

rentabilidad y
creatividad,
el secreto de los mocktails.



SouBar
Cero Alcohol - Full Actitud. by map.

ENCUENTRA EN ESTE E-BOOK:

recetas - costos - presentación



contenido.

SouBar, una tendencia global.

3

**¿qué es SouBar? /
¿quienes prefieren
estas bebidas?**

4

**creatividad y rentabilidad:
las claves.**

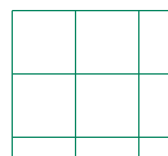
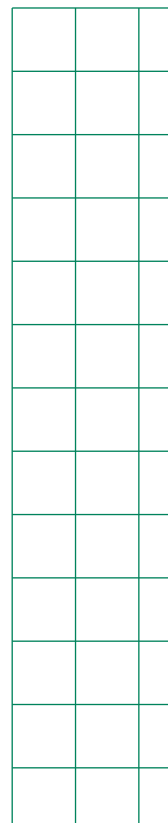
5

recetas y costos.

6

**¿porqué incluir SouBar
en tu negocio?**

11



SouBar

Cero Alcohol - Full Actitud. by map.

una tendencia mundial.

Los mocktails o cocteles sin alcohol han tenido un gran auge en los últimos años porque son las bebidas perfectas para las personas que buscan **evitar el alcohol pero no la diversión**. Con mezclas explosivas, sabores únicos y presentaciones inolvidables los mocktails son una tendencia en alza en bares y restaurantes de todo el mundo.

LUGARES TOP EN BEBIDAS SIN ALCOHOL

Ciudades como Nueva York, Londres y Dublín tienen dentro de su oferta de bares y restaurantes un gran crecimiento de **nuevas opciones libres de bebidas alcohólicas**, algunos de los lugares más emblemáticos en este tipo de propuesta son:

Getaway - Brooklyn, New York

Redemption Bar - Londres

The Virgin Mary - Dublín

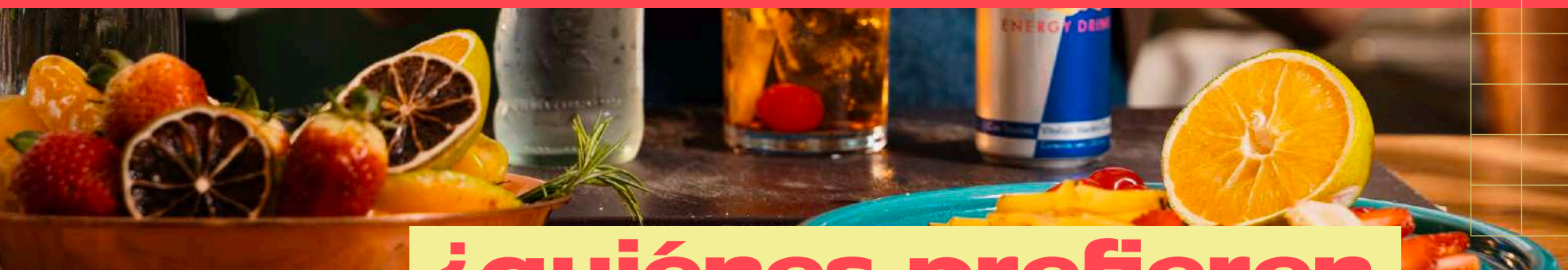


¿qué es SouBar

Cero Alcohol - Full Actitud. by **map.** ?

SouBar viene del término inglés "Sober" que significa "moderado" o "dicho de una persona que no está borracha" y "bar", haciendo referencia a las barras de bebidas.

SouBar es como en **map** entendemos esta nueva tendencia, se trata de una propuesta en la cual a través de las marcas de nuestro portafolio map de bebidas y con la creatividad y experticia de los mejores bartenders creamos una "carta" original de bebidas con **Cero alcohol y full actitud**, ideales, gracias a su **rentabilidad**, para implementar en bares y restaurantes.



¿quiénes prefieren estas bebidas?

Los mocktails tienen una gran acogida en públicos como:

Centennials y millennials que ya no ven el alcohol como un "ingrediente" infaltable en su vida social o nocturna. ☺

Segmentos con estilos de vida saludables o fitness que evitan el consumo de alcohol como cuidado de su cuerpo. ☺

Conductores designados, mujeres embarazadas, personas en tratamientos médicos y otros grupos de **personas que tienen restricciones temporales sobre el consumo de alcohol.** ☺

creatividad y rentabilidad: las claves.

