

# COMO VALORIZAR O CARDÁPIO DO SEU RESTAURANTE

## VEJA COMO MONTAR UM CARDÁPIO NOTA 10 PARA SEUS CLIENTES.

- 1) Primeiro passo para deixar o cardápio nota 10 é saber **quantos pratos são oferecidos**.
- 2) Se você tem muitos pratos e bebidas, o ideal é ter 2 ou 3 cardápios: um geral, outro com sobremesas e aperitivos, e outro só de bebidas.

3) Categorize corretamente os pratos. Facilita para seu cliente e para o garçom.

### Ordem de disposição dos alimentos:

- 1º Aperitivos e petiscos
- 2º Saladas
- 3º Pratos leves (massas e peixes)
- 4º Pratos densos (carnes suínas, bovinas e de aves)
- 5º Bebidas
- 6º Sobremesas

4) Quando possível, diversifique o menu para **atender grupos especiais**, como alérgicos, intolerantes à lactose, vegetarianos, veganos e os amantes do estilo de vida fitness.

5) Deixe destacados os nomes dos pratos. **Coloque nomes diferentes para não confundir** clientes e até garçons e não batize com nomes complicados - isso deixa a confusão ainda maior.

6) **Descreva detalhadamente os pratos. Isso ajuda a decisão do cliente e agiliza o serviço do garçom.**



7) **Tenha cardápios para os diferentes turnos**, caso o seu estabelecimento tenha pratos que são somente servidos de dia e outros que só são servidos à noite.

8) Chame a atenção do cliente com **cores vermelhas ou amarelas** que despertem a fome e palavras em negrito

9) Tente seguir a **tendência de cardápios enxutos**, com 2 páginas. Isso facilita em caso de reimpressão e também a escolha do cliente, que muitas vezes vai ao estabelecimento já sabendo o que quer.

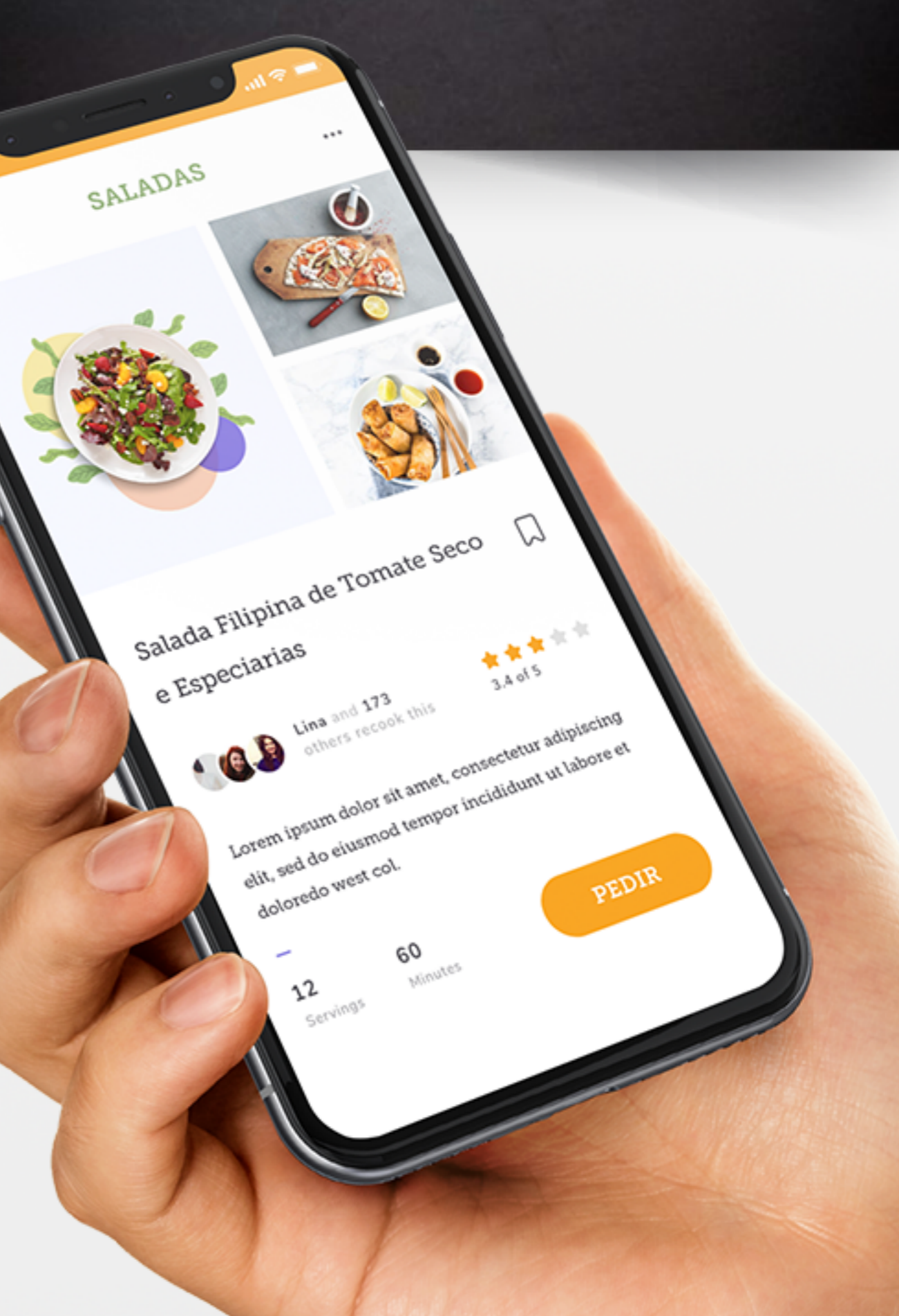
10) Use palavras como **"delicados", "finos" e "tenras"** para descrever seus pratos. Termos "à la" ou "alla" devem estar em letra minúscula.

