



ChatGPT

Mejora tu Cross Selling (venta cruzada)

Las ventas cruzadas *aumentan tu ticket promedio.*
(más ingresos)

Sin Cross Selling →  = 

Con Cross Selling →  = 

Comenta "cross" = recibes prompt para cross seling

* Prompt corregido 7 veces hasta tener un mejor resultado.

@LuisCarrazanaMarketer
Marketer Digital

Guárdalo para cuando lo necesites 

Prompt para estimular el aumento de tu ticket promedio



¿Cómo usar este prompt para tu restaurante?

💡 Este prompt fue diseñado como una herramienta práctica para transformar tu menú en una máquina de ventas cruzadas, pero debes personalizarlo según tu restaurante.

Aquí te explico cómo hacerlo paso a paso:

1. Nombre de tu restaurante: Sustituye cualquier mención genérica por el nombre de tu negocio.

📌 Ejemplo: “Actúa como experto en marketing gastronómico para el restaurante [Nombre de tu restaurante]...”

2. Adjunta tu menú actual: Incluye tu menú real (PDF, imagen o texto) para que ChatGPT pueda optimizarlo.

📌 Recomendación: Si tienes varias versiones del menú (cena, brunch, delivery), acláralo.

3. Define tu estilo y personalidad: Agrega un comentario breve sobre tu estilo: ¿eres un restaurante familiar, gourmet, temático, fast casual?

📌 Ejemplo: “Somos un restaurante italiano con un ambiente familiar y precios accesibles.”

4. Define tu objetivo principal: ¿Quieres vender más combos? ¿Incrementar postres? ¿Promover bebidas premium?

📌 Ejemplo: “Quiero aumentar el ticket promedio incluyendo más bebidas y entradas.”

5. Menciona si tienes branding visual definido: Si ya cuentas con colores, íconos o estilos de diseño, dilo.

📌 Ejemplo: “Usamos estilo rústico, con colores terracota y elementos vintage.”

✅ RECUERDA:

Mientras más específico seas en la personalización, más preciso y potente será el resultado.

Este prompt está hecho para vender más con inteligencia, no sólo para verse bonito.

Prompt

Actúa como experto en marketing gastronómico y diseño de menús con enfoque en neuroventas y estrategias de cross-selling. Vas a transformar el siguiente menú (adjunto) en una versión optimizada con los siguientes objetivos:

OBJETIVOS DE MARKETING DEL NUEVO MENÚ:

Renombrar los productos con títulos atractivos y evocadores.

Usa nombres que despierten curiosidad y emoción (ej: "Pasión Italiana" en vez de "Pizza Pepperoni").

Reescribir las descripciones con microcopy persuasivo y sensorial.

Utiliza verbos y frases evocadoras: fundido, crujiente, explosivo, cremoso, recién horneado, especiado.

Ej: "Base crocante cubierta con queso fundido y pepperoni especiado, perfecta para una noche entre amigos."

Aplicar recomendaciones de cross-selling irresistibles.

Agrégalas como sugerencias destacadas y jerarquizadas visualmente con elementos gráficos (que luego se diseñarán).

Usa frases tipo:

"Hazlo combo por +\$0.99"

"Agrégale Alitas Picantes y completa tu experiencia"

"¿Un extra irresistible? Añade Ensalada César fresca"

Incorpora íconos emocionales como 🍕, 🍷, 🍴 para aumentar atención.

Crear una sección para compartir o armar combos.

Ej: 🍷 ¿Vienes acompañado? Arma tu combo: 2 pizzas + 1 entrada + 2 bebidas y recibe un postre sorpresa.

Incluir caminos de elección o maridajes sugeridos.

Usa estructuras tipo infografía:

[Pizza 4 Quesos] → [Palitos de ajo] → [Té refrescante]

Sensación: suave + cremoso + reconfortante

Aspiracionalidad y Storytelling.

Agrega breves historias o evocaciones en cada plato que conecten con la cultura italiana, la familia, el disfrute.

Listo para automatizar.

Redacta el contenido de manera que se pueda adaptar fácilmente a otros menús o productos.

INSTRUCCIONES DE ENTREGA DEL NUEVO MENÚ

Mantén el mismo contenido del menú original (mismos platos y precios), pero:

Cambia nombres, descripciones y estructura según lo anterior.

Aplica el cross-selling como sugerencias visibles dentro del menú.

Entrega el contenido textual primero en formato limpio y ordenado por categorías (Pizzas, Entradas, Bebidas, Postres, etc.), como si fuera a diseñarse en A4.

Cuando termines el texto, espera aprobación antes de generar la imagen en formato A4.

OBJETIVO PRINCIPAL

Resalta las recomendaciones cruzadas de manera creativa y emocional, para aumentar el ticket promedio y transformar la experiencia del menú en un proceso de venta estratégico.

Nota: Hazme todas las preguntas que sean necesarias para personalizar el menú a mi restaurante, antes de darme respuestas.

¿Quieres más ideas como esta?

¡Me alegra que sea de utilidad para ti, este recurso!

En las próximas publicaciones seguiré compartiendo:

- ◆ Estrategias para aumentar tus ventas usando sólo tu menú.
- ◆ Ideas de contenido para atraer más clientes sin descuentos.
- ◆ Prompts listos para usar que harán tu marketing más fácil y rentable.

🔔 Sigue atento a mis próximos contenidos en redes sociales.

✉ Si quieres que te avise antes que a nadie, suscríbete a mi lista privada o escíbeme por DM.

Nos vemos en la próxima idea poderosa. 🚀🚀🚀

