

Como ter rentabilidade nas datas comemorativas?

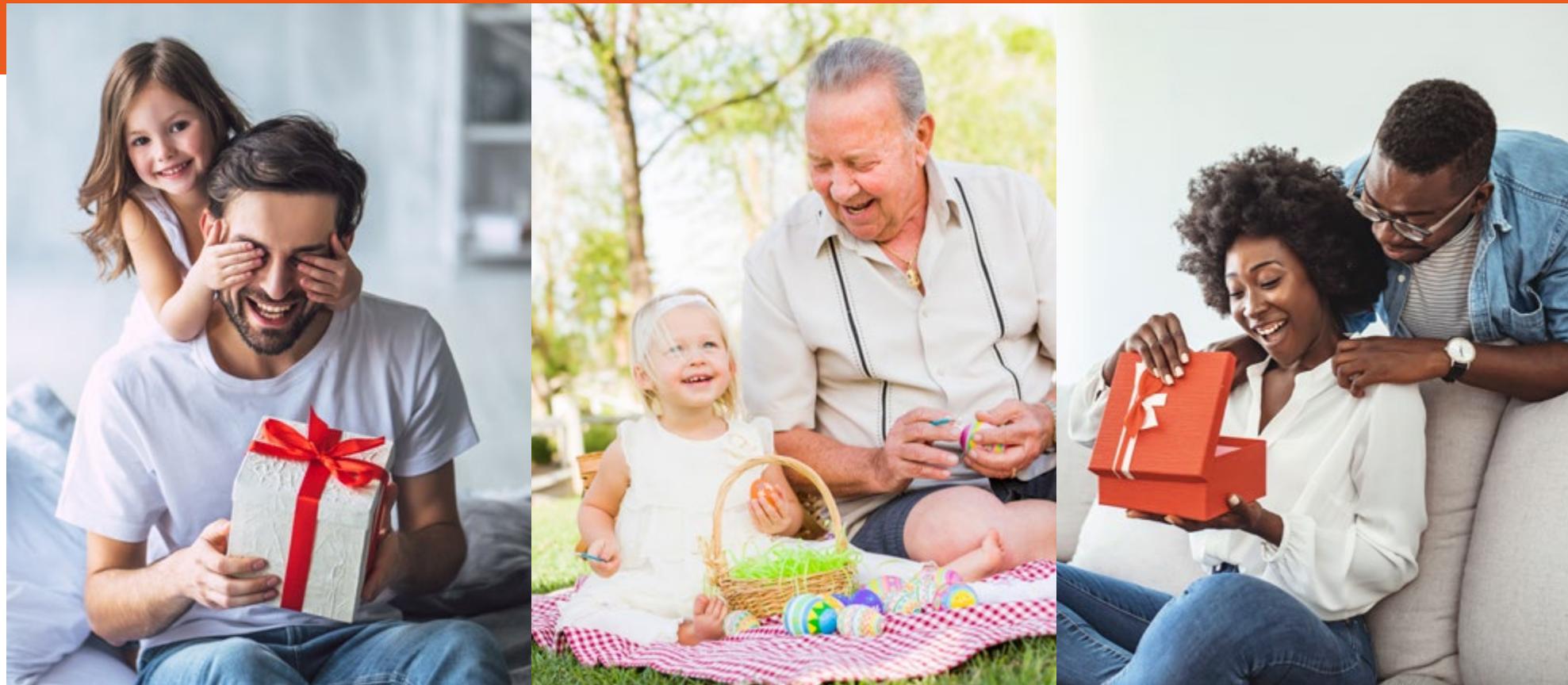


Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

Sabe o que todas essas imagens têm em comum?

O poder de transformar um simples menu em uma oportunidade de rentabilizar ainda mais! Quase todas as datas sazonais trazem consigo aquele momento especial de unir pessoas ao redor de uma boa refeição e criar memórias inesquecíveis. Dia das mães, páscoa, dia dos pais, dia dos namorados e natal, são algumas das opções para lucrar ainda mais e encantar seus clientes novos e fiéis. Confira algumas dicas especiais.



