

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## *La imagen.*

Llegó el momento de hablar de la imagen de nuestro producto terminado, no me refiero a la imagen del negocio en general, tampoco me refiero a la parte de los colores que también los vamos a ver, me refiero a la imagen del producto terminado.

Debemos de tener una fotografía de nuestro producto terminado, esta imagen se va a convertir en el estandarte de nuestro negocio, el primer encuentro con el cliente, y se convertirá en la imagen que va a empezar a vender por nosotros.

Para toda empresa, lo principal para poderse mantener a través de el tiempo son las ventas, no importa el tamaño de la empresa, no importa la cantidad de empleados que tenga, ni mucho menos tiene que ver el tamaño de las bodegas.

Lo que mantiene vivo a una empresa son las ventas, si un negocio o empresa tiene las mejores ventas, con el tiempo empezará a crecer y podrá convertirse en una gran empresa, con excelentes beneficios económicos.

Así que para mantener ventas, la gran mayoría de las empresas lo que hacen es contratar personal y capacitarlo, para que sus ventas cada día sean mejores, un buen equipo de ventas puede sacar a flote a cualquier empresa.

Pero en tu negocio utilizaremos una estrategia mucho más avanzada, pero sumamente poderosa, que las grandes empresas conocen a la perfección, y gracias a las fotografías, Videos e imagen que generan, de sus productos pueden lograr millones de ventas al año.

Así como existen sesiones de fotografía para pasarelas, o fotografías de fiestas y eventos, para perpetuar el momento, existe un mercado de fotografía de productos, cada día existen más agencias que se dedican a la fotografía de productos.

Hace todavía un promedio de 25 años, la fotografía de productos no era tan importante, como lo es en este momento para las grandes marcas, hay empresas que incluso además de todos los departamentos que tienen, incluyen uno de fotografía y video.

Hay empresas que de una sesión de fotografía logran millones de pesos en venta, no necesitan traer el producto de lado a lado, o de llevárselos al cliente para que lo vean, solamente basta una fotografía para lograr la venta.

Hay imágenes que han generado millones de pesos en ventas, conozco el caso de una cadena de restaurantes, que con una sesión de fotografías logró más de 20 millones de pesos en ventas en un mes.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

Imagina por un momento que esta imagen que vas a sacar de tu producto terminado, te genere ventas por \$100,000 pesos al año, te gusta la idea?.

Y déjame decirte que no está nada alejado a la realidad, estamos hablando de una venta promedio de \$277 pesos al día, que sin problema estoy seguro que vas a poder generar si hacemos las cosas de manera correcta.

Al hablar de imagen, no me refiero a todo el conjunto de colores, nombres o publicidad que le generes a tu negocio, solamente me estoy refiriendo a una fotografía, de tu producto terminado.

Esta fotografía la puedes tomar tú con un celular, en la actualidad la gran mayoría de los celulares toman fotografías con una buena calidad de resolución y que te sirven para la publicidad que vamos hacer en nuestro negocio.

Te voy a dar algunas recomendaciones para que puedas tener la mejor fotografía, pero te voy a aconsejar que veas algunos Videos en la plataforma de YouTube en donde hablan de la manera correcta para tomar una fotografía de alimentos.

Incluso te darás cuenta de algunas estrategias que se utilizan, con productos que nada tienen que ver con el producto final, pero que vamos a utilizar para poder realizar la toma y la imagen de esta fotografía.

Alguna vez has ojeado una revista y te has encontrado unas enchiladas verdes, que se te hace agua la boca desde el momento en que vez la fotografía, en muchos de los casos esas enchiladas tan ricas son hechas de tortillas de carton o Foamy.

Si no sabes que es el Foamy, te explico, es un plastificado que se utiliza para muchas manualidades, sobre todo para fiestas y eventos.



# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

La salsa que vez en lass enchiladas deliciosas que ves en las revistas, en muchos casos es pintura acrílica, lo mismo la crema puede ser pintura acrílica, así que ese antojo que tenemos al ver las enchiladas suizas, se consiguió con otros artículos.

