

BIENVENIDOS AL

MÉTODO



2.0



UN SISTEMA DE
PROMOCIÓN Y MARKETING
QUE GARANTIZA QUE
TU RESTAURANTE EVOLUCIONE

CircuitoGastronómico®

Los mejores restaurantes de Córdoba.



Google My Business



¿Qué es El método CG 2.0?

Es un **método de MKT basado en nuestro medio multiplataforma** que asegura la evolución de tu restaurante, con:

- Más **comensales**
- Mejor **posicionamiento** en Google (*)
- Más **seguidores** en redes sociales
- Ingreso a la **comunidad** de propietarios de los mejores restaurantes de Córdoba

SOMOS web, app, redes, radio, tele, eventos e influencers, compartiendo lo mejor de la gastronomía de Córdoba.



Este producto es para vos sí...

- No tenés **tiempo o experiencia** para desarrollar completamente el marketing de tu restaurante.
- Tu **Instagram no crece** y/o no está trayendo público a tu restaurante.
- Sentís que tu negocio no es **suficientemente reconocido**
- Querés **sumar difusión de influencers** pero no sabés cómo
- Querés hacer o sumarte a **eventos que traccionen clientes a tu local.**

CírculoGastronómico®
Los mejores restaurantes de Córdoba.

CírculoGastronómico®
Los mejores restaurantes de Córdoba.



¿Cómo lo hacemos?

- **Medio digital:** Ingresás en un calendario de publicaciones que garantiza entre 10 y 22 apariciones en promedio en nuestra web, el medio más relevante de gastronomía de Córdoba.
- **Redes sociales e influencers:** Publicaciones en nuestro Instagram y marketing de influencers para que sumes posicionamiento, seguidores y clientes.
- **Guía online:** Tu restaurante ingresa en nuestra Guía digital (web y app para Android e iOS) con un perfil enriquecido con fotos y videos profesionales.
- **Optimización y verificación** de tu Perfil de Empresa en Google (*)
- **Fotos y videos:** Te ofrecemos una sesión de fotos y video de lujo por año para mejorar la presentación digital de tu restaurante.

CírculoGastronómico®
Los mejores restaurantes de Córdoba.

CírculoGastronómico®
Los mejores restaurantes de Córdoba.



¿Cómo lo hacemos?

- **Eventos masivos**: Participás gratis o con descuento del 50 % en las Semanas Temáticas que organizamos en el año, garantizando el aumento de tu clientela.
- **Grupo de WhatsApp**: con los dueños de restaurantes de nuestra comunidad.
- **Capacitación**: Tres capacitaciones al año en temas clave para el negocio, para perfeccionarte y profesionalizar a tus colaboradores.
- **Pasantes**: Vinculación con áreas de pasantías de las Escuelas Gastronómicas de Córdoba.
- **Asesoramiento**: nuestro equipo te acompaña para que aproveches **El Método 2.0** de la mejor forma posible. El plan Platino incluye encuentros grupales.



¿Quiénes somos?

- **Un equipo de expertos en comunicación** gastronómica integrado por, especialistas en marketing, fotógrafos, diseñadores, creadores de contenidos y asesores comerciales,
- **Dirigido por Nicolás Marchetti**, periodista gastronómico con experiencia en La Voz del Interior, Cadena 3, Grupo Shopping, Canal 12. Autor de dos libros. Fundador de **Círculo Gastronómico**.
- **Y por Fernando Arocena**, consultor en marketing y comunicación. Fue socio de Punto a Punto y Mazalán Comunicaciones y fundador de Faro Marketing Labs. Director de diplomaturas en marketing digital en Universidad Siglo 21.
- **Nuestro equipo comercial: Natalia Juncos, Belén Trabucco y Sergio Chazarreta**, de amplia experiencia en el rubro, te acompañan y asesoran en tus necesidades durante todo el año

Nuestros clientes hablan de nosotros

"Me da mucho **Círculo Gastronómico**. Me da difusión, está bien enfocado a la gastronomía, ayuda al lugar a crecer y están cuando los necesitamos. Crean muchas cosas para que se hable de gastronomía en Córdoba".

RODRIGO AROZAMENA;
LOS AROZA



"Lo mejor son las **Semanas Temáticas**, me dan resultado, traen gente, hasta el día de hoy llegan a Bodegón para probar la milanesa campeona de 2020. Siempre que hago una buena promoción, junto a Círculo, hago la diferencia".