Datas sazonais trazem uma excelente oportunidade

- Esses períodos são considerados uma oportunidade de faturamento muito boa.
- É uma grande oportunidade de vendas, uma vez que nem todas as pessoas possuem habilidades para produzir um cardápio.
- É a oportunidade de minimizar as perdas financeiras causadas pela crise da Covid-19 e maximizar suas vendas, trazendo mais rentabilidade e lucratividade através das encomendas ou atendimento no salão (reservas).
- Esse tipo de ação é bem vista pelo consumidor pela comodidade que traz, sendo uma oportunidade de construir relacionamento com clientes novos e antigos.

Aqui está nosso guia para ajudá-lo:

1. Planejando seu menu

2. Promova sua oferta para as datas sazonais

3. Faça dessa data uma experiência

4. Opções rentáveis e inclusivas



Planejando Seu Menu



Não perca tempo

- **Planeje com antecedência para ficar à frente** - Seu concorrente começará a promover as ofertas para essa data a qualquer momento, então tenha tudo pronto a tempo.
- **Organize-se para entender qual formato é o ideal para o seu negócio** - Seja trabalhando apenas com delivery ou também com reserva de mesa em seu restaurante.

Não fique para trás

- **Analise oportunidades e concorrência** - Você pode aumentar seu faturamento nessa data. Entenda seus custos internos e o preço praticado pela concorrência.
- **Crie um diferencial** - Pode ser uma sobremesa grátis, como brownie ou mousses. Para reservas pode ser uma garrafa de vinho grátis. Seja criativo.

Dicas para o menu

- **Mantenha simples** - Menus fixos são fáceis de vender em datas comemorativas.
- **Preço fixo** - Sugira um menu padrão, com no máximo três opções de entradas, três pratos principais e três sobremesas.
- **Atenda à todos** - Ofereça opções sem glúten e vegetarianas/veganas.
- **Ofereça menus para comer em casa** - Planeje o menu para seus clientes e pense em pratos que viajam bem no delivery para refeições no conforto do lar.



Lance a oferta certa

- Ofereça um mimo aos clientes - Não tenha medo de incluir opções de pratos finos de alto preço para reservas. Frutos do mar, filé mignon, massas frescas e risotos são muito valorizados.
- Considere uma variedade de faixas de preço – Nem todo mundo está no mesmo orçamento.
- Ofereça pratos compartilhados – Pratos tamanho família fazem sucesso tanto no restaurante, quanto no delivery. Isso vale para entradas, pratos principais e sobremesas.

Esteja ciente de alergênicos

- Deixe claro - Certifique-se de que os alérgenos sejam claramente identificados e comunicados em seus menus. Certifique-se de que sua equipe saiba quais são os alérgenos em cada prato. Principalmente pratos feitos com camarão.
- Lembre – Os Caldos Knorr, Purê Knorr, e Maizena, por exemplo, são livres de glúten.

Fique atento à nutrição

- Veja informações completas sobre alimentos nutritivos no nosso site.

