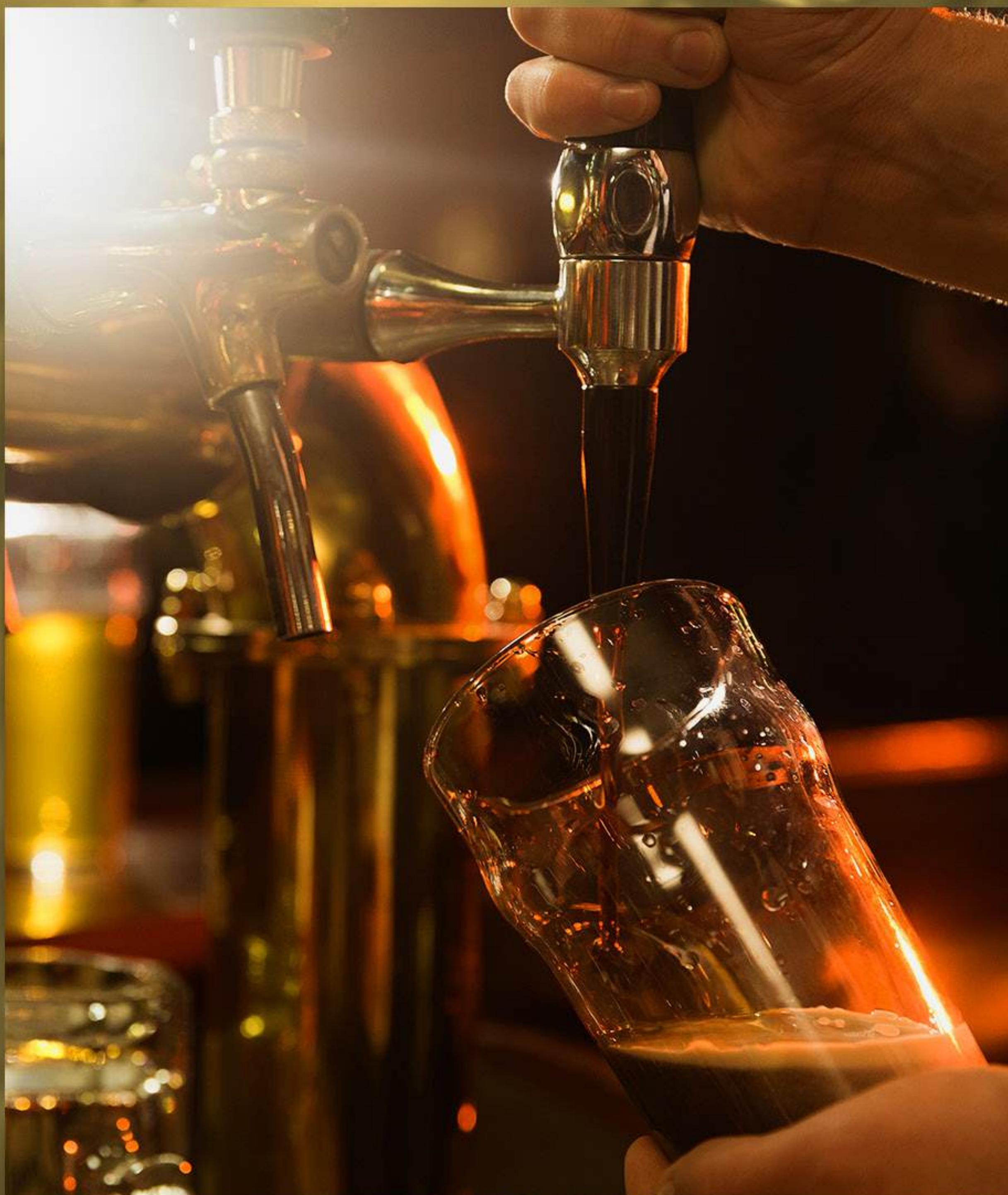


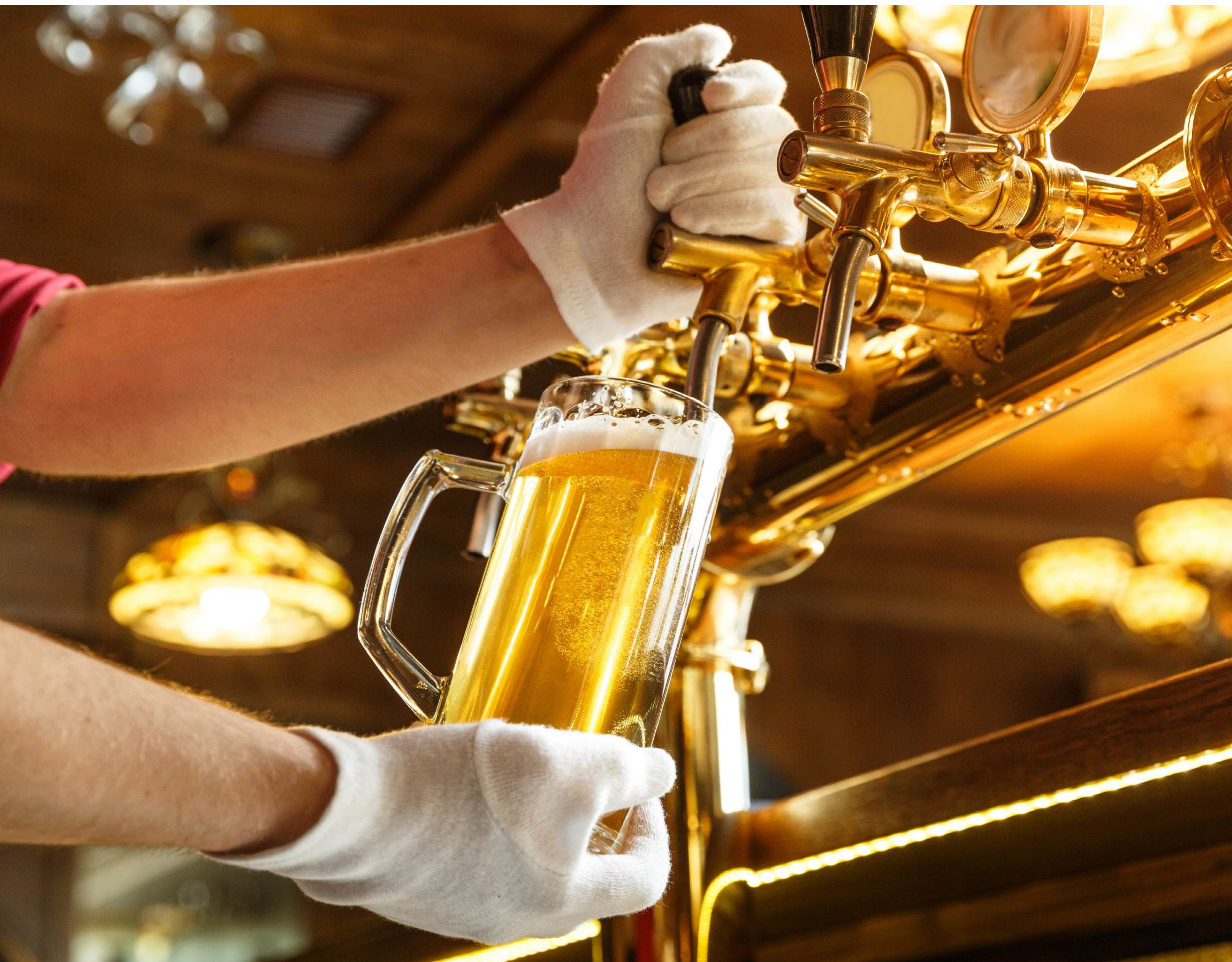
MARÇO 2024



**COMO MONTAR UM
SERVIÇO DE CHOPE
DE QUALIDADE NO MEU
BAR OU RESTAURANTE?**

abrasel

SEBRAE



COMO MONTAR UM SERVIÇO DE CHOPE DE QUALIDADE NO MEU BAR OU RESTAURANTE?

Chope, ou chopp, nada mais é que a cerveja não pasteurizada no processo final de envase da bebida, servida a partir de barris sob pressão em torneiras próprias para o serviço.

A palavra chope tem origem na palavra alemã Schoppen, que significa "copo de meio litro". A grafia correta da palavra é chope.

A palavra chopp, embora amplamente utilizada, não

é registrada no Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa da Academia Brasileira de Letras.

Montar e oferecer um serviço de chope em um bar ou restaurante pode ser uma excelente adição ao seu negócio, proporcionando aos clientes uma experiência única.

Aqui estão os passos essenciais para montar e operar um serviço de chope com sucesso:

01

PLANEJAMENTO

A pesquisa de mercado é um passo fundamental ao considerar a introdução de um serviço de chope em um bar ou restaurante. Esta etapa fornece insights valiosos sobre a viabilidade do negócio, a demanda do consumidor e as oportunidades de mercado.

Avalie a demanda por chope na região, identificando concorrentes e oportunidades de mercado. Avalie a demanda atual e potencial por chope na região onde o estabelecimento está localizado. Considere fatores como a cultura local de consumo de bebidas alcoólicas, preferências dos consumidores e eventos sazonais que podem influenciar a demanda.

