



DÍA DEL AMIGO

Guía especial para el Día del Amigo

Activa tu restaurante con ideas
simples, rentables y memorables

FECHAS ESPECIALES



DÍA DEL AMIGO

Bienvenidos

Si están leyendo esto, es porque no quieren dejar pasar el Día del Amigo en piloto automático. Quieren atraer más clientes, vender más y —sobre todo— crear una experiencia que se recuerde.



Esta guía es como una charla con su equipo de marketing ideal: directa, simple y con ideas accionables que se pueden poner en marcha desde hoy, incluso con poco equipo y sin gastar de más.





DÍA DEL AMIGO

Lo básico bien hecho: qué no puede faltar en su Día del Amigo

Puede parecer simple, pero es en esto donde muchos negocios tropiezan. Antes de innovar, asegúrense de que lo esencial funcione con encanto, eficiencia y propósito.

No todos los restaurantes tienen la misma estructura, equipo o dinámica. Por eso, armamos esta guía de ideas prácticas para que elijan lo que mejor se adapte a sus realidades.

El objetivo: que lo hagan con intención, sin complicarse, y que conecte con su estilo. Pueden implementar una, tres o todas – lo importante es que estén bien hechas, con coherencia y cariño por sus negocios.

Menú y ofertas especiales

Qué hacer	Cómo implementarlo	Herramientas que los ayudan
<p>Menú temático para compartir</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Creen una categoría "Día del Amigo" en su menú • Incluyan 2-3 platos para compartir (picadas, postres, combos) • Usen nombres divertidos: "Combo Confesiones", "Trago Confidencial" • Configuren precios especiales por cantidad 	<p><u>Tienda Online:</u> Agreguen categorías especiales</p> <p><u>Sistema de Modificadores:</u> Configuren opciones "para 2" o "para 3"</p> <p><u>Lista de precios:</u> Modifiquen el costo de los productos por ese día especial fácilmente</p>
<p>Promociones por monto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definan descuentos por consumo: "20% en mesas de 4 o más" • Ofrezcan un postre gratis en compras superiores a \$X • Creen combos especiales con precios únicos 	<p><u>Cupones para Tienda Online:</u> Configuren descuentos por monto o porcentaje</p>

Ambiente y experiencia

Qué hacer	Cómo implementarlo	Herramientas que los ayudan
Decoración temática	<ul style="list-style-type: none">• Escriban frases en pizarras: <i>"Un brindis por los de siempre"</i>• Agreguen etiquetas a vasos: <i>"Para brindar con tu amigo"</i>• Incluyan mensajes en porta-cuentas: <i>"Gracias por celebrar acá"</i>• Decoren con globos y carteles temáticos	Inspírense en Pinterest buscando ideas creativas
Playlist colaborativa	<ul style="list-style-type: none">• Creen lista de canciones con temas nostálgicos• Generen un QR que dirija a la playlist• Permitan que clientes agreguen canciones• Compártanla en redes y mesas• Pongan carteles: <i>"¡Agrega tu canción favorita!"</i>	Usen Spotify como plataforma

Marketing digital

Qué hacer	Cómo implementarlo	Herramientas que los ayudan
Estrategia en redes	<ul style="list-style-type: none"> • Stories mostrando preparativos y platos especiales • Posts en feed con ofertas del día • Actualicen bio con link al menú especial • Usen hashtags locales: #DíaDelAmigo • Hagan concursos: "Etiqueta a tu mejor amigo" 	<p>Tienda Online: Compartan enlace directo en bio para pedidos de delivery</p>
Delivery temático	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrezcan menú especial para delivery • Incluyan mensajes en packaging: "Para compartir a la distancia" • Agreguen stickers temáticos 	<p>Tienda Online: Configuren menú especial para delivery</p>

Activaciones en el salón

Qué hacer	Cómo implementarlo	Herramientas que los ayudan
Servicio con onda festiva	<ul style="list-style-type: none">• Agreguen pins temáticos al uniforme• Capaciten al equipo con frases: "<i>¿Otro brindis por la amistad?</i>"• Ofrezcan detalles sorpresa: dulces con etiquetas especiales	Comandas Digitales: Faciliten comunicación mesa-cocina
Juegos y dinámicas	<ul style="list-style-type: none">• Inviten a vestirse igual (premio: postre gratis)• Dejen sobres para mensajes entre amigos• Concurso de la mesa más divertida	Control de Mesas: Identifiquen mesas participantes

Seguimiento y resultados

Qué hacer	Cómo implementarlo	Herramientas que los ayudan
Medir el impacto	<ul style="list-style-type: none">• Comparen ventas vs. días normales• Analicen qué productos funcionaron mejor• Registren feedback de clientes• Tomen fotos de mesas llenas para futuras promociones• Anoten qué actividades tuvieron más éxito	<p>Reportes de Ventas: Comparen períodos específicos</p> <p><u>Análisis por Producto:</u> Identifiquen los más vendidos</p>

DÍA DEL AMIGO

Hagan del Día del Amigo un momento memorable, para tus clientes y para tu restaurante

Julio es mucho más que un mes frío: es un mes que toca emociones, recuerdos, sabores compartidos y tradiciones que se celebran entre amigxs. Y con un poco de creatividad, atención a los detalles y coherencia con sus propuestas, también puede mover tus ventas.

No hace falta hacer todo. Pero si hacen algo con intención, ya están un paso adelante de muchos.

Ojalá esta guía los haya ayudado a ver el Día del Amigo no solo como una fecha más del calendario, sino como una oportunidad para crear experiencias que se recuerden – con lo que ya tenés: tu equipo, tu talento y tus ganas de hacer que cada cliente se sienta especial.

En Fudo estamos siempre al lado de quienes hacen que la gastronomía se mueva. Y seguimos acá, apoyándolos (y creando ideas) para que sus Día del Amigo sean un éxito.

¿Quieren más ideas como estas?

Síguannos en nuestras redes o exploren
nuestros contenidos exclusivos.
Siempre van a encontrar herramientas,
inspiración y recursos para potenciar
sus restaurantes todo el año.



SOCIALFUDO



[BLOG.FU.DO](https://blog.fu.do)



DÍA DEL AMIGO

FUDO