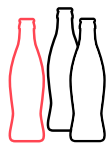


Los mocktails que hemos creado para SouBar son mezclas diseñadas bajo un principio fundamental: **Creatividad como fuente de rentabilidad**. Se trata de bebidas con nuevas mezclas, sabores únicos y presentaciones impactantes pero además con un gran impacto en la rentabilidad de un negocio, por eso para diseñar nuestra carta de SouBar **tuvimos en cuenta aspectos como estos:**

18⁺
-

Una opción para todos:

Al ser bebidas sin alcohol pueden ser elegidas y consumidas por todas las personas, sin restricciones de edad u horario.



El stock de bebidas, su rotación y su precio: Dentro de nuestros mocktails incluimos nuestras marcas premium que tienen una gran penetración en el mercado e impulsan el consumo.



Flexibilidad en el precio final: Gracias a los ingredientes el precio de venta puede tener una flexibilidad que permite estar dentro del rango de precios de tu bar o restaurante.



La facilidad en la que el mocktail se puede realizar:

Son combinaciones creativas pero no por eso complejas o con ingredientes rebuscados y su preparación es práctica y fácil.



El coste de la bebida frente al precio:

En nuestra carta podrás consultar la tabla de costos de cada uno y su rentabilidad.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



RECETAS Y COSTOS

"Cuando creamos SouBar, buscamos crear bebidas con sabores y sensaciones llenas de actitud, bebidas que nunca antes han sido experimentadas".

pink tonic



HATSU

¿Quién dijo que los cócteles no tenían identidad?

Esta opción es de esas que hacen que sientas las **burbuja**s pasar por tu **garganta** dejando a su paso el grato recuerdo del sabor a lychee mezclado con soda Hatsu de frambuesa, creando una combinación exquisita para el paladar.



PODRÍAMOS BAUTIZAR ESTE MOCKTAIL COMO LA BEBIDA DEL AMOR PARA DISFRUTAR EN PAREJA.

| INGREDIENTE | CANTIDAD | VALOR \$ |
|-----------------------|------------|------------------|
| Saborizante de Lychee | 30ml | 424,2 |
| Soda Hatsu Frambuesa | 120ml | 849,6 |
| Tónica Canada | 150ml | 1.000 |
| Agraz Fruta | 6 unidades | 312,0 |
| Zumo Limón | 10ml | 87,5 |
| Lychee Fruta | 1 unidad | 375,0 |
| Hielo | Pala | 45,0 |
| TOTAL | - | \$3.093,3 |

PRECIO
DE VENTA
\$12.000

RENTABILIDAD
MÍNIMA

74%

lulo mojito

Bretaña
HATSU

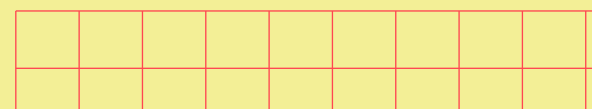
La acidez del lulo más el sabor refrescante del Té Hatsu, sabor carambolo, es una combinación que hace match perfecto con la hierbabuena, **para darle un toque de frescura y calma** a una bebida que te acompaña en ratos agradables y perfectos con amigos.

