

IMPULSADO POR

Good things
come from
Sysco
Riverside



LA SEMANA
DEL RESTAURANTE DE
GREATER
palm springs



2020
participation kit

dineGPS.com

información sobre el evento

La Semana del Restaurante de Greater Palm Springs es un evento gastronómico de 10 días que exhibe la variedad de restaurantes que se encuentran a lo largo del destino. Los restaurantes que colaboran ofrecen menús especiales con precio fijo durante la cena y el almuerzo. El evento, no solamente presenta los restaurantes a nuevos clientes, sino que también mejora la vitalidad económica de Greater Palm Springs.

2020 FECHAS DEL EVENTO

Viernes, 29 de Mayo hasta el
Domingo, 7 de Junio

razones para participar



aumentar el número de clientes



promocionar el
restaurante



formar parte de
la comunidad
gastronómica local

precios de los menús

ALMUERZO

2+ opciones
\$15, \$20 o \$25

CENA

3+ opciones o el menú de aperitivos
\$29, \$39 o \$49

PRECIO PARA PARTICIPAR

\$500 por restaurante

FECHA LÍMITE PARA REGISTRARSE

Viernes, 28 de febrero 2020

información sobre el evento

Una campaña de marketing, publicidad y relaciones públicas, con un valor de más de \$500.000, promocionará la [Semana del Restaurante de Greater Palm Springs](#) y los restaurantes que participan del Valle de Coachella y sus alrededores. La campaña generará millones de impresiones de clientes en el área local y en los mercados regionales antes, durante y después de la Semana del Restaurante.

publicidad

- **PRENSA:** Anuncios en *The Desert Sun*, *Palm Springs Life*, *Locale Magazine*, y *Travel Host*.
- **DIGITAL:** Google, Facebook y páginas web más buscadas en temas relacionados con salir a comer, entretenimiento y eventos.
- **AIRE LIBRE:** Carteles digitales al aire libre en zonas de alta circulación.
- **TELEVISIÓN:** Anuncios de TV en KTLA y Time Warner Cable en Los Ángeles y San Diego.
- **CORREO ELECTRÓNICO:** Se enviarán correos electrónicos a miles de comensales a lo largo del sur de California.

beneficios promocionales

- **SITIO WEB DE DINEGPS:**
Podrás encontrar fotos de los restaurantes participantes, logos, descripciones, teléfonos y menús.
- **LOGOS Y MATERIALES CREATIVOS RELACIONADOS CON EL EVENTO**
Para uso en páginas web de restaurantes, en menús y redes sociales.
- **2020 MAPA DE DINEGPS**
El mapa completo muestra los restaurantes que participan en la Semana del Restaurante. Serán distribuidos a centros de información turística, hoteles, restaurantes y más.
- **ARTÍCULOS PROMOCIONALES**
Publicidad para el librito donde se presenta la cuenta al cliente, cartulinas de publicidad para las mesas y posters del evento.

MÁS →

información sobre el evento

CONTINUADO

relaciones públicas

- **ARTÍCULOS**

Enfocados en el evento, en los restaurantes que participan y en las ciudades de la región de Greater Palm Springs.

- **INFLUENCERS**

Prensa local y regional, en la web y medios de televisión, críticos y bloggers culinarios cubrirán [la Semana del Restaurante](#).

- **CAMPAÑA DE RELACIONES PÚBLICAS**

Dirigidos a medios de comunicación regionales y locales.

- **COMUNICADOS DE PRENSA**

Enfocados en [la Semana del Restaurante de Greater Palm Springs](#) serán distribuidos a nivel local y mercados cercanos de dónde acuden visitantes.

- **REDES SOCIALES**

Comunicación con los clientes a través de Twitter, Facebook e Instagram.

beneficios para los socios de greater palm springs cvb

- **RED EXCLUSIVA DE SOCIOS**

Invitaciones a eventos para crear conexiones empresariales patrocinados por el CVB, incluyendo, orientaciones y encuentros del CVB, clases de entrenamiento de marketing, y eventos especiales exclusivamente para socios.

- **COMUNICADOS + OPORTUNIDADES DE PRENSA**

Recibirá correos electrónicos con las últimas noticias, al igual que oportunidades para participar en tours, ferias y eventos comerciales, y cooperaciones de marketing.

