

## Recurso del Kit Gratuito de GERMANDEBONIS.COM

Este es un recurso GRATUITO desarrollado por Germán De Bonis y su equipo con el fin de aportar valor a los negocios gastronómicos y sus profesionales. Si es de tu utilidad por favor compártelo en la misma forma o enviando a tus contactos a <https://germandebonis.com>.

Si la gastronomía y la hostelería te apasionan, si necesitas más recursos o quieres emprender en este mundo, no dudes en visitar nuestra web y seguirnos en las redes sociales de @germandebonis para sumarte a la comunidad de gastronómicos más creciente de Latinoamérica enfocada en los emprendimientos, los negocios y las estrategias.



Esta obra de Germán De Bonis está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

Basada en una obra en <https://germandebonis.com>.

Permisos más allá del alcance de esta licencia pueden estar disponibles en <https://germandebonis.com>.

## CHECKLIST ESTRATEGIAS PARA AUMENTAR EL TICKET

### PROMEDIO

<b>Capacita a tu personal en la bajada de la carta.</b> Planifica una capacitación este mes	
<b>Ofrecer entrantes.</b> Coloca un objetivo por número de ventas a tus camareros	
<b>Ofrecer bebidas alcohólicas preferentemente.</b>	
<b>Ofrecer dos platos fuertes en lugar de uno.</b> Capacita a tu personal	
<b>Platos para compartir.</b> Crea un nuevo plato para compartir entre 3 o más personas	
<b>Generar confianza.</b> Conversa con tus clientes.	
<b>Bebidas Adicionales.</b> Controla que todas las mesas tengan bebida servida siempre.	
<b>Carta Corta.</b> Reduce tu carta a no más de 40 platos.	
<b>Degustaciones y catas.</b> Crea un menú degustación.	
<b>Identificar productos especiales.</b> Revisa tu carta y modifícala.	
<b>Resaltar productos frescos y orgánicos.</b> Revisa tu carta y modifícala.	
<b>Precio del plato al final de la descripción.</b> Revisa tu carta y modifícala.	
<b>Coloca un platillo con precio elevado.</b> Revisa tu carta y modifícala.	
<b>Utiliza textos tentadores.</b> Revisa tu carta y modifícala.	
<b>Utiliza imágenes en la carta.</b> Revisa tu carta y modifícala.	
<b>Sugerencia del Chef.</b> Habla con tu chef para colocar un plato semanal.	
<b>Promociones por cantidad.</b> Realiza una promoción 2x1 o 3x2 durante una semana.	
<b>El café y los postres.</b> Coloca objetivos de venta a los camareros.	
<b>Cócteles y aperitivos.</b> Coloca objetivos de venta a los camareros.	
<b>Recepción y Barra de tragos.</b> Organiza una barra o sector de recepción.	
<b>Guarniciones adicionales.</b> Revisa la carta y modifícala incorporando guarniciones.	
<b>Productos Marca Propia.</b> Revisa si puedes realizar alguno esta semana.	
<b>Pasteles de cumpleaños.</b> Incorpora un proveedor y el servicio a la carta.	
<b>Producto Invitación de cumpleaños.</b> Elige un producto e incorpóralo a la carta.	
<b>Ambientaciones especiales.</b> Incorpora un proveedor y comunícalo.	
<b>Plato Show.</b> Incorpora un pequeño soy al servicio de uno de tus platos.	
<b>Cliente Especial.</b> Incorpora un reconocimiento al cliente y realízalo siempre.	