Sobre todo la industria gastronómica, es la que se encarga de tener las mejores fotografías y los mejores Videos sobre sus productos, por ejemplo empresas de hamburguesas, pizzas, Tortas y taquerías.

Pero sobre todo las grandes cadenas restauranteras, son las que más le invierten a las fotografías de sus productos, seguramente conoces cadenas de restaurantes como lo son Vips, el Portón o restaurantes Toks, sólo por darte un ejemplo.

Si alguna vez has ido a estos restaurantes, lo primero que hacen es colocarte una manteleta y unos cubiertos en un costado, después de dos o tres minutos, se acerca un mesero y te ofrecen la carta.

De cinco a siete minutos posteriormente se acercan para levantarte la orden, el 85% de las personas que reciben estas Manteletas, van a solicitar un producto de esta manteleta.

Esos platillos les generan a ellos ganancias espectaculares, por eso es que son los que más ofrecen y los que más publicidad se llevan, ya que al hacer números y cuentas, si venden 200 de sus platillos al día, obtendrán mejores ganancias, que si los ofrecen de la carta.



# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

Estas dos imágenes que te dejo, son como ejemplo, para que veas lo profesionales que son sus fotografías al momento de hablar de sus platillos, estas fotografías las toman agencias especializadas en fotografía de alimentos.

Éstas fotografías las toman en estudio, en donde trabajan imagen, profundidad, colores, contrastes y todo lo que hace que se convierta en una fotografía que en cuanto la veas, se te antoje y quieras probar el producto.

## ***El trabajo que genera la imagen.***

Probablemente si tú te encuentras una de estas imágenes, en alguna revista o periódico, o incluso en tus redes sociales lo primero que vas a hacer, es detenerte a ver el producto porque se te antoja.

La probabilidad de que te levantes en ese momento para ir al restaurante, pueden ser nulas, sin embargo:

Si te encuentras esas fotografías en el momento en que tienes hambre, qué vas a desayunar, o qué vas a almorzar la probabilidad se incrementa en un 20%.

La publicidad de estos negocios en físico, como en redes sociales es muy profesional, está determinada para diferentes horario, por ejemplo de siete de la mañana a una de la tarde, podrías ver estas fotografías,, posteriormente colocarán fotografías de comidas.

Y en la noche, nuevamente hacen el cambio y te muestra fotografías con cenas ligeras, con pasteles, o tazas de café o chocolate, para generar el antojo, las imágenes que tienen en la carta en las manteletas, se cambian dependiendo de la hora y el producto que quieran vender.

Si te mostraran unos hotcakes a las tres de la tarde, seguramente no se te antojaría, pero que pasaría si los ves a las ocho de la mañana, que todavía no desayunas?

La probabilidad de que se te antojen será mayor, si ves estas fotografías en el horario correcto, van a despertar el interés y el antojo, ese es su principal objetivo.

La campaña de publicidad que generan ellos, no es para generar ventas inmediatamente, la estrategia es lograr que la gente genere un antojo y vea su marca.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

El segundo objetivo de sus campañas de marketing, nuevamente es bombardearte con una imagen que genere el mismo beneficio del antojo.

Nuevamente te recuerdo que si ves la imagen en el momento en que todo coincide a su favor, es decir:

- Tienes hambre.
- Logran generar el antojo.
- Tienes el dinero y el tiempo.

Como ya lo mencioné logran atraer el 20% de las personas que ven su publicidad, y si hablamos que es una publicidad masiva las ventas son impresionantes.

Entonces si el primer objetivo de una campaña de marketing con una fotografía profesional, no es la venta, Y solamente el antojo, en qué momento es cuando se logran las ventas.

Aquí es donde viene el segundo objetivo de marketing en las grandes empresas al momento de lanzar las fotografías y los Videos profesionales de nuestro producto a vender.

El otro 80% de las personas que ven la imagen, pero que no pueden ir en ese momento a comprarlo en el restaurante, lo siguiente que va pasar es que se lo van a quedar almacenado en la memoria y la próxima vez que anden en la calle cerca de un restaurante de esta marca.

