

Siete consejos profesionales para vender más helados



La importancia del helado para tu negocio

El helado es más que un simple postre. Ahora decimos adiós a la frase “un café y la cuenta”. Proponer una oferta con helados permite un momento de consumo impulsivo y con convivencia. Es una manera sencilla de proponer un capricho aunque el cliente no tenga hambre.

Por su bajo coste pero calidad garantizada, incluir helados en tu menú incrementarán la rentabilidad de tu negocio, convirtiendo el valor añadido del helado en precios más elevados para tus platos y creaciones.

Consulta nuestros consejos principales para hacer del helado el protagonista del éxito de tu negocio.

Consejo 1

Conoce los clásicos

Consejo 2

Ofrece sabores originales

Consejo 3

Convierte tus ideas en helados

Consejo 4

Trabaja la decoración

Consejo 5

Diseña una carta atractiva

Consejo 6

Amplía tu oferta de formatos

Consejo 7

Apóyate en material de exposición

La importancia del helado para tu negocio

El helado se puede ofrecer a cada momento de la comida: como entrante, plato, postre, merienda, y muchas otras más...

Ofrece un sin fin de creaciones, con la posibilidad de adaptarlas a todas las temporadas y a los diferentes deseos desde los más pequeños hasta los más mayores.

Consulta nuestro e-book en el enlace o escaneando el código QR y descubre las ideas de platos que tenemos para tu menú:



[Ideas de asociaciones y combinaciones con helado](#)





Consejo 1

Conoce los clásicos

Un clásico se caracteriza ya sea por su versatilidad o porque su sabor es suficiente por sí solo. Identificar cuáles son los sabores de helados y sorbetes clásicos es un excelente punto de partida.

Es importante reconocer que los clásicos pueden variar según la estación y la zona. Aún así, hemos descubierto una serie de sabores que todos nuestros clientes piden a nivel nacional y todo el año. Nuestros clásicos de helados y sorbetes son:



Vainilla



Violeta



Chocolate



Frambuesa



Mandarina



Limón



1
Conoce los
clásicos

2
Ofrece sabores
originales

3
Convierte
tus ideas
en helados

4
Trabaja la
decoración

5
Diseña una
carta atractiva

6
Amplía tu oferta
de formatos

7
Apóyate en
material de
exposición



Consejo 2

Ofrece sabores originales

Un helado original despierta la curiosidad. Puedes provocar el deseo de helados incluyendo sabores llamativos como el **Helado de Selva negra** o el **Sorbete de Cactus limón verde**.

Recuerda que el helado también puede acompañar diferentes momentos de consumo como el entrante o el plato principal. Atrévete a servir una pasta al pesto con **Helado salado de Parmesano** o un gazpacho con **Sorbete salado de Aceite de oliva**.

Sugerencia

Adapta tu oferta de helados según la temporada. Por ejemplo, ofrece **Helado de Roscón de reyes** en enero, o prepara una copa helada con **Sorbete de Piña colada** y **Helado de Leche de coco** durante el verano.



La foto es un entrante de pasta brisa rellena con: puré de zanahoria con Helado de Foie Gras, espárragos, cebolla roja y habas con Helado de Trufa, y crema de ricota de limón y huevas de lompo con Helado de Caviar.

1
Conoce los
clásicos

2
Ofrece sabores
originales

3
Convierte
tus ideas
en helados

4
Trabaja la
decoración

5
Diseña una
carta atractiva

6
Amplía tu oferta
de formatos

7
Apóyate en
material de
exposición



Consejo 3

Convierte tus ideas en helados

Nuestro proceso de elaboración tradicional nos permite conservar el auténtico sabor utilizando el producto original. Hemos fabricado más de 1500 helados y sorbetes a medida para nuestros clientes creando helados como Gamba, Gorgonzola, Cerveza negra, Anchoa, etc.

