

DICAS PARA USAR O MENU

• COMO UM FACILITADOR DE SERVIÇOS •

Abaixo listamos algumas dicas que podem ajudar na estruturação e utilização do seu menu.

1. SAIBA EXIBIR SUAS OPÇÕES.

Sempre que possível utilize **fotos da apresentação** e ou ícones para ilustrar o formato do copo onde o coquetel será servido. Isso ajuda o cliente a projetar corretamente e **alinhar suas expectativas** quanto sua escolha, acredite isso pode ajudar a evitar uma frustração.

2. EXPLORE E EXPONHA AS MARCAS QUE VOCÊ USA.

Saber apresentar informações que distinguem os produtos utilizados na casa e no coquetel é um **ponto diferencial** que não pode passar despercebido pelo cliente. Então traga algumas **informações chaves** sobre o produto utilizado no seu menu.

3. SE COMUNIQUE DE MANEIRA QUE SEU PÚBLICO ENTENDA.

Gin, vermute rosso e bitter italiano. Se você é bartender certamente sabe que estamos falando de uma receita de Negroni, mas será que seu cliente tem plena convicção do que é um vermute rosso? E um bitter italiano? **Informações "simples"** para um bartender pode ser um ótimo direcionamento para o cliente. Por exemplo: Um clássico Gin de estilo London dry. Vermute rosso um aperitivo a base de vinho. Bitter italiano, compõe a base de amargor do coquetel.

4. APRESENTE O PREÇO, NÃO O DESTAQUE.

Procure colocar o **preço do produto ao lado** do nome ou da descrição do coquetel. Evite separar o preço em outra coluna. Isso trás maior fluidez na leitura de seu cliente. Além disso, **evite** utilizar R\$, utilizar cifrão pode passar a ideia de gasto de dinheiro ao seu cliente e nós queremos agregar valor à experiência.

5. A ORDEM DOS FATORES ALTERA SIM O RESULTADO.

Muitos estabelecimentos ainda apresentam os preços em ordem crescente ou decrescente. Isso desestimula o cliente a ler o cardápio "além do preço" das opções que ele está disposto a pagar, procure **inserir os valores** dos coquetéis de maneira com que **não fiquem sequenciais**.

6. DESTAQUE SEUS COQUETÉIS

Atrair a atenção do cliente para uma **sessão de coquetéis autorais** e exclusivos da casa pode ser algo que realmente marque a celebração de seu cliente. Escrita com fonte e ou cor diferente pode ajudar a alcançar esse objetivo, além de quadros separados no menu (moldura) fotos e boas descrições certamente trarão destaque a essas opções de seu menu.

7. UTILIZE MARCAS PREMIUM.

Ter bebidas de diferentes padrões de qualidade pode ser algo bom para a casa. Um moscow mule feito com uma vodka standard pode ser bom, mas a utilização de uma vodka premium certamente fará a diferença para marcar um brinde especial. Além dessas dicas é fundamental o empenho e dedicação de toda a equipe para realizar um ótimo atendimento ao cliente. Estimule a equipe para participar das degustações de trocas de menu, fazer com que seu funcionário sinta o sabor, a textura, a temperatura e veja a apresentação do coquetel fara com que ele tenha mais propriedade no momento da recomendação. Treinamento constante é a chave do sucesso.

DRINKIQ com DRINK RESPONSIBLY