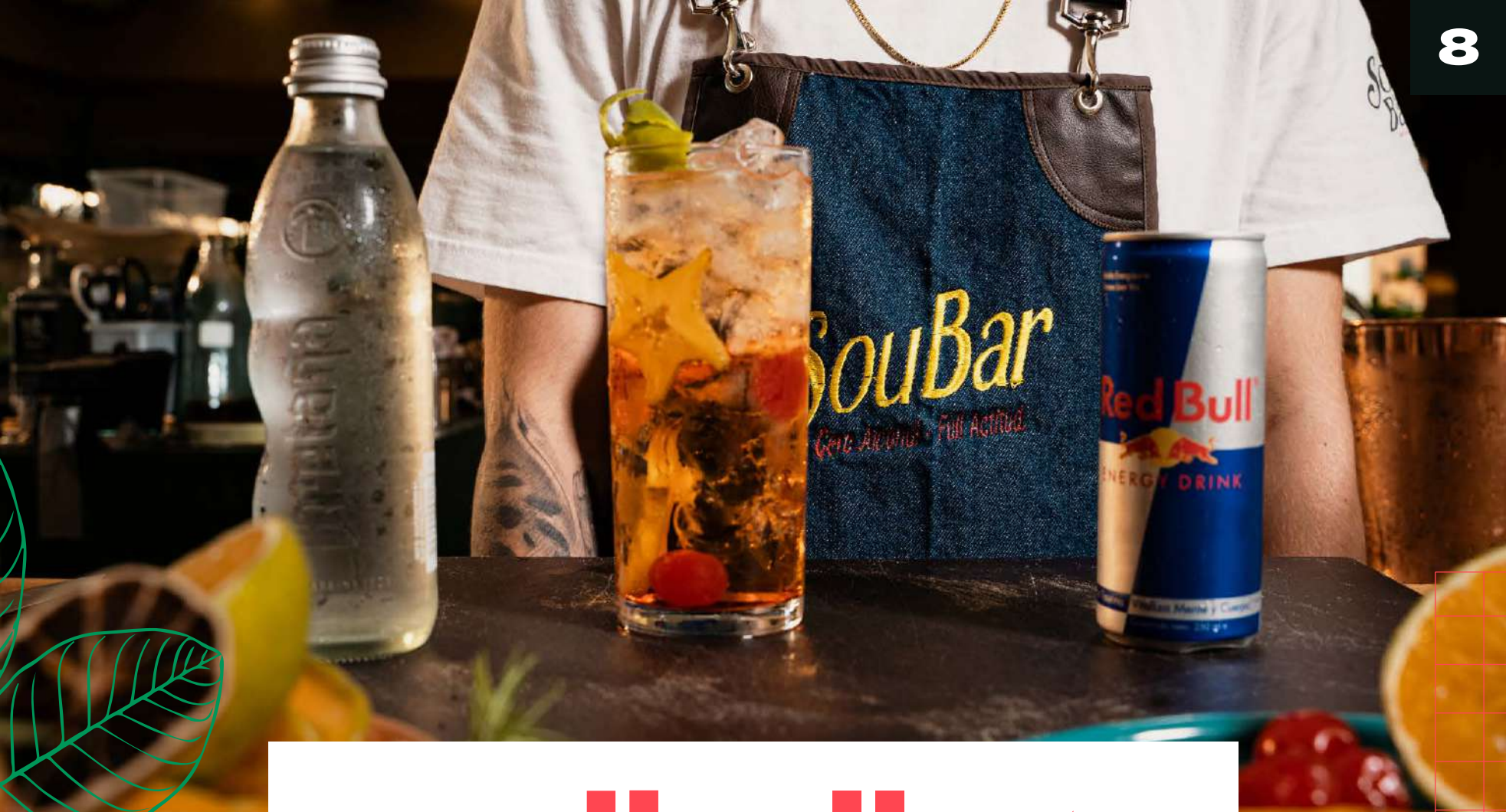


| INGREDIENTE | CANTIDAD | VALOR \$ |
|---------------------|----------|------------------|
| Saborizante de Lulo | 30ml | 454,5 |
| Té Hatsu Carambolo | Top Up | 424,8 |
| Bretaña Soda | Top Up | 200,0 |
| Limón en Cascos | 6 cascos | 300,0 |
| Yerbabuena | 6 hojas | 487,5 |
| Hielo | Pala | 45,0 |
| TOTAL | - | \$1.911,8 |

PRECIO
DE VENTA
\$12.000

RENTABILIDAD
MÍNIMA
84%





redbull twist

Breña
Red Bull

Hemos creído que las combinaciones de frutos rojos son tradicionales o que no tienen trascendencia, sin embargo, este Nut Redbull es una grata sorpresa para los amantes de las **sensaciones naturales con un toque de burbujas y efervescencia.**

Este mocktail es infaltable en la tarde de amigas, que falte el chisme pero no este Nut Redbull.



| INGREDIENTE | CANTIDAD | VALOR \$ |
|------------------------|-------------|----------------|
| Redbull Energy / Sugar | 250ml | 3.975 |
| Fresa | 60gr | 348,0 |
| Manzana Verde | 80gr | 472,0 |
| Fresa / Cereza Fruta | 3 unid. c/u | 650,0 |
| Breña Soda | 60ml | 282,0 |
| Hielo | Pala | 45,0 |
| TOTAL | - | \$5.122 |

PRECIO
DE VENTA
\$13.000

RENTABILIDAD
MÍNIMA

60,6%

*En la receta se usan 180 ml de Redbull, el restante se lleva a la mesa al lado del coctel.

mangostino

highball

HATSU



La canela se reconoce por sus propiedades calmantes y diuréticas, pero además su olor que podría hacer que te enamores perdidamente de este Mangostino Highball, **así tendrás una opción atrevida**, además la albahaca, otro ingrediente natural de la mezcla aportará beneficios antiestrés.

| INGREDIENTE | CANTIDAD | VALOR \$ |
|-------------------------|-----------|------------------|
| Saborizante de Jengibre | 30ml | 454,5 |
| Té Hatsu Mangostino | 160ml | 1.132,8 |
| Ginger Ale | 100ml | 666,7 |
| Naranja Rodaja | 1 rodaja | 333,3 |
| Canela en Astilla | 1 astilla | 391,7 |
| Hojas de Albahaca | 2 hojas | 325,0 |
| Hielo | Pala | 45,0 |
| TOTAL | - | \$3.349,0 |

PRECIO
DE VENTA
\$12.000

RENTABILIDAD
MÍNIMA
72%

¿QUÉ TAL PARA UN VIERNES EN LA TARDE DESPUÉS DE UNA SEMANA LABORAL O ACADÉMICA?



Breña soda mango biche

Nada más refrescante que una Breña bien helada con limón, agregarle mango biche es un toque perfecto; aportando la acidez y la diversión a una mezcla conocida y amada por años por su fácil preparación, además de acogerse perfectamente a cualquier tipo de plan, ya sea disfrutar cómodamente de algún deporte o estar en algún lugar con amigos y conocidos pasando un rato agradable.



| INGREDIENTE | CANTIDAD | VALOR \$ |
|-------------------------|-----------|------------------|
| Saborizante Mango Biche | 45ml | 572,7 |
| Zumo de Limón | 30ml | 262,5 |
| Breña Soda | Top Up | 600,0 |
| Mango en Tiritas | 1/6 parte | 416,7 |
| Pimienta Negra | 1 pizca | 110,0 |
| Salimón Pimienta | 1 rim | 110,0 |
| Hielo | Pala | 45,0 |
| TOTAL | - | \$2.116,9 |

PRECIO
DE VENTA
\$12.000

RENTABILIDAD
MÍNIMA
82%

jamaiquino

HATSU
Bretaña
Tea

Nunca antes un Jamaiquino había concentrado **tanto sabor**, el zumo de limón crea una exquisita sensación de acidez, además los frutos rojos y la combinación con la hierbabuena y flor de jamaica se concentran en las burbujas de la soda Bretaña y el delicioso sabor del Hatsu morado, **convirtiéndose en una bebida memorable.**



UNA COMBINACIÓN QUE NO FALLA REFRESCANDO.

| INGREDIENTE | CANTIDAD | VALOR \$ |
|-------------------------|----------|----------------|
| Syrup Flor de Jamaica | 45ml | 95,0 |
| Yerbabuena macerada | 10 hojas | 300,0 |
| Zumo de Limón | 10ml | 147,0 |
| Té Hatsu Flor de Cerezo | 100ml | 1.000 |
| Bretaña Soda | 100ml | 1.000 |
| Tisana Mr Tea Frutos R. | 1 sobre | 299,0 |
| Hielo | Pala | 45,0 |
| TOTAL | - | \$2.886 |

PRECIO DE VENTA
\$12.000

RENTABILIDAD MÍNIMA
75%





lemongrass

HATSU | Bretaña | Mr. Tea

Creamos una mezcla refrescante y deliciosa con el té tradicional blanco de Hatsu, mezclándolo con bretaña y limonaria, convirtiéndose en un mocktail **fácil de preparar** y con un placentero y apetitoso sabor.

| INGREDIENTE | CANTIDAD | VALOR \$ |
|------------------------|----------|----------------|
| Syrup Limonaria | 50ml | 348,0 |
| Té Hatsu Mangostino | 110ml | 1.000 |
| Bretaña Soda | 80ml | 800,0 |
| Tisana Mr Tea Té Negro | 1 sobre | 344,0 |
| Hielo | Pala | 45,0 |
| TOTAL | - | \$2.537 |

PRECIO
DE VENTA
\$12.000

RENTABILIDAD
MÍNIMA

78%



¿porqué incluir *SouBar* by map. en tu negocio?

Una barra de cócteles sin alcohol, **además de tener una demanda creciente**, puede ser la mejor por todo tipo de clientes, aumentando así su rentabilidad y convirtiéndola en una opción **hoy infaltable** en la carta de un bar o restaurante.

¿qué esperas para vivir cero alcohol, full actitud?

Si quieres incluir SouBar en la carta de tu negocio contacta a tu desarrollador de zona o si no eres un cliente Postobón, escríbenos y únete a este parche Full Actitud.



CERO ALCOHOL - FULL ACTITUD



SouBar by **mapa**
Cero Alcohol - Full Actitud.