

ANTES DE PAGARLE A **KONECTA** (O A QUIEN SEA): 5 COSAS QUE TU LUGAR NECESITA.

NO ES LISTA DE VENTAS. ES LO QUE **NADIE TE
DICE ANTES** DE COBRARTE POR UN REEL.

692K PERSONAS REALES · 3 CUENTAS INSTAGRAM + TIKTOK ·
CDMX

@CIENDETOD0

@DESCUBRE.CDMX

@MEXICOEXPLORERS

KONECTA.ATOMOS.MX

PARA QUIÉN **ES ESTO**.

/ 4 MINUTOS LECTURA

/ 5 PUNTOS

/ 1 CHECKLIST AL FINAL

Si tienes un restaurante, bar, hospedaje, experiencia o lugar visitable en CDMX y estás pensando en pagarle a alguien (un estudio, un creador, una agencia) para hacer contenido, esta guía es para ti. **Léela antes** de gastar el primer peso.

No vendemos nada en estas páginas. Solo te decimos lo que **los estudios no te explican** porque no nos conviene: si tu lugar no tiene estas 5 cosas, ningún video va a salvarte. Y si las tienes, ya ahorraste mucho dinero solo leyendo.

/ LA REGLA BÁSICA

SI **NO ESTÁS LISTO PARA QUE TU LUGAR RECIBA MÁS GENTE, NO PAGUES POR UN REEL. CRECE CON PLAN, NO POR ACCIDENTE.**

/ ÍNDICE

- 01 UNA HISTORIA DE 30 SEGUNDOS.**
- 02 ILUMINACIÓN NATURAL.**
- 03 PRIMER PLANO SIN SONIDO.**
- 04 ALGUIEN DEL EQUIPO DISPUESTO A SALIR.**
- 05 CAPACIDAD REAL PARA MÁS FLUJO.**

01

COSA #1 DE 5 • SIN ESTO, NINGÚN REEL FUNCIONA

UNA HISTORIA DE **30 SEGUNDOS** QUE **NO** SEA SOBRE TUS PRECIOS.

Un reel orgánico funciona porque cuenta algo. **Tu platillo más vendido no es una historia.**

"La salsa la hacía mi abuela y la traíamos desde Querétaro" sí lo es. "Abrimos en pandemia con \$30 mil prestados" sí lo es. "El cocinero también es DJ los viernes" sí lo es.

Antes de la grabación: escribe la historia en una nota del celular. Si **no cabe en 5 oraciones**, sobra. Si necesitas mencionar precios para venderlo, no es una historia, es un menú.

Test rápido: léeselo a un amigo que no conoce tu lugar. Si te dice "y qué con eso", regrésate al borrador.

/ CHECKPOINT • MARCA ANTES DE SEGUIR

- ☐ Tengo escrito un párrafo de 5 oraciones sobre lo que hace único mi lugar (no sobre el menú).
- ☐ El párrafo se sostiene SIN mencionar precios.

02

COSA #2 DE 5 • BARATO Y OLVIDADO

ILUMINACIÓN NATURAL (O ACEPTAR QUE TOCA GRABAR DE DÍA).

El reel se ve **10 veces mejor** con luz natural. La piel respira, los colores son reales y los **primeros segundos** del video (los más importantes para que la gente no scrollee) tienen mucha más fuerza. Si tu lugar es oscuro o trabaja de noche, podemos grabar igual: pero **vas a pagar el doble en edición** y el algoritmo te empuja menos.

La hora más generosa: **11am a 3pm**. Si hay ventanal o patio, mejor. Si todo es interior con luz amarilla cálida, considera invertir \$2,000 MXN en una lámpara LED bicolor (cambia entre luz fría y cálida) antes que en producción cara.

Honesto: agenda la visita del shoot a la 1pm. Aunque tu hora estrella sea la noche.

/ CHECKPOINT • MARCA ANTES DE SEGUIR

- ☐ Mi lugar tiene al menos 1 ventana con luz natural directa entre 11am-3pm.
- ☐ Estoy dispuesto a agendar shoot en horario de día (no la hora pico de venta).

03

COSA #3 DE 5 • EL ALGORITMO ES MUDO

UN PRIMER PLANO QUE SE ENTIENDA SIN SONIDO.

El **70% de los reels** se ven sin audio (la gente scrollea con el celular en silencio). Tu producto o experiencia tiene que entenderse en los **primeros 2 segundos** sin texto en pantalla: queso fundido escurriendo, bowl colorido, espacio bonito, masa estirándose, llamas. Imágenes que se leen rapidísimo.