Para trazer mais qualidade e praticidade para a sua cozinha

- Uma dica importante é ter opções para compartilhar, afinal, a chance de ter mesas com muitas pessoas nessas datas é bem maior. Cordeiros, frutos do mar, ensopados em geral e massas recheadas são super bem vindas e fazem sucesso no almoço de domingo.
- E por falar em preparações ensopadas, elas podem ajudar na redução do seu CMV. Além de agregar sabor, elas trazem uma maior rentabilidade e conservam a temperatura. Opções de lasanhas, escondidinhos e ragus, também são campeões em baixo CMV.
- Considere massas variadas – existem várias opções, desde as massas tradicionais à bolonhesa, lasanhas, raviólis, nhoque, rotolone e rondelli.
- Além dessas massas serem super queridas para almoço em família, elas são fáceis de servir, fáceis de preparar e têm em sua maioria um baixo custo de produção, podendo ser adaptadas para versões vegetarianas, inclusive. Além disso os molhos podem ficar prontos, facilitando a operação na cozinha.
- Preparos ensopados – Esse tipo de preparo tem um rendimento superior, agrega sabor e mantém a temperatura e qualidade facilmente em caso de delivery ou encomendas.
- Exemplo: cordeiro ao molho de vinho, filé ao molho Demi Glace e cebola caramelizada, bacalhau com natas, frango à caçadora...
- Não esqueça dos preparos tradicionais do almoço em família – Em alguns momentos a tradição é a palavra chave, então preparos mais simples e feitos para compartilhar podem ser campeões de vendas.
- Exemplo: Frango Inteiro de forno com batatas coradas, bobó de camarão, strogonoff à moda do chef e até uma bela macarronada com toque especial de linguiça de chouriço.

Para saber mais e experimentar nossas receitas visite ufs.com



Promova sua oferta

Comece a promover

- **Comunique a seus clientes antigos e novos** – Informe sobre o menu comemorativo, sobre as promoções, combos e mimos.
- **Use lousas e cartazes** - Coloque comunicações em pontos de visibilidade do seu estabelecimento para atrair a atenção de quem passa e informar sobre a disponibilidade de mesas e/ou menu de retirada para a data.
- **Invista em experiência** – Caso você deseje abrir o restaurante para o dia das mães, organize as reservas e acomode as mesas para proporcionar a melhor experiência e o distanciamento necessário. Treine bem sua equipe para que seu cliente tenha os melhores momentos em seu restaurante.
- **Comunicação é tudo** – Informe através de cartazes e materiais nas mesas e tenha menus extras impressos para que os visitantes possam levá-los embora.



Promova-se digitalmente



- **Use as redes sociais -** Compartilhe seu menu, novidades, promoções especiais e sempre crie novo conteúdo/ foto para deixar sua página interessante e engajadora aos olhos do seu potencial cliente. Publicações patrocinadas podem ser de baixo custo se contratadas por pouco tempo (cerca de 5 a 7 dias).
- **Comunique-se com facilidade -** Hoje o uso de Whatsapp é muito bem visto pelos clientes como uma forma de facilitar a comunicação com o restaurante. Treine seu staff para sempre atender com atenção e gentileza aos clientes que optarem por esse canal.
- **Deixe os perfis completos e atualizados -** Enriqueça suas redes sociais e o Google com o máximo de dados que puder sobre seu restaurante. Contato, horário de funcionamento, endereço, se vai abrir em uma determinada data, e demais informações.
- **A melhor forma de atrair o cliente potencial é ofertar conteúdo relevante -** comunique conteúdo que esteja atrelado ao ramo de atuação do seu estabelecimento. Publicar receitas rápidas de comidas e drinks pode ser bem interessante.
- **Faça promoções -** Motive seus seguidores a compartilharem seus posts, a curtirem, comentarem e marcarem os amigos. Os sorteios são uma excelente forma de engajá-los em suas postagens.
- **Poste fotos originais -** Com uma concorrência acirrada, o desafio do gestor que quer divulgar seu restaurante nas redes é se destacar e produzir conteúdo atrativo. Seu cliente é constantemente bombardeado por campanhas visuais, por isso, para seu estabelecimento ganhar espaço, é preciso produzir boas imagens.

Atualize seu Site e Redes Sociais

32% dos operadores passaram a fazer vendas e relacionamento direto com seus clientes através de mídias sociais em 2020 e 13% pretendiam implementar essa comunicação em sua operação, além dos 36% que já utilizavam esses canais.

A visão dos operadores do Foodservice, Galunion, agosto 2020.



