DIAGEO

BAR ACADEMY

UNA GUÍA PARA PROMOCIONAR BAJA GRADUACIÓN Y SIN ALCOHOL

DIAGEO

BAR ACADEMY

DRINKİQ.com

CONTENIDOS

1 INTRODUCCIÓN

- Por qué ofrecer baja graduación y sin alcohol
- Cómo introducir baja graduación y sin alcohol en tu local

2 CREAR CÓCTELES CON BAJA GRADUACIÓN Y SIN ALCOHOL

- Recetas para inspirarte

DIAGEO

BAR ACADEMY

PASO 1: NOMBRAR TUS SERVICIOS

Empecemos desde el principio: cómo llamar a tus servicios con baja graduación y sin alcohol. Los nombres deben atraer a tus clientes, despertar su imaginación y convencerlos de realizar la compra.

COSAS A CONSIDERAR:

1

TEMA

¿Tu bar tiene un concepto con el que puedas jugar en tu nombre? Por ejemplo, 'Black Pearl' o 'Mermaid's Tail' si tu bar tiene una temática náutica.

NO-PIENSES

¿Puedes usar la palabra "no"? 'Espresso Martino' o 'Nogroni'

PONTE SENSORIAL

¿Hay algún sentimiento, aroma o sabor que puedas explorar en tu nombre? ¿Te recuerda a alguna temporada o un entorno determinado?
P.ej. 'Winter Cup' o 'In the Field'.

DRINKIQ.com

2

PASO 2: DECIDIR DÓNDE VAN EN EL MENÚ Y EN TU BAR

Una vez que hayas elegido el nombre, lo siguiente es decidir dónde promocionar tus servicios en los menús físicos y digitales.

PUNTOS A CONSIDERAR:

FUERTE & ORGULLOSO

No los encajes en la última página o en la parte inferior del menú de tu web: informa a tus clientes de que estás ofreciendo cócteles con Baja graduación y Sin alcohol. No deberían ser una ocurrencia tardía.

PON EL FOCO

¿Existe la posibilidad de crear una sección dedicada a ellos en tu menú que esté cuidadosamente diseñada y bien pensada? Piensa en usar un borde para marcar la sección o codificar por colores las áreas con una clave a la que los clientes puedan referirse para que puedan detectar fácilmente sus servicios con baja graduación y sin alcohol.

MEJORA TUS VISUALES

¿Puedes incorporar iconografía que refleje el estilo de la bebida? Efervescente, revuelto, cítrico, rico... todas estas características podrían cobrar vida a través de atractivas ilustraciones o imágenes.

MUÉSTRALOS

Crea una sección en tu contrabarra con opciones sin alcohol para que sean fáciles de diferenciar de tus bebidas alcohólicas.

DIAGEO

BAR ACADEMY

3

PASO 3: PROMOCIONAR EN REDES SOCIALES

Las redes sociales cambian las reglas del juego cuando se trata de generar tráfico. Entonces, ¿cuándo, dónde y cómo deberías promocionar tus ofertas en tus canales?

PUNTOS A CONSIDERAR:

INSTAGRAM & FACEBOOK

Valen su peso en oro. Instagram es especialmente bueno para dirigirse a la Generación Z, que son grandes consumidores de baja graduación y sin alcohol y grandes usuarios sociales... sí, eso es algo de marketing gratuito, justo ahí.

VIDEO

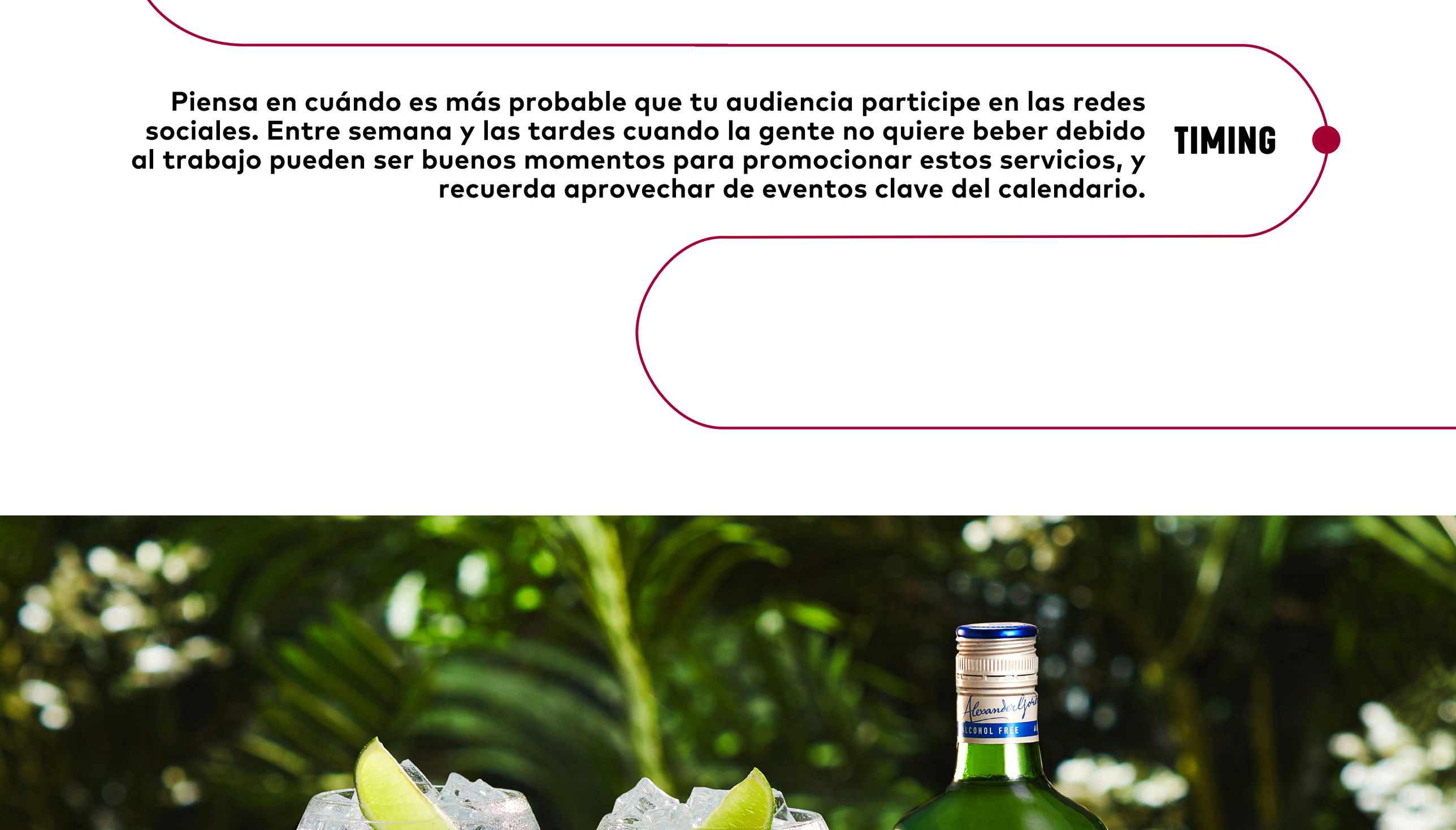
Prioriza el contenido de vídeo, ya que tiende a generar el mejor compromiso en todos los ámbitos.