- **ACCESO A EXTRANET**

Credenciales de log-in para la extranet de socios del CVB, con acceso a publicar ofertas especiales y eventos, recibir referencias de organizadores de reuniones, y actualizar el anuncio de su restaurante en la página web.

información acerca de los menús

CONSEJOS PARA UN EXITOSO EVENTO DE LA SEMANA DEL RESTAURANTE



El menú debe de ser robusto y de buen valor.



El menú debe proveer un valor de 10% a sus comensales.



Optimice el boca a boca exponiendo sus mejores platos.



Sea creativo y descriptivo con las opciones en su menú.



Use Instagram, Facebook y Twitter para promocionar su menú.



GREATER
palm springs
RESTAURANT
WEEK
MAY 29-JUNE 7, 2020
DINEGPS.COM

EL NOMBRE Y
LOGO DE SU
RESTAURANTE

DINNER

CHOICE OF

Young Romaine Salad
Lemon caper dressing, shaved Parmesan, sourdough crouton
La Marca Prosecco \$9

or

Roasted Tomato and Basil Soup
Fresh herbs, Gorgonzola cheese and garlic crostini
Chateau St. Jean Fume Blanc, Sonoma County, 2009 \$10

or

Crab Cake
Celery salad and remoulade sauce
Meliora Chardonnay, Santa Rita Hills, CA 2011, \$12

SUPPLEMENTAL DISH

Sweet corn agnolotti with M&S carpone and Reggiano \$12

CHOICE OF

Pan-Sauteed Maine Diver Scallops
Confit fingerling potatoes, hazelnut brown butter and mache salad
Schafer-Frohlich Medium Dry Nahe Riesling, 2010 \$10

or

Roasted Jidori Chicken
Garden ragout of sweet white corn, petite green peas, pearl onions
baby red potatoes, carrots and roasted chicken jus
Chateau Monbousquet White, Bordeaux, 2004 \$12

or

Grilled Flat Iron Steak
Homemade mac & cheese, stuffed sweet onion, farmers market watercress,
shaved red onion corn ciabatta, white wine beef sauce
Broadside Cabernet Sauvignon, Margarita Vineyard, Paso Robles, CA 2010 \$14

SUPPLEMENTAL DISH

Duo of Prime New York steak and lobster tail \$19
Stuffed tortellini, sauce Bordelaise and horseradish potato puree

CHOICE OF

Glass of House Wine or Draft Beer

or

Molten Chocolate Cake

or

Dulce Leche Crème Brulee

\$39/PERSON | NOT INCLUDING TAX AND GRATUITY

ejemplo del menú



VENTA ADICIONAL

Ofrezca un vino o una bebida con cada plato.



VENTA ADICIONAL

Cree una bebida alcohólica exclusiva para el menú.



VENTA ADICIONAL

Ofrezca platos suplementarios a un coste adicional.



INCLUYE

Ofrezca la opción de añadir una bebida o postre.



GREATER
palm springs
RESTAURANT
WEEK
MAY 29-JUNE 7, 2020
DINEGPS.COM

EL NOMBRE Y
LOGO DE SU
RESTAURANTE

ALMUERZO

CHOICE OF

Soup Du Jour

Please ask your server for today's special

or

Green Market Salad

Local greens, crispy scallops, walnuts, goat cheese and Meyer lemon vinaigrette

or

Salt & Pepper Calamari

Jalapeno, shallots, cucumber, five spice and ginger aioli

CHOICE OF

Chopped Cobb Salad

Organic mixed greens, grilled chicken, avocado, blue cheese, bacon, green onions, tomato, hard boiled egg and white balsamic vinaigrette

or

House Burger

Ground beef mixed with garlic & rosemary, topped with feta, lettuce, tomato and red onion served on a toasted bun

or

Grilled Vegetable Spaghetti

Seasonal roasted vegetables tossed with pine nuts, roasted saffron marinara over spaghetti and topped with fresh basil

