



Hispanos EMPRENDEDORES

EMPRENDIMIENTO - INNOVACIÓN - NEGOCIOS - MARKETING

CLAUDIA HERRERA:
"JALISCO: LA TAQUERÍA
DE CLARKSVILLE QUE
HUELE A MÉXICO"

CÓMO ABRIR UN
**RESTAURANTE EN
CLARKSVILLE, TN:**
GUÍA PASO A PASO

**DISEÑO DEL
MENÚ:** CÓMO
MEJORAR LA
EXPERIENCIA
DEL CLIENTE

GRATUITA



READ THE MAGAZINE
IN ENGLISH ONLINE

ABRIL - JUNIO | NO. 24



ACCREDITED
BUSINESS

VISITA NUESTRA WEB WWW.HISPANOSEMPRENDEDORES.COM



EDITORIAL

El impacto de los restaurantes hispanos en la cultura norteamericana es innegable. Estos establecimientos no solo ofrecen deliciosas opciones gastronómicas sino que también crean espacios de encuentro y conexión entre personas de diferentes orígenes culturales además de ser un motor de emprendimiento y crecimiento en los Estados Unidos.

En esta edición número 24 celebramos el espíritu empresarial y la pasión por la gastronomía que caracteriza a los restaurantes hispanos, por eso presentamos consejos para abrir un restaurante; cómo diseñar un menú innovador, y destacamos una entrevista con Claudia Herrera, dueña de la Taquería Jalisco en Clarksville, Tennessee para alimentar nuestro conocimiento de los restaurantes mexicanos y su contribución al enriquecimiento de la cultura norteamericana.

NOSOTROS

David Bracamonte

Vanessa Almonte

María Jiménez

Desiree Ramos

Maritza Paz

Génesis Pérez

Astrid Donis

The Rouge Caravane

Director General

Coordinadora Estados Unidos

Directora de Finanzas

Coordinadora de Publicidad

Traductora

Diseño

Community Manager

Fotografía

Estamos en el
Welcome Center de
CLARKSVILLE




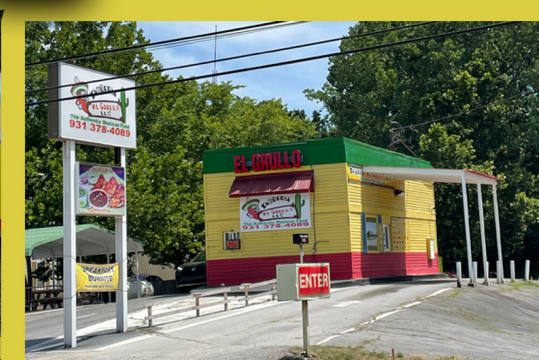
VISIT
Clarksville
TENNESSEE

Somos la primera revista **100% en español** en tener la oportunidad de estar exhibida en el **Welcome Center de la ciudad de Clarksville, Tn.**

ÍNDICE

- 03** Cómo abrir un restaurante en Clarksville, TN: Guía paso a paso
- 09** Jalisco: La taquería de Clarksville que huele a México
- 15** Diseño del menú: cómo mejorar la experiencia del cliente
- 17** Columna Opinión: Temporadas, por Hilda Hernández

 www.hispanosemprendedores.com
 info@hispanosemprendedores.com
 @HEmprendedores
 Hispanos Emprendedores
 @Hispanosemprendedores
 +19312174817 / +19318023286



EL GRULLO EXPRESS #1
 931 378 4089
 1951 FORT CAMPBELL
 BLVD CLARKSVILLE TN
 37042



EL GRULLO EXPRESS #3
 931 249 6947
 2232 MADISON ST,
 CLARKSVILLE, TN 37043



EL GRULLO EXPRESS #2
 931 896 5768
 502 PROVIDENCE BLVD
 CLARKSVILLE TN 37042



EL GRULLO EXPRESS #4
 931 216 4474
 3195 fort Campbell
 blud Clarksville tn 37042



Cómo abrir un Restaurante en Clarksville, TN:

Guía paso a paso

Por Hispanos Emprendedores

Abrir un restaurante puede ser una de las experiencias más desafiantes y gratificantes para los aspirantes a emprendedores. La emoción de crear un concepto único, la satisfacción de servir comida deliciosa, y la alegría de ver a los clientes felices disfrutando de sus comidas hacen que todo el trabajo duro valga la pena.

Estás de suerte si estás considerando abrir un restaurante en Clarksville, TN. Clarksville es una ciudad próspera con una escena gastronómica bulliciosa con un montón de oportunidades para los emprendedores para dejar su huella. Con su población diversa, ambiente acogedor y economía en crecimiento, Clarksville es un lugar ideal para aquellos que buscan abrir un restaurante.

