La hostelería cada vez apuesta más por el té de calidad por su rentabilidad, según Punto de Té

Uno de los sectores en que más está creciendo la presencia del té por su alta rentabilidad es el de la hostelería, donde comienza a ser uno de los productos más demandados, según Punto de Té

Si el té está considerado como la bebida más consumida del mundo, era raro que hasta hace escasos años tenía poca presencia en el ámbito hostelero, que era reacio a ofrecer un producto que estaba poco desarrollado aún en nuestro país y que contaba con menos consumidores que la gran masa de amantes de esta infusión que existe en la actualidad.

Poco a poco, ante la tendencia creciente en el sector, Punto de Té ha notado un incremento de la apuesta de bares y restaurantes por productos de alta calidad, lejos de aquellas creaciones industriales que se parecían poco al té puro y original.

Una de las razones por las que este tipo de establecimientos no intentaba mejorar su servicio de té era también que no contaban con el asesoramiento adecuado por parte de los proveedores, desconocedores de la mayor parte de las características de esta bebida tan legendaria.

La rentabilidad, garantizada

Una de las grandes incógnitas que suelen tener los regentes de negocios de hostelería trata sobre la rentabilidad de este producto y, a tenor de las estadísticas, se ha demostrado que la rentabilidad se incrementa considerablemente ofreciendo artículos de calidad.

Aparte de los números, el hostelero garantiza una satisfacción plena del cliente que es un verdadero amante del té por el cuidado que se tiene de esos pequeños detalles que engrandecen la valoración de un local determinado y que repercutirá, a la larga, en mayores beneficios.

Todo aquel responsable de bar o restaurante que ha sustituido las clásicas bolsitas industriales por los té originales han notado un incremento en la demanda de este producto, por lo que se han asegurado de que la rentabilidad es muy notable.

Otra de las ventajas de contar con un proveedor líder en el sector como este es que ofrecen una carta de té que se adaptan a las características y necesidades de cada negocio, por lo que quien esté interesado en este servicio tendrá la certeza de recibir el mejor asesoramiento posible.

Punto de Té es, por tanto, una de las alternativas de éxito dentro del mercado para todos aquellos hosteleros que deseen que se asocie su local a la oferta de productos de alta gama al mejor precio.

Datos de contacto:

Punto de Té

918929533

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>