

Estratégias Promocionais para a Gastronomia

Luana Ponciano de Andrade
Chefe de departamento do
Turismo Gastronômico
VIAJE PARANÁ



Introdução

A gastronomia desempenha um papel central na cultura e na economia de muitas sociedades. Ela não é apenas uma forma de subsistência, mas também um reflexo da identidade cultural de um povo. A culinária de uma região conta sua história, representando tradições, influências de diferentes culturas, geografia e clima.



Cenário Atual da Gastronomia e a Necessidade de Promoção



- *Mudança de hábito de consumo*

Impacto das Redes Sociais, Delivery, o aumento das Experiências Gastronômica.

- *Concorrência acirrada*

Muitos negócios gastronômicos e o desafio de se diferenciar.

- *Importância da Promoção contínua*

Mais que promoções pontuais, uma estratégia de marketing sólida é fundamental

Elementos-Chave de uma Estratégia Promocional

1) Identidade da Marca

- Autenticidade
 - História por trás do restaurante
 - Chef,
 - Origem dos ingredientes.
- Posicionamento
 - Qual é o público-alvo?
 - Qual é o diferencial?



Elementos-Chave de uma Estratégia Promocional

2) Canais de Promoção

- **Rede Sociais:** uso do Instagram, Tiktok, Facebook, Pinterest para engajamento visual e promocional.
- **Google Meu Negócio:** Importância de Reviews, Geolocalização e Visibilidade online
- **Sites e Blogs Culinários:** como aproveitar influenciadores digitais e críticas gastronômicas



Special menu

Elementos-Chave de uma Estratégia Promocional

3) Promoções e Descontos Inteligentes

- Vouchers e Cupons

Técnica para atrair novos clientes e recompensar a fidelidade

- Promoção Sazonais e Eventos temáticos:

Atração de públicos novos em datas específicas



Inovação no Marketing Gastronômico



A) Storytelling e Experiência de Consumo

- como contar história por trás dos pratos e do restaurante para criar conexão emocional;
- Experiência ao consumidor: como NÃO vender apenas uma refeição, mas uma experiência
Ex: jantares interativos, chefs em eventos, foodscape, experiências que ativa os sentidos...

Inovação no Marketing Gastronômico



B) Marketing Digital e Automoção:

- Uso de e-mail Marketing: Newsletters com Menus especiais, descontos para aniversariantes ou lançamento de novos pratos...
- Plataforma de Delivery e App próprios: parceria com plataformas populares ou desenvolvimento de aplicativos próprios para entrega.

C) Vídeos e Conteúdo visual:

- Produção de vídeos curtos, receitas ao vivo, tour na cozinha, depoimentos de clientes.
- O poder visual na gastronomia para criar desejo imediato.

Relatos de Experiência



Olivia Wilson

Presentation are communication tools that can be used to as demonstrations, lectures, reports, and more.



Claudia Alves

Presentation are communication tools that can be used to as demonstrations, lectures, reports, and more.



Dicas práticas para Implementação

- Comece pequeno e consistente
- Feedback
- Monitore os resultados



Cresça com as críticas

Comunicação

Principais Pontos:

- Importância de se diferenciar no mercado Gastronômico por meio de uma **Promoção estruturada.**
- Convite à ação – incentive o público a aplicar pelo menos uma **nova estratégia** de promoção no próximo mês.

Você é reflexo da sua empresa



Obrigada

Let's

www.viajeparana.com

[@viajeparana](https://www.instagram.com/viajeparana)

luanaandrade@viajeparana.org.br