Lo más seguro es que ese recuerdo vuelva y quieran entrar para consumir el producto, y esto puede tomar tres, cuatro o seis semanas y de todas maneras van a quedarse con el antojo al momento de ver la imagen, hasta que lo consuman.

Entonces, en conclusión la imagen de tu producto, tus clientes la pueden ver el día de hoy y probablemente no puedan detenerse en este momento a probar tus tacos, probablemente iban en el carro y vieron tu publicidad y se les antojó.

Pero no traían dinero, tenían que trabajar o cualquier razón por la cual nos visitaron tu negocio en ese momento, no te preocupes lo harán en los próximos días o en las próximas semanas.

Las personas que si vean tu producto y traigan hambre en ese momento, no lo pensarán dos veces en ir a tu negocio a pedir ese producto de la fotografía que vieron y que les generó el antojo.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

Entonces ya te diste cuenta del poder que tiene esta imagen para tu negocio en este momento, si empiezas hacer publicidad para tu negocio utilizando esta imagen profesional de tu producto terminado.

Empezarás a notar el interés de las personas en querer consumir tu producto, muchas personas van a preguntar, algunas otras van a querer comprar y muchas más se quedan con el antojo para cuando tengan la oportunidad, de pedir o de probarlos.

No necesitaste ir a tocar de puerta en puerta para lograr que la gente viera tu producto, se interesaran en tu producto y quisieran consumir tu producto, todo lo consiguió esa imagen profesional de la que te he venido hablando.

La competencia.

Ahora voltea a ver a tu competencia, cuantos de estos negocios que venden comida y que están a tu alrededor hacen esta estrategia que te estoy mencionando.

La gran mayoría de los negocios ni siquiera utilizan las redes sociales para darse a conocer, muchos más que si tienen redes sociales, no trabajan con una imagen profesional, tienen imágenes o Videos muy casuales y en muchos casos ni se antoja.

Y hablando de negocios físicos, que también venden comidas te darás cuenta que en la gran mayoría no utilizan imágenes para atraer a las personas, rara vez tienen un pizarrón en donde dicen lo que tiene.

Y si hablamos de las cartas o los menús de los negocios, son cientos de letras y de productos y muy pocos tienen imágenes del producto terminado, por consiguiente puedes ver una carta una y otra vez sin que se te antoje nada.

Así que tienes en tus manos una de las más grandes estrategias al momento de ofrecer un producto y ganarle a la competencia de una manera espectacular, cuando la competencia caiga en cuenta ya habrás acaparado el mercado.

Así que prepara el celular para empezar a tomar todas las fotografías que te sean posible, te dejaré aquí abajo algunos Videos, donde hablan de recomendaciones para sacar fotografías profesionales de alimentos.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## *Recomendaciones para tener una fotografía perfecta.*

Voy a darte algunas recomendaciones básicas para que puedas obtener una foto profesional y le saques el máximo provecho a la publicidad que vas a generar para empezar tus ventas.

Como ya te mencioné esta imagen puede generarte sin problemas más de \$100,000 pesos en ventas al año y por consiguiente vale muchísimo la pena dedicarle unos cuantos minutos y un poco de creatividad para tener la mejor fotografía.

Utiliza la luz de día.

Esto es muy importante, no hay mejor luz que la luz de día reflejada en paredes, puertas o piso, no es necesario que el sol le pegue directamente a los tacos, pero sí que sea luz natural.

Muchos negocios de fotografía utilizan lámparas artificiales con luz natural, porque saben que la intensidad de sombras y profundidad, se consigue de una manera más fácil con esta luz blanca.

Limpia tu cámara de manera perfecta.

Éste puede ser un punto muy obvio, ya que vamos a utilizar la cámara de nuestro celular, pero es muy importante recordarte ya que muchas veces la lente de la cámara trasera la llegamos a tocar con nuestra palma de la mano o nuestros dedos.

Con esta grasa que llegamos a embarrar en el lente de la cámara trasera, logramos fotografías opacas o borrosas dependiendo de la cantidad de suciedad que tenga la cámara, así que te recomiendo tomar un trapo y empezar a frotar hasta que limpies la cámara.