GASTÓN ZABALA,
BODEGÓN DEL SUR.

"La tracción de nueva clientela es lo mejor. Valoro la difusión de **Círculo Gastronómico**, el servicio, la atención y las sesiones de fotos, que son divinas. Y las capacitaciones súper importantes y ricas en contenido".

MARCELA NAVARRO,
CRABS MARISQUERÍA



CírculoGastronómico®

Los mejores restaurantes de Córdoba.

Nuestros clientes hablan de nosotros

"Me encanta el hecho de pertenecer a una comunidad gastronómica y trabajar en conjunto con los colegas para generar acciones que suman difusión y presencia de nuestro sector todos los días del año".

**LUCIANA DEL ROSSO,
JUNIOR B**



"El grupo que tenemos de Whatsapp genera una comunidad y me facilita la búsqueda de lo que necesito. Todos los días tengo alguien que viene... ide todas partes de la Argentina por medio ustedes ! Ahí comprendo la visibilidad que tienen en Google y en las redes".

TONY RAPHAEL, AL MALEK

"Este año me encantó el curso de liderazgo y el acompañamiento que hizo **Círculo Gastronómico** al evento que organicé, el *Cafezazo*. Muchas gracias por el apoyo, desde que abrí estoy en CG!"

BELÉN DURÓ, CAFE LE DUREAU.



CírculoGastronómico®

Los mejores restaurantes de Córdoba.



MÉTODO



**TRES
OPCIONES
PARA
IMPULSAR
TU NEGOCIO**

CircuitoGastronómico®

Los mejores restaurantes de Córdoba.

PLATINO

El plan para los PROTAGONISTAS de la escena gastronómica

- ★ Un promedio de 22 publicaciones de recomendaciones en web + Instagram al año
- ★ 5 posteos compartidos en el feed (salvo semanas temáticas).
- ★ 2 visitas de creadores de contenido
- ★ Participación en Streaming @ElDoceTV
- ★ Perfil enriquecido en Guía de Restaurantes (web, iOS, Android)
- ★ Video y una sesión de fotos profesional
- ★ 2 semanas temáticas bonificadas (y 50% off en las restantes)
- ★ 3 personas por clase en todas las capacitaciones anuales
- ★ Grupo de Whatsapp con la comunidad de CG
- ★ Sesiones presenciales de asesoramiento y evaluación (2 sesiones grupales al año con el equipo de CG)

ORO

Para los que están dando un salto de expansión

- ★ Un promedio de 15 publicaciones de recomendaciones web + 15 posts de Instagram x año
- ★ 3 posteos compartidos en el feed (salvo semanas temáticas).
- ★ 1 visita de creador de contenido mediano
- ★ Perfil enriquecido en Guía de Restaurantes (web, iOS, Android)
- ★ Una sesión de fotos profesional
- ★ 1 semanas temáticas bonificadas (y 50% off en las restantes)
- ★ 2 personas por clase en todas las capacitaciones anuales
- ★ Grupo de Whatsapp con la comunidad de CG

PLATA

Para negocios que comienzan

- ★ Un promedio de 10 publicaciones de recomendaciones en web + 12 posteos de Instagram al año.
- ★ Perfil enriquecido en Guía de Restaurantes (web, iOS, Android)
- ★ 50% de descuento en todas las semanas temáticas
- ★ 1 persona por clase en todas las capacitaciones anuales
- ★ Grupo de WhatsApp con la comunidad de CG

(*) NUEVO: MÉTODO CG 2.0

Tu suscripción incluye

Paquete Optimización en Google

Mejoramos tu presencia de tu restaurante en GOOGLE y aumentamos las chances de que te encuentren. TE OFRECEMOS:

- ★ Optimización y verificación de tu Perfil de Empresa en Google.
- ★ Fichas con textos, fotos, videos y menú en Google Maps.
- ★ Automatización de respuestas a reseñas (mejora y aumenta tu calificación)
- ★ Actualización de novedades de tu restaurante en Google para Semanas Temáticas.
- ★ Reportes: Medir cuántos clientes llegan por Google Maps.
- ★ Comparar tus calificaciones en relación a tu competencia.

