

FOTOGRAFÍA PROFESIONAL

de Alimentos para Restaurantes y Marcas



Nuestro trabajo consiste en elevar la propuesta visual de nuestros clientes, creando imágenes que no solo capturan la esencia de lo que hacen, sino que también cuentan una historia única.

El secreto de los restaurantes: El arte de la foto que genera antojo.



La Cruda Realidad: Si no apetece en la foto, el cliente simplemente no ordena. Una mala imagen es un costo irre recuperable.

¿El Problema?: Fotos borrosas, grises y sin alma que ocultan la pasión de su chef. Su menú es gourmet , su foto es amateur .

La Única Solución: Deje de perder ventas. Invertir en fotografía es asegurar que la primera impresión sea irresistible.

La Prueba: Le damos imágenes nítidas, vibrantes y con historia, que automáticamente elevan la percepción de su marca y disparan las reservas.

¿Sus fotos aún no reflejan la calidad de su cocina? Es hora de convertir el antojo en un orden. ¡Comencemos!



Tu sesión de fotos: Preparación y proceso.

1.

Planificación:

Antes de la sesión, definiremos el estilo y el propósito de las fotos (ej: rústico, elegante, minimalista). Necesitaremos acceso al menú y a la visión de marca.

2.

El Equipo:

El restaurante debe designar a un chef/cocinero que pueda preparar los platos listos para ser fotografiados y un encargado de mesa/servicio para asistir con la presentación.



3.

El Plato “La Estrella”:

Los alimentos deben estar recién hechos y listos para salir a la mesa. Es crucial que el plato se vea tan bien como sabe.

4.

Tiempo:

Una sesión requiere de tiempo en específico, y se realiza antes o después del horario de servicio para garantizar un entorno tranquilo.

5.

Entrega:

Las imágenes finales se entregan en alta resolución, editadas profesionalmente, y con licencia de uso comercial completa.



Fotografía de alimentos que vende.

Nuestro enfoque principal:

Transformamos platos en antojos garantizados . Creamos imágenes que cuentan la historia del sabor, frescura y pasión de su cocina, diseñadas para convertir la mirada en una orden .

Especializaciones Clave:

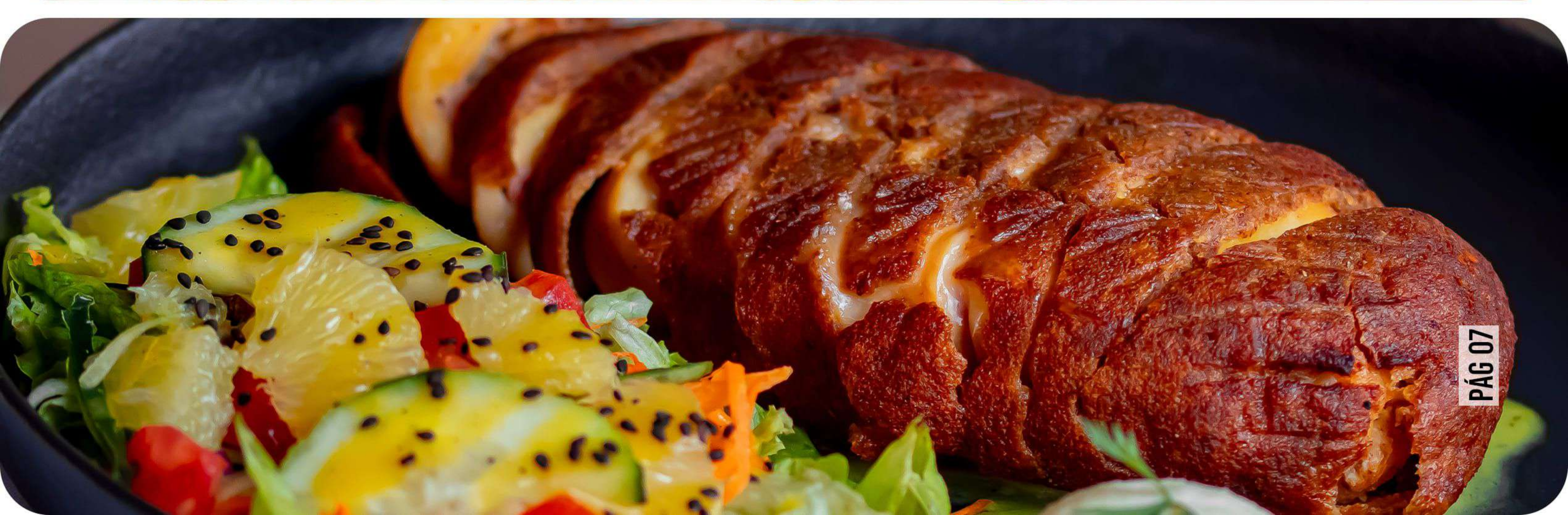
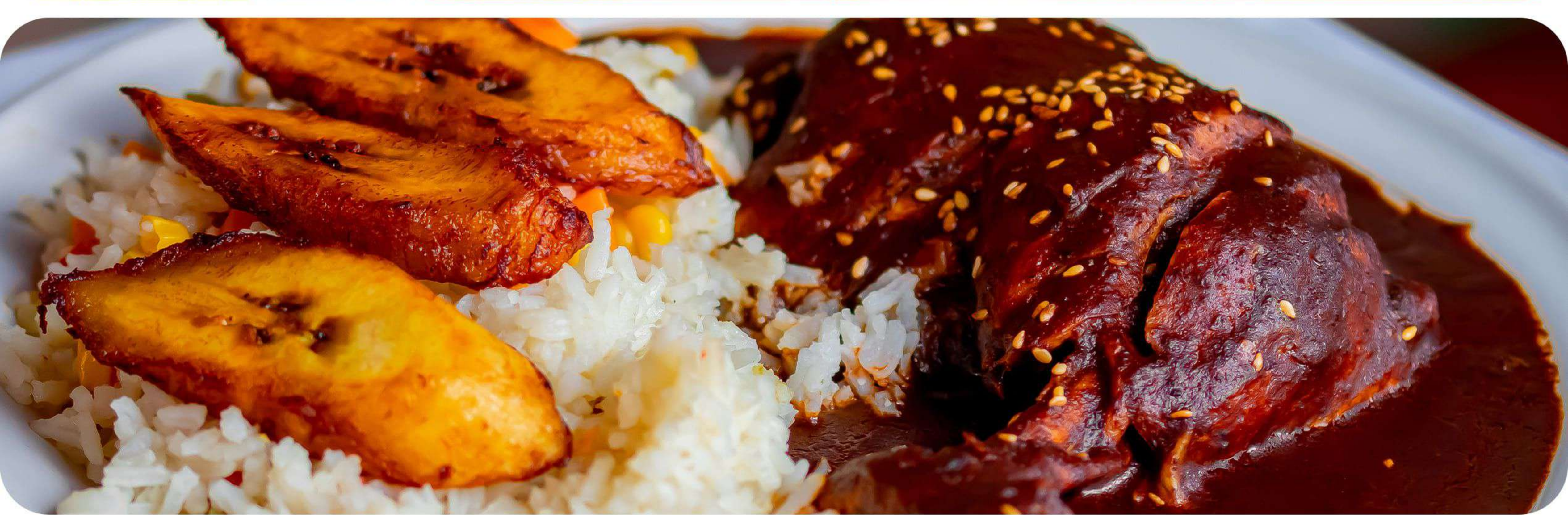
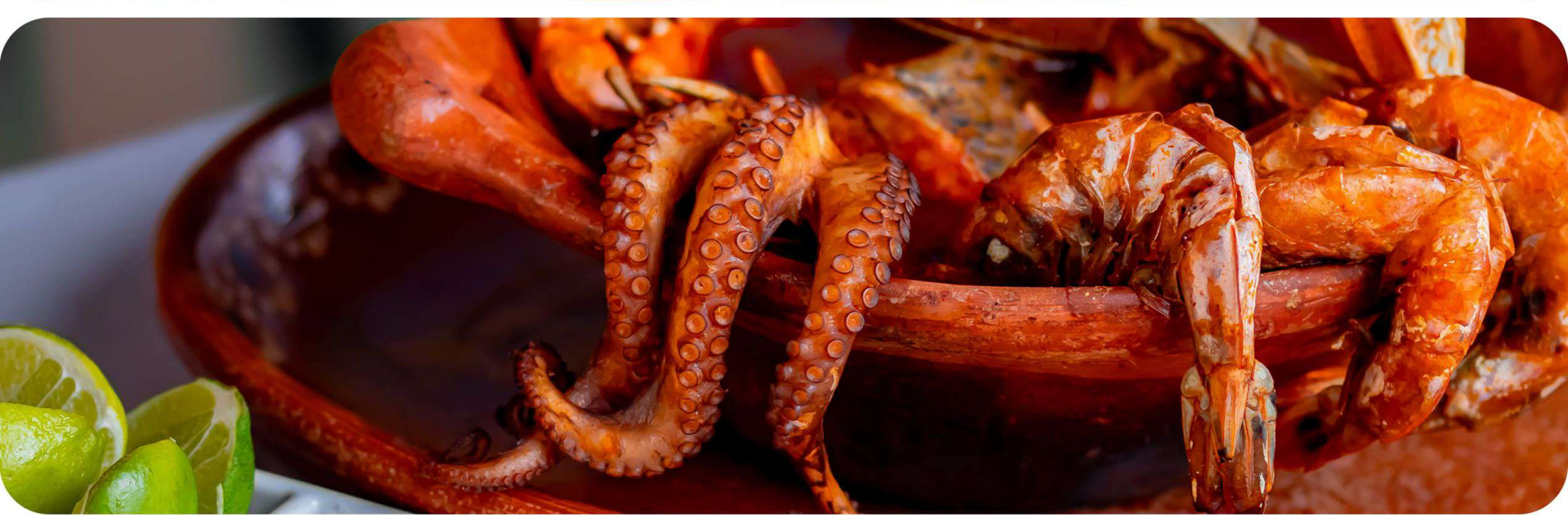
Menú Online/Delivery: Fondos uniformes y luz precisa. Fotos de comercio electrónico de alta conversión que eliminan la fricción.

Redes Sociales: Composiciones dinámicas y estéticas optimizadas para formato vertical (RRSS). Diseñadas para impulsar el engagement y deseo .

Ficha de Google/Web: Imágenes de alta calidad con SEO local optimizadas para resultados de búsqueda, Google Maps y fichas de negocio.

Nuestro servicio incluye la exportación multiformato (1:1, 4:5, 16:9) y tamaños listos para su uso inmediato en web, marketing impreso y digital, sin necesidad de reedición.





Inversión a la medida: Calidad que vende.

La fotografía es una herramienta estratégica, no un gasto. Por eso, no ofrecemos un precio fijo; diseñamos una cotización modular para que solo inviertas en lo que realmente necesita tu negocio.

Tu inversión siempre incluye (Valor Garantizado), los pilares esenciales para un impacto comercial máximo:

Consultoría Estratégica: Definición del objetivo comercial de cada imagen antes de la sesión.

Producción Profesional: Montaje de iluminación de estudio y equipo de alta gama.

Dirección de Alimentos (Food Styling): Colaboración con su Chef para garantizar la frescura, el apetito y la fidelidad a la marca.

Post-Producción Experta: Edición minuciosa para maximizar el atractivo visual del alimento.

Licencia de Uso Comercial Amplio: Archivos finales en alta resolución, listos para delivery, redes y prensa, sin costos ocultos.

Factores de Cotización:

El costo final se ajusta a sus necesidades reales, basándose en:

- Volumen de Platos: Cantidad total de ítems a fotografiar.
- Tiempo en Set: Horas necesarias para la producción.
- Alcance de la Licencia: Uso (solo redes o campañas amplias).

Paso Siguiente: Cuéntenos sobre su menú y le enviaremos una propuesta de inversión detallada y adaptada a sus objetivos.



Preguntas frecuentes (FAQ).

¿Necesito tener mi propio Stylist de alimentos?

No es necesario. Mi servicio incluye dirección y styling básico de cada plato para que se vean frescos y listos para la cámara.

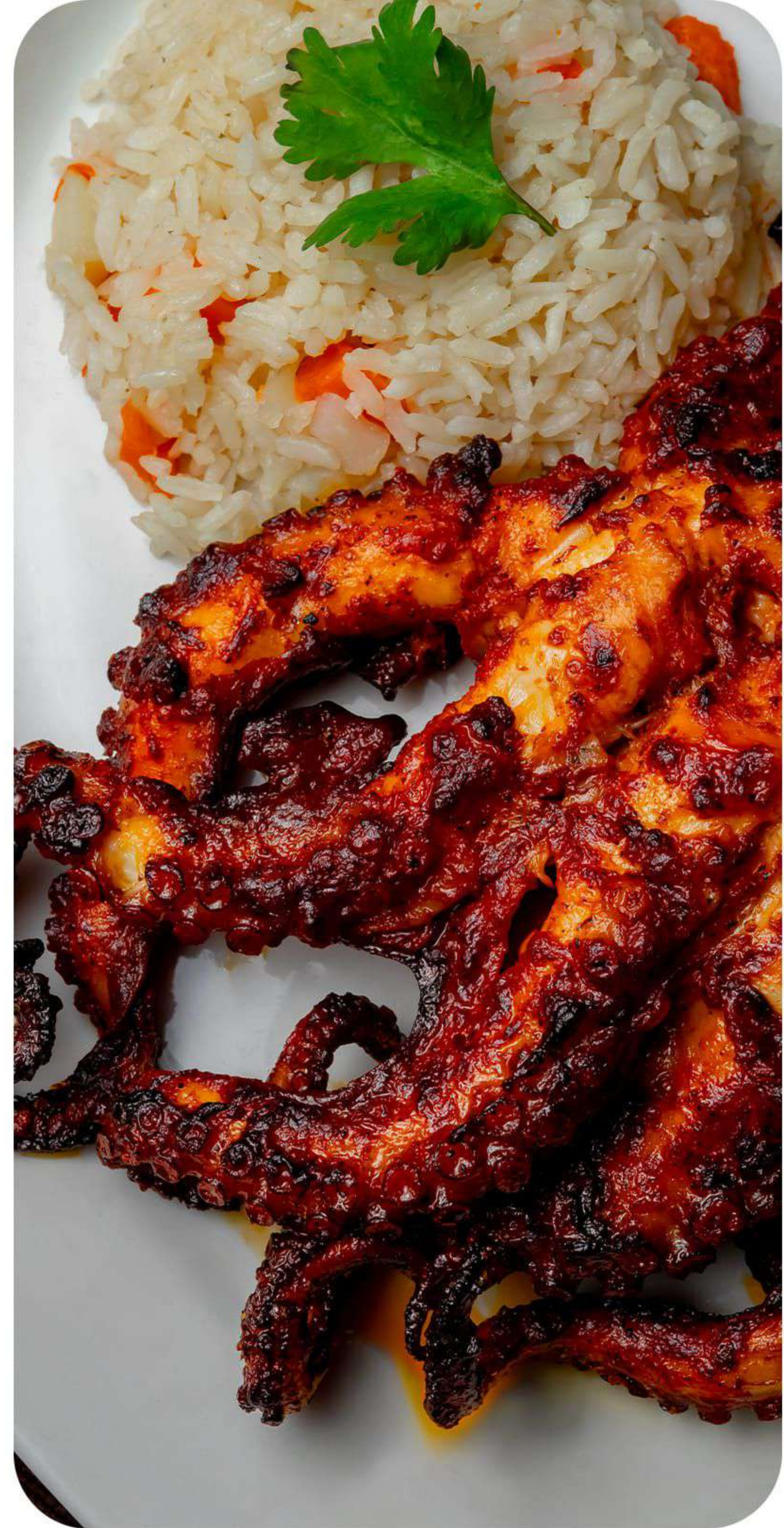
¿Cuántas fotos recibiremos?

Depende del paquete elegido, pero siempre entregamos un mínimo de 15-20 imágenes editadas por cada hora de sesión contratada, listas para usar en cualquier plataforma.

¿Podemos usar las fotos para publicidad impresa (cartelería, revistas, etc.)?

Sí, por supuesto! Todas las imágenes se entregan en la resolución necesaria para impresión de alta calidad, con licencia de uso comercial completa.















Empecemos a vender con la vista.
Una imagen vale más que mil palabras, pero en el negocio de la
comida, una buena foto vale cientos de pedidos.



744 160 6926