

# COMO PREPARAR SEU BAR PARA A COPA DO MUNDO DE

# 2022



A Copa do Mundo é um acontecimento que mobiliza as cidades, os estados, os países, enfim, o mundo, afinal, é um evento que as pessoas aguardam ansiosamente, pois só ocorre de quatro em quatro anos.

Essa mobilização é uma ótima oportunidade para aproveitar todas as possibilidades que podem ser exploradas no seu negócio e gerar um maior faturamento do seu bar ou do seu restaurante nesse período.

Para que você consiga alcançar resultados significativos, é importante que seu bar ou seu restaurante esteja preparado não só para os torcedores locais como, também, para os turistas. Neste material, você conhecerá algumas dicas de como se preparar para essa data.

## Confira!

### 1. Realize um bom planejamento



O planejamento é regra básica para quem quer alcançar sucesso nas ações que serão promovidas! Olhe o calendário atentamente, tenha clareza das datas para saber o volume do público. Afinal, os jogos que estarão fora do horário comercial, com certeza, vão atrair mais clientes.

Faça um *check-in* do seu estabelecimento e verifique se há cadeiras suficientes, se não falta nenhum material que é indispensável para a preparação de tudo o que está sendo oferecido no cardápio e se existe alguma coisa precisando de reparo.

**Atente-se para deixar tudo em ordem e com o estoque na quantidade adequada, para não faltar nada!**

### 2. Invista nas mídias sociais

O mundo está conectado pelas redes sociais, além disso, a comunicação, hoje, é realizada por essas mesmas redes. Se você quer sair na frente do seu concorrente, você precisa ter um conteúdo que gere interesse a ponto de o seu cliente frequentar o seu bar ou o seu restaurante. Fotos bonitas dos pratos, petiscos e *drinks* bem apresentados vão criar o desejo no cliente, afinal, como diz o velho ditado: "a primeira impressão é a que fica"!

### 3. Envie e-mail marketing

Não se prepare somente para os novos clientes. Lembre-se também dos que já são frequentadores da casa. Convide-os para participar dos eventos que serão realizados nesse período. Aproveite, também, para criar promoções que façam com que seus clientes escolham o seu bar ou o seu restaurante para assistir a todos os jogos! Por exemplo, que tal um *happy hour* com rodadas dupla de *chopp* ou caipirinha com uma pequena porção de batatas por um valor especial? Incrível, não é mesmo?! Aproveite esse canal para se comunicar com o seu cliente.

### 4. Pense na decoração

O visual também é um fator que conta na hora de captar os clientes, pois ele é o cartão de visita do seu bar ou do seu restaurante. Em período de Copa do Mundo, o país todo usa as cores da nossa bandeira, o verde e o amarelo. Então, que tal decorar seu bar ou o seu restaurante com essas cores?

Crie ambientes temáticos, utilizando temas e símbolos nacionais, aposte em utensílios e recipientes que destaquem as cores da bandeira para servir os petiscos, use toalhas de mesa temáticas, adereços personalizados da Copa, balões coloridos etc. E, claro, não se esqueça de vestir a camisa da nossa seleção!

### 5. Inove na apresentação dos pratos já existentes

Você também pode criar novos pratos! O primeiro contato que se tem com a comida é com os olhos! Então, use as cores das bandeiras das seleções participantes da Copa, explore as diversas culturas de outros países, crie pratos e petiscos variados usando nome dos países e jogadores, ou até elementos que lembrem futebol, como: "é gol", "titular", "reserva"...

Há muitas ideias que podem ser exploradas aqui.

### 6. Atenção com os drinks

Explore o tema que esse período oferece: sobre o mundo, sobre todos os países, ou seja, você pode aproveitar e usar isso a seu favor. Se o seu bar ou o seu restaurante for mais popular, aposte em *chopp*, cerveja bem gelada e caipirinha.

### 7. Gere impacto positivo

Copa do Mundo combina com cerveja gelada, comida boa, ambiente agradável e assistir aos jogos confortavelmente, ou seja, não se esqueça de verificar se vai precisar locar equipamentos como telões e TVs, além de equipamentos de som.

A experiência do cliente é fundamental para chamá-lo ao seu bar ou ao seu restaurante e fazer com que ele permaneça e retorne para o próximo jogo.



**Agora que você conheceu algumas dicas e estratégias de como se preparar para o período de Copa do Mundo, aplique-as no seu estabelecimento para aumentar suas vendas, lucrar ainda mais e, com certeza, fazer mais negócios.**

**FICOU COM ALGUMA DÚVIDA?**

**ENTRE EM CONTATO COM O SEBRAE: 0800 570 0800.**