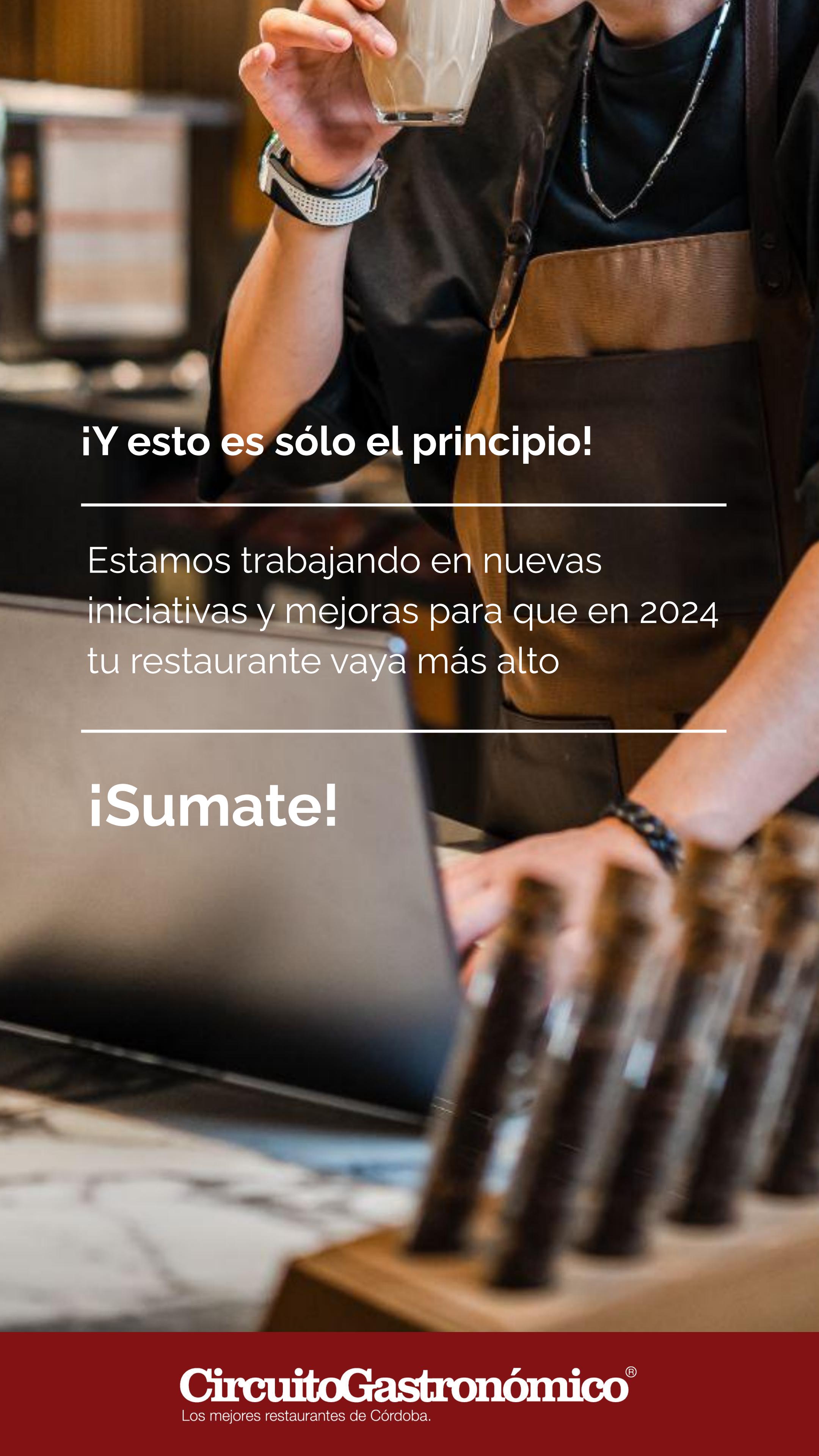


Google My Business

Sin letra chica

(*) El acuerdo incluye 4 vouchers anuales para sorteos en nuestras redes y en medios aliados. Los vouchers no incluyen bebidas, son válidos de lunes a jueves (en Córdoba Capital) y sólo utilizables con reserva previa. El valor se va actualizando por trimestre.

() CONSULTAR POR PAGOS EN MÁS DE 3 CUOTAS CON TARJETA O CHEQUES.**

A close-up photograph of a bartender's hands. One hand holds a clear cocktail shaker, pouring a light-colored liquid into a lowball glass held by the other hand. The bartender is wearing a black t-shirt, a brown belt, and a white and black wristwatch. In the background, there are blurred wooden barrels.

¡Y esto es sólo el principio!

Estamos trabajando en nuevas
iniciativas y mejoras para que en 2024
tu restaurante vaya más alto

¡Sumate!