Desde la cocina tradicional sureña hasta los sabores internacionales, Clarksville tiene algo que ofrecer a todo el mundo. Tanto si eres un chef experimentado como un recién llegado al mundo culinario, hay mucho espacio para nuevos restaurantes y experiencias gastronómicas únicas. La vibrante escena gastronómica de la ciudad está en continua evolución, con conceptos innovadores y restaurantes de moda que aparecen con regularidad.

Esta guía te ayudará a abrir un restaurante en Clarksville, TN. Cubriremos todos los aspectos, desde la realización de estudios de mercado hasta la obtención de licencias y permisos, la obtención de financiación, la búsqueda de un local, la contratación de personal, la compra de equipos, la creación de un menú y la comercialización de su restaurante. Siguiendo estos pasos y con la estrategia y mentalidad correctas, usted puede convertir sus sueños de restaurante en una realidad en Clarksville, TN.

Realice un estudio de mercado y desarrolle un plan de negocio

Antes de abrir un restaurante, necesitas determinar si hay

demanda para tu concepto en Clarksville. Realice un estudio de mercado para identificar su público objetivo, la competencia y la ubicación potencial. Utilice esta información para desarrollar un plan de negocio sólido que incluya su declaración de objetivos, estrategia de marketing, proyecciones financieras y mucho más.

Obtener licencias y permisos

Necesitará obtener varias licencias y permisos para operar un restaurante en Clarksville. Estos incluyen:

Licencia comercial: Necesitará una licencia comercial para operar un restaurante en Clarksville. Puede solicitar una licencia comercial en línea a través del sitio web de la Ciudad de Clarksville <https://www.cityofclarksville.com/178/Business-Tax-Information>

También puede obtener una licencia comercial en persona en la Oficina de Impuestos Comerciales del Condado de Clarksville-Montgomery, ubicada en 350 Pageant Lane, Suite 309, Clarksville, TN 37040.

Permiso de servicio de comidas: Necesitará un permiso de servicio de alimentos del Departamento de Agricultura de Tennessee para operar un restaurante en Clarksville. Puede solicitar un permiso de servicio de alimentos a través del sitio web del departamento en <https://www.tn.gov/agriculture/consumers/food-safety/ag-farms-food-manufacturing-and-warehousing/startup.html>

Licencia de bebidas alcohólicas: Si va a servir alcohol en su restaurante, necesitará una licencia de bebidas alcohólicas de la Comisión de Bebidas Alcohólicas de Tennessee. Puede solicitar en línea una licencia de bebidas alcohólicas a través del sitio web de la comisión en <https://www.tn.gov/abc/licensing/liquor-by-the-drink-licenses.html>

Permiso sanitario: Necesitará un permiso de salud del Departamento de Salud del Condado de Montgomery para operar un restaurante en Clarksville. Puede obtener información sobre el departamento de salud y su proceso de obtención de permisos en su página web <https://www.montgomerycountymd.gov/HHS/LandR/FoodServiceFacility.html>

Permiso de construcción: Si va a construir un edificio nuevo o a realizar reformas importantes en uno ya existente, necesitará un permiso de obras del Departamento de Edificios y Códigos de Clarksville. Puede obtener información sobre permisos de construcción en la página web del departamento: <https://www.cityofclarksville.com/310/Building-Codes>

Permiso para rótulos: Si tiene previsto colocar un rótulo para su restaurante, necesitará un permiso de rótulos del Departamento de Edificación y Códigos de Clarksville. Puede obtener información sobre los permisos de señalización en el sitio web del departamento: <https://www.cityofclarksville.com/200/Building-Codes>

Inspección del Departamento de Bomberos: Antes de abrir su restaurante, debe programar una inspección con el Departamento de Bomberos de Clarksville. El departamento inspeccionará su restaurante para comprobar que cumple con los códigos de seguridad contra incendios y emitirá un certificado de ocupación si todo está en orden.

Es importante tener en cuenta que el proceso de concesión de licencias y permisos puede variar en función del concepto y la ubicación de su restaurante. Se recomienda consultar con un asesor local.

Consiga financiación y encuentre un local

Abrir un restaurante requiere una importante inversión inicial, por lo que debe conseguir financiación para cubrir los costes de puesta en marcha. Para conseguir capital, puede explorar varias opciones de financiación, como préstamos, subvenciones o inversores. Además, encontrar la ubicación adecuada para tu restaurante es crucial para su éxito. Busque un lugar con mucho tránsito de personas, fácil acceso y aparcamiento adecuado.

