



Herramientas, consejos e ideas / Artículos y publicaciones / Ideas de menú y consejos de servicio del torneo de fútbol para restaurantes | US Foods.

Menús del torneo de fútbol global: ideas de sabores, alimentos para compartir y consejos de velocidad para un servicio de alto volumen

Preparación de la estrategia del menú del día del partido

Por Lisa White

ARTÍCULO

MENÚS



Eventos importantes como un torneo de fútbol global concentran la demanda de los comensales. Un menú centrado en el día del partido puede mejorar el rendimiento, aumentar el promedio de las cuentas y simplificar la ejecución, una oportunidad ideal para los operadores de servicios alimentarios y hostelería.

Mientras preparas tu estrategia de menú del día del partido, ten en cuenta algunas cosas clave que debes equilibrar:

- **Atractivo global.** Las señales globales resuenan para este tipo de evento, pero tu programa más sólido comienza con lo que ya ejecutas bien. Identifica tus plataformas de mayor volumen (alitas, papas fritas, tacos, hamburguesas, tazones, panes planos) y luego agrega un elemento "pasaporte", una salsa, mezcla de especias, aderezo o adorno, para que la oferta se considere como nueva y presente sabores globales se mantenga familiar en lo operativo.
- **Capacidad de compartir.** Con grupos grandes y eventos de fiestas para ver los partidos, es esencial tener opciones para compartir. A continuación revisaremos artículos para grupos que son fáciles de ejecutar, así como las opciones de bebidas que puedes ofrecer a toda la mesa.
- **Velocidad durante las ventanas de servicio pico.** Los días de partido concentran la demanda en ventanas de pedidos predecibles, normalmente antes del inicio y en el medio tiempo, a la vez que aumenta la cuota de grupos de comensales. El objetivo no es añadir más artículos; es diseñar ofertas por tiempo limitado (LTO) que se sientan oportunas y globales, y utilizar el inventario existente que sea fácil de vender y ejecutar para tu equipo.

Conceptos de sabor global que los clientes reconocen

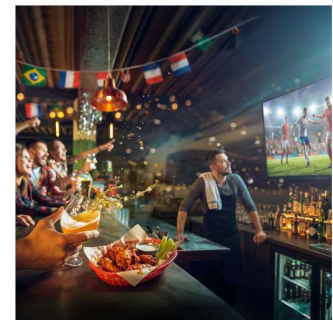
Los platos del menú con sabores internacionales con nombres inspirados en países son una excelente manera de llamar la atención para los especiales del día del partido y ayudar a los clientes a hacer pedidos más rápido. Al crear productos especiales, prioriza el sabor atrevido, la recolección rápida y la consistencia. Un gran impacto, la complejidad mínima y la ejecución repetible son clave cuando una operación se ve afectada por un evento apresurado.

Aquí tienes algunas ideas de platos inspirados en países con selecciones de fútbol destacadas, listas para personalizar en tu menú promocional durante el torneo.

- México: tacos callejeros con proteínas alternas o salsas, elotes, birria
- EE. UU.: bandejas de sándwiches con coberturas internacionales, alitas con salsas regionales
- Japón: bocadillos de pollo frito estilo karaage, tazones de ramen
- Brasil: brochetas de picaña, pão de queijo



Recursos



ARTÍCULO

¡Go! Incorporación de tráfico del torneo de fútbol global a tu operación... >

Impulsa el tráfico y las ventas con fiestas para ver los partidos, promociones, catering y...



Torneo de fútbol global >

No dejes pasar la oportunidad de atraer clientes durante el evento más importante del fútbol...

- España: platos pequeños estilo tapas (patatas bravas, bocados de chorizo)

Artículos aptos para grupos que se mueven rápidamente

Los productos para compartir son los mejores amigos de un operador para las cenas de grupos: elevan el promedio de las cuentas, reducen el tiempo de decisión y ayudan a mantener a los clientes durante todo el partido. Establece todos los productos para compartir con dos a cuatro modificadores de margen alto y bajo trabajo, como salsa adicional, queso, cambios en las proteínas o salsas premium, y crea diferentes niveles de tamaño para que los grupos puedan aumentar o reducir el tamaño sin tener que hacer cálculos. Para ayudar aún más a las ventas adicionales, estandariza la venta sugerida de tu personal con una frase, una opción: "¿Le gustaría agregar un paquete de bebidas para la mesa?"