Utiliza la cámara trasera.

Si vas a utilizar un celular para tomar esta fotografía, te recomiendo que utilices la cámara trasera para tener una mejor resolución de la fotografía que quieres obtener, ya que la cámara frontal es de menor resolución, que la trasera.

Si tienes una cámara profesional para tomar fotografía, los consejos son similares, si tú sabes de fotografía seguramente podrás tener mejores resultados cambiando la apertura, del diafragma, y la distancia de la lente a tu producto.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## *Diferentes Recomendaciones.*

Utiliza productos que le ayuden a resaltar el color de tus tacos de canasta, puedes utilizar platos coloridos, que tengan decorados que traigan o incluso puedes utilizar platos en colores llamativos.

Acompaña a tus tacos con algunos ingredientes alrededor, para generar sombras y tamaños y no se convierta en una fotografía plana, y me refiero a utilizar jitomates, cebollas, aguacate y chiles.

Si los tacos los sirven acompañados con algún tipo de guarnición en el estado de la República donde tú te encuentres, trata de recrear la manera en que la gente los consume pero de una manera más agradable a la vista.

Puedes utilizar la tela con la que vas a envolver tu canasta, que en muchos casos te sirven para generar esa calidez de la canasta tradicional que ellos van a ver.

Puedes poner en algunos refractarios, la salsa verde, la salsa roja y los chiles en escabeche además de unas cuantas verduras como ya lo mencioné.

Trata de utilizar tortillas que no se hayan roto, que se vean perfectas, que no tengan un exceso de grasa y sobre todo que se vean perfectos.

Puedes utilizar una cama de lechuga, y arriba colocar los tacos, sobre todo para generar contraste en caso de que el plato que vayas utilizar sea blanco, como ya lo mencioné puedes utilizar la tela también.

Si necesitas que alguno de los ingredientes brille con la luz natural que vas a utilizar o luz del día, utiliza un pincel pequeño y aceite de cocina, eso le da un efecto espectacular en brillo a nuestros productos.

También puedes colocar un refresco, un vaso con agua o algo que acompañe a los tacos y que puedas tener en tu negocio, por ejemplo una de las aguas que más se consume en todos los estados de la República es la Jamaica y la horchata.

Podrías tener dos vasos como fondo en tu fotografía, además de todo lo que ya te he recomendado y eso le dará mucho más personalidad, profundidad a tu producto.



# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## *Qué Videos te recomiendo de YouTube.*

Yo no soy un profesional de la fotografía, básicamente te estoy dando puntos que yo he visto al momento de qué vienen a tomar la fotografía de nuestros productos, estoy dándote la recomendaciones de los puntos que toman en cuenta.

Conforme tu negocio vaya creciendo y tus ventas vayan aumentando, desde luego te voy a recomendar que contrates a un profesional para hacer esta fotografía, obviamente más profesional y te genere mejores beneficios económicos.

Con esto no quiero decir que la fotografía que vas a utilizar en este momento no sea profesional, desde luego para generar un excelente impacto al momento de querer mostrar tu producto y generar ventas para tu negocio.

Sin embargo vas a tener que aprender a rodearte de gente profesional para que tu negocio crezca a niveles que nunca te habías imaginado, pagarle un profesional una vez para que tú ganes por los siguientes tres años, crees que vale la pena?

Muy bien los Videos que te voy a recomendar en este momento, te van a dar algunas recomendaciones y estrategias para que puedas sacar una mejor fotografía, sin embargo utiliza lo que tengas a tu alcance para poder obtener la mejor imagen.

No te vayas a frenar por falta de luces, o porque no tienes el mejor equipo, o porque no tienes experiencia o porque no sabes cómo hacerlo, simplemente hazlo.

A partir de este momento tienes 3 días para tener la fotografía de tu producto.

Video de YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=NNDX6m0SPuU>

<https://www.youtube.com/watch?v=7L-oLRjqyqo>

<https://www.youtube.com/watch?v=tmhMZrXJpw>

