

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

UM GUIA PARA PROMOVER DRINKS COM BAIXO E NENHUM TEOR ALCOÓLICO



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



CONTENTS

1

INTRODUCTION

- Why offer low and no options
 - How to introduce low and no serves in your venue
-

2

CRIANDO COQUETÉIS COM BAIXO E NENHUM TEOR ALCOÓLICO

- Inspiração de Receitas

PASSO 1: NOMEANDO SEUS DRINKS COM BAIIXO E NENHUM TEOR ALCOÓLICO

Vamos começar do início - como chamar seus drinks com baixo e nenhum teor alcoólico. Seus nomes devem atrair o cliente, estimular a imaginação deles e convencê-los a fazer a compra.

COISAS A CONSIDERAR:

1

TEMA

O seu bar tem um conceito que você pode usar nos nomes? Por exemplo, 'Pérola Negra' ou 'Cauda de Sereia' se o seu bar tiver um tema náutico.

Você pode usar a palavra 'não'?
'Martino sem Café' ou 'Nogroni'.

**SEM
PENSAR**

SENSORIAL

Há uma sensação, aroma ou sabor que você pode explorar nos nomes? Isso lembra uma estação específica ou evoca um ambiente particular? Por exemplo, '[Copo de Inverno](#)' or '[No Campo](#)'.





2

PASSO 2: DECIDINDO ONDE COLOCÁ-LOS NO CARDÁPIO E EM SEU BAR

Depois de escolher o nome, o próximo passo é decidir onde promover seus drinks com baixo e nenhum teor alcoólico em seus cardápios físicos e digitais.

COISAS A CONSIDERAR:

EM ALTO E BOM SOM

Não os esconda na última página ou na parte inferior do menu do seu site - informe aos seus clientes que você está oferecendo coquetéis com baixo e nenhum teor alcoólico. Eles não devem ser uma reflexão tardia.

Há espaço para criar uma seção dedicada a eles em seu menu, que seja cuidadosamente projetada e bem pensada? Pense em usar uma borda para destacar a seção ou codificar as áreas com um código que os clientes possam consultar para identificar facilmente seus drinks com baixo e nenhum teor alcoólico.

DESTAQUE

MELHORE SUAS IMAGENS

Você pode incorporar iconografia que reflita o estilo da bebida? Efervescente, mexido, cítrico, rico... essas características podem ser trazidas à vida através de ilustrações ou imagens atraentes.

Crie uma seção em seu bar com opções sem álcool para que elas sejam facilmente diferenciadas das bebidas alcoólicas.

MOSTRE AO PÚBLICO

PASSO 3: PROMOÇÃO NAS MÍDIAS SOCIAIS

As mídias sociais são um grande diferencial quando se trata de atrair clientes. Então, quando, onde e como você deve promover suas ofertas em seus canais?

COISAS A CONSIDERAR:

INSTAGRAM & FACEBOOK

Elas realmente valem o seu peso em ouro. O Instagram é especialmente eficaz para atingir a Geração Z, que consome bastante bebidas com baixo e nenhum teor alcoólico e adora compartilhar nas redes sociais... sim, isso é um pouco de marketing gratuito.

Priorize conteúdo em vídeo, pois geralmente gera o melhor envolvimento em geral.

VÍDEO

FAÇA TEASERS

Vai lançar um novo drink? Provoque seu público na semana anterior para deixá-los animados e criar momentum.

Pense em quando sua audiência está mais propensa a se envolver nas redes sociais. Meio da semana e as tardes, quando as pessoas não querem beber por causa do trabalho, podem ser momentos ideais para promover esses drinks. E lembre-se de aproveitar eventos do calendário, como o Dry January!

MOMENTO CERTO





4

PASSO 4: EDUCANDO A SUA EQUIPE DE BAR

Todos na mesma sintonia? Você quer que todos os funcionários do seu bar conheçam esses drinks como a palma da mão. Aumente a confiança de todos na hora de servir coquetéis com baixo e nenhum teor alcoólico através de:

REALIZANDO UMA
SESSÃO DE
DEGUSTAÇÃO

Não há maneira melhor de se familiarizar com os drinks do seu bar do que experimentá-los!

A Diageo Bar Academy fornece muitas informações sobre a categoria de drinks com baixo e nenhum teor alcoólico, incluindo dicas importantes e as últimas tendências para ficar de olho. Dê uma lida.


LENDO
RECURSOS
ONLINE





SEEDLIP
NON-ALCOHOLIC SPIRIT
GARDEN 108
WITH DISTILLED HERBAL BOTANICALS

SEEDLIP
NON-ALCOHOLIC SPIRIT
GROVE 42
WITH DISTILLED CITRUS BOTANICALS



**CRIANDO
COQUETÉIS
COM BAIXO E
NENHUM
TEOR
ALCOÓLICO**

..... DIAGEO

BAR ACADEMY



JARDIM VERDE

INGREDIENTES

35ml de Seedlip Garden

18ml de Cordial de Ervilha Verde e Louro

Soro de Maçã com Endro

MODO DE PREPARO

Para fazer seu Cordial de Ervilha Verde e Louro:

1. Misture 300g de ervilhas frescas verdes e 2 folhas de louro.
2. Adicione 350ml de água e misture novamente.
3. Peneire bem e colete o líquido.
4. Adicione 0,5% de ácido málico e, em seguida, uma medida igual de açúcar ao líquido.

Para fazer o seu soro de maçã com endro:

1. Separe o leite e separe os sólidos - colete 500ml de soro e adicione 500ml de suco de maçã claro, 100g de endro e deixe em infusão durante a noite.
2. Por fim, coe o líquido.

Agora que o seu cordial e soro estão prontos, despeje os líquidos e o Seedlip Garden sobre gelo em um copo alto e mexa.



KOJI SPICE

INGREDIENTES

**40ml de Seedlip
Spice 25ml de
Parsley Verjus 35ml
de Koji Banana Skin**

MODO DE PREPARO

Para fazer o seu Parsley Verjus:

1. Misture 1 garrafa de Verjus de boa qualidade com 75g de salsa.
2. Embrulhe a mistura a vácuo e deixe infundir por 24 horas.
3. Quando estiver pronto, coe o líquido.

Para fazer a casca de banana curada com Koji:

- 1. Guarde as cascas de banana e esfregue-as com Koji (-3% do peso da banana).**
- 2. Embrulhe a casca de Koji a vácuo e deixe por duas semanas.**
- 3. Após duas semanas, coloque em um desidratador e deixe até que esteja completamente seco.**
- 4. Quando estiver seco, adicione ao liquidificador e processe até obter um pó fino.**
- 5. Agora, adicione 150g de pó a 1000ml de água e deixe em infusão por 1 dia.**
- 6. Por fim, coe bem o líquido.**

Now your Parsley Verjus and Koji Banana Skin are ready, pour the liquids and Seedlip Spice over ice in a coupe and stir.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Para se inscrever na Newsletter da Diageo Bar Academy e recebê-la diretamente na sua caixa de entrada, mantendo-se atualizado com as tendências mais quentes e as últimas notícias na indústria de bebidas todos os meses, visite o site da Diageo Bar Academy e siga o processo de inscrição.