Faça desse dia uma experiência

Crie uma atmosfera convidativa

Ambiente - Crie um ambiente acolhedor. Mais do que apenas uma boa comida, pense em aromatizar o salão, decorar com flores, garantir uma iluminação acolhedora e garrafas de vinho nas mesas para estimular as vendas.

Combos - Pense em preços convidativos e incentive o menu completo/fechado. Assim você irá lucrar na

Nada é mais agradável que flores, boa música, mimos de chocolate e o espírito familiar receptivo. Envolve seus clientes com esse clima. Promova o conforto para esses momentos especiais.

entrada, prato principal e sobremesa, aumentando o ticket médio. Isso também se aplica em opções para delivery. Pense em menus que possam ser enviados com qualidade.

Música - Uma música sutil de fundo mantém a atmosfera desejada no salão. Lembre que essas datas especiais normalmente são seguidas de

mais tranquilidade. Desperdiçar? É tudo uma questão de criatividade -Tem tudo a ver com revitalizar o que está prestes a ser jogado fora. Garrafas de vinho, latas e rolhas da sua cozinha podem ser excelentes elementos decorativos, aliados a outras imagens.

Lembre-se: mantenha a decoração prática. Nada de exageros.



Opções rentáveis e inclusivas

Para trazer mais qualidade e praticidade para a sua cozinha



Saber unir praticidade e qualidade é um dos segredos para que a cozinha de um restaurante seja um sucesso. De um lado, a necessidade de organização e de segurança alimentar; de outro, a sua marca registrada, o sabor característico de suas receitas.

Como ganhar mais eficiência na cozinha

- Da culinária francesa à brasileira, da gastronomia de países de Norte a Sul: todos os chefs estão em busca dos melhores ingredientes, porém enfrentam o desafio de atender aos clientes de forma rápida e eficiente. E como conseguir isso? Os produtos desidratados Knorr ajudam a resolver esse problema, pois a marca conseguiu unir a tecnologia ao sabor e desenvolveu ingredientes essenciais para a cozinha, em preparos rápidos e práticos.

Solução moderna - A versão desidratada foi umas das soluções encontradas pela indústria alimentícia para enfrentar os desafios da sazonalidade. Assim, não há perigo de faltar ingredientes nas principais receitas, nem de haver variação de acidez, tamanho, textura ou, até mesmo, de preço. Com as versões desidratadas Knorr, é possível fazer um molho “al limone” com o limão em pó Knorr, com o mesmo sabor do tradicional, só que em pouquíssimos minutos. Ou ainda preparar aquele molho madeira tradicional e saboroso com o mínimo de esforço. O maior objetivo de Knorr é facilitar a vida do operador ao entregar produtos de tecnologia moderna e com qualidade profissional.

Praticidade em primeiro lugar -

Em nome da praticidade, palavra-chave para um restaurante eficiente, o molho de tomate e o purê de batatas desidratados são uma mão na roda na vida de quem está à frente desses estabelecimentos.

Quem usa com frequência tomate na cozinha sabe o quanto é importante o cuidado com a integridade desse ingrediente: ele é super delicado, ainda mais quando está maduro, o que significa que o transporte e o armazenamento precisam ser feitos com cuidado.

Já quem usa bastante batata sabe quanto tempo é desperdiçado com a equipe descascando e cozinhando esse versátil tubérculo.

No caso dos desidratados, todos produtos são apenas bases “facilitadoras”, ou seja, economizam um tempão de trabalho e, como são neutras (sem tempero), ainda podem receber o toque final do chef, ao gosto de cada um deles.

O foco é ter sabor, ser atrativo e não esquecer do "CMV".



Sugerir opções com valor agregado. Um exemplo disso é a carne de cordeiro. Ela é super valorizada, pode ser servida assada ou até ensopada, rendendo ainda mais. Essa proteína vai super bem no Natal e almoços no Dia das Mães e Dia dos Pais.



