

MARKETING MIX

MARKETING DEL PRODUCTO

- Enfocado en destacar la calidad de los cortes de carne premium, con sus acompañamientos artesanales y la experiencia de la parrilla individual.
- Menú con descripciones detalladas de los cortes y acompañamientos, para que los clientes entiendan la calidad de lo que van a consumir.

1.0

MARKETING RELACIONAL

- Se decide la relación directa con los clientes dando a conocer los instructivos claros sobre el uso de la parrilla y el servicio personalizado del equipo.
- Contenido en redes sociales interactivo para conocer las preferencias de corte o marinados de los clientes

2.0

- Utilización de envases biodegradables o recipientes reutilizables.
- La implementación de un sistema de reciclaje y compostaje para los desechos del restaurante, reduciendo la huella ecológica

MARKETING HUMANIZADO

3.0

- Compartir por redes sociales la experiencia de los clientes al asar carne en la parrilla, destacando las cualidades del servicio y la calidad de los ingredientes.
- Realizar su pedido a través de una app o plataforma online que permita a los clientes personalizar sus pedidos,

MARKETING DIGITAL

4.0