

Glovo?

Crea tu Marca Virtual y aprovecha al máximo tu cocina

Cómo crear una marca virtual de éxito





¿Cómo crear tu marca virtual?



1

Define tu nombre y tu menú

2

Consejos para hacer tu menú más atractivo

3

Date de alta

4

Saca el máximo partido según tu tipo de comida



Nombre y menú



Nombre de la Tienda



El nombre debe ser corto (máximo 3 palabras)

El nombre debe ser **intuitivo**, una sugerencia de lo que van a encontrar.

Asegurate de que el nombre de tu nueva marca no haga referencia a directa a un restaurante ya existente. Esto podría confundir a los usuarios.

Ejemplo: El menú de Paco, Pizza Point, Rolling Poke, Spanish Star, Tapa Boom...

Estructura del menú



Un menú optimizado: el secreto está en **la variedad**, ¡no en la cantidad!

Mínimo 1 Categoría de platos principales: La categoría debe tener al menos 6 productos cada uno (platos principales que definen tu marca).

Ejemplo: Marca Virtual de Italiano → En la categoría de principales debe haber min. 6 platos de Pizza y/o Pasta.

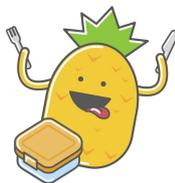
Mínimo 2 Categorías adicionales (aperitivos, bebidas, postres): Cada una de las categorías adicionales debe tener al menos 4 productos



Ejemplos de menú



Ejemplo básico



Platos principales	(min. 6 platos)
Aperitivos / Acompañantes	(min. 4 opciones)
Bebidas	(min. 4 bebidas)

(Esto es un ejemplo, cualquier menú entre el **básico y el completo** puede ser una buena opción!)

Ejemplo completo



	<i>Principal + acompañante o</i>
Combos	<i>Principal + acompañante + bebida/postre</i>
Aperitivos	(adicional)
Complementos	(adicional)
Principales 1	(primaria)
Principales 2	(primaria)
Postres	(adicional)
Bebidas	(adicional)

*Los principales 1 y 2 deben sumar mínimo 6 productos.



Un menú más atractivo



Descripciones

Las descripciones son **la clave del éxito** y una necesidad. En algunas categorías como helados y pancakes, los productos con descripciones tienden a venderse **de 7 a 8 veces mejor**.

- **Ingredientes:** menciona todos los ingredientes, con detalle. Es preferible utilizar *Pan multicereales o salsa de miel y mostaza* que *Pan y Salsa*.
- **Unidades:** utiliza abreviaturas para indicar la cantidad, peso o dimensiones. *Rollitos 3uds 33cl, burger 200gr*.
- **Alérgenos:** si es necesario. *Sin gluten, Vegano, Sin lactosa*.
- **Longitud:** la descripción ideal tiene un máximo de 20 palabras.
- Nombra el sabor, la textura, el modo de preparación o el origen del producto. captan la atención. *Alitas picantes, Pollo al horno, Tacos mexicanos*.



Un menú más atractivo

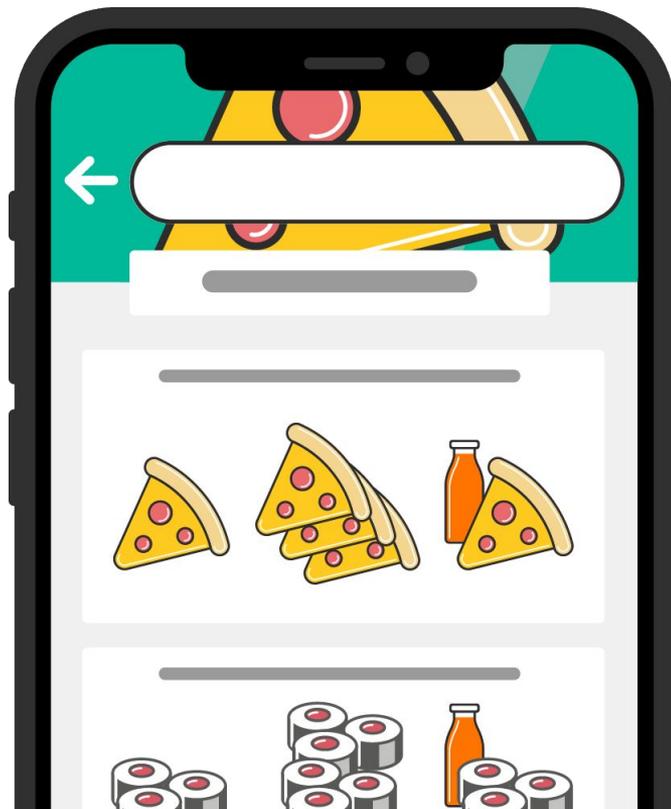


Imágenes

Los productos con imágenes suelen comprarse **3 veces más** que aquellos que no tienen imágenes.

Puedes solicitar a un profesional para que tome tus fotos en [este link](#).

¡Compruébalo tu mismo!