Os arrozes de frutos do mar ou paellas também podem ser boas opções. Apesar dos frutos do mar custarem mais, podemos usar em menores quantidades, misturando a variedades mais em conta como: mexilhões, mariscos e cubos de peixe. Além disso, o rendimento desses pratos junto ao arroz, torna eles bem lucrativos. Esses tipos de preparos vão super bem na Páscoa ou até mesmo Dia dos Namorados.



Não podemos deixar de fora as quiches e tortas salgadas. Ela são versáteis, podem ser o prato principal, entrada ou até mesmo acompanhamento. Além disso, podem ser adaptadas para celíacos, veganos e vegetarianos. São ótimas opções para lucrar e podem ser recheadas com proteínas e vegetais que estão sobrando ou com valor acessível na ocasião. As quiches podem ser servidas durante todo o ano, no almoço ou jantar. Basta adaptar o sabores de acordo com as datas especiais. Que tal quiche de bacalhau? Ou um versão natalina feita de tender? Ou vegetariana, feita de cogumelos?

O foco é ter sabor, ser atrativo e não esquecer do "CMV".



Risotos e arrozes cremosos também vão super bem em qualquer época do ano. Além de saborosos, eles ajudam no aproveitamento de insumos e podem ter a cara das datas sazonais. No Natal por exemplo, um arroz cremoso de linguiça de pernil, na páscoa um arroz cremoso de camarão ou salmão, no Dia do Pais ou Mães, que tal um Risoto de Pato de aspargos?



As massas jamais poderão ser esquecidas. Além de excelente opção para redução do "CMV", elas são super queridas do público em geral e podem ser bem versáteis. Algumas nem precisam de proteína acompanhando. No caso das massas que contém proteínas, não é necessário uma quantidade grande. Cerca de 120g em cubos ou tiras pode ser o suficiente junto ao molho e massa. As opções são variadas. Desde nhoques, raviólis, rondeles, espaguete e fetucine. Todas as opções podem ser ajustadas e ficarem perfeitas para as datas especiais.



Não esqueça das sobremesas! Elas fecham as comemorações com "chave de ouro" e podem tornar o momento mais agradável. Que tal sobremesas exageradas usando brownie e sorvete no almoço de Páscoa? Ou simplesmente um brownie com nozes e avelãs para a sobremesa do Natal? Ou usar esse atrativo como cortesia em um almoço de Dia das Mães para conquistar seus clientes? Inclusive, você pode agregar caldas feitas com licores, frutas frescas, sorvetes e mousses.

Quiche de Camarão



PERFEITO PARA:

Dia das Mães
Dia dos Pais
Páscoa

RECEITAS ESPECIAIS – ESCOLHA O
RECHEIO ADEQUADO PARA CADA
DATA E ENCANTE SEUS CLIENTES

Ingredientes:

200g de Purê Knorr
90g de Molho Bechamel Knorr
200g de Farinha de Trigo
200g de Manteiga
5g de Base Sabor Limão em Pó Knorr
1L de Leite
400g de Camarão Limpo
200g de Queijo Parmesão
5 Ovos
15g de Caldo Delícias do Mar Knorr
50ml de Azeite
Pimenta do Reino

Modo de Preparo:

1. Em um recipiente, misture a farinha, Purê Knorr, manteiga e 1 ovo.
2. Deixe a massa descansar na geladeira por 10 min. Em seguida abra em uma forma para quiche/torta.
3. Misture o leite ao Molho Bechamel Knorr e cozinhe até ferver. Desligue e deixe esfriar.
4. Em uma panela adicione o azeite, os camarões e tempere com Caldo Delícias do Mar, pimenta do reino e Base Sabor Limão em Pó Knorr.
5. Adicione os camarões refogados dentro da massa aberta.
6. Em um recipiente misture o Molho Branco pronto com 2 ovos e 2 Gemas. Bata bem com ajuda de um Fouet/batedor aramado. Adicione esse creme em cima do camarão e cubra com queijo parmesão ralado grosso.
7. Leve para o forno pré aquecido e asse por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Rendimento: 10 Pessoas

