



¿Qué es un fo de la company de

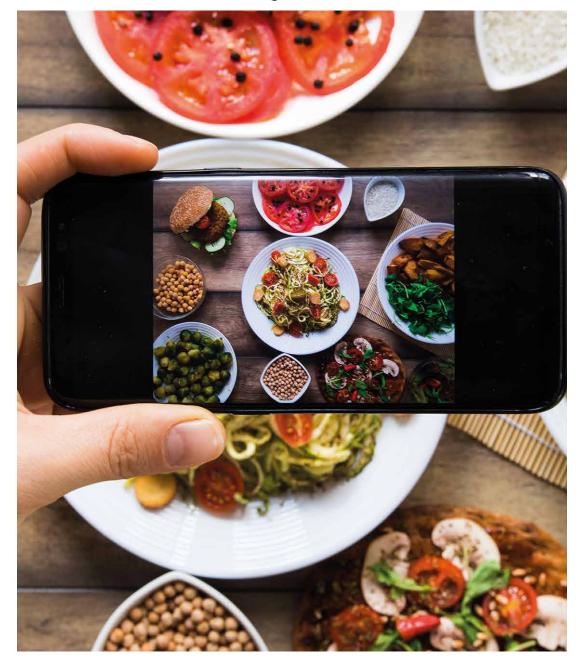
Foodie es una palabra del inglés que designa a aquellas **personas que son aficionadas a la comida y la bebida**. Puede traducirse al español como "comidista".

Les gusta comer y beber, experimentar nuevos sabores y probar con nuevas recetas. Disfrutan tanto de salir a un buen restaurante como quedarse en casa y cocinar.

Al foodie le encanta compartir fotos en sus redes sociales de gastronomía, seguir a sus restaurantes favoritos, leer webs y blogs dedicados al tema... Este es el público objetivo, que vamos a ir a buscar juntos.



gastromarketing @ 📣



¿Qué es Gastro marketing?

Hace unos años el marketing era un desconocido para los restaurantes, con dar de comer bien o tener un producto de calidad era suficiente.

Hoy en día, cuando se ha homogeneizado el nivel de calidad, es mucho más difícil destacar, por eso necesitamos darnos a conocer, necesitamos...

comunicar.





Ubicación

Selecciona una correcta ubicación, estudiando la competencia del entorno y el target del público de la zona.

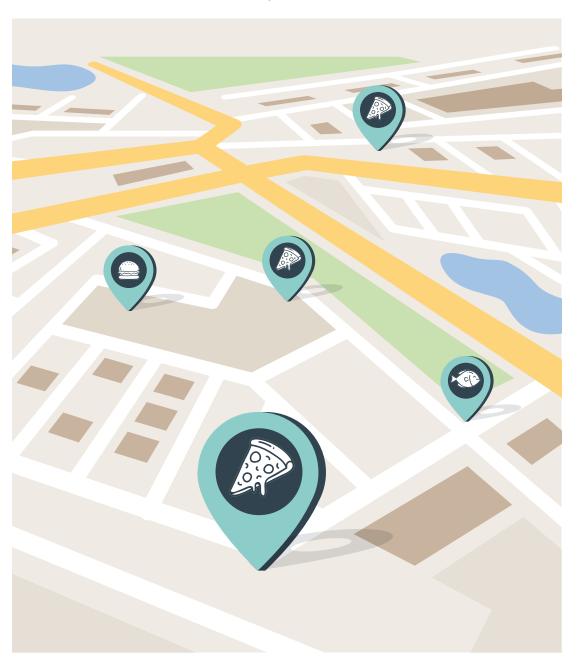
Analizar la **competencia** de la zona, ¿qué hay en mi entorno que se parezca a mí? ¿Funcionan?

¿Qué **público objetivo** tengo por proximidad?: gente joven o mayor, nivel social, procedencia...

¿qué tipo de **local** necesito? pequeño para take away, espacio para comensales...







Diferenciación

Piensa en que se diferencia tu producto de el de la competencia, cuales son tus puntos fuertes (especialización, proximidad, ecología, tipo de cocina...) propuesta de valor

propuesta de valor segmentación

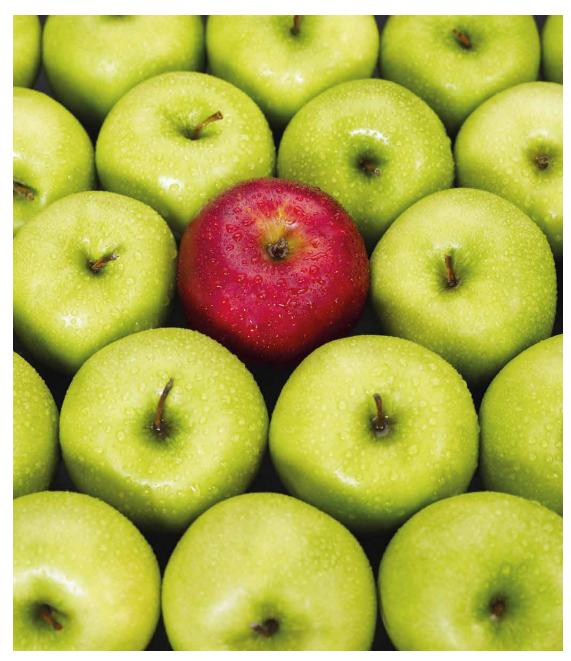
Ejemplo:

Raouls es un restaurante francés que sirve hamburguesas en su carta teniendo la particularidad que solo prepara 12 al día, ni una más ni una menos. Esto hace que la gente haga fila para consumirlas.