Contratar personal y comprar equipamiento

El éxito de tu restaurante depende de que cuentes con un personal competente y fiable. Puedes anunciar ofertas de empleo en las redes sociales y en las bolsas de trabajo locales. También tendrás que comprar hornos, frigoríficos y utensilios de cocina.

233 TINY TOWN RD, STE A CLARKSVILLE (TENNESSEE)
931-431-7642

Coming soon

FUN 5 10 100 Accounting for Preschoolers

Contabilidad divertida para niños



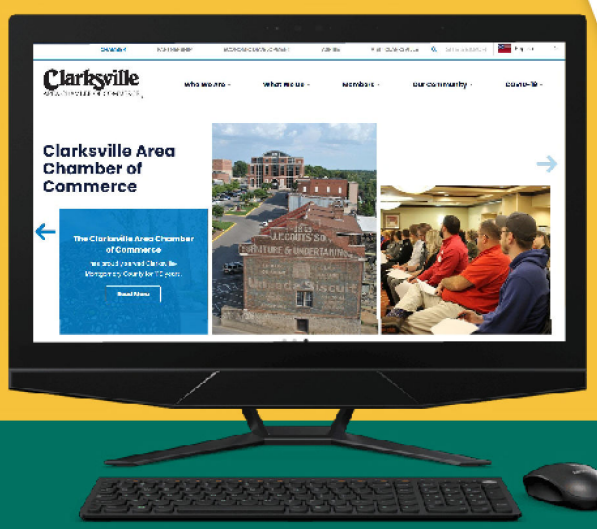
Accounting for preschoolers
Funaccouting4p
Funaccouting4p

www.accountingforpreschoolers.com

Clarksville AREA CHAMBER OF COMMERCE

VISIT

WWW.CLARKSVILLECHAMBER.COM



Tropicana RESTAURANT

Caribbean Food

CATERING PARA EVENTOS

(10:30-7PM) (LUNES A SÁBADO)

Uber Eats

POSTMATES

Bandejas para tus fiestas



VELASCO CONSTRUCTION

Specialists in BRICKS, BLOCKS, AND STONES

931-9801697 velascoconstruction@gmail.com



PABLO'S

Flooring & Installation

Carpet | Hardwood | Laminate | Vinyl | Tile

We Do It Right The First Time!

Call Us Today For A Free Estimate

931-436-5204

FREE ESTIMATES with this add

 Member FDIC

¡Hola!

Estoy aquí para ayudarte a lograr tus metas financieras. Como banquero de relaciones, me enorgullece poder comprender verdaderamente sus necesidades bancarias y ofrecer soluciones personalizadas.

En Legends Bank vemos las posibilidades y trabajamos para hacer realidad los sueños porque creemos que la gente común puede lograr cosas extraordinarias. Ponte en contacto conmigo hoy para programar tu cita.

Christian Heinbockel

Christian Heinbockel

Relationship Banking Officer

cheinbockel@legendsbank.com | NMLS ID# 2423655



931-572-1243
LegendsBank.com



CHAVEZ MASONRY COMPANY

SERVICIO DE TODO TRABAJO
DE LADRILLO, BLOQUE, STONE
Y CONCRETO

SOMOS UNA EMPRESA FAMILIAR,
28 AÑOS DE EXPERIENCIA.

LA MISIÓN VISIÓN ES PRODUCIR UN BUEN TRABAJO Y QUE
NUESTRO CLIENTE ESTE SATISFECHO CON LA CALIDAD.

JOSE CHAVEZ GARCIA

📍 759 LEIGH ANN DR CLARKSVILLE, TN 37042

☎ 931-896-5311

✉ JOSE.CHAVEZ081971@GMAIL.COM



CONSULTA NUESTRO CATÁLOGO

APRENDE A NADAR | PROGRAMA DE VERANO PARA JOVENES | LUCES NOCTURNAS DE VERANO DEL ALCALDE

¡VISITA CLARKSVILLEPARKSREC.COM PARA SABER MÁS!





2183 Wilma Rudolph, Clarksville TN

(931) 553 1222

www.jennifer4realestate.com



Jennifer Ortiz

Bilingüe

Realtor ®, MRP, AHWD, SRES

¡Hola! Soy Jennifer Ortiz, agente de bienes raíces licenciada en TN y KY. Permíteme utilizar mi experiencia para ayudarte en el proceso de compra o venta de su vivienda sin importar su estatus migratorio.