Dar de alta tu Marca Virtual



Términos y Condiciones

- Sin coste de activación.
- Tendrás la misma comisión que tu marca actual.
- Tu marca virtual será vinculada a tu web de Partners actual para que puedas operar las dos marcas desde un mismo dispositivo.
- Cada mes recibirás un factura adicional que corresponde a las ventas de tu marca virtual.
- Una vez te des de alta, la activación toma un máximo de 10 días.

Una vez tengas el menú listo* y el nombre de tu marca virtual elegida, ya estás **listo para lanzar tu marca virtual.**

Activar mi Marca Virtual

**recuerda incluir el precio de los productos y los extras que se puedan añadir con su cargo adicional.*





Tips para tu Marca Virtual



Elige el **concepto tu marca virtual**



Poke



Pollo Frito



Snacks



Veggie



Desayunos



Greek



Healthy



Wok



Poke



- Los usuarios lo relacionan como un fast food sano, equilibrado, personalizado y que no debe recalentarse.
- Plato completo: cada bowl debe tener como mínimo una base (arroz, quinoa, verduras), proteína y 2-3 toppings (verduras, algas, salsas, fruta, distintas proteínas...).
- Recomendamos que haya al menos 1 opción vegana o vegetariana.
- Puedes ofrecer bowls de distintas dimensiones: mediano y grande, por ejemplo.
- **Personalización:** ¡Ofrece a tus clientes la oportunidad de personalizar su pedido, eliminar ingredientes y agregar extras!
- Incluye la opción de crear un Poke bowl personalizado. El usuario puede elegir la base y la proteína y, ¡añadir las salsa y toppings que quiera!



Poke



Ticket Medio

€ 19.71



Top Sellers



1. Poke Personalizado
2. Poke de salmón
3. Poke de atún
4. Poke de pollo
5. Poke vegetariano

Equipo Necesario



Buffet



Freezer



Nevera

Extras Estrella



Aguacate



Arroz
Jazmín



Quinoa



Mezclum



Queso



Snacks



- Los pedidos de snacks han crecido un 73% en el último año, especialmente en las horas de la mañana (9 a 11h) y sobretodo en la merienda (16-19h).
- Combos dulces y salados: ofrece cajas (packs) con productos variados (magdalenas, croissants, churros, donuts, bocadillos pequeños...
- También puedes cortes (piezas): de tarta, trenzas, quiche...
- Bebidas: zumos, batidos, milkshakes, café...

Personalización: ¡Ofrece a tus clientes la oportunidad de personalizar su pedido, eliminar ingredientes y agregar extras!

- Puedes dar la opción de que el cliente elija los productos de su pack
- Personalizar la bebida: si el usuario prefiere azúcar o sacarina, leche normal, desnatada o opciones sin lactosa.



Snacks



Ticket Medio

€ 14.88



Top Sellers



1. Surtidos de bollería dulce
2. Donuts
3. Patatas Fritas (con queso y bacon)
4. Churros con chocolate
5. Patatas Bravas

Equipo Necesario
(Según oferta*)



Tostador*



Horno



Freidora*



Nevera

Extras Estrella



Packs



Croissant
chocolate



Smoothie



Crepe



Sandwich



Pollo Frito



- El cliente lo percibe como un producto oversized: gran cantidad de producto a bajo coste.
- Crea combos y menús familiares, son más atractivos y ayudan a alzar el ticket.
- Recuerda indicar las unidades o piezas de cada producto, así como el nivel de crujiente y el picante.

Personalización: ¡Ofrece a tus clientes la oportunidad de personalizar su pedido, eliminar ingredientes y agregar extras!

- Puedes crear combos para que el cliente elija entre alitas, muslitos o fingers.
- Da la opción de incluir salsas por un coste adicional.



Pollo Frito



Ticket Medio

€ 19.75



Top Sellers



1. Combo tiras y alitas de pollo
2. Menú para 2 y Menú para 4
3. Tiras de pechuga fritas
4. Alitas picantes
5. Crispy chicken burger

Equipo Necesario



Horno



Freidora



Nevera

Extras Estrella



Bucket



Patatas
rústicas



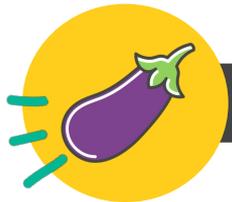
Salsa
BBQ



Onion
rings



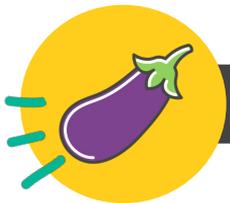
Cheddar



Vegano/Vegetariano



- Para crear la opción **vegetariana**, puedes mantener tus recetas actuales simplemente cambiando la **carne/ pescado** por otros tipos de proteína: carne vegetal (Beyond Meat o Heura), tofu, seitán, tempeh, setas, guisantes, garbanzos, espinacas con arroz...
- Para crear la opción **vegana**, además de sustituir la carne debes sustituir otros alimentos:
 - En lugar de **leches y quesos**: leches vegetales (soja, avena, arroz, almendra, avellana...), quesos veganos (de soja, de zanahoria, de frutos secos) o tofu.
 - En lugar de **huevo**: plátano machacado, semillas de lino, harina de garbanzo, yogur de soja...
- **Atención:** es importante señalar si el producto es vegetariano o vegano. Se pueden utilizar las palabras entre paréntesis (vegetariano, vegano) o las abreviaturas: vegetariano (V) y vegano (VG). Etiquetar los productos de forma correcta crea mucha más confianza en el cliente.