Querer ser el mejor en todo, seguramente te hará ser el peor en casi todo







Marca

¿Quién soy? ¿Quién quiero ser? ¿Cómo me ven los demás? y ¿Cómo quiero que me vean?

Tu **marca** debe transmitir una serie de valores y significados por sí sola y debe tener una base tan sólida que incluso en el caso de que exista una empresa que se dedique a lo mismo que la tuya, con la misma filosofía y en la misma ciudad...

¡Se puedan diferenciar!

Enséñame tu logo y te diré quién eres









Ejemplo de imarca creada por CreOH!

Web

Hoy en día es una **puerta de en- trada** a nuestro negocio y no se
puede hacer de cualquier manera.
Tiene que dar una buenísima impresión para atraerlos al local.

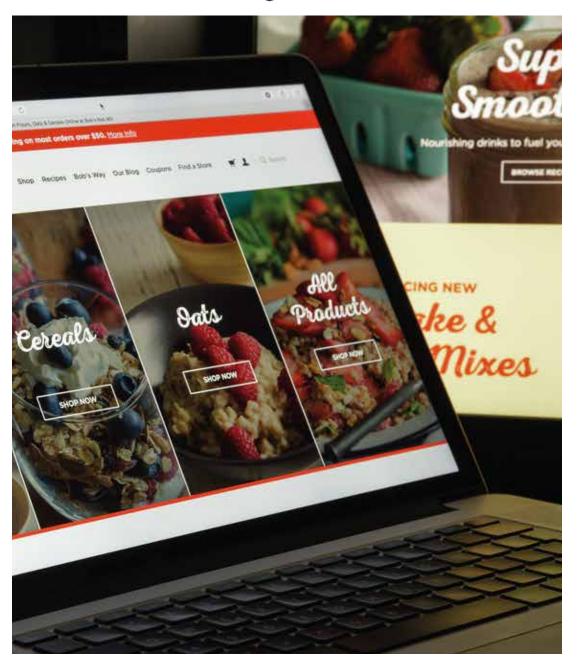
Lo primero que busca un cliente es la carta y los precios.

Hay mucho que trabajar:

- Un diseño atractivo
- Venta online
- Posicionamiento
- Blog para fidelizar



gastromarketing @



Redes

Hay que definir una **estrategia** que se ajuste a la imagen del local, con un toque personal y dejarla en manos de expertos. Y evitar ser muy comerciales, ya que al final se consigue el efecto contrario.

Planifica tus campañas y promos, offline y online, para generar notoriedad, posicionamiento y visibilidad de marca.







Fotografía

Hoy en día, vivimos en una era muy visual. La **vista** es un sentido que juega un rol muy relevante en la comunicación de un restaurante, ¿por qué? Porque comemos por los ojos. Para todo restaurante es vital tener buen material fotográfico. Es la mejor carta de presentación de la cocina o del chef después de una recomendación.

Necesitas mostrar fotografías del local, de los platos, del personal..., hasta del último detalle.

Una imagen, vale más que mil palabras









Promoción

¿Sabes lo importante que es para un restaurante hoy en día contar con una imagen corporativa reconocible y atractiva?

Publicidad ON y OFF

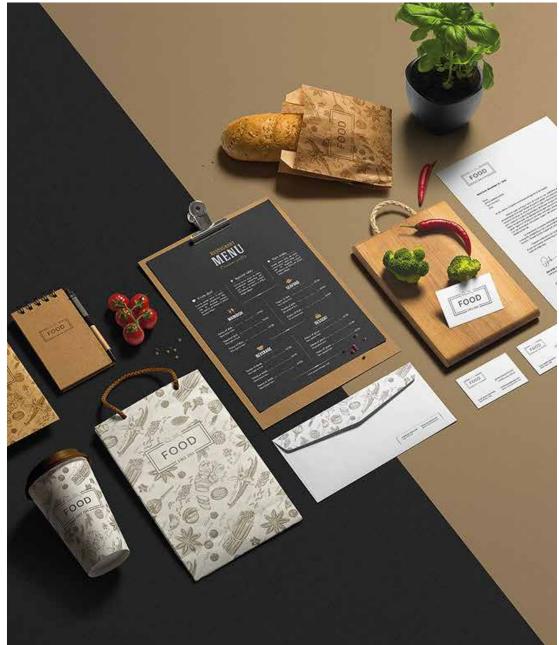
Junto con una buena marca y una buena publicidad online, tiene que haber un material de apoyo tangible, con promociones concretas y con un estilo de marca bien definido:

- Folletos promocionales
- Mantelería
- Cartas atractivas
- Decoración gráfica del local
- Packaging de producto

- .,









¿Qué podemos hacer por tu negocio?



entrantes

Diseño de **nueva marca**

Decoración gráfica del local: vinilos, cuadros, rótulos.

Promoción PV: carta, delantales, packaging, mantelería



segundos

Fotografías de producto e instalaciones

Diseño y programación de página **web**

Folletos promocionales con campañas



postres

Gestión de **redes sociales**

Posicionamiento web

Fidelización de clientes

Eventos

Merchandising





gastromarketing

#creohfoodies

ya confían en nosotros...