SUPPLEMENTAL DESSERT \$5

Chocolate Cake

Hazelnut ice cream, caramel and chocolate sauce

or

Ginger Mojito

Bacardi rum, fresh mint, ginger, and fresh lime juice

\$15/PERSON | NOT INCLUDING TAX AND GRATUITY

ejemplo
menu
almuerzo



GREATER
palm springs
RESTAURANT
WEEK
MAY 29-JUNE 7, 2020
DINEGPS.COM

EL NOMBRE Y
LOGO DE SU
RESTAURANTE

CENA

CHOICE OF

Young Romaine Salad

Lemon caper dressing, shaved Parmesan, sourdough crouton
La Marca Prosecco \$9

or

Roasted Tomato and Basil Soup

Fresh herbs, Gorgonzola cheese and garlic crostini
Chateau St. Jean Fume Blanc, Sonoma County, 2009 \$10

or

Crab Cake

Celery salad and remoulade sauce
Meliora Chardonnay, Santa Rita Hills, CA 2011, \$12

SUPPLEMENTAL DISH

Sweet corn agnolotti with MÁS carpone and Reggiano \$12

CHOICE OF

Pan-Sauteed Maine Diver Scallops

Confit fingerling potatoe, hazelnut brown butter and mache salad
Schafer-Frohlich Medium Dry Nahe Riesling, 2010 \$10

or

Roasted Jidori Chicken

Garden ragout of sweet white corn, petite green peas, pearl onions
baby red potatoes, carrots and roasted chicken jus
Chateau Monbousquet White, Bordeaux, 2004 \$12

or

Grilled Flat Iron Steak

Homemade mac & cheese, stuffed sweet onion, farmers market watercress,
shaved red onion corn ciabatta, white wine beef sauce
Broadside Cabernet Sauvignon, Margarita Vineyard, Paso Robles, CA 2010 \$14

SUPPLEMENTAL DISH

Duo of Prime New York steak and lobster tail \$19
Stuffed tortellini, sauce Bordelaise and horseradish potato puree

CHOICE OF

Glass of House Wine or Draft Beer

or

Molten Chocolate Cake

or

Dulce Leche Crème Brulee

\$39/PERSON | NOT INCLUDING TAX AND GRATUITY

ejemplo
menu
cena



GREATER
palm springs
RESTAURANT
WEEK
MAY 29-JUNE 7, 2020
DINEGPS.COM

EL NOMBRE Y
LOGO DE SU
RESTAURANTE

APERITIVOS O PLATILLOS DE CENA

EJEMPLO DEL MENÚ

Choice of THREE Items:

Tuna Tostada

Oil poached, salsa morita, avocado, habanero, nasturtium

Wagyu Steak Tartare

Cornichon, caper, mustard, thickened egg yolk, milk bread

Charred Avocado and Crispy Rice Salad

Chile, cilantro, garlic chives, cane vinegar

Spaghetti alla Chitarra

Garlic, anchovy, extra-virgin olive oil, Calabrian bread crumbs

Mezzi Rigatoni

Crushed meatballs, burrata cheese, marinara

Meatballs

Pork and beef, ricotta, pecorino, tomato sauce, grilled ciabatta

Sunchoke and Coconut Curry

House-made naan, yellow curry, herbs

Patty Melt

Taleggio cheese, caramelized onions, caraway, Calabrian aioli

Red Velvet Mini Churros

Chocolate hazelnut sauce

Layered Chocolate Buttermilk Cake

Vanilla bean buttercream, dark chocolate fudge

Glass of Pinot Grigio, Rosé or Pinot Noir

\$39/PERSON | NOT INCLUDING TAX AND GRATUITY

ejemplo
menu
aperitivos

normas del evento

La Semana del Restaurante de Greater Palm Springs es la época ideal para mostrar lo mejor de su restaurante. dineGPS quiere que los comensales tengan una experiencia fantástica que sea consistente y sobresaliente durante esos 10 días.