Blue Cord Realty
556 Fire Station Rd
Clarksville TN 37043

786-538-4943 (cell)
931-542-4585 (office)

jennifer4realestate@hotmail.com



Andrews Flooring

Business Hours:

**Monday – Friday
8:00 AM – 4:30 PM**

1515 – C Vista Lane Clarksville, TN 37043

931-896-2208

www.androwsflooringllc.com



Encuentranos en

2851-A Ft. Campbell Blvd. Clarksville, Tennessee 37042

Bethlehem Mexican Bakery - Panaderia Belen

bethlehembakeryclarksville

(931) 546-5150



La casa del pan

JALISCO:

La taquería de Clarksville que huele a México

Desde 2020 una pareja tapatía (de Guadalajara) puso a disposición de los residentes de Clarksville el auténtico sabor de la comida mexicana.

Por Hispanos Emprendedores

“Huele a México, a auténtica comida mexicana”, esto aseguran los clientes y foráneos sobre las deliciosas preparaciones de la taquería Jalisco, emprendimiento liderado por la mexicana Claudia Herrera quien también emprendió junto a su esposo en una tienda llamada Jalisco Market, ambos comercios están ubicados en Clarksville, Tennessee.

Desde su auto Claudia, madre y empresaria, conversó con Hispanos Emprendedores e indicó que efectivamente los olores que se desprenden de la cocina de la taquería hacen recordar la auténtica gastronomía mexicana.

“Me lo han dicho muchos de mis clientes. Me expresan que cuando pasan por el frente huele rico, es a lo que a muchos les llama la atención. Cuando entran huele mejor, pero cuando prueban la comida se dan cuenta de que es lo que realmente buscaban”, soltó con la seguridad de quien sabe el valor de su producto. La clientela de la taquería es muy diversa, la frecuentan tanto mexicanos, latinos como estadounidenses. La emprendedora reveló que al principio el 80% era mexicana, “ahora es un 50-50 se puede decir, estoy feliz por eso, porque a los estadounidenses les encanta nuestra comida, eso me hace sentir orgullosa y me impulsa a seguir haciendo las cosas cada vez mejor y poner más empeño en mi negocio”.

Aunque considera que taquería Jalisco resalta por varias razones, una de las principales es el sabor auténtico, así como la atención y la amabilidad, “hacemos platos lo más parecidos a nuestra comida mexicana”.





“Es bueno trabajar para alguien más porque aprendes, pero lo mejor es trabajar para ti mismo”.

El origen de Jalisco

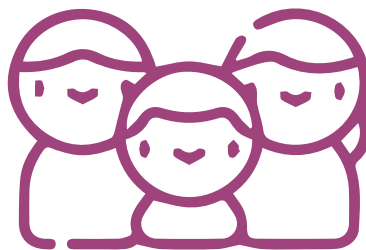
Su nombre es Jalisco porque es su estado natal, “y quiero poner en alto en Estados Unidos a nuestro estado, de donde somos”, apunto la mexicana de 38 años.

Claudia contó que “era trabajadora en otros restaurantes mexicanos como mesera algunos días, fue cuando nació la idea de tener mi propio negocio”, procurando el bienestar de sus cuatro hijos y su independencia, “es bueno trabajar para alguien más porque aprendes, pero lo mejor es trabajar para ti mismo”.

Con una franca sonrisa dijo que la taquería era un plan que tenía desde hace un tiempo, “siempre decía no voy a parar hasta lograrlo y gracias a Dios lo logramos, porque no fui solo yo, fue junto con mi esposo, que trabajaba también en un restaurante mexicano. Fue cuando los dos platicamos y dijimos si nos gusta trabajar, el comercio y

convivir con la gente por qué no hacer nuestro propio negocio”.

Una buena organización y contar con un equipo de apoyo ha sido la clave del éxito, ya que no fue fácil acoplar su rol de madre, esposa y emprendedora. Pero su deseo de conseguir los objetivos la impulsaron y el soporte de su familia la ayudó a consolidar el proyecto, “las cosas se pueden si tienes el apoyo de tu familia, gracias a Dios tengo aquí a todas mis hermanas,



“la comunicación, la unión como pareja y familia es muy importante”.

ellas me han apoyado muchísimo, mis hijos mayores que ahora tienen 17 y 18 años han puesto de su parte”.

Se repartió las tareas con su esposo para que así cada uno tenga tiempo para estar en casa y compartir con los niños, “la comunicación, la unión como pareja y familia es muy importante”.

No deja de lado el aporte de sus trabajadores, “gran parte de mi familia trabaja aquí en el negocio, mi hermano es el cocinero, mis hermanas son las meseras, además de mi cuñada. La verdad es que es un negocio familiar, además tenemos trabajadores que no son de la familia, pero los queremos como si lo fueran, sin su apoyo no habría sido posible”, apuntó satisfecha.