Nuestro equipo de Innovación y Desarrollo estará encantado de hacer de sus ideas un sabor de helado. Cuéntanos tu idea, y nuestro equipo te entregará un primer prototipo en 15 días (según la disponibilidad de los ingredientes). Nuestros comerciales están disponibles para resolver todas tus dudas.

[Ponte en contacto.](#)



No hay límite para su creatividad

1
Conoce los
clásicos

2
Ofrece sabores
originales

3
Convierte
tus ideas
en helados

4
Trabaja la
decoración

5
Diseña una
carta atractiva

6
Amplía tu oferta
de formatos

7
Apóyate en
material de
exposición



Consejo 4

Trabaja la decoración

La presentación del helado es muy importante para satisfacer las expectativas de tu cliente y conectar a un nivel más personal. Debes ser muy creativo y adornar los helados según las emociones que quieres despertar con su sabor. Descubre nuestra gama de productos listos para decorar donde encontrarás bases de tartaletas, mangas de mousses, salsas, coulis, adornos de chocolate, etc.

Si es primavera, utiliza sorbetes de frutas o helados florales y decora con coulis de fruta, flores comestibles y adorna con trozos de fruta fresca.

Sugerencia

Si quieres buscar algunas ideas de emplatados originales y creativas, te invitamos a consultar la sección de IDEAS DE EMPLATADOS en nuestro [Blog](#).



1
Conoce los
clásicos

2
Ofrece sabores
originales

3
Convierte
tus ideas
en helados

4
Trabaja la
decoración

5
Diseña una
carta atractiva

6
Amplía tu oferta
de formatos

7
Apóyate en
material de
exposición



Consejo 5

Diseña una carta atractiva

El contenido de la carta debe ser una combinación de información clara y original. Busca legibilidad, nombres llamativos y, sobre todo, unas fotos de máxima calidad. Añadir imágenes en la carta impresa o digital provoca el deseo del helado, creando más ventas.

Incluye descripciones atractivas. Por ejemplo, menciona el origen de las materias primas para destacar el producto y su calidad.

Nuestros diseñadores estarán a su disposición para diseñar su carta. Contacte con su comercial, quien además estará encantado de asistirle en su selección de sabores para una carta atractiva.



1
Conoce los
clásicos

2
Ofrece sabores
originales

3
Convierte
tus ideas
en helados

4
Trabaja la
decoración

5
Diseña una
carta atractiva

6
Amplía tu oferta
de formatos

7
Apóyate en
material de
exposición



Consejo 6

Amplía tu oferta de formatos

El helado es un producto muy versátil que puedes presentarlo en cualquier formato para todos los gustos. Los formatos que puedes encontrar en nuestra oferta son:



Si tienes una oferta de helados para llevar, te permitirá alcanzar una nueva clientela y crear una relación con ella. De esta forma, se multiplicarán los posibles momentos de consumo con una oferta disponible en cada momento.



1
Conoce los
clásicos

2
Ofrece sabores
originales

3
Convierte
tus ideas
en helados

4
Trabaja la
decoración

5
Diseña una
carta atractiva

6
Amplía tu oferta
de formatos

7
Apóyate en
material de
exposición



Consejo 7

Apóyate en material de exposición

Apoya tu oferta de helados con material gráfico que le den visibilidad a tu surtido tanto en el exterior como en el interior de tu establecimiento.

¡[Contáctanos](#) para pedir más información sobre nuestro servicio de diseño y materiales gráficos! Adhesivos, carteles, caballetes, etiquetas, son algunos de los ejemplos que podemos ofrecerte.



1
Conoce los
clásicos

2
Ofrece sabores
originales

3
Convierte
tus ideas
en helados

4
Trabaja la
decoración

5
Diseña una
carta atractiva

6
Amplía tu oferta
de formatos

7
Apóyate en
material de
exposición

Empieza a hacer del helado el protagonista

No te pierdas más consejos y novedades. Síguenos en nuestras redes sociales y podrás descubrir ideas de maridaje y de presentación realizados por nuestro director técnico y chef MOF, Philippe Urraca.



@lacompaniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