Cordeiro com Molho de Cerveja Preta

RECEITAS ESPECIAIS - CORDEIRO
SEMPRE É UMA BOA PEDIDA

PERFEITO PARA:

Dia das Mães
Dia dos Pais
Natal

Ingredientes:

1 Pernil de Cordeiro de 1kg
15g de Caldo de Carne Knorr
300 ml de cerveja preta
2 Folhas de Louro
2 Cebolas
Ramos de Alecrim
90ml de Molho Demi Glace Knorr
1L de Água
50 ml de Azeite
Pimenta do Reino

Modo de Preparo:

1. Faça uma marinada com o pernil, adicionando a cerveja, caldo de carne, alecrim, louro, pimenta e cebola. Deixe no mínimo por 4 horas.
2. Em uma panela aquecida com azeite, doure o pernil rapidamente.
3. Leve para uma assadeira com metade da marinada, cubra com papel alumínio ou use o forno combinado em calor úmido, por cerca de 1 hora e 20 minutos.
4. Retire o papel alumínio ou retire do forno combinado, leve para assar por mais 20 minutos.
5. Aqueça a água e misture o Molho Demi Glace, deixe ferver, adicione parte da marinada e cozinhe por mais 2 minutos. Se necessário, ajuste o sabor com caldo de carne e pimenta do reino.
6. Sirva o pernil acompanhado do molho e um pouco de alecrim para perfumar e agregar mais sabor.

Rendimento: 4/5 Pessoas

Picadinho Clássico

RECEITAS ESPECIAIS -
TRADICIONAL TAMBÉM
FAZ SUCESSO

PERFEITO PARA:

Dia das Mães
Dia dos Pais
Dia dos Namorados

Ingredientes:

500g de Filé Bovino em cubos
10g de Caldo de Carne Knorr
120 ml de Vinho Tinto Seco
1 Cebola
1 Tomate
100g de Cenoura em Cubos
Tomilho fresco ou seco
90ml de Molho Madeira Knorr
1L de Água
50 ml de Azeite
Pimenta do Reino

Modo de Preparo:

1. Em uma panela aquecida, acrescente azeite, doure a cebola, adicione os cubos de filé e tempere com Caldo de Carne Knorr e pimenta do reino.
2. Adicione os cubos de cenoura e tomate.
3. Aqueça a água e misture o Molho Madeira Knorr, deixe ferver, adicione o vinho tinto e cozinhe por 2 minutos. Se necessário, ajuste o sabor com caldo de carne e pimenta do reino.
4. Misture o molho ao filé em cubos e deixe cozinhar por cerca de 10/12 minutos.

Rendimento: 4 Pessoas

Legumes assados com molho especial

PERFEITO PARA:

Dia das Mães
Dia dos Pais
Dia dos Namorados
Natal e Páscoa

RECEITAS ESPECIAIS – QUEM DISSE
QUE LEGUMES NÃO TEM GRAÇA?

Ingredientes:

150g de Mandioquinha ou Batata
150g de Beterraba em Cubos
150g de Cenoura em Cubos
100g de Melaço de Cana
45ml de Molho Demi Glace
500 de Água
60 ml de Azeite
Pimenta do Reino
Sal

Modo de Preparo:

1. Não retire as cascas do legumes, apenas lave e corte em cubos médios ou bastões. Adicione a uma assadeira ou GN, regue com azeite, tempere com pouco sal e pimenta do reino.
2. Cozinhe até ficar ao dente e um pouco caramelizadas.
3. Aqueça a água, misture o Molho Demi Glace Knorr, ferva por 1 minuto, acrescente o melaço e misture bem, adicione pimenta do reino.
4. Sirva os legumes assados com um toque do molho.

Rendimento: 2 Pessoas

Como ter rentabilidade nas datas comemorativas?

Para mais conteúdo acesse:
www.unileverfoodsolutions.com.br



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.