Lo que **no funciona**: "atención al cliente", "calidad familiar", "ambiente acogedor". Eso es valor, no es visual. En reels manda lo que el ojo registra antes de que el cerebro lea.

Test rápido: abre tu carrito. Encuentra una foto que tomaste de tu lugar. Si NO se entiende qué vendes en 1 segundo, ese ángulo no funciona para Reel.

/ CHECKPOINT • MARCA ANTES DE SEGUIR

- ☐ Identifiqué 2-3 ángulos visuales que se entienden sin caption ni audio.
- ☐ Son acciones (cortar, servir, voltear), no estados estáticos.

04

COSA #4 DE 5 • CONVIERTE 2-3X

AL MENOS UNA PERSONA DEL EQUIPO DISPUESTA A SALIR.

Los reels donde sale gente real (cocinero, dueño, mesero) **traen 2 a 3 veces más** clientes a la puerta que los que solo muestran producto. La gente sigue gente, no platos. No tienes que ser influencer ni tener química frente a cámara: tienes que ser **tú, sin pose**, contando lo que sabes.

Si nadie del equipo se anima, **vas a perder el ángulo más fuerte**. La excepción son lugares donde el espacio es el protagonista (hospedaje, galería, estudio). Para comida y experiencias: el humano siempre le gana al producto.

Caso real: Japi Ramen pegó porque el dueño Ricardo salió. La gente le mandó mensajes preguntando "¿y el chef?" después del reel. Ese gancho lo creó él, no nosotros.

/ CHECKPOINT • MARCA ANTES DE SEGUIR

- ☐ Identifiqué a UNA persona del equipo (yo o alguien) que sí va a aparecer en el reel.
- ☐ Esa persona no es influencer y eso está bien.

05

COSA #5 DE 5 • LA TRAMPA MÁS COMÚN

CAPACIDAD REAL PARA 30 A 50 PERSONAS MÁS POR SEMANA.

Esto es lo más importante y nadie lo dice porque el estudio que te cobra **no quiere ser el malo**: si el reel pega, te llega gente. Mucha. De golpe. Si tu cocina, equipo, espacio o capacidad de respuesta no aguantan el flujo extra durante 1-2 semanas, vas a tener **malas reseñas en el peor momento**.

Ojo: **no tienes que estar listo para 500 personas**. Solo para que la primera ola no te tumbe. Refuerza inventario, junta a tu equipo y dales el contexto, ajusta horarios y asegúrate de tener tu cuenta de IG con los **mensajes directos (DMs) encendidos** y alguien que conteste. Crece con plan, no por accidente.

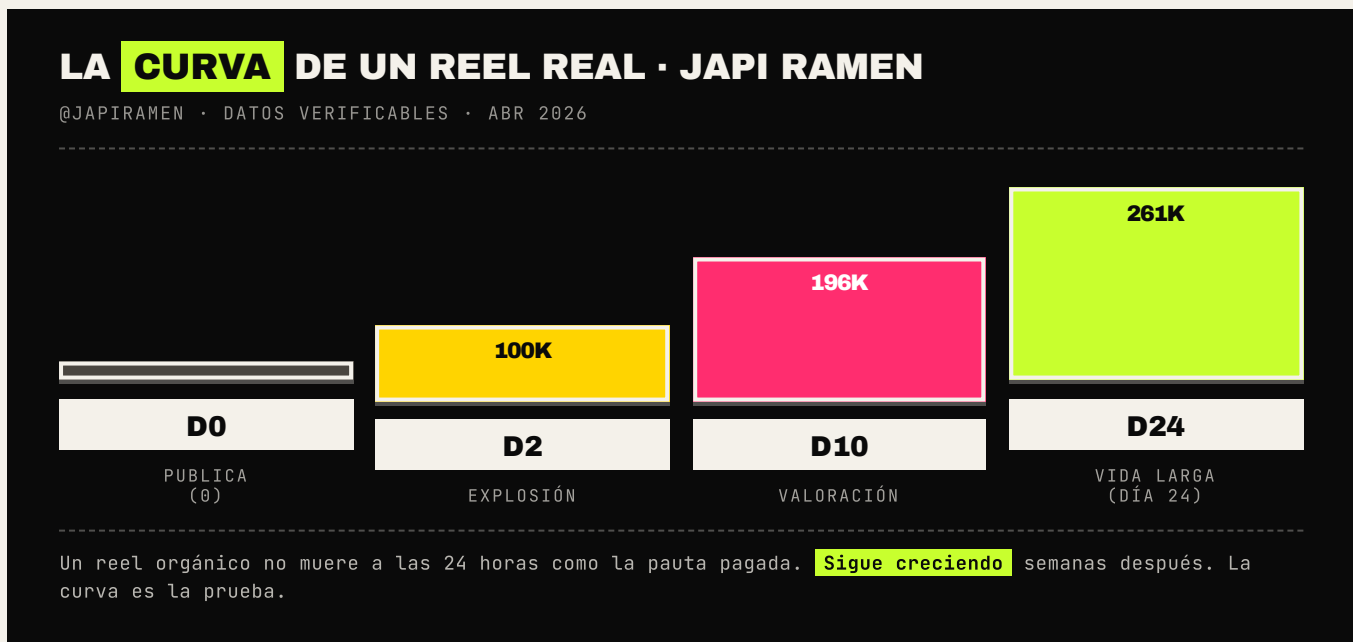
Honesto otra vez: *si el reel mete 100 personas más en 7 días y no estás listo, mejor agéndalo en temporada baja. Konecta puede esperar 2 semanas. Tu reputación no.*

