



La importancia de crear una buena imagen en tu negocio de café

- El diseño de una cafetería debe partir del modelo de negocio y de la marca
- Cada metro de tu establecimiento representa es una oportunidad de retorno de inversión
- Los protocolos de sanitización son necesarios para brindar seguridad a tus clientes

Ciudad de México a 28 de julio 2020. El café es una bebida que, por excelencia, tiene la capacidad de llevar al comensal a vivir experiencias sensoriales muy complejas, así como evocar recuerdos y sentimientos. Sin embargo, una buena taza de café se disfruta mucho más en un espacio agradable donde se pueda tener un encuentro de negocios, una plática con amigos o pasar un tiempo a solas.

Si eres dueño de una cafetería o una barra de café, es muy importante que inviertas en ofrecer productos de la más alta calidad y en crear un espacio atractivo que invite al cliente a pasar su tiempo en tu establecimiento. Para lograrlo es necesario trabajar en diversos temas de ambientación y servicio, que te permitirán atraer y fidelizar clientes.

Desde la perspectiva de **Gabriel Cortés, Director del Área de Desarrollo de Producto del Centro Promotor de Diseño**, todo el diseño de tu cafetería parte del modelo de negocio y de la esencia de la marca. Lo más importante es desarrollar un concepto de marca que esté bien equilibrado con el modelo de negocio y de esta forma podrás crear una experiencia de compra que satisfaga las expectativas de tus clientes.

Uno de los elementos más importantes a considerar es la distribución y la ambientación de tu establecimiento, pues cada metro cuadrado representa una oportunidad de retorno de inversión. Lo ideal es aprovechar al máximo el espacio

colocando las áreas de preparación y resguardo en la parte de atrás, porque son las menos rentables. En tanto, las zonas con potencial para brindar una experiencia agradable al cliente deben disponerse en la parte del frente para facilitar el acceso.

“La decoración es esencial y debe reflejar el concepto de tu marca. Por ejemplo, si tu negocio se dirige a un público joven será necesario contar con una decoración contemporánea y moderna con la que se sientan identificados. Tampoco hay que perder de vista detalles como una pizarra para exhibir el menú de bebidas y alimentos, una buena iluminación y muebles confortables”, explicó el experto.

Otro factor para considerar es la atención y el servicio que brindan los colaboradores, ya que son la primera cara del negocio con la que se encontrarán los clientes. Para que puedan ofrecer un servicio de excelencia, es necesario hacerles saber a los colaboradores la importancia de su labor y proporcionarles los elementos necesarios para que la puedan llevar a cabo de manera adecuada. Es preciso considerar elementos como espacios amplios que les permitan desplazarse, pisos seguros, incluso accesorios personales de protección como cubre bocas, caretas y guantes en caso de ser necesarios.

Cabe destacar que tras la emergencia sanitaria provocada por el COVID-19, vienen épocas de cambio muy riguroso. Para que tu negocio pueda adaptarse a este nuevo panorama es necesario acatar la normatividad estableciendo estrictos protocolos de sanitización y creando espacios en los que tus clientes puedan sentirse seguros.

“De acuerdo con las recomendaciones de las autoridades se debe restringir el uso de música ambiental y aires acondicionados, con el fin de evitar la dispersión de agentes nocivos para la salud. Además, es necesario disponer trayectos para evitar el cruce entre las personas, respetar la distancia mínima y reforzar la seguridad con mamparas en mesas y periqueras. También se recomienda el uso de señalizaciones para hacer saber a los colaboradores y a los clientes la importancia de mantener limpios los espacios”, detalló Gabriel Cortés.

No hay que olvidar que la experiencia de compra es la suma de sentimientos y emociones que vivan tus clientes. Si deseas brindar una experiencia única en tu negocio de café será necesario cuidar de los insumos que se utilizan en la preparación de las bebidas, generar ambientes agradables, contar con un servicio de excelencia y procurar una adecuada sanitización. De esta manera generamos una buena imagen de marca y llevarás tu negocio al éxito.

Del **22 al 24 de octubre de 2020**, en el World Trade Center de la Ciudad de México, se llevará a cabo el encuentro más importante de la industria del café. Durante tres días expositores y visitantes se reunirán en **Expo Café** para celebrar, reconocer y conectar con todos los actores de la cadena productiva de café en México.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa.

La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor informaciónn visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor informaciónn visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx