

Molino de Café · lote para Instagram

Muestra de paquete de copys

10 copys para redes sociales

Cliente ficticio: Molino Cafe

Cafeteria de especialidad en Bogota

Red social: Instagram | Tono: cercano, informado, sin pose

Redactado por Jesus David Montalvo

Brief del cliente

Marca:

Molino Cafe. Cafeteria de especialidad en el barrio Chapinero, Bogota. Llevan 2 anos abiertos. Tuestan su propio cafe, venden bebidas, pasteles y granos por bolsa. Publico: 25 a 40 anos, profesionales que saben algo de cafe y estan dispuestos a pagar un poco mas por calidad.

Objetivo de las publicaciones:

Generar comunidad, educar sobre cafe de especialidad, y mover ventas de bolsas de grano para llevar.

Tono:

Cercano, como si un amigo que sabe de cafe te estuviera explicando algo. Nada de tono de barista pretencioso. Nada de "descubre la experiencia sensorial". Hablan como gente normal que le gusta mucho el cafe.

Referencias que me compartieron:

@cafedelotrolado (Bogota), @hariocolombia. Les gusta el tono educativo sin ser aburrido.

Tabla resumen del paquete

#	Tipo	Objetivo	Hook resumido	CTA
1	Educativo	Engagement	Tu cafe sabe amargo?	Guardar

2	Historia	Comunidad	Primer dia que tostamos	Comentar
3	Consejo	Engagement	No guardes cafe en nevera	Compartir
4	Educativo	Engagement	Diferencia filtro vs espresso	Guardar
5	Venta suave	Venta bolsas	Cafe del super vs grano fresco	Link bio
6	Pregunta	Comentarios	Con que desayunas tu cafe?	Comentar
7	Educativo	Engagement	Por que cafe colombiano es caro	Guardar
8	Historia	Comunidad	El cliente que nos cambio el menu	Comentar
9	Consejo	Engagement	Tu cafetera no es el problema	Compartir
10	Venta suave	Venta bolsas	Lleva Molino a tu casa	DM / Link bio

Copy 1 - Educativo

Tipo: Educativo | Objetivo: Engagement + guardados | Imagen sugerida: Taza de cafe con cuchara al lado, fondo claro

Tu cafe sabe amargo y le echas la culpa al cafe.

Antes de cambiar de marca, revisa esto:

El agua esta hirviendo cuando la echas? Ese es el problema. El agua a 100 grados quema el cafe y le saca un amargor que no tiene por que estar ahi.

La temperatura correcta esta entre 90 y 96 grados. Si no tienes termometro, hierve el agua y espera 30 segundos antes de echarla. Esos 30 segundos cambian todo el sabor de la taza.

El cafe que llevas comprando meses puede ser buen cafe. Solo necesita agua a la temperatura correcta.

Guardalo para la proxima vez que pongas la cafetera.

Hashtags: #cafedeespecialidad #cafecolombia #molino #baristacasero #cafeenbogota

Copy 2 - Historia

Tipo: Historia | Objetivo: Comunidad | Imagen sugerida: Foto del tostador de cafe del local, textura rustica

El primer dia que tostamos cafe en Molino casi quemamos la cocina.

No teniamos tostador. Teniamos una sarten, un kilo de cafe verde y un tutorial de YouTube que prometia que iba a ser facil.

El humo activo la alarma. Los granos salieron disperejos: unos quemados, otros crudos. El cafe que sacamos de esa primera tanda sabia a carton mojado.

Pero algo paso mientras lo tomabamos. Sabia mal, pero era nuestro. Esa taza la habiamos hecho desde el grano verde hasta el pocillo. Y eso cambio la forma en que pensamos el cafe.

Dos anos despues tenemos un tostador de verdad y tostamos 3 veces por semana. Pero esa sarten sigue en la cocina del local. No la usamos. La guardamos como recordatorio de que todo empieza feo.

Contame en comentarios: cual fue tu primer intento de hacer algo que hoy haces bien?

Hashtags: #molino #historiadecafe #cafeteriabogota #emprender #cafeartesanal

Copy 3 - Consejo practico

Tipo: Consejo | Objetivo: Engagement + compartidos | Imagen sugerida: Bolsa de cafe abierta al lado de un frasco hermetico

No guardes el cafe en la nevera.

Se que suena a que la nevera conserva todo, pero con el cafe pasa lo contrario. El cafe absorbe olores. Si tienes cebolla, queso y sobras de ayer en la nevera, tu cafe va a oler y saber a eso.