Mapeie e analise os concorrentes que já oferecem serviços de chope na área. Observe o tipo de cerveja que estão oferecendo, os preços praticados, a qualidade do serviço e a reputação no mercado. Isso fornecerá insights sobre lacunas no mercado ou oportunidades de diferenciação.

Entenda o perfil do consumidor na região. Isso inclui faixa etária, preferências de sabor, comportamento de consumo e outros fatores que possam influenciar as escolhas dos clientes em relação ao chope.

Esteja atento às tendências do mercado de cervejas artesanais e especiais. Avalie se há uma demanda crescente por variedades específicas de chope, como IPAs, cervejas sazonais ou produtos locais.

Determine se há espaço para crescimento no mercado de chope na região. Considere a saturação do mercado, a densidade populacional, o poder aquisitivo dos consumidores e outros fatores que afetam a capacidade do mercado.

Estude os preços praticados pelos concorrentes e avalie se há espaço para competitividade sem comprometer a margem de lucro. Considere a possibilidade de oferecer opções de preço que atendam a diferentes segmentos de clientes.

Procure oportunidades específicas que podem ser exploradas, como parcerias com eventos locais, promoções sazonais, programas de fidelidade ou diferenciação no tipo de cerveja oferecido.

Esteja ciente das regulamentações locais, licenciamento e restrições de horário. Garanta que o seu negócio esteja em conformidade com todas as leis aplicáveis.

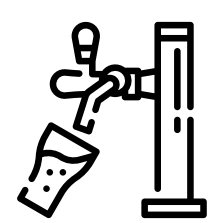
Ao conduzir uma pesquisa de mercado abrangente, é possível tomar decisões informadas sobre a viabilidade do serviço de chope, identificar áreas de oportunidade e desenvolver estratégias para se destacar em um mercado competitivo. Essa análise é crucial para o sucesso a longo prazo do serviço oferecido pelo seu bar ou restaurante.

02 ANÁLISE DE CUSTOS

Calcule os custos envolvidos na instalação do sistema de chope, manutenção, aquisição de barris, etc. A análise de custos é uma etapa crucial ao montar um serviço de chope, pois permite uma compreensão detalhada dos gastos envolvidos no negócio.

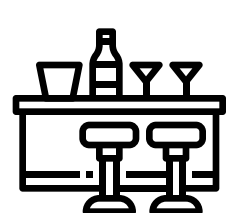
Aqui estão alguns pontos importantes a serem considerados ao realizar essa análise:

EQUIPAMENTOS



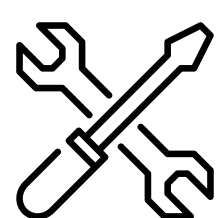
Avalie o custo de compra e instalação dos equipamentos necessários, como chopeiras, torneiras, reguladores de pressão, e outros dispositivos. Considere os custos associados ao treinamento da equipe para operar o sistema de chope de forma eficiente e segura.

INFRAESTRUTURA



Considere os custos de adaptação do espaço físico para a instalação do sistema, incluindo encanamento especializado e isolamento térmico, se necessário.

MANUTENÇÃO PREVENTIVA



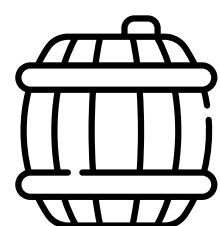
Estime os custos associados à manutenção regular do sistema para garantir seu funcionamento adequado. Isso pode incluir limpeza, substituição de peças desgastadas e verificações periódicas.

REPAROS EMERGENCIAIS



Reserve um orçamento para possíveis reparos inesperados que possam surgir ao longo do tempo.

CUSTO DOS BARRIS



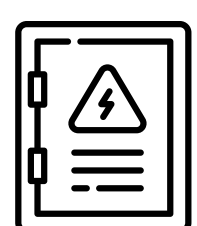
Calcule o preço de aquisição dos barris de chope. Considere se irá comprar ou alugar os barris.

GÁS



O sistema de chope utiliza gás para pressurizar o chope, calcule os custos associados à compra e recarga de cilindros de gás, vale ressaltar fazer uma pesquisa por preços de entrega e qual gás irá usar, se Gás Carbônico ou mistura com Nitrogênio.

ENERGIA ELÉTRICA



Estime os custos de energia elétrica para manter o sistema de chope em funcionamento.

ALUGUEL DO ESPAÇO



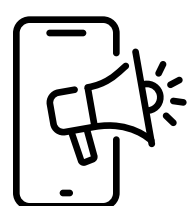
Se aplicável, inclua os custos de aluguel do local onde o serviço de chope será oferecido

LICENÇAS E TAXAS



Considere as despesas relacionadas a licenças, autorizações e taxas regulatórias.

