



## ALIMENTOS

### ELABORAÇÃO E MONTAGEM DE

#### cardápios temáticos

A etapa de planejamento de um cardápio é estratégica e deve satisfazer as expectativas que o cliente possui em relação aos pratos e ao estabelecimento. Dessa forma, quando um empresário opta por abrir um restaurante, bar ou bistrô temático, o cardápio deve promover a mesma experiência do local ao consumidor.

**O diferente atrai as pessoas, portanto, fugir do comum é um fator de competitividade no mercado. A diferença entre o cardápio tradicional e o temático é que o segundo é criado para valorizar a temática proposta pelo estabelecimento.**

Uma das vantagens de optar por um cardápio temático são as inúmeras possibilidades disponíveis. Portanto, o empresário deve compreender qual mensagem quer passar e qual público deseja atrair, para então investir na construção do cardápio.

#### Posicionamento de mercado

O Estado do Rio de Janeiro é um dos principais locais na atração de turistas nacionais e internacionais ao Brasil, ocasionando o aumento da competitividade entre os destinos. Os negócios do setor de alimentos também se enquadram na cadeia de turismo e vivenciam, no dia a dia, estratégias para criar diferenciação perante a concorrência. Dentro dessas estratégias estão restaurantes, bares e bistrôs temáticos. Neste Relatório de Inteligência, apresentamos os tipos de cardápios temáticos e mostramos como incorporá-los no seu estabelecimento.

## TIPOS DE CARDÁPIOS TEMÁTICOS

para oferecer

### Cardápios festivos

Os cardápios festivos podem seguir as festividades do calendário anual, como estações do ano, Páscoa, Dia das Bruxas, Dia dos Namorados, feriados, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia dos Avós etc. Para comemorar o verão, é possível oferecer um cardápio havaiano, ressaltando aspectos tropicais e praianos, como peixe, saladas, frutas, sanduíches naturais, pães de frango etc.

### Ceias de Natal e Réveillon

As ceias de Natal e Réveillon têm importância cultural e vários alimentos têm significados específicos. É importante levar esses aspectos em consideração na hora de estruturar o cardápio, que pode oferecer arroz, que simboliza riqueza e fertilidade; lentilhas e uvas, para atrair boa sorte; carne de porco, representando a prosperidade; além das bebidas, como vinhos e espumantes.

### Dia das Crianças

O Dia das Crianças é comemorado no Brasil e muitas famílias optam por fazer refeições fora do lar ou por *delivery*, o que se torna uma oportunidade para o empresário do setor de alimentos. Os cardápios devem atrair a atenção da criança, com bolinhos de carne, *brownies* coloridos e com enfeites, pratos em forma de animais e desenhos característicos, colheres de brigadeiro, entre outros. Vale atentar-se aos personagens de desenho animado quem estão em alta na época, pois são muitos desejados pelas crianças e pelos pais.

### Filmes/séries

O crescimento da cultura de assistir a séries ocorreu no Brasil, aumentando a legião de fãs e admiradores. Existem negócios que investem em cardápios temáticos para atrair clientes e oferecer experiências ligadas à história. É interessante representar nos pratos os comportamentos de um grupo de personagens, como oferecer pizza, comida chinesa e tailandesa para fãs de *The Big Bang Theory*, já que os personagens têm o costume de comer esses tipos de comidas. Além disso, é possível oferecer nos cardápios temáticos bebidas que também são inspiradas nas séries. Para representar um personagem que é um *serial killer*, uma bebida de cor avermelhada pode ser adotada, por exemplo.

## Ponto de atenção!

É importante conhecer com profundidade os elementos da série que serão explorados no cardápio, evitando reclamações do consumidor. Ele pode reconhecer erros de grafia em nomes de personagens e lugares, além do uso de cores que podem destoar de características essenciais da narrativa.

### ESPORTES



É comum que grupos de amigos se reúnam para assistir a partidas esportivas em bares e *pubs*. Isso envolve bebidas e comidas, tornando-se um nicho de mercado para cardápios temáticos. O vocabulário esportivo deve ser utilizado na elaboração do cardápio, como aquecimento para entradas, final de campeonato para sobremesas e concentração para bebidas não alcoólicas. Também é possível utilizar referências dos principais clubes nacionais e internacionais para representar esses pratos.

### LIVROS

Os livros também são fonte de inspiração para cardápios temáticos, que podem apostar em receitas e pratos descritos nas histórias. O livro “Sob o sol da Toscana” possui como cenário o interior da Itália, na Toscana. Os pratos e as bebidas do cardápio podem remeter a ingredientes típicos da localização.



### VIDEOGAMES

Muitos fãs de jogos procuram locais que ofereçam a representação dos cenários encontrados nos games, além de um cardápio que possa ser associado aos personagens, comandos, marcas de videogames etc.



### ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Entre as tendências em negócios de alimentação está a “saudabilidade e bem-estar”, que preza por produtos saudáveis e que favoreçam a saúde do ser humano. Sendo assim, cardápios que estimulem a alimentação saudável também podem ser enquadrados como temáticos. Os alimentos que podem formar esse tipo de cardápio são variados: orgânicos, integrais, frutas e vegetais da estação, sucos naturais, chás aromatizados, vegetariano, veganos, linha fitness, *low carb* (baixo teor de carboidratos) etc.



Fontes: Os 10 bares para os amantes do futebol, *Vip Abril* (2012); 3 dicas de jantares para personal chefs prepararem na casa dos clientes, *Meu Bistrô* (2015); Inclusão de cardápios festivos na alimentação escolar de Campinas/SP, *Ceasa Campinas* (2017); Ceia de Ano-Novo. Comidinhas fáceis (2017); ARAÚJO, R., Cardápios especiais para o Dia das Crianças, *You must go!* (2017); Spoiler: um bar inspirado em seriados em Porto Alegre, *Destemperados* (2017); LEDUR, J., Confira o cardápio da hamburgueria que tem arena para jogar videogames, *Gazeta do Povo* (2017); VELOSO, A. C., Conheça caminhos para oferecer um cardápio mais saudável no seu negócio, *Sebrae Inteligência Setorial* (2017); Tendências em negócios de alimentação, *Sebrae* (2017).

## COMO SE ADEQUAR E OFERECER

### cardápios temáticos

A oferta de cardápios temáticos exige planejamento por parte do empresário, que precisa analisar diversos fatores antes da escolha e da implantação no seu negócio. Destacamos algumas dicas para auxiliar nesse momento:

**Ambiente temático:** é importante que o cardápio temático acompanhe a decoração do local. Fica desconexo para o cliente visualizar um cardápio temático e não encontrar referências na decoração do estabelecimento. O empresário pode iniciar com imagens do tema em quadros, no papel de parede, em cima das mesas, nas portas dos banheiros etc.



#### **Fique atento! Design em bares e restaurantes: cativa o seu cliente**

O infográfico traz boas práticas para criar afinidade, divulgar a marca e valorizar o ambiente, proporcionando bem-estar aos funcionários e consumidores.

**Imagens:** as fotos inseridas no cardápio devem ter boa resolução e serem convidativas ao cliente. É possível inserir legendas divertidas embaixo das imagens, funcionando como um fator de ligação da temática com o prato. Por exemplo: falar de personagens, elogios aos ingredientes etc.

**Alimentos:** quando o empresário opta por oferecer um cardápio típico de determinada localidade - Itália, por exemplo -, ele deve se certificar de que sempre terá os ingredientes indicados, por mais específicos que sejam.

**Profissionais:** cada etapa da criação de um negócio temático exige um profissional qualificado, como *designers*, fotógrafos, decoradores, nutricionistas e arquitetos.

**Público-alvo:** o público-alvo é um dos grandes norteadores na decisão de abrir um negócio temático. É essencial que o empresário confira o potencial do seu nicho de mercado, entrevistando possíveis clientes, compreendendo seus comportamentos e características. Essa fase é uma das principais para testar pratos, preços, localização e cardápio.



**Atendimento:** o atendimento deve estar em harmonia com o cardápio - lembrando que o uniforme utilizado pelo profissional, quando possível, deve ser temático também. O mais importante é conhecer o cardápio com profundidade - ingredientes, curiosidades, nomes dos pratos etc.

**Tecnologia:** os cardápios podem ser oferecidos ao cliente em diversos formatos, seja por meio de aplicativos, sites, tablets etc. A tecnologia possibilita uma variedade de experiências ao cliente, permitindo que ele acesse vídeos, imagens e textos relacionados à temática, além de registrar sua experiência nas redes sociais.

**Nome dos pratos:** opte por nomes curtos em um cardápio temático, facilitando a leitura e a escolha dos pratos pelo cliente. Caso você queira salientar alguma característica do prato, utilize legendas e imagens. Lembre-se de destacar se o prato possui algum ingrediente alergênico, conforme a Resolução RDC 26/2015 da Anvisa.

## Infraestrutura

A consciência sobre a estrutura física do local, os equipamentos utilizados e a mão de obra envolvida é essencial para garantir lucratividade, evitando situações como possuir um cardápio extenso e não ter espaço para armazenar a matéria-prima.

## Food design

O *food design* é multissensorial e multidisciplinar, utilizando o *design* de produto, o *design* gráfico, as artes visuais e o *food experience* para explorar e experimentar alimentos sob vários aspectos. O objetivo do *food design* é oferecer produtos alimentícios que possam ser ergonômicos, interativos, comunicativos e atemporais.