Herramientas indispensables

Con la experiencia que ha acumulado en sus 38 años de vida considera que la fe y la constancia

son elementos que no pueden faltar cuando emprendes, “no darte por vencido, intentarlo, porque creer es poder. Ya habíamos tenido un food truck por un año y no nos funcionó, no teníamos los suficientes fondos para nuestra familia, lo cerramos y decidimos trabajar cada uno por su lado, pero le dije a mi esposo: esto no termina aquí”, este proyecto fallido fue el 2018.

Destacó que no es fácil porque debes trabajar mucho y sacrificar muchas cosas, “pero cuando lo logres dices, vale la pena”.

Otro obstáculo con el que se tropezó Claudia y su equipo fue la aparición de la pandemia justo cuando arrancó el negocio, “empezamos a ofrecer delivery a los trabajadores de la construcción, yo les llevaba la comida a donde ellos estaban trabajando, entonces salimos adelante gracias a Dios”.

La fase de los permisos

Al hablar sobre la legalización de la taquería, Claudia con un semblante más serio aseguró que sacar los permisos para la empresa no es un proceso costoso, “lo económico no es problema, el detalle es si te los dan o no, pero está bien, es su trabajo y gracias a ellos aprendemos muchas cosas. Siempre que viene el inspector de comida y me dice un punto que no está bien, yo les agradezco a ellos porque su



**“Luchen por sus sueños,
que sí se puede”.**



**“veo un buen futuro,
lo siento y quiero eso,
vamos por más”**

trabajo, es para que el negocio esté mejor cada vez”.

Admite que no se molesta cuando le hacen observaciones, que son pocas las que han tenido, “aunque nos ponemos muy nerviosos, aunque no lo queremos, porque siempre sacan algo”, comentó un poco contrariada.

Piensa que al final son una especie de aliados para que el emprendimiento tenga éxito. En este punto tiene cierta ventaja debido a que su experiencia previa

en el ramo le permitió saber cómo actuar y cumplir las normativas para pasar las inspecciones del departamento de salud, por ejemplo.

La meta es crecer

Jalisco como marca tiene la misión de crecer expresó Claudia convencida, “veo un buen futuro, lo siento y quiero eso, vamos por más”. Aseveró que la tienda no estaba en los planes, “fue algo muy espontáneo, porque solamente vimos un local, me gustó, le hablé a mi esposo y le dije sabes que, está en renta, que te parece si ponemos una tienda mexicana, me dijo cómo, ¿estás loca?, le contesté, si podemos, tú vas a estar a cargo de la tienda y yo voy a seguir con la taquería, y comenzamos”, esto fue en 2022.

Entre risas soltó que su esposo le dice “ya ves en qué me metiste”,

y ella le contesta que no se arrepiente, “estamos bien gracias a Dios, nos dimos a conocer y estoy feliz de todos los clientes que tenemos, hemos conocido gente muy maravillosa, tanto hispanos, como americanos”.

Meditando un poco y con sinceridad dijo que es bueno emprender con tu pareja, pero recomienda no trabajar juntos. Con picardía acotó que es una de las fases más complicadas, “por esa razón decidimos no estar los dos en la taquería, tenemos caracteres diferentes, pero tenemos mucha comunicación”.

La tapatía aprovechó la oportunidad para anunciar que Jalisco Market tiene un camión de comida, “que lo usamos para eventos, normalmente el camión está ahí, pero si alguien lo necesita para sus eventos, bodas, 15 años, reuniones de trabajo, estamos a sus órdenes también”.

Platos recomendados

La propietaria de Jalisco enumeró las preparaciones que destacan en la taquería, como es obvio la primera que nombró fueron los tacos, “la carne que sea es deliciosa”, luego mencionó con una alegría al pozole, “¡soy mexicana!, también el menudo, los tamales, en realidad todo está rico. Esperamos verlos aquí, vengan a probar, aceptamos todo tipo de sugerencias, estamos seguros de que se van a ir felices”, apuntó riendo.

BITÁCORA DEL EMPRENDEDOR

La consistencia es la vía


Claudia reiteró que lo esencial es no darse por vencidos tan rápido cuando inicias una empresa, “luchen por sus sueños, que sí se puede”. Sostuvo que hay personas que dicen muchas cosas negativas y por ello instó a que sigan lo que, “el corazón te dice, también hay gente que te apoya y te va a decir sí, hazlo. Si ves una cosa que no te funciona, cámbiala un poquito e intenta algo diferente”.

A los nuevos emprendedores les recomendó buscar información directamente en la oficina del Departamento de Salud en Clarksville, “es el primer lugar al que recomiendo que vayan, ya ellos te mandan al Departamento de Bomberos, cada oficina te lleva a otra, a veces cuesta días y días”, pero aclaró que el proceso es fácil.

