

Use o seu cardápio para vender mais

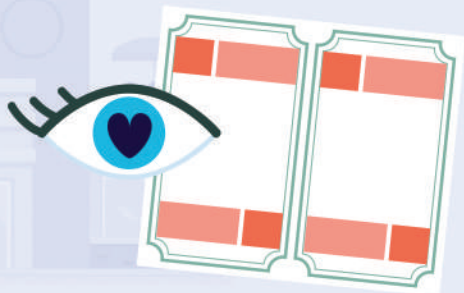
A engenharia de cardápio é uma série de estratégias e melhorias que ajuda os clientes a pedirem mais facilmente e ao mesmo tempo aumenta as vendas, destacando os produtos que mais trazem lucro. Saiba como implementar essas melhorias no seu bar ou restaurante!

O passo a passo da engenharia de cardápio



2 ...E os itens mais valiosos do seu estabelecimento

Ao definir o valor de um item do cardápio, leve em conta o custo de preparo dele, quantas vendas dele acontecem e quanto de lucro ele traz. Depois, classifique cada um em quatro categorias: Estrelas, Cavalos, Quebra-cabeças e Cachorros.



1 Saiba quais são os espaços mais chamativos do cardápio...

O topo, o canto superior direito e a parte inferior são as áreas que mais chamam a atenção e, por isso, é nelas que você precisa exibir os itens mais valiosos.



3 Exiba cada tipo de item do cardápio no seu lugar adequado

Os itens do tipo Estrela e Quebra-cabeça são os mais valiosos e devem ficar no topo do cardápio, para chamar mais atenção ao que dá lucro.

Os itens do tipo Cavalo ficam na parte inferior do cardápio, porque não são tão importantes. O restante do espaço é ocupado pelos itens do tipo Cachorro.



4 Faça testes e continue aprimorando o cardápio com o tempo

Tenha atenção na performance dos itens do cardápio e faça testes: mude-os de posição e use o número de vendas como indicativo se está dando certo.

Faça ajustes para incluir itens e promoções sazonais ou que foram adicionados recentemente.



Somos pioneiros na transformação digital de bares, restaurantes e casas noturnas. Revolucionamos o atendimento ao público com tecnologia e soluções inovadoras desde 2002, entregando o sistema de gestão mais completo do mercado. Conheça nossas soluções!

CONVERSE COM NOSSOS ESPECIALISTAS