

A PROMOÇÃO PODE SER O SEGREDO DO NEGÓCIO

Embora a melhor promoção de um restaurante seja o próprio estabelecimento, a sua oferta e qualidade do serviço, existem técnicas que podem ajudar a colocar um espaço entre as preferências dos consumidores. Conheça as nossas recomendações e potencie o seu negócio.

- Em primeiro lugar, identifique as necessidades e expectativas dos seus clientes: mais do que satisfazê-las, há que superá-las.
- Um dos aspetos promocionais mais importantes é a qualificação do staff. Dê-lhes formação, estabeleça objetivos, exija resultados e nunca se esqueça de reconhecê-los.
- Nas imediações do estabelecimento, coloque uma sinalética atrativa e legível que ajude os clientes a encontrarem o seu restaurante.
- A primeira impressão é a mais importante: cuide da imagem exterior do local.
- Os empregados de mesa e o staff de front office devem estar identificados e apresentáveis, demonstrando cuidado com a aparência, a colocação de voz e a expressão corporal.
- Logo que um cliente chega, o empregado de mesa deve acolhê-lo, dando as boas-vindas e apresentando-se, fazendo com que este se sinta 'em casa'. À despedida, deve perguntar se estava tudo do agrado e agradecer.
- Dê aos pratos e bebidas uma apresentação surpreendente e atrativa.
- Exponha os produtos em equipamento adequado. Ao demonstrar preocupação com a higiene e segurança alimentares, estará a persuadir ao seu consumo.
- Na decoração, destaque prémios, condecorações ou fotos com personalidades.
- Promova eventos para fidelizar e conquistar os clientes.
- Participe em festivais ou concursos relacionados com a restauração.
- Estabeleça parcerias com empresas e instituições locais: estas podem ajudar à divulgação e vice-versa, e dar benefícios económicos aos colaboradores.
- Crie espaços de entretenimento para as crianças, para motivar as famílias a irem mais vezes ao restaurante.
- Faça publicidade em canais e veículos de marketing adequados ao negócio alimentar e ao seu orçamento.



professor universitário e especialista em turismo, hotelaria e restauração

nuno abranja