Veggie



Ticket Medio

€ 21.40



Top Sellers



1. Patatas especiadas
2. Burger veggie
3. Pizza veggie
4. Carrot cake

Equipo Necesario
(Según oferta*)



Buffet



Grill



Freidora*



Nevera

Extras Estrella



Aguacate



Tofu



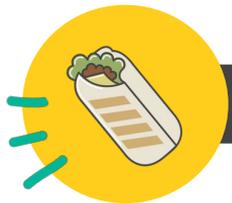
Queso de
Anacardos



Carne
Vegetal*



Cebolla
Caramelizada



Greek



- El usuario busca comida oriental: platos y pitas (gyros) saludables a bajo precio y buena calidad
- Crea menús y combos de pita + algún acompañante: patatas fritas, ensalada griega...
- Recomendamos que haya al menos 1 opción vegana o vegetariana: falafel, feta, Dolmadakia...
- Puedes ofrecer pitas de distintas dimensiones: mediano y grande, por ejemplo.
- **Personalización:** ¡Ofrece a tus clientes la oportunidad de personalizar su pedido, eliminar ingredientes y agregar extras!
- Ofrece extras para añadir a tus pitas: salsas, extra de carne, extra de queso...



Greek



Ticket Medio

€ 17.87



Top Sellers



1. Menú pita + patatas
2. Pita de Pollo
3. Tzatziki con pan de pita
4. Pita mixta
5. Dolmadakia

Equipo Necesario
(Según oferta*)



Buffet



Tostador*



Nevera

Extras Estrella



Falafel



Hummus



Salsa
Yogur



Ensalada
Griega



Feta



Desayunos



- Es recomendable tener opciones dulces y saladas, te dejamos algunos ejemplos:
- Dulces: croissants, magdalenas, cereales,
- Salados: tortillas, bocadillos, tostadas
- Saludable: bowls de fruta, yogurts
- **Personalización:** ¡Ofrece a tus clientes la oportunidad de personalizar su pedido, eliminar ingredientes y agregar extras!
- Personalizar el café: si el usuario prefiere azúcar o sacarina, leche normal, desnatada o opciones sin lactosa.
- Da opciones en el pan: tostado/sin tostar, con tomate/sin tomate.



Desayunos



Ticket Medio

€ 14.65



Top Sellers



1. Churros con chocolate
2. Bagel de salmón
3. Bagel de jamón y queso
4. Croissant clásico
5. Zumo de naranja

Equipo Necesario
(Según oferta*)



Horno



Tostador



Cafetera*



Licuada*

Extras Estrella



Donuts



Café
Takeaway



Milkshake



Nutella



Cookies



Healthy



- El usuario busca un plato completo y saludable: con verduras, cereales y proteínas.
- Es recomendable ofrecer diferentes tipos de proteínas: carnes, pescado, huevo y proteínas vegetales.
- Puedes combinar vegetales con pasta, arroz, quinoa, garbanzos...
- **Personalización:** ¡Ofrece a tus clientes la oportunidad de personalizar su pedido, eliminar ingredientes y agregar extras!
- Ofrece dar la opción de que el cliente cree su propia ensalada completa
- Da la opción de añadir el aliño o servirlo aparte



Healthy



Ticket Medio

€ 18.78



Top Sellers



1. Pollo asado a las hierbas
2. Bowl de quinoa
3. Ensalada personalizada
4. Lomo de salmón
5. Ensalada caprese

Equipo Necesario



Buffet



Grill



Freezer



Nevera

Extras Estrella



Aguacate



Hummus



Berenjena



Boniato



Info
Nutricional



Wok



- Los fideos pueden ser tipo udon, de arroz, de huevo... o integrales.
- Crea una base de verduras, acompañada de alguna proteína: pollo, pollo frito, champiñones, tofu, tacos de salmón...
- ¡Las salsas son importantes! Puede ser salsa al curry, teriyaki, de verduras, de soja...
- **Personalización:** ¡Ofrece a tus clientes la oportunidad de personalizar su pedido, eliminar ingredientes y agregar extras!
- ¡El Wok personalizado es uno de los productos estrella! El usuario puede elegir la base y añadir extras por un coste adicional



Wok



Ticket Medio

€ 18.31



Top Sellers



1. Wok Personalizado
2. Noodles con soja, huevos y cacahuetes
3. Wok de pollo
4. Rollitos de primavera
5. Wok con huevo y verdura

Equipo Necesario



Buffet



Freezer



Wok

Extras Estrella



Palillos



Gyozas



Gambas



Juliana



Salmón



Thanks!