Siempre está dispuesta a proporcionar los números de contacto necesarios para que otros emprendedores comiencen su camino legal, “todos tenemos derecho a las oportunidades, no importa que no sea tu país y no tengas papeles, lo que necesitas es tener las ganas de hacerlo”, afirmó tajantemente.

Contáctanos

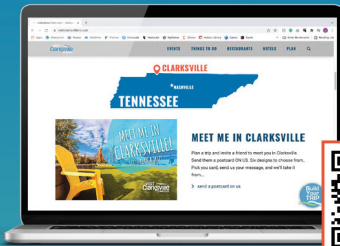
 **Facebook: Taquería Jalisco**

 **+1 931-553-1222.**

 **2183 Wilma Rudolph, Clarksville, TN, United States, Tennessee.**

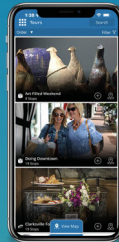
PLANEA UNA AVENTURA EN CLARKSVILLE

Utilice estos recursos para descubrir todo lo que hay que ver y hacer en Clarksville.



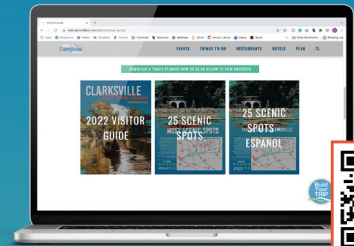
ENVÍE UNA POSTAL GRATUITA

Permítanos enviar una tarjeta postal invitando a amigos y familiares a reunirse con usted en Clarksville. Para seleccionar su tarjeta, escanee el código QR para ver los detalles



DESAFÍA A LOS SENDEROS

Explore Clarksville utilizando la función de senderos de la aplicación VisitClarkvilleTN y gane insignias coleccionables para cada sendero. Seleccione un sendero y déjese guiar por la aplicación.



LOS 25 LUGARES MÁS PINTORESCOS

Escanee el código QR para una descarga digital o recoja una copia impresa en el Centro de Bienvenida de Visit Clarksville - 180 Holiday Drive

MANTÉNGASE CONECTADO:



BLOG DE
VISIT CLARKSVILLE

VISIT Clarksville TN.COM

Yada

BREAKFAST | LUNCH | DINNER
CRAFT COCKTAIL BAR
FULL SERVICE COFFEE BAR
CLARKSVILLE'S ONLY TRUE
WOOD FIRED PIZZA OVEN
The only Cicchetti bar in TN

Historic Downtown Clarksville 111 Franklin Street

JaliscoMarket

Jalisco MARKET

(931) 378 5776

2227 Wilma Rudolph Blvd Suite C Clarksville TN 37040

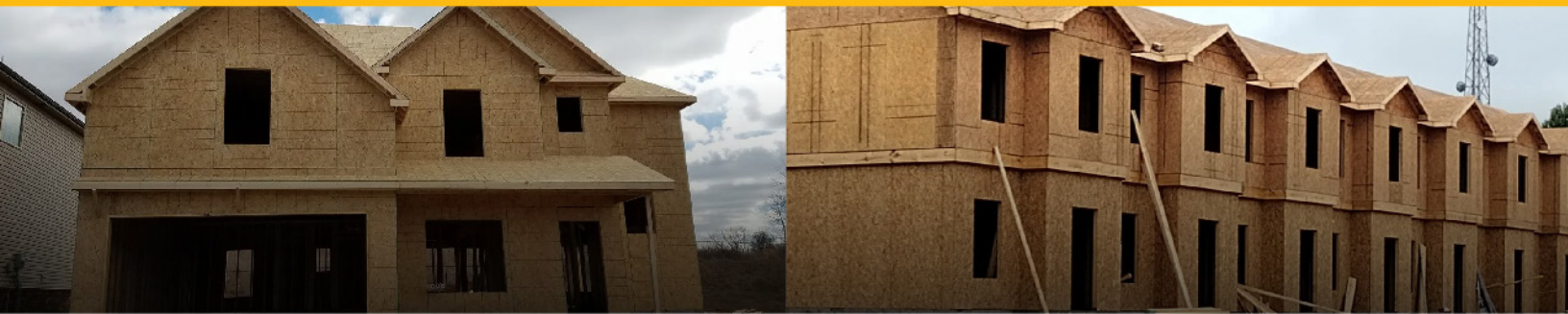
GET YOUR FREE CONSULTATION VISITING WWW.RESENDIZCONSTRUCTIONLLC.COM



WHERE WE BUILD
YOUR VISIONS

OUR SERVICES

- ✓ LARGE AND SMALL HOUSES
- ✓ COMMERCIAL BUILDINGS
- ✓ APARTMENTS
- ✓ REMODELING
- ✓ DECKS
- ✓ PORCHES
- ✓ WE INSTALL WINDOWS AND INTERIOR DOORS



