

Conseils de Diageo pour la vente sur place durant l'été :

1. Créez une présentation inspirante
 - ✓ Les verres branchés ne sont pas forcément chers. Servez avec une élégante carafe.
 - ✓ Placez les verres au congélateur pour les garder froids et utilisez beaucoup de glaçons.
 - ✓ Utilisez toujours une garniture fraîche.

2. Ne laissez pas les clients dans l'ignorance
 - ✓ Utilisez le menu et le matériel POS pour indiquer clairement les boissons estivales que vous servez.
 - ✓ Des images de jolies boissons bien préparées mettent l'eau à la bouche.

3. Prenez soin de votre clientèle quand il fait chaud
 - ✓ Rendez l'eau plus attrayante en y ajoutant des baies fraîches ou du concombre frais.
 - ✓ Offrez de la crème solaire avec chaque carafe.
 - ✓ Faites des promotions en proposant par exemple des assiettes d'amuse-bouche ou de tapas avec chaque carafe commandée.

4. Faites de vos extérieurs un endroit agréable
 - ✓ Prenez également les commandes en terrasse et proposez un service en table à l'extérieur afin que votre clientèle puisse profiter pleinement du soleil.
 - ✓ La mise à disposition de jeux d'extérieur peut se transformer en une expérience unique et mémorable pour votre clientèle.