El cafe molido o en grano se guarda en un frasco hermetico, a temperatura ambiente, lejos de la luz del sol. Un frasco de vidrio con tapa funciona. Un tupper sellado funciona. La bolsa original con el cierre zip funciona si la cierras bien y le sacas el aire.

Lo que mata el cafe es la humedad, el calor, la luz y el oxigeno. La nevera le suma humedad. El congelador es todavia peor porque la condensacion cuando lo sacas le mete agua al grano.

Mandale esto a alguien que guarda el cafe en la nevera. Le vas a cambiar la manana.

Hashtags: #tipsdecafe #cafecolombia #molino #cafedeespecialidad #aprendiendodecafe

Copy 4 - Educativo

Tipo: Educativo | Objetivo: Engagement + guardados | Imagen sugerida: Carrusel de 3 slides - foto de filtro V60, foto de espresso, foto de ambos lado a lado

El cafe de filtro y el espresso se hacen con el mismo grano. El sabor es otro.

La razon no es el grano. Es el agua.

En un espresso, el agua pasa a presion por el cafe en 25 segundos. Extrae aceites, azucares y algo de amargor concentrado. El resultado es denso, corto y con crema encima.

En un filtro, el agua cae por gravedad y tarda entre 3 y 4 minutos. Extrae sabores mas sutiles: notas frutales, florales, acidas. El resultado es limpio, largo y transparente.

Ninguno es mejor. Son dos formas de conocer el mismo cafe. Si siempre tomas espresso, probalo en filtro una vez. Te vas a sorprender de lo diferente que sabe.

Guardalo para la proxima vez que alguien te pregunte cual es la diferencia.

Hashtags: #cafefiltro #espresso #cafedeespecialidad #molino #v60

Copy 5 - Venta suave

Tipo: Venta suave | Objetivo: Venta de bolsas de grano | Imagen sugerida: Bolsa de cafe Molino cerrada sobre una mesa bonita, con taza al fondo

El cafe del supermercado se tosto hace meses. A veces hace mas de un ano.

No es que sea malo. Es que el cafe pierde frescura rapido despues de tostado. A las 4 semanas ya perdio la mayoria de los aromas. A los 3 meses es otro cafe.

La bolsa del super no tiene fecha de tueste. Tiene fecha de vencimiento, que no es lo mismo. La fecha de vencimiento te dice cuando el cafe deja de ser seguro para consumir. La fecha de tueste te dice cuando deja de ser rico.

Nosotros tostamos 3 veces por semana. Cada bolsa que vendemos tiene fecha de tueste impresa. Si la compraste esta semana, se tosto esta semana.

Si quieres probar la diferencia, el link en bio te lleva a las bolsas que tenemos disponibles. Envios a todo Bogota.

Hashtags: #cafefresco #cafetostado #cafecolombia #molino #comprarcafe

Copy 6 - Pregunta / debate

Tipo: Pregunta | Objetivo: Comentarios | Imagen sugerida: Foto cenital de mesa con cafe, pan, frutas, mano sosteniendo taza

Con que desayunas tu cafe?

Aca en Molino hicimos una encuesta interna entre el equipo y los resultados fueron raros.

Dos personas: tostada con mantequilla y ya. Una persona: no desayuna, solo cafe negro y a la calle. El jefe: arepa con queso todos los dias sin excepcion desde hace 6 anos. La barista: avena con banano, pero los viernes se permite un croissant.

Ahora te toca. Contame en comentarios que te acompaña la primera taza del dia.

Hashtags: #cafedelamanana #desayuno #molino #cafeteriabogota #ritualdecafe

Copy 7 - Educativo

Tipo: Educativo | Objetivo: Engagement + guardados | Imagen sugerida: Foto de cafetal colombiano o de granos secando al sol

El cafe colombiano es caro y tiene una razon que no tiene nada que ver con marketing.

Colombia produce cafe arabica lavado. Ese proceso requiere agua, tiempo y mano de obra en cada etapa: recoleccion manual cereza por cereza, despulpado, fermentacion, lavado, secado al sol.

En otros paises productores se cosecha con maquina y se procesa en seco. Es mas rapido, mas barato y produce un cafe funcional. Pero el sabor no es el mismo.

El cafe colombiano cuesta mas porque cada kilo paso por mas manos y mas pasos antes de llegar a tu taza. No es marca. No es patriotismo. Es proceso.

