Recomendaciones

Hola Frutiemprendedor@, gracias por haberte capacitado con nosotros; y con el fin de reforzar lo aprendido el día de hoy, te dejo 10 recomendaciones, basado en nuestra experiencia y para que puedas lograr excelentes resultados.

1. Las fresas antes de aplicar la cobertura deben estar bien seca.
2. Las fresas deben estar a temperatura de ambiente, no fría (para que no se te agriete la cobertura de chocolate o sude).
3. Las frutas no deben de estar excesivamente maduras.
4. Las frutas, especialmente las fresas deben de estar frescas.
5. Los arreglos de frutas lo debes hacer preferiblemente horas antes de la entrega o máximo un día antes, no más de allí.
6. En la época de verano debes usar en poca cantidad el diluyente, así tu chocolate no se verá tan afectado por las alta temperaturas.
7. Recuerda que si guardas tus arreglos en la nevera te van a sudar un poco y su apariencia no será tan adecuada.
8. En el traslado del arreglo al cliente, debes procurar que este estable, pudieras usar el cinturón de seguridad o una base que fabriques a la medida de tus bases.

9. Para las temporadas altas no crees diseños complejos ni personalizados, porque vas a lograr vender volumen y lo ideal es que lo hagas en el menor tiempo posible.
10. Tus primeros clientes van a ser tus familiares, amigos y compañeros de trabajo, así que debes hacerle saber que estás haciéndolos para vender.