Considera algunas de estas excelentes opciones que también son fáciles de adaptar y ejecutar con tus ofertas de menú actuales:

- **Artículos del centro de la mesa.** Las torres de aperitivos o las bandejas para compartir que salen bien en las fotografías fomentan el intercambio, tanto para cenas grupales como en línea como contenido social orgánico. Anima a los clientes a etiquetar tus cuentas de redes sociales cuando compartan.
- **Platos de degustación.** Los combos como alitas, papas fritas y una variedad de diferentes salsas, o una bandeja de bocados fritos mixtos, quizás mezclados con condimentos internacionales, son excelentes opciones de aperitivos o platos principales para compartir.
- **Degustaciones.** Tríos de salsa, alitas con diferentes muestras de salsa, patatas fritas con una variedad de ingredientes, como chile, queso o mojo son todos los productos ganadores que se pueden compartir.
- **Conceptos cargados.** Los nachos, las papas fritas y los tots que ofrecen una variedad de ingredientes u opciones de preparación propia brindan un alto valor percibido con recolección rápida.

Innovaciones en bebidas que aumentan el promedio de las cuentas

Un variado programa de cócteles que se adapta al tema de los eventos es una excelente manera de aumentar los promedios de las cuentas. La estrategia ideal es crear apego e interés sin frenar el servicio.

>> **Formatos aptos para grupos:** las cubetas de cerveza y bebidas con gas, jarras y garrafas, o un menú de paquetes de bebidas con precio fijo, incluso mejor si se combinan como un paquete con alimentos para compartir, es una excelente manera de atraer a los comensales en grupo si tu operación te lo permite.

>> **Mantener los cócteles con poco trabajo:** cuando crees ofertas especiales, trata de limitarlas a una o dos preparaciones que puedas ejecutar rápidamente. Prueba ofreciendo una opción preparada con anticipación y evitar ingredientes puntuales que sumen SKU a tus costos.

>> **Prepararse para los horarios pico:** asegúrate de preabastecer la cristalería, los vasos, los adornos y las reservas, para que el servicio no se detenga durante los horarios pico antes del partido y durante el medio tiempo.

>> **No olvides las bebidas sin alcohol:** incluye al menos una opción atractiva sin alcohol, como un delicioso refresco, limonada de sabores o agua fresca casera, para que todos los clientes puedan consumir tus bebidas.

Estrategias promocionales para un éxito lucrativo

Materiales, herramientas y plantillas facilitan la ejecución

Dado que los próximos juegos son un torneo de varias semanas, mantener el impulso promocional es clave, tanto en persona como en línea. Estas son algunas formas sencillas para mantenerte presente.

>> **La ubicación importa:** mantenlo breve y legible en la mesa con simples insertos de menú que anuncian los especiales de alimentos y bebidas. Una jerarquía visual clara ayuda a tomar decisiones rápidas.

>> **Conserva tu promoción aún fuera del tiempo de juego:** las carpas de mesa que anuncian los horarios de los partidos, los artículos destacados y los paquetes de días de juego son una excelente manera de promocionar eventos y ofertas especiales junto a la mesa, incluso en periodos fuera de los horarios de los partidos.



>> **Se visible:** los folletos, pancartas y autoadhesivos para ventanas permiten a los clientes potenciales que pasan por allí saber que estás presentando los partidos, y se pueden utilizar para fomentar las reservas y promover paquetes de cenas grupales.

>> **Gana en grande en las redes sociales:** usa las redes sociales para aprovechar tu ventaja preparando plantillas para publicaciones y creando un calendario de contenido con antelación. Utiliza las redes sociales para publicitarte como un lugar para ver los partidos, a la vez que promocionas tus LTO y especiales del día del juego. Por ejemplo, una publicación de cuenta regresiva semanal junto con fotos de especiales de comida es genial; simplemente asegúrate de incluir una llamada a la acción clara, así como una llamada para reservar este especial, reservar un paquete para recoger el día del partido o reservar ahora la mesa de tu grupo.