La proxima vez que veas dos bolsas de cafe con precios distintos, revisa el origen y el proceso. Ahi esta la diferencia.

Guardalo para tener el dato listo cuando alguien te pregunte por que no compras el cafe barato.

Hashtags: #cafecolombia #cafedeorigen #arabica #molino #cafedeespecialidad

Copy 8 - Historia

Tipo: Historia | Objetivo: Comunidad | Imagen sugerida: Interior del local con alguien sentado leyendo, ambiente calido

Hace 6 meses un cliente nos pidio que sacaramos los brownies del menu.

No porque fueran malos. Porque segun el "un lugar de cafe serio no deberia vender dulces de chocolate". Nos dejo una resena de 3 estrellas con esa explicacion.

Lo pensamos un rato. Miramos los numeros. El brownie era la segunda cosa mas vendida despues del americano. Los viernes se agotaba antes de las 2.

No sacamos el brownie. Pero hicimos algo distinto: lo mejoramos. Cambiamos la receta, usamos chocolate del Huila al 70 por ciento, y ahora es la primera cosa que se agota todos los dias, no solo los viernes.

Ese cliente volvio el mes pasado. Pidio brownie. No dijo nada. Dejo 5 estrellas.

Si te ha pasado que una critica te hizo mejorar algo, contame en comentarios. Me interesa leerlo.

Hashtags: #molino #historiadecafe #emprender #cafeteriabogota #criticas

Copy 9 - Consejo practico

Tipo: Consejo | Objetivo: Engagement + compartidos | Imagen sugerida: Cafetera electrica comun (tipo Black and Decker) limpia sobre mesada

Tu cafetera no es el problema. La proporcion si.

La mayoría de la gente pone cafe "al ojo" y le echa agua "hasta que se vea bien". Despues se queja de que el cafe sale aguado o amargo.

La proporcion que funciona para casi todas las cafeteras de goteo: 60 gramos de cafe por cada litro de agua. Si tu cafetera es de 4 tazas (medio litro), son 30 gramos. Si no tienes balanza, son 3 cucharadas soperas bien llenas.

Probalo mañana con esa medida exacta antes de comprar otra cafetera. Muchas veces la cafetera barata con la proporcion correcta saca mejor cafe que la cafetera cara con proporcion al ojo.

Si conoces a alguien que se queja de su cafetera, mandale este post antes de que gaste plata en una nueva.

Hashtags: #tipsdecafe #cafeteraperfecta #cafencasa #molino #cafecolombiano

Copy 10 - Venta suave

Tipo: Venta suave | Objetivo: Venta de bolsas + suscripcion | Imagen sugerida: Paquete de cafe Molino recién abierto con granos visibles, fondo casero

Quisimos ver si podias tomar cafe de Molino sin salir de tu casa.

Ahora se puede. Bolsas de 340 gramos, tostadas esta semana, con envio a todo Bogota. Hay tres origenes distintos: Huila con notas de chocolate, Narino con acidez frutal, y un blend de la casa para los que les gusta parejo y sin sorpresas.

Si no sabes cual elegir, escribime por DM y te recomiendo segun como tomas el cafe (con leche, negro, frio, en cafetera de goteo, en prensa francesa). Cada metodo se lleva mejor con un perfil distinto.

El link en bio te lleva directo a las opciones. Si pides antes de las 2, sale hoy.

Hashtags: #cafeacasa #cafecolombia #molino #comprarcafe #cafeenbogota

Notas de entrega

Programacion sugerida:

- Publicar martes, jueves y sabado a las 8 AM o 12 PM (picos de engagement en Instagram para cuentas de gastronomia en Bogota).
- El paquete de 10 copys cubre unas 3 semanas a razon de 3 posts por semana, con dias de descanso.
- Alternar tipos: no publicar dos educativos seguidos ni dos de venta seguidos.

Sobre las imagenes:

Cada copy tiene una sugerencia de imagen. No diseno las imagenes, pero las descripciones son lo suficiente concretas para que el cliente o su diseñador entiendan que se necesita. Si la marca tiene fotos propias del local y los productos, usarlas. Las fotos de stock se notan.

Ajustes incluidos:

Una ronda de ajustes sobre los copys entregados. Si el cliente quiere cambiar un hook, un CTA o el tono de algun copy en particular, lo hago sin costo adicional. Lo que no incluye es reescribir los 10 copys desde cero por un cambio de direccion que no estaba en el brief.