POR FAVOR SIGUA ESTAS REGLAS:

- El menú de [la Semana del Restaurante](#) debe de ser presentado a todos los comensales durante la temporada del evento.
- El menú de [la Semana del Restaurante](#) debe de, por lo menos, tener un valor de 10% para los comensales.
- El menú de [la Semana del Restaurante](#) debe de estar disponible durante las horas de operación del almuerzo y/o la cena los días entre semana y los fines de semana.
- El menú aprobado que este en la página de [dineGPS.com](#) es el que se le debe de presentar a los comensales durante la temporada del evento.



consejos para las redes sociales

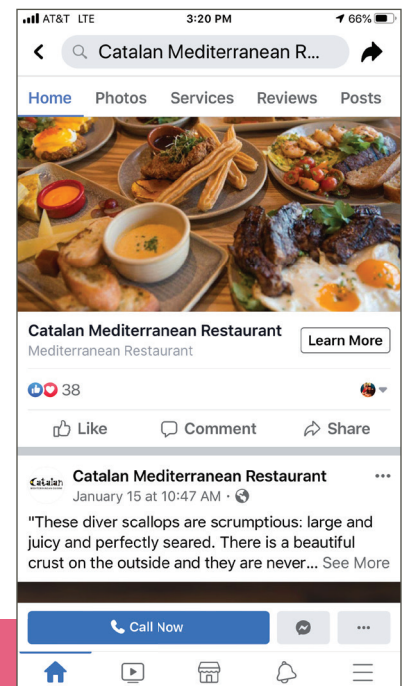
Estamos muy contentos de que su restaurante participe en [la Semana del Restaurante de Greater Palm Springs](#) y nos gustaría compartir nuestros consejos sobre cómo usar las redes sociales para atraer comensales a su restaurante. Las redes sociales, a diario influyen en la decisión de las personas a la hora de elegir un restaurante, y son unas de las plataformas más efectivas para que los comensales se enteren de que su restaurante participa en [la Semana del Restaurante](#).

CONECTE CON LA SEMANA DEL RESTAURANTE
DE GREATER PALM SPRINGS



CONSEJOS GENERALES

- Cree una voz estable para su restaurante.
- Sea hablador y creativo con su contenido.
- Etiquete todos sus posts de redes sociales con [#DineGPS](#) y [@DineGPS](#).
- Interactúe con sus seguidores publicando sus posts, re-twitteando lo que escriban sobre su restaurante y respondiendo a sus comentarios.
- Colabore con "influencers" para que compartan con sus seguidores las experiencias que han tenido en su restaurante.
- Haz que todos los alias de sus redes sociales sean visibles en su restaurante y en sus menús, para que así los comensales puedan compartir su experiencia fácilmente.
- Permanezca activo en las redes sociales antes y durante [la Semana del Restaurante](#).
- Comparta hermosas fotos de sus platos y bebidas para [la Semana del Restaurante](#).





consejos a la hora de tomar fotos para las redes sociales

RESOLUCIÓN

En las redes sociales siempre es preferible utilizar imágenes de alta resolución.

FACEBOOK: Feed/Anuncio: 1200x628px | Historia: 1080x1920px | Eventos: 1920x1080px

TWITTER: Imágenes para Tweets: 1024x512px

INSTAGRAM: Cuadrado Estándar: 1080x1080px | Vertical: 1080x1350px | Historia: 1080x1920px

COMPOSICIÓN

- Haz que el sujeto sea el enfoque de la imagen. Puede añadir decoraciones, pero no deje que le quiten el enfoque al sujeto principal.
- Empiece con el sujeto y después considere que más puede incorporar para añadir más acción a la imagen.
- Revise que todo lo que hay en el encuadre es lo que realmente quiere fotografiar.
- Elimine todo lo que sobra como: cubiertos sucios, servilletas, etiquetas de productos, etc.
- Llene el encuadre: aproveche bien el espacio que tenga usando el sujeto como enfoque principal.
- Pruebe ángulos distintos: dependiendo del sujeto, quizás salga mejor si toma la foto desde la esquina derecha de arriba.
- No tenga miedo de ponerse en posiciones raras para tomar la foto perfecta, por ejemplo, sosteniendo el sujeto en el aire o agachándose en el suelo.
- Tenga en cuenta el fondo y busque un fondo que pegue mejor con la estética del sujeto.
- No utilice el zoom de su cámara o móvil para tomar la foto. Siempre muévase para acercar la lente al sujeto o recorte la foto después.



ILUMINACIÓN

Buena iluminación hará que el sujeto parezca más atractivo.

- Utilice luz natural cuando le sea posible.
- Si está usando un móvil, simplemente utilice el ajuste de modo de noche.
- No utilice el flash, creará relieves muy acentuados y sombras muy profundas.



