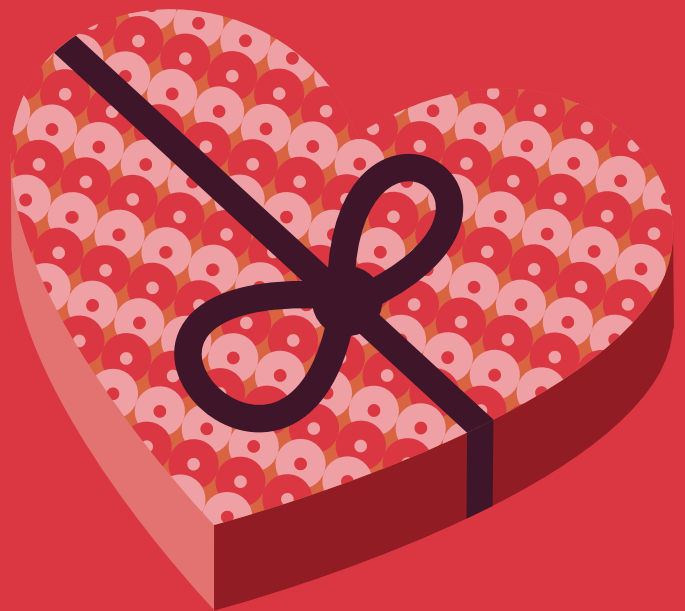


# La mejor versión de una cena romántica

Consejos prácticos e ideas para  
darle sabor al día de San Valentín





## **Tenemos consejos e ideas para ti, más allá de cuáles sean tus planes para este año:**

Si abrirás tus puertas para que los comensales cenén en tu restaurante..... 3

Si estás buscando ideas creativas para ayudar a las personas a celebrar..... 6

**Si abrirás tus puertas  
para que los  
comensales cenén  
en tu restaurante...**



## Prepárate con antelación:

- ❑ Reorganiza tus mesas para tener más lugares para dos, siempre respetando la distancia social
- ❑ Considera la posibilidad de crear un menú fijo para ofrecer durante todo el fin de semana
- ❑ Prueba todos los platos nuevos y sus empaques para llevar
- ❑ Promociona tus ofertas de San Valentín en las redes sociales
- ❑ Publica todo lo que hagas en tu sitio web y en tus perfiles en línea
- ❑ Incluye las precauciones que estás tomando para mantener a los comensales seguros y qué es lo que se espera de ellos (por ejemplo, usar cubreboca)
- ❑ Para reducir las cancelaciones, solicita un depósito por medio de tarjetas de crédito
- ❑ Crea un ambiente de celebración con decoración y una lista de canciones, ya sean románticas, divertidas o relajantes
- ❑ Configura una lista de espera de reservaciones
- ❑ Informa a todo tu equipo, en sala y en cocina, sobre los menús o platos especiales para ese día
- ❑ Piensa en ofrecer eventos privados para los grupos que quieran celebrar juntos

## El día del evento

- ❑ Siéntate en una mesa para ver cómo se percibe la sala desde la perspectiva de un comensal
- ❑ Fomenta un tono positivo y motiva a tu equipo
- ❑ Pregunta a los comensales si esta es su primera vez o si ya han visitado tu restaurante
- ❑ Trata a los VIPs de una manera especial ofreciendo un postre de cortesía o una nota personalizada
- ❑ Agrega a los comensales a la lista de espera en el restaurante o permíteles que se anoten en una lista de espera en línea desde el confort de su casa o vehículo

## Después de las celebraciones

- ❑ Evalúa qué salió bien y qué puede mejorarse el año que viene
- ❑ Interactúa con los clientes respondiendo a sus reseñas y enviando correos electrónicos de seguimiento
- ❑ Si quieres ser realmente detallista, envía correos electrónicos de agradecimiento a las personas que comieron en tu restaurante el día de San Valentín

# Agrega una pizca más de amor a este San Valentín

Muchas personas celebrarán San Valentín en casa, así que dales un motivo para sacar la vajilla fina y las copas de cristal y tener una noche verdaderamente romántica.



## Algunas ideas e inspiración para motivar tu creatividad:

- ❑ Considera la posibilidad de ofrecer un menú fijo especial y/o maridaje de bebidas para animar la noche
- ❑ Asóciate con tiendas de flores y de velas, bodegas o chocolateros para ayudar a la gente a disfrutar de una noche especial
- ❑ Destaca tu menú de espumosos y champagne, y sugiere a las personas que acompañen su comida con burbujas
- ❑ Crea un plan para las propuestas de matrimonio, como unas copas de champagne o un postre de cortesía
- ❑ Prepara una lista de reproducción que los comensales puedan escuchar en su casa
- ❑ Crea platos afrodisíacos, que incluyan ostras, chocolate, higos, alcachofas, fresas o chiles
- ❑ Recomienda películas románticas o relacionadas con el tipo de cocina que ofreces para que las personas puedan verlas durante o después de la cena
- ❑ Incluye uno o dos menús impresos en los pedidos para llevar para ayudar a los comensales a recrear el ambiente del restaurante en casa

- Haz que tenga forma de corazón. Pizzas, menús, dulces: todo lo que puedas transformar en un corazón añadirá al espíritu de la celebración
- Coloca los postres en cajas de regalo, para que los comensales puedan compartir sus dulces con sus seres queridos





Únete a la red de  
comensales más grande del  
mundo, que envía a más de  
31 millones de clientes a  
restaurantes cada mes.

Descubre más en nuestro sitio web  
[restaurant.opentable.com.mx](https://restaurant.opentable.com.mx)

