

Ideias e tendências para a Páscoa

Primeira matéria do ano e vamos falar de Páscoa. E tem época mais doce e encantadora? Eu amo as cores, os sabores e as delícias.

Páscoa é renovação, renascimento e família reunida. E podemos trazer todo esse universo de sentimentos para a nossa loja.

O primeiro passo para planejar a campanha é pensar no tema. Sua Páscoa pode ser diferente e única, levando os valores da sua marca, como, por exemplo a **Confeitaria Eduarda Balesteros**, que sempre traz um universo sofisticado com ilustrações *vintages* de coelhos. Já a **Padoca Filosófica** cria kits sustentáveis e fabricados por pequenos artesãos.

O tema pode ser uma palavra, um sentimento e até um personagem de um livro ou simplesmente baseado em cores. Geralmente as cores utilizadas são em tons leves e pastéis, mas você pode inovar utilizando cores diferentes, dentro do universo visual da sua marca. A **Casa Santa Luzia**, de São Paulo, por exemplo, já trouxe temas florais e cheios de cor.



Depois do tema definido, pense na sua linha de produtos. Você pode criar uma nova linha ou somente

“vestir” seus produtos de páscoa com diferentes finalizações, recheios, formatos ou com embalagens e tags especiais.



Fotos: Instagram das marcas

Outro ponto legal, pensando em diferenciação, é: você não precisa vender somente ovo de páscoa. Quando todo mundo está vendendo ovo recheado de creme de avelã e ninho, você pode fazer diferente, vendendo pequenos doces, bombons em caixas especiais ou até barras de chocolate.



Falando das barras, existe hoje uma tendência bem incrível de barras de chocolate com frutas, frutos secos e castanhas. Pode ser uma excelente opção de presente.



Além dos ovos de cookies, de mousse e de pote, que foram os queridinhos da páscoa no ano passado, separamos outras inspirações para você (fotos abaixo):

- Espetinhos de doces e brigadeiros;
- Ovo no palito;
- Doce na travessa;
- Ovo de colher e até licores e bebidas servidas dentro dos ovos e trios menores, com outros sabores;
- Bolos “pinhatas” com confeitos coloridos, que são revelados quando cortados;
- E nem os pães ficam de fora. Use sua massa e modele-a de maneira diferente.



Fotos: Instagram das marcas

Fique de olho também nas tendências como os ovos com recadinhos divertidos, como as bentô-cakes, e os ovos neon, que brilham na luz negra. São ideias que podem criar novas experiências de consumo na sua padaria.



E não podemos deixar de citar os salgados com bacalhau, os menus de almoço, platters salgadas e também platters com biscoitos e doces. Veja as inspirações.



Para a decoração, use caixotes de feira, palha, flores e, claro, coelhos. Ou inove, usando galinhas e pintinhos na decoração.



Ah, e não se esqueça das vitrines. Veja que inspiração linda.



Fotos: Instagram das marcas

Depois de pensar em tema, produtos e decoração, pense em uma campanha ou festival. Veja as ideias que separamos:

- Crie uma caça aos ovos em alguma praça próxima à sua padaria, escondendo pistas em determinados horários do dia;
- Faça um concurso de frases de páscoa;
- Crie um mural com mensagens inspiradoras;
- Uma campanha de doação de ovos é sempre bem vinda.

Por fim, prepare a divulgação e venda. Para as redes sociais, faça seu planejamento com antecedência. Prepare fotos e vídeos profissionais.

Venda o momento de consumo (sempre aborde isso nas redes sociais). As pessoas não compram ovos de páscoa, elas compram o momento em família. Humanize as suas fotos com esses momentos.

Crie cardápios para o Whatsapp e também crie um destaque para os stories. Coloque um link de venda na bio. Facilite a compra.

Faça reuniões com a equipe e não se esqueça do treinamento. Atualize também o Google Meu Negócio com fotos e posts de Páscoa.

Parcerias ou collabs também estão em alta. Um salão ou loja próxima à sua padaria e que tem o mesmo perfil de público pode divulgar seu cardápio e até fazer uma mini degustação com seus produtos.

Seguem também algumas ideias de conteúdo:

- Harmonização de chocolates com vinho;
- Seu cardápio;
- Ideias para montar uma mesa de páscoa;
- Sugestões para o almoço de páscoa;
- Reels divertidos e saborosos;
- Receitas com seus ovos e doces;
- Fotos e vídeos saborosos mostrando recheios, finalizações, bastidores e entregas;
- #repost de clientes.



Crie chamadas ao final dos posts, incentivando uma ação do seguidor. Por exemplo: "Faça logo sua encomenda!" "clique no link e reserve", "marque sua amiga que ama a Páscoa".

Separei neste texto algumas ideias para inspirar você e sua equipe nessa data tão especial. Fique ligado no meu Instagram para mais novidades. Meu propósito é ajudar você a diferenciar sua marca com o poder do branding, da produção de conteúdo e das redes sociais, trazendo mais resultados para o seu negócio.



Rita Gonçalves

Panificadora, especialista em gestão de marcas e diferenciação de padarias. Fundadora do @padariadesucesso. É também colaboradora da Revista Amipão.

Do lanche às receitas do dia a dia,
só dá Suinco!

CONFIRA Nossos
LANÇAMENTOS
PARA MARÇO 2022

Entre em contato com o supervisor da Regional
Belo Horizonte: Marcus Paraíso
(31) 9 9807-3274.