/ CHECKPOINT • MARCA ANTES DE SEGUIR

- ☐ Mi cocina/equipo aguanta 30-50 personas extra por semana sin colapsar.
- ☐ Tengo los mensajes directos (DMs) de IG encendidos y alguien que conteste en menos de 4 horas.

ESTAS **5 COSAS** NO SON **TEORÍA.**

3 lugares que cumplían las 5 cosas. **Cero pauta**. Cero números inflados. Reels orgánicos en cuentas de Konecta.



TU **CHECKLIST** IMPRIMIBLE.

Tachas todas las casillas y estás listo para invertir en contenido. Aunque sea con otro estudio. Si te falta algo, **arréglalo primero** y nos hablamos después. **Cero presión.**

01 · HISTORIA

- ☐ Tengo escrito 1 párrafo de máx 5 oraciones sobre lo único de mi lugar.
- ☐ Se sostiene SIN mencionar precios.
- ☐ Lo leí a un amigo que no conoce mi lugar y entendió la historia.

02 · ILUMINACIÓN

- ☐ Mi lugar tiene luz natural directa entre 11am y 3pm.
- ☐ Estoy dispuesto a grabar de día (no en hora pico de venta).

03 · VISUAL

- ☐ Identifiqué 2-3 ángulos que se entienden sin caption ni audio.
- ☐ Son acciones (cortar, servir, masa estirándose), no estados estáticos.

04 · EQUIPO

- ☐ Hay 1 persona del equipo dispuesta a salir en cámara.
- ☐ Esa persona no necesita ser influencer ni "tener química".

05 · CAPACIDAD

- ☐ Mi cocina y equipo aguantan 30-50 personas extras por semana.
- ☐ Mensajes directos (DMs) de IG encendidos y alguien que contesta en menos de 4 horas.
- ☐ Tengo inventario suficiente o capacidad de reposición rápida.

SI TACHASTE **TODAS** LAS HABLEMOS.

Konecta hace contenido orgánico para lugares físicos en CDMX. **40K vistas mínimo garantizado** o subimos otro video sin costo. 692K personas reales en nuestras 3 cuentas (@ciendetodo, @descubre.cdmx, @mexicoexplorers). Cero pauta, cero números inflados.



/ QUÉ DICE UN CLIENTE REAL

LA GENTE LLEGA PREGUNTANDO POR EL CHEF. IDENTIFICARON QUE HAY ALGUIEN DETRÁS DE TODO ESTO. ESTAMOS CERRANDO UN MUY BUEN MES.

— RICARDO • **JAPI RAMEN** • @JAPIRAMEN

PARA PROBAR

MINI
\$11,000

1 reel + 2 stories. Si nunca has invertido, empieza aquí.

★ MÁS ELEGIDO

BÁSICO
\$14,000

2 reels en 4 semanas. Para sostener momentum.

PROGRAMA 3 MESES

ACELERADORA
\$17K/mes

Producción mensual + estrategia + 1 aparición/mes en cuenta KONECTA. Application form.

/ WHATSAPP DIRECTO • RESPONDEMOS
<2H

+52 56 6772 7583

Lun-sáb • 10am-8pm CDMX. Te contesta Ángel.

/ WEB

konecta
.atomos.mx

/casos • /comparar (vs pauta) •
/elegir (cuestionario) • /precios