CALL US TODAY ☎ (931) 809-0203



**JIMENEZ
CONSULTING
& TAX SERVICES**

 @JIMENEZTAXSERV

 @JIMENEZTAXSERV

 JIMENEZ CONSULTING & TAX SERVICES

2225 LOWES DRIVE W SUITE B
CLARKSVILLE, TN 37040
(931) 802-8620 / (931) 217-4817

WWW.JIMENEZCONSULTINGTAXSERVICES.COM



Diseño del menú: cómo mejorar la experiencia del cliente

Por Hispanos Emprendedores

El diseño del menú es una de las partes más importantes de la experiencia del cliente en un restaurante, un buen diseño del mismo puede mejorar la experiencia de tus comensales, aumentar las ventas y generar lealtad a largo plazo. En este artículo, exploraremos cómo diseñar un menú efectivo en un restaurante hispano y mejorar la experiencia

¿Por qué es importante el diseño del menú en un restaurante hispano?

En un restaurante hispano, el diseño del menú es especialmente importante debido a la gran importancia que tiene la comida y las bebidas en la cultura hispana. Además, los clientes hispanos pueden tener diferentes preferencias y gustos en comparación con los clientes no hispanos. Por lo tanto, el diseño del menú debe ser adaptado

para satisfacer las necesidades y deseos específicos de los clientes hispanos.

Cómo diseñar un menú efectivo en un restaurante hispano

a. Conoce a tu audiencia

Lo primero que debes hacer es conocer a tu audiencia. Identifica las preferencias culturales de tus clientes hispanos y adapta el menú en consecuencia. Por ejemplo, si tienes clientes que prefieren la comida picante, asegúrate de incluir platos picantes en el menú.

b. Simplifica el menú

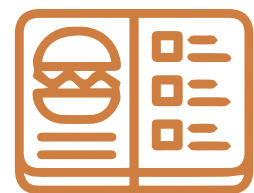
Mantén el menú simple y fácil de entender. Demasiadas opciones pueden abrumar a los clientes y hacer que se sientan confundidos. En lugar de tener un menú extenso, céntrate en ofrecer una selección de platos auténticos y de alta calidad.

c. Destaca los platos especiales

Los platos especiales son una parte importante del menú de un restaurante hispano. Destaca los platos especiales del día o las especialidades del chef para atraer la atención de los clientes y ofrecerles una experiencia única.

d. Usa descripciones detalladas

Incluye descripciones detalladas de cada plato en el menú. Esto ayudará a los clientes a comprender mejor lo que están pidiendo y a tomar decisiones



Utiliza un diseño atractivo y fácil de leer que resalte los elementos importantes del menú.

informadas. Además, las descripciones pueden ayudar a crear expectativas realistas y aumentar la satisfacción del cliente.

e. Utiliza fotos de calidad

Las fotos de calidad pueden ser muy efectivas para atraer la atención de los comensales y darles una idea de cómo se ve cada plato. Asegúrate de que las fotos sean de alta calidad y que muestren el plato de la manera más atractiva posible.

f. Crea una estructura visual clara

Crea una estructura visual clara para el menú. Utiliza un diseño atractivo y fácil de leer que resalte los elementos importantes del menú. Además, agrupa los platos en categorías lógicas para que los clientes puedan encontrar fácilmente lo que buscan.

La importancia de la inclusión de bebidas en el menú

Las bebidas son una parte importante de la experiencia gastronómica en un restaurante hispano. Por lo tanto, es importante incluir una variedad de bebidas en el menú para satisfacer las preferencias de los clientes.

Cómo crear una lista de bebidas efectiva en un restaurante hispano

a. Ofrece variedad de bebidas

Ofrece una variedad de bebidas

para satisfacer las necesidades de todos los clientes. Incluye bebidas sin alcohol, bebidas típicas de la cultura hispana, y bebidas populares en general.

b. Destaca bebidas típicas de la cultura hispana

Destaca las bebidas típicas de la cultura hispana en el menú para atraer a los clientes que buscan una experiencia auténtica. Por ejemplo, puedes incluir bebidas como la horchata, jugo de tamarindo, y aguas frescas.

c. Incluye opciones sin alcohol

Es importante incluir opciones sin alcohol en el menú para satisfacer a los clientes que no desean beber alcohol. Puedes ofrecer opciones como limonada, agua de Jamaica, o refrescos.

d. Proporciona información detallada

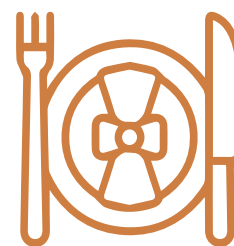
Proporciona información detallada sobre cada bebida en el menú, incluyendo su sabor y su origen. Esto ayudará a los clientes a tomar decisiones informadas y a comprender mejor las bebidas que están pidiendo.

