



CAPACITARTE
Es ser líder de tu vida



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



Nueva tendencia de proveer servicios de bebidas a la medida de cada fiesta¹



Si hay un denominador común entre los emprendedores, es que tienen la capacidad de crear un negocio innovador y rentable a partir de la detección de un problema. No se trata de fórmulas mágicas, simplemente es preciso entender cuáles son las tareas que las personas prefieren evitar y ofrecerles sus servicios a cambio.

Así, en el último tiempo, ha venido creciendo esta tendencia de hacer que terceros se encarguen de las cosas más engorrosas. Pero ya no sólo se trata de que lleven mediante un delivery la comida (hasta dietas completas) a domicilio: la oferta de servicios ahora va un poco más allá y son los mismos que brindan esos servicios los que “entran” en los hogares para realizar tareas que antes sólo las hacía el dueño de casa.

En este sentido, un servicio que está creciendo a pasos agigantados en el mercado -y no sólo en fiestas- son las “barras móviles” y “el delivery de bebidas”.

Como en un bar

San Tomé es un emprendimiento que nació en Capital Federal, formado a principios de 2004, que brinda delivery de bebidas alcohólicas y servicio de barras de tragos para eventos. El año pasado llegó a Córdoba mediante el formato de franquicia y la demanda

¹ Fuente: <http://comercioyjusticia.info/blog/negocios/nueva-tendencia-de-proveer-servicios-de-bebidas-a-la-medida-de-cada-fiesta/> | NEGOCIOS - 2 abril, 2008 | 8:55 pm por redacción

fue “tan importante” que este año tienen pensado abrir cuatro sucursales más de delivery en toda la ciudad, según explicó a Comercio y Justicia Teodoro Alonso, dueño de la franquicia cordobesa.

Básicamente, el emprendimiento se maneja con dos unidades de negocio: una consiste en el “delivery” que tiene que ver con la entrega de bebidas -frías, cuando corresponde-, entre las 22 y las 4, en un tiempo máximo de 30 minutos. Por otro lado, ofrecen el servicio de la “barras móviles” para fiestas, reuniones y eventos de todo tipo, tanto sociales como de empresas.

“Con las barras móviles trabajamos tanto en la ciudad como en el interior de Córdoba. Es una fórmula exitosa ya que esta modalidad hace que las personas que están organizando una fiesta, evento o simplemente un encuentro entre amigos se desentiendan del tema de la bebida”, explicó Alonso.

En este sentido, la empresa se encarga de montar una barra en el lugar que se le indique y, además de la bebida que se elija, el servicio también cuenta con barmen especializados en la materia. “Ofrecemos cuatro tipos de barras: tres incluyen alcohol y hay una que es de bebidas sin contenido alcohólico. Y hay dos formas de contratación: una barra libre con un límite de servicio de cinco horas y las personas pueden tomar tragos cuantas veces quieran y, la otra opción, es pagar por una cantidad prefijada de tragos”, explicó el dueño.

Por ejemplo, en la barra clásica -que es la de mayor demanda- la contratación “libre” incluye 25 variedades de tragos. Por otro lado, en la modalidad “preestablecida”, hay paquetes desde 120 tragos.

Respecto del delivery de bebidas, la empresa tiene en este momento sólo una sucursal que llega a toda la zona noroeste de la ciudad, pero proyectan abrir cuatro sucursales más (la primera apertura será la semana que viene en la zona del centro) a lo largo de todo el año. “En lo que respecta al delivery, queremos cubrir todos los puntos de la ciudad. Es un gran negocio ya que en los quioscos comunes no se puede vender bebidas alcohólicas después de las 12 y nosotros sí estamos autorizados.”

Barra de Tragos: ¡Inspírate!²



En una boda hay muchos elementos a tener en cuenta para que todo salga perfecto. El catering, la ambientación, música y barras; son algunas de esas cosas que no tenés que descuidar para que tus invitados y vos, la pasen como siempre soñaste. Si te gusta salir de lo clásico, podés pensar en diferentes detalles que hagan de tu fiesta algo único. Hoy te dejamos algunas ideas para las barras de tragos.

Los elementos centrales de una fiesta son: catering, ambientación, música y barras; cada una de ellas esencial para que todo salga perfecto. Si le dedicas especial atención agregándole detalles personalizados a cada uno, tus invitados se irán encantados.

² <http://www.revistamilopciones.com/Notas/Ambientacion-y-Deco/Barra-de-Tragos:-Inspirate-17-12-15/Barras> | 17 de Diciembre de 2015

Hoy nos detendremos en la barra de tragos, pedida por todos los invitados e indiscutiblemente infaltable para un evento. Con mucha buena onda e ideas originales podés hacer de este sector una invitación para que todos los que se acerquen, aparte de llevarse un trago, se lleven un vistazo de diseño.

Algunos de los detalles que se pueden incorporar a una barra de tragos son:

- Cartas de tragos: para que lean todo lo que pueden pedir esa noche los invitados. Y Pizarra con los tragos de la noche.



- Un recipiente para colocar cervecitas.



- Frascos con leyendas: "Trago", "el trago de la novia", "el trago del novio", etc.



CAPACITARTE
Es ser líder de tu vida