

# OPORTUNIDADES DE MARKETING PARA JUNHO E JULHO NA SUA PADARIA VENDER MUITO

Por Rita Gonçalves

Neste ano, junho e julho chegam diferentes. Tem festas juninas, namorados, inverno e também a Copa do Mundo, para mudar o cenário e criar ainda mais oportunidades. Tem muita loja já criando a “copa na roça” pra aproveitar todos os momentos.

O frio aumenta o apetite e temos que nos preparar para recuperar as vendas. Para o frio, os famosos festivais de caldos e sopas não podem faltar. Posicione pães e complementos de maneira estratégica.

Faça festivais especiais, crie fondues diferentes, como o de coxinhas, no brownie, de sonhos, mini donuts, e com sabores diferentes.



Aproveite as redes sociais para criar receitas com seus pães, criar desejo... Aqueça sua comunicação com palavras acolhedoras e quentinhas.

Aproveite as excelentes oportunidades para criar um cardápio de cafés, chocolates quentes e combos com seus produtos. Que tal um bolo da casa servido com uma caldinha quente e acompanhado de um chocolate quente?

Para as festas juninas diferencie na maneira especial de embalar, servir... ou crie sabores diferentes. Dê um toque especial nos seus produtos com laços e detalhes de chita.



Decore sua loja com festa junina e copa do mundo. Faça um café colonial junino.

Crie sabores diferentes como palha italiana de paçoca, de goiabada, brownies de pé de moleque e de milho. Existem também receitas de brigadeiros de milho, paçoca, maçã do amor. Coloque detalhes na apresentação e crie um novo produto\



## MARKETING

Para a copa crie kits especiais, platters, faça um festival de pães ou sanduíches com sabores dos países participantes. Crie um espaço para troca de figurinhas e momentos especiais como pintura de ecobag de copa.



E, claro, capriche na decoração e na alegria. Nas redes sociais mostre os bastidores da decoração, conte histórias de produtos, dê dicas de decoração e combinações de produtos. Faça ações na loja de degustação, brindes para quem for fantasiado, pescaria de descontos.

No mês de julho ainda temos datas importantes para ajudar a impulsionar o inverno na sua padaria:

**Dia 7 - dia do chocolate:** aproveite para trabalhar bebidas e festivais de inverno com chocolate

**Dia 8 - dia do panificador:** excelente data para contar um pouco sua história, da sua família e padaria.

**Dia 10 - dia da pizza:** faça um festival, uma promoção, peça aos clientes para criarem um sabor diferente.

**Dia 20 - dia do biscoito:** promova seus biscoitos caseiros com chás.

**Dia 26 - dia dos avós:** uma data linda e afetiva para você criar kits especiais, fazer homenagens e contar histórias.

Veja ideias afetivas para o dia dos avós.



Então, vamos fazer os meses de inverno os melhores meses do ano?

Aproveite as oportunidades. Use suas redes sociais com estratégia, gerando desejo e trabalhando emoção e histórias que conectam.

Faça um planejamento de todas as datas importantes junto com a equipe.

Muito sucesso para você e não se esqueça de marcar o **@padariadesucesso** nas suas ações. Vou amar acompanhar.

Abraços e até a próxima!

**Rita Gonçalves**

*Panificadora, especialista em gestão de marcas e diferenciação de padarias. Fundadora do @padariadesucesso.*

