



Cuenta regresiva para el Día de San Valentín

consejos para prepararte



Es posible que algunos restaurantes se sientan un poco perdidos sobre cómo aprovechar al máximo el Día de San Valentín este año, los siguientes consejos te ayudarán a generar ideas, afinar tu estrategia y prepararte para un día festivo exitoso.

Al menos 1 mes antes:

- Pregúntale a tu personal si tiene comentarios sobre años anteriores.
- Ajusta tu libro de reservaciones para ofrecer más mesas para dos.
- Crea una Experiencia, como un menú fijo o un maridaje de vinos, para generar ingresos por adelantado y minimizar las inasistencias.
- Ofrece tu menú especial todo el fin de semana porque este año el Día de San Valentín caerá en lunes.
- Decide si ofrecerás tu menú especial para llevar, y organízate para contar con un empaque que resalte la ocasión.
- Prueba platillos nuevos.
- Promociona tus ofertas del Día de San Valentín en todos tus canales.
- Ponte en contacto con tus comensales más valiosos del Día de San Valentín de años anteriores e invítales a regresar.



1 mes antes

- Comparte tu menú en las redes sociales y anima a los comensales a reservar una mesa antes de que se agoten.
- Considera requerir un depósito con tarjeta de crédito para limitar las inasistencias.
- Comparte los espacios atractivos de tu restaurante, por ejemplo, si en tu ciudad hace frío en febrero, avisa que ofreces mesas en el exterior con calefacción.
- Actualiza tu sitio web y tus perfiles en línea para destacar tu menú del Día de San Valentín.
- Asóciate con otros negocios locales, como florerías y bodegas de vino, para llamar más la atención y crear una noche especial.

Dos semanas antes

- Prepara una playlist acorde con el estado de ánimo que quieres crear.
- Decora los espacios con adornos coloridos, flores, corazones y otros toques ideales para Instagram.
- Ten un plan para las solicitudes y propuestas.
- Configura una lista de espera de reservaciones.
- Difunde si tu menú especial se puede comer sólo en las instalaciones y/o se puede pedir para llevar.

Una semana antes

- Revisa el libro de reservaciones para detectar oportunidades de sentar a grupos adicionales.
- Confirma las reservaciones mediante mensajes directos y por correo electrónico.
- Recuérdales a los comensales las medidas de higiene y seguridad que estás tomando para mantener a todos más seguros.
- Asegúrate de que el equipo esté informado del menú y del plano de mesas.
- Entrena al equipo para atender pedidos para llevar y a domicilio.

En el día del evento

- Imprime menús nuevos o genera códigos QR.
- Verifica todas las solicitudes especiales (artículos ya pagados, propuestas, etc.), de manera que todo esté listo.
- Siéntate en una mesa para ver cómo se percibe la sala desde la perspectiva de un comensal.
- Establece el tono: fomenta un tono positivo y prepara a tu equipo para una noche de alta ocupación.
- Agradece a tus comensales VIP con un pequeño regalo por parte de la cocina, si es posible.
- Habla con tus comensales y pregúntales si es la primera vez que te visitan.

Después del Día de San Valentín

- Evalúa los resultados; considera, por ejemplo, el total de comensales, los ingresos y el turno de rotación promedio.
- Pregúntale al equipo cómo se sintió durante el servicio.
- Registra lo que salió bien y lo que puede mejorarse el año que viene.
- Interactúa con tus comensales respondiendo a sus reseñas y enviando correos electrónicos de seguimiento.

Empieza hoy mismo con OpenTable
restaurant.opentable.com.mx