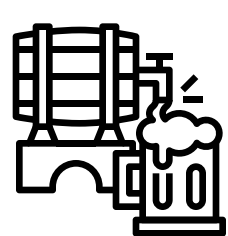
MARKETING



Reserve um orçamento para estratégias de marketing que promovam o seu serviço de chope.

CHOPEIRA

Escolha uma chopeira de qualidade e com capacidade adequada para atender à demanda do estabelecimento.



Optar por uma chopeira de alta qualidade é fundamental para garantir um serviço eficiente e a entrega de cerveja na temperatura ideal. Escolher uma marca confiável e reconhecida no mercado pode assegurar durabilidade e desempenho consistente.

A capacidade da chopeira deve ser escolhida com base na demanda prevista do estabelecimento. Leve em consideração o volume de clientes, eventos especiais e o espaço disponível.

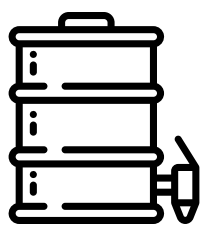
Uma escolha adequada ajuda a evitar longos períodos de espera e a manter a qualidade do chope.

DIVERSIDADE DE MARCAS E TIPOS



A diversidade de barris é crucial para atender aos gostos variados dos clientes. Ao adquirir barris de qualidade, certifique-se de considerar diferentes marcas e tipos de cerveja que deseja oferecer. Isso permitirá que o estabelecimento atenda a uma ampla gama de preferências, aumentando a satisfação dos clientes. Procure entender seu mercado local e quem são seus clientes

ARMAZENAMENTO ADEQUADO



Manter os barris de chope em condições ideais de armazenamento é essencial para preservar o sabor e a qualidade da cerveja. Certifique-se de ter um sistema de refrigeração eficiente e espaços adequados para armazenamento, levando em conta a quantidade de barris necessários para atender à demanda.

Deixe uma margem para imprevistos e contingências. Isso pode ajudar a lidar com custos não planejados que podem surgir durante a operação do negócio.

Ao analisar todos esses aspectos, você terá uma visão abrangente dos custos envolvidos na instalação e operação do seu serviço de chope, permitindo uma gestão financeira mais eficiente e uma melhor tomada de decisões.

03

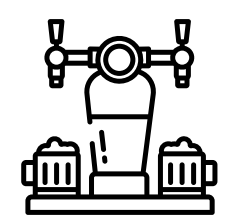
INSTALAÇÃO DO SISTEMA

POSICIONAMENTO DA CHOPEIRA



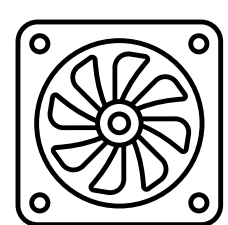
Instale a chopeira em um local de destaque e de fácil acesso para os clientes e funcionários.

LOCAL DE DESTAQUE



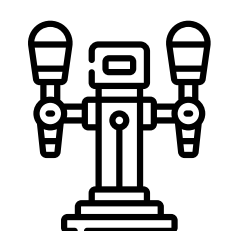
Escolha um local estratégico e de destaque para instalar a chopeira. De preferência, posicione-a em uma área visível para os clientes, onde possam facilmente identificar e acessar o serviço de chope. Isso contribui para a visibilidade do negócio e pode atrair a atenção de potenciais consumidores. Esteja atento para um local sempre arejado e longe da incidência direta da luz solar.

VENTILAÇÃO ADEQUADA



Verifique se há uma boa ventilação no local da chopeira para evitar o superaquecimento do equipamento. Manter uma temperatura estável é essencial para o correto funcionamento da chopeira e a preservação da qualidade da cerveja.

PROXIMIDADE DE OUTROS EQUIPAMENTOS



Evite posicionar a chopeira muito próxima a equipamentos que gerem calor excessivo. O calor pode impactar negativamente no desempenho da chopeira e na qualidade do chope servido.

CÂMARA REFRIGERADA



Avalie a instalação de uma câmara fria, para ter várias torneiras, é importante ter uma câmara fria para armazenar os barris de chope e mantê-los refrigerados prontos para servir. Essa mesma câmara fria poderá ser utilizada para instalação de torneiras para atendimento ao público.

Ao considerar esses aspectos durante a instalação do sistema de chope, o estabelecimento cria um ambiente favorável para a oferta do serviço, tanto para os clientes quanto para os funcionários.

Um posicionamento estratégico da chopeira não apenas