

Con las características necesarias, que garanticen la inocuidad del producto que se le entrega al cliente para llevar o enviado por domicilio. Aprovecha para indicar las Buenas Prácticas de Manipulación que se usaron para fabricarlos.



Pastelero a domicilio

Incorpora esta experiencia y lleva la panadería al hogar del consumidor.

¡Asesoría Virtual tu mejor aliado!

Aprovecha este momento para fortalecer y hacer crecer tu empresa, aquí.



**#ESTAEMPRESA
ESDETODOS**