Consejos operativos para los horarios pico del partido

Que no te tome por sorpresa el día del partido. Hay formas de preparar a tu personal y servicio antes de una posible afluencia de aficionados del torneo.

>> **Preparación previa de artículos de alto volumen:** ofrece al menos un producto para compartir que pueda prepararse y servirse fácilmente para una variedad de tamaños de grupo. También enfócate en crear especiales que utilicen el inventario existente para ayudar a agilizar el servicio durante el tiempo de mayor actividad. Lo mismo ocurre con las bebidas. Asegúrate de ofrecer algunas bebidas preparadas de preparación rápida.



>> **Menú limitado durante los horarios pico del partido:** para ayudar a administrar el tráfico, especialmente durante los partidos más importantes, considera servir un menú limitado durante horarios específicos. Un menú limitado no tiene por qué significar promedios de cuentas limitadas, y es un gran formato para vender ofertas especiales y paquetes.

>> **Implementación de pedidos con códigos QR:** reduce el estrés del camarero ofreciendo pedidos con códigos QR. Con un simple escaneo, los comensales no tienen que esperar al servicio y pueden agregar alimentos y bebidas según sea necesario durante los partidos.

¿La puntuación final? Haz que los días de partidos sean más fáciles

Los programas de grandes eventos más exitosos son disciplinados en su ejecución. Ofrecen un pequeño conjunto de LTO que se adaptan al tema, crean opciones que se pueden compartir y son fáciles de modificar, y paquetes de bebidas que aumentan los promedios de las cuentas sin añadir fricción. Construyen sobre una base existente y se preparan para aliviar el estrés del personal. Comienza por aprovechar tus platos fuertes actuales, proteger a tu personal de la cocina y bar en todo momento y hacer que tus promociones sean fáciles de entender en persona y en línea durante todo el torneo, ¡y tendrás un plan para que te ayudará a hacer gol y alcanzar tu meta!

Consulta más recursos

- [Descargar recursos](#)
- Consulta nuestro seminario web: ¡Gol! Aprovecha el Torneo de fútbol global para impulsar el negocio y obtener beneficios con los aficionados

También puede gustarte



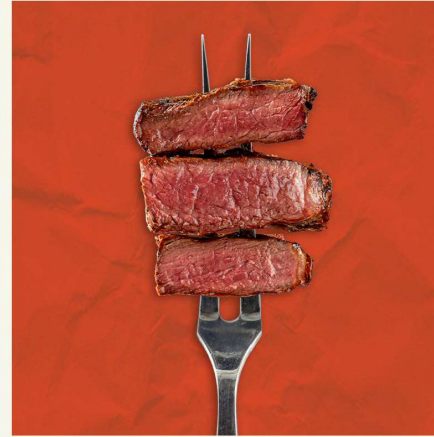
Torneo de fútbol global >

No dejes pasar la oportunidad de atraer clientes durante el mayor torneo global de fútbol...



Patuxent Farms® | US Foods >

Encuentra carnes de tendencia como pechugas de pollo, muslos y alitas, chuletas de cerdo, jamón y más con...



Stock Yards Meats | Proveedor de carne de res y de puerco | US Foods >

Stock Yards® proporciona a los chefs carne de res y cerdo cortadas y en porciones por expertos, usando...



SOBRE US FOODS®

[Sobre US Foods ®](#)

[A quién servimos](#)

[Nuestra promesa](#)

[Sostenibilidad](#)

[Donaciones comunitarias](#)

[Liderazgo](#)

PARA INVERSIONISTAS, MEDIOS Y PROVEEDORES

[Relaciones con inversionistas](#)

[Sala de prensa](#)

[Proveedores](#)

LEGAL Y PRIVACIDAD

[Términos de uso](#)

[Política de Privacidad](#)

[Código de conducta](#)

[Limitar el uso de información personal](#)

[No vender ni compartir mi información personal](#)

CARRERAS

[Buscar trabajos](#)

[Quiénes somos](#)

[Cultura y compromiso](#)

[Nuestros beneficios](#)

APOYO

[Comunicate con nosotros](#)

[Accesibilidad](#)

[Centro de ayuda de MOXê®](#)