### **Food design aplicado a cardápios temáticos**

O *food design* pode ser utilizado nos cardápios temáticos para representar formas, sensações e experiências, como bebidas comestíveis, por exemplo.

## CASOS DE SUCESSO

O Estado do Rio de Janeiro possui alguns bares, restaurantes e bistrôs que investem em cardápios temáticos. Confira as principais características e boas práticas que podem ser incluídas no seu negócio:

### Cine Botequim

O Cine Botequim é um bar que exhibe filmes diariamente e está localizado no Centro da Cidade do Rio de Janeiro.

- Os cardápios têm temáticas inspiradas em filmes, como o *Jurassic Fome*, que está relacionado à produção *Jurassic Park*. Também existe a brincadeira de palavras com “Em cartaz, os comes”, que lembra o Festival de Cannes e apresenta alguns petiscos.
- Alguns pratos levam o nome de atores, como Marilyn Monroe, Odete Lara, Danny de Vito, entre outros.
- O espaço possui decoração que remete ao cinema, como cartazes de filmes, equipamentos de filmagem e bonecos de personagens.



### Calabouço Heavy e Rock Bar

Localizado no bairro da Tijuca, na Cidade do Rio de Janeiro, o bar tem temática voltada ao *heavy rock* e no local é possível conferir apresentações de bandas.

- Os cardápios também remetem a símbolos do rock, com imagens de caveiras e alguns pratos com nomes dedicados a cantores, como Ozzy Osbourne, da banda britânica Black Sabbath, e Rob Halford, vocalista de diversos grupos.
- Há também o setor das bebidas, que estão batizadas com o nome de algumas bandas, como CPM22, Raimundos, AC/DC etc.
- O ambiente é decorado, remetendo ao *heavy rock*, com um palco para que as bandas possam tocar e projetar as próprias logos.

## AÇÕES RECOMENDADAS



Conte com o apoio do Sebrae/RJ para pensar em estratégias que possam desenvolver o seu negócio de alimentação fora do lar. Ligue para 0800 570 0800 e agende atendimento na unidade mais próxima.



No Sebrae Inteligência Setorial, confira produtos de inteligência que podem auxiliar no setor de alimentos, tais como:

- Cardápios eletrônicos
- *Food experience*: quando a experiência é tão importante quanto a refeição
- Marketing para empresas do ramo de alimentos: como atrair clientes e potencializar o seu negócio
- Coquetelaria
- Bistrôs e bistronomia
- Pequeno almoço ou *brunch*: tendência na gastronomia
- Pagamentos via dispositivos móveis: tecnologia aliada a novas formas de pagamento
- Restaurantes secretos - novo modelo de negócio no mercado gastronômico
- *Raw food* - tendência de alimentação que cresce no Brasil
- Bares e restaurantes - processos e equipamentos para aumento da competitividade



O **Autodiagnóstico de Design** é uma ferramenta online gratuita e simples. Avalie agora como sua empresa utiliza o design.



O curso online **Design na empresa** tem como objetivo mostrar a rentabilidade que o empresário pode conquistar com a gestão do negócio, tendo o design e seus desdobramentos como norteadores da tomada de decisões criativas e inovadoras.



O profissionalismo é um dos requisitos essenciais para ter um negócio de sucesso, e deve acompanhar o empresário desde o início da empresa. Portanto, invista em profissionais qualificados em atividades como decoração, design, divulgação, atendimento, limpeza, financeiro e preparo dos alimentos.



Leia outros conteúdos para aprimorar o seu conhecimento:

- Cardápio de sucesso para restaurantes
- Empreender em gastronomia
- Bares temáticos
- O design nos serviços



Fique por dentro das novidades de *food design* por meio da Sociedade Internacional de Design de Alimentos. Essa organização tem como objetivo criar uma rede internacional de designers, chefs, acadêmicos, indústrias alimentícias e apaixonados por alimentação que contribuam para o desenvolvimento do setor. O site do [ifooddesign](http://ifooddesign) também quer ser um lugar onde pesquisas, experiências e conhecimentos sobre o tema sejam reunidos e compartilhados.



**ALIMENTOS**  
**RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA**  
AGOSTO/2017

**Gerência de Conhecimento e Competitividade**

**Gerente:** Cezar Kirszenblatt

**Gestor do Programa Sebrae Inteligência Setorial:** Marcelo Aguiar

**Analista de Inteligência Setorial e Temática:** Mara Godoy

**Articulação e Disseminação Empresarial:** Poliana Valente

**Analista de Informação:** Camila Meneghetti

**Especialista:** Daniela da Silva Rabêlo

Entre em contato com o Sebrae: **0800 570 0800**