11) Trate seu cardápio com carinho. Ele deve estar sempre limpo e apresentável, sem rasuras, manchas ou páginas rasgadas.

12) Tenha um cardápio digital e preze por um **design online simplificado e minimalista**, para não sobrecarregar as telas de seu cardápio digital com muitas informações de uma vez.

Quando precisar dar informações mais longas, tenha link para que o cliente seja redirecionado a outra página.

13) **Caso receba turistas de outros países, tenha um cardápio em vários idiomas, especialmente inglês.**



14) **Sempre disponibilize fotos reais dos pratos com a quantidade servida, acompanhamentos e apresentação.**

Você sabia que colocar fotos que ilustrem os pratos descritos pode aumentar em até 50% o poder de venda de cada um? Faça fotos bonitas, que deixem os pratos mais atrativos.

15) Não pegue fotos da internet nem faça fotos amadoras. Existem profissionais específicos para esse tipo de serviço, que sabem **realçar o brilho, a textura e as cores dos alimentos**. Isso mesmo: fotógrafos de comida!

16) Caso não tenha fotos reais, **as imagens ilustrativas devem ser o mais fiéis possíveis.**

17) Tome cuidado para que os **pratos servidos sejam tão bonitos quanto os das fotos**. São incontáveis os casos de clientes que saem insatisfeitos dos restaurantes por causa das expectativas causadas por fotos enganadoras.

18) **Dê opção de pratos compartilháveis e menores**, e deixe claro no cardápio que isso é possível.

19) **O preço deve estar sempre legível e ao lado do prato.**

20) **Cuidado com a ortografia e nomes estrangeiros.**

21) **Caso cobre taxa de serviço, deixe isso expresso no cardápio.** É uma forma que você tem de demonstrar sua transparência para com o cliente.

Disponibilize um cardápio digital para ser acessado do celular ou tablet. Facilita a consulta, minimiza os erros nos pedidos e reduz o tempo de espera do garçom.



### DICAS DE MARKETING DIGITAL

**GastronomiaWeb:** a plataforma certa para seu restaurante se destacar na internet fazendo marketing digital.