INSTAGRAM



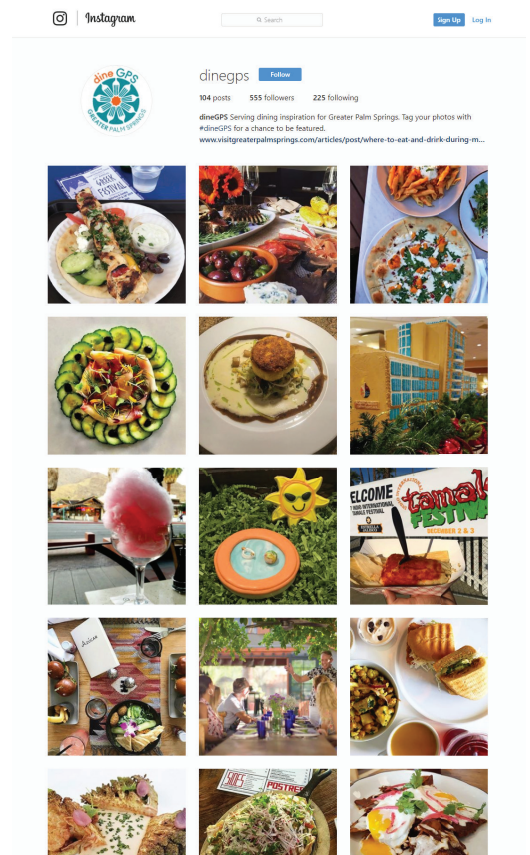
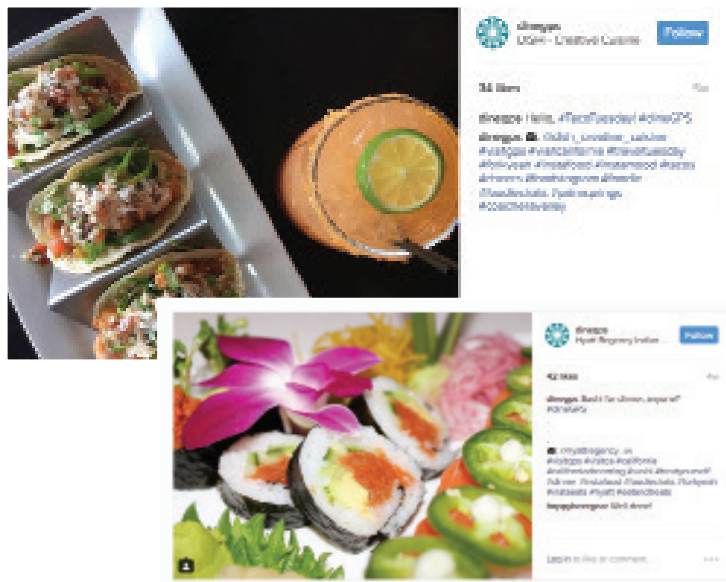
"Si no está haciendo marketing en Instagram, está desperdiciando una oportunidad." (Fast Company, 2016)

Actualice su perfil de Instagram para incluir información clave sobre su restaurante: domicilio, horas de operación, y un enlace a su menú de [la Semana del Restaurante](#).

Comparta fantásticas fotos de sus platos para [la Semana del Restaurante](#) antes y durante el evento.

Use las Historias de Instagram para hacer que sus fotos resalten con contenido exclusivo. No se le olvide etiquetar también [@dineGPS](#) en sus historias.

Utilice [#dineGPS](#) en sus posts para que así el CVB pueda repostear su post. Adicionalmente, añada otros hashtags para que los consumidores puedan encontrar su post fácilmente.



f FACEBOOK



"El 90% de los foodies americanos utilizan Facebook." (Adweek, 2015)

Cree una voz para su restaurante y utilice esa voz en Facebook. Acuérdesse que Facebook (y en general todas las redes sociales) funcionan mejor cuando se utiliza un tono amigable y no el de un vendedor.