RÉTALOS

¿Lanzas un nuevo servicio? Provoca a tu audiencia la semana anterior para crear expectación y generar impulso.

TIMING

Piensa en cuándo es más probable que tu audiencia participe en las redes sociales. Entre semana y las tardes cuando la gente no quiere beber debido al trabajo pueden ser buenos momentos para promocionar estos servicios, y recuerda aprovechar de eventos clave del calendario.



4

PASO 4: FORMANDO AL PERSONAL DE TU BAR

¿Todos en la misma página? Deseas que todo el personal que trabaja en tu bar conozca estas bebidas como la palma de su mano. Aumenta la confianza de todos cuando se trata de servir Baja graduación y Sin alcohol al:

PREPARA UNA CATA

¡Qué mejor manera de interactuar con los servicios en tu barra que probándolos!

LEE RECURSOS ONLINE

Diageo Bar Academy brinda mucha información sobre la categoría de bebidas bajas y nulas, incluidos los mejores consejos y las últimas tendencias a tener en cuenta.

DIAGEO

BAR ACADEMY

CREAR CÓCTELES SIN & BAJA GRADUACIÓN

DIAGEO

BAR ACADEMY

GREEN GARDEN

INGREDIENTES

35ml Seedlip Garden 18ml
Cordial de guisantes verdes y laurel
Suero de manzana con eneldo

MÉTODO

Para hacer tu cordial de guisantes verdes y laurel:

1. Mezcla 300g de guisantes verdes frescos y 2 hojas de laurel.
2. Añade 350ml de agua y licúa de nuevo.
3. Cuela y recoge el líquido.
4. Añade 0,5% de ácido málico y luego una medida igual de azúcar al líquido.

Para hacer tu suero de manzana con eneldo:

1. Divide la leche y separa los sólidos: recoge 500ml de suero y agregue 500ml de zumo de manzana claro, 100g de eneldo y déjalo infusionar durante la noche.
2. Por último, cuela el líquido.

Ahora que tu cordial y suero están listos, viértelos junto con Seedlip Garden sobre hielo en un vaso alto y revuelve.

DRINKİQ.com

Recetas creadas por Matt Whiley, exclusivamente para World Class Competition 2022.

KOJI SPICE

INGREDIENTES

40ml Seedlip Spice
25ml Verjus de perejil
35ml Piel de plátano Koji

MÉTODO

Para hacer tu verjus de perejil:

1. Mezcla 1 botella de Verjus de buena calidad y 75 g de perejil.
2. Envasa al vacío la mezcla y deja infusionar durante 24h.
3. Una vez listo, cuela el líquido.

Para preparar la piel de plátano Koji:

1. Guarda las cáscaras de plátano sobrantes y frótelas con Koji (-3% al peso del plátano)
2. Envasa al vacío las pieles de Koji y deja actuar durante dos semanas.
3. Después de dos semanas, agrégalas a un deshidratador y deja hasta que se sequen por completo.
4. Una vez secas, agrégalas a la licuadora y mezcla hasta obtener un polvo fino.
5. Ahora agrega 150g de polvo a 1000 ml de agua y déjalo infusionar durante 1 día.
6. Por último, cuela bien el líquido.

Ahora que el verjus de perejil y la piel de plátano Koji están listos, vierte los líquidos y Seedlip Spice sobre hielo en un vaso y revuelve.

DIAGEO

BAR ACADEMY

Suscríbase a la newsletter de Diageo Bar Academy, directamente a tu bandeja de entrada, que te mantendrá informado sobre las últimas tendencias y las últimas noticias en la industria de las bebidas cada mes.