Consejos adicionales para mejorar la experiencia del cliente en un restaurante hispano

Además del diseño del menú y la inclusión de bebidas, hay otros consejos que pueden ayudarte a mejorar la experiencia del cliente en tu restaurante hispano:

- Ofrece un ambiente auténtico y acogedor que refleje la cultura hispana.
- Capacita a tu personal para que pueda ofrecer recomendaciones y responder a preguntas sobre los platos del menú.
- Mantén los precios razonables y competitivos.
- Proporciona un servicio rápido y eficiente.

El diseño del menú es una parte importante de la experiencia del cliente en un restaurante hispano. Al seguir los consejos presentados en este artículo, podrás crear un menú efectivo y atractivo que satisfaga las preferencias culturales de tus clientes hispanos. Además, al incluir una variedad de bebidas en el menú y ofrecer un ambiente auténtico y acogedor, podrás mejorar aún más la experiencia del cliente en tu restaurante hispano.



Destaca los platos especiales del día o las especialidades del chef para atraer la atención de los clientes



TEMPORADAS

PASTORA HILDA HERNANDEZ
IGLESIA REFUGIO DE AMOR

Me encanta ver el cambio de estaciones. Crecí en una isla tropical, donde no experimenté estos cambios climáticos. Para mi, es asombroso e inspirador.

Todos los años espero que el clima cambie, aunque no me maravillan los cambios en la vida cotidiana. Se que algunas estaciones nos gustan más que otras porque se sienten mejor. Me encanta el otoño, el invierno no tanto. Lo más que me gusta del otoño es la fresca brisa y colorido follaje. Todas las estaciones son necesarias, en la naturaleza y en nuestras vidas. Debemos vivir cada uno de los cambios, para así poder llegar a la próxima temporada. He vivido muchos inviernos (fríos y secos)... Pero en cada invierno, tengo una Navidad que celebrar. Espero con ansias los cambios sabiendo que llegará la primavera e incluso que después del día lluvioso, verá florecer lo que estaba seco.

Muchas veces creemos que estaremos en la misma situación para siempre, pero si soltamos el control intencionalmente, veremos nuestras vidas florecer. Siempre digo, tu situación actual no es tu destino final. ¡Dios tiene un propósito para ti! No eres una temporada, sino una persona que atraviesa las temporadas para crecer, cambiar e incluso disfrutar. Hoy liberemos el control y disfrutemos los cambios, incluso si hace un poco más de frío. Detengámonos, Dios está en tú temporada actual. El está ahí contigo,, El es tu refugio. Prepara tu abrigo, saca tus botas y mantén el paraguas dentro de tu auto. Después de todo, así estarás listo para la próxima temporada. Prepárate cada mañana cediéndole el día Dios en oración. Él quiere ser tu amparo y tu ayuda.

Durante mis inviernos le pregunto a Dios: ¿qué puedo aprender de

esto? ¿Cómo quieres usarme para hacer una diferencia en este mundo? ¿Cómo puedo animar a otros en esta temporada? Tu estación cambiará, te aseguro que vendrán días mejores. Y si estás en una buena temporada, mantente enfocado, y disfrútala. Para estar listo para lo próximo, tienes que aprender de lo actual.

“Esto declaro acerca del Señor: Él solo es mi refugio, mi lugar seguro; él es mi Dios, y en él confío.

Salmo 91:2

Sal y disfruta de los cambios, enfócate en ver lo mejor de tu temporada. Espero que Dios te de fuerzas, un mejor tiempo se acerca.

Pastora Hilda Hernández
Representante de Wings

THE ROUGE CARAVANE PHOTOGRAPHY



WE'LL HELP YOU REMEMBER

THE BEST DAY

of your life

VanessaAlmonte ☎ (931) 266-2239 www.therougecaravane.com

JESSE

JESSE

127 S.3rd



CONVENIENT OFFICE LOCATIONS



- ◆ 127 South Third Street Clarksville, TN 37040
- ◆ 2050 Ft. Campbell Blvd. Clarksville, TN 37042
- ◆ 2167 Wilma Rudolph Blvd. Clarksville, TN 37040

931-444-5620 **Hablamos español**

www.kennedylawfirmpllc.com