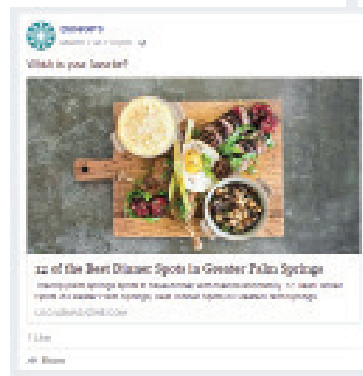
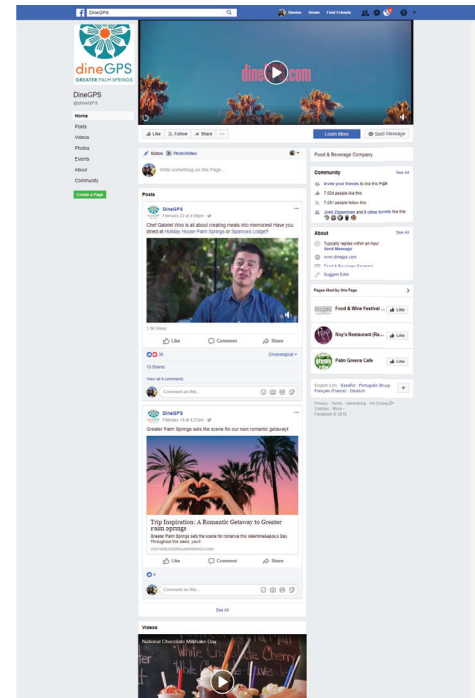
Añada en Facebook un enlace a su menú de [la Semana del Restaurante](#).

Comparta fotos de sus platos destacados y del ambiente exclusivo de su restaurante. Recuerde, [la Semana del Restaurante](#) trata de mucho más que su deliciosa comida, trata de la gran experiencia de comer en su restaurante.

Utilice Facebook Live y videos para compartir contenido sobre lo que ocurre entre fogones. Contenido sobre su chef, la preparación de los platos, recetas, etc.

Comparta enlaces a artículos que mencionan su restaurante.

Considere apartar una pequeña porción de su presupuesto de marketing para hacer destacar sus posts de Facebook. Con solo pagando \$5, para hacer destacar su post de Facebook, puede aumentar el número de personas que ven su post por cientos de usuarios.





"Una de las plataformas más puras que quedan, y las oportunidades están totalmente abiertas a marcas nuevas."
(LucidPress, 2019)

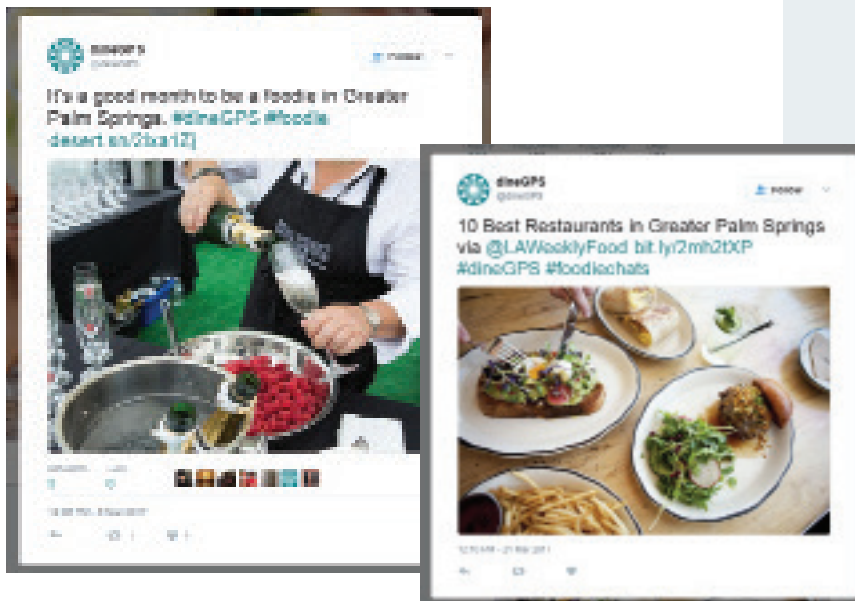
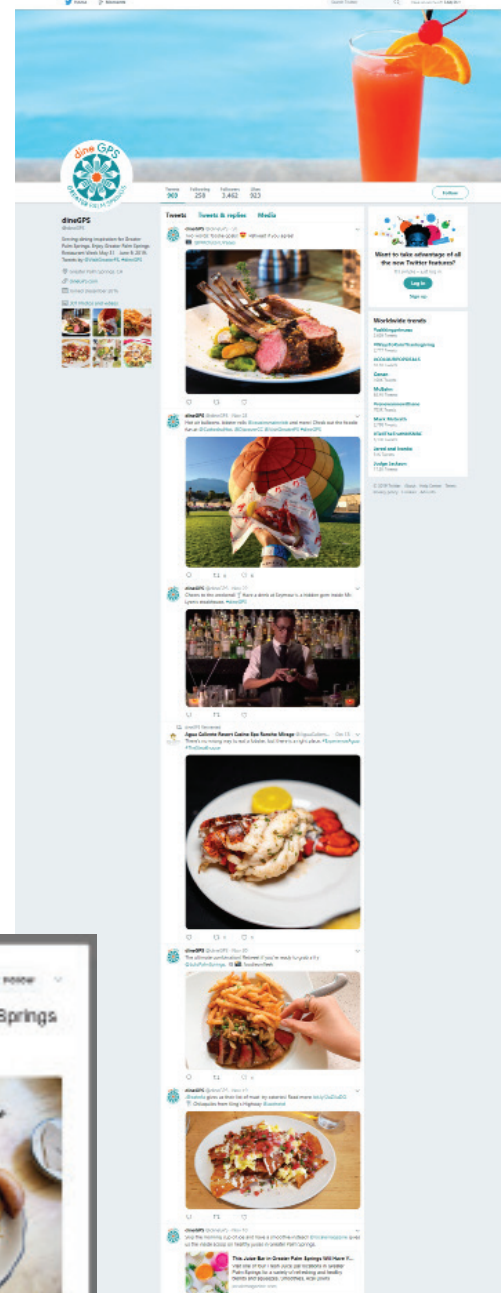
Comparta su entusiasmo sobre lo que está ocurriendo ahora, en preparación para la **Semana del Restaurante** Twitter es el lugar ideal para forjar esa sensación de urgencia en lo que se refiere a hacer una reservación o en el momento de tomar la decisión de donde ir a cenar.

Comparta un enlace a su menú de la **Semana del Restaurante** – nos gusta utilizar bitly.com para acortar nuestros enlaces.

Etiquete sus posts con @dineGPS o #DineGPS para la oportunidad de ser Re-Twitteado por la cuenta de @dineGPS.

Comparta eventos especiales, menús y fotos en preparación para la Semana del Restaurante.

Utilice hashtags para que sea más fácil ver su contenido. Además de #dineGPS, puede usar #findyouroasis para conectar con el CVB. También puede experimentar añadiendo hashtags populares como, #mondaymotivation, #foodiefriday, #foodiechats y más.



consejos para el evento

Crear incentivos para la retención de clientes es una gran manera de mantener el momentum después de [la Semana del Restaurante](#). Aquí tiene unas cuantas de ideas para conseguir que los comensales vuelvan a por más.



Ofrezca a sus comensales de [la Semana del Restaurante de Greater Palm Springs](#) una [tarjeta de descuento exclusiva](#) que puedan utilizar una vez que termine la Semana del Restaurante. Utilizando una página web, imprima la tarjeta del tamaño de una tarjeta de negocio.



Puede ofrecer una [tarjeta de descuento](#) para una futura visita, a las personas que sigan su restaurante en Facebook, que escriban un post en Twitter, o suban fotos de su restaurante o sus platos en Instagram durante [la Semana del Restaurante](#).



Las personas que muestren un recibo de su visita durante [la Semana del Restaurante](#) pueden recibir, en una fecha posterior a la Semana del Restaurante, un [aperitivo gratis o un descuento](#) sobre su comida.



Haga que sus empleados les recuerden a los comensales que, si vuelven por su [cumpleaños](#), recibirán un plato o una bebida gratis, o un descuento sobre su comida.

IMPULSADO POR:



LA SEMANA
DEL RESTAURANTE DE
GREATER
palm springs

REGÍSTRESE AHORA ✓

dineGPS.com/register



dine
GPS

GREATER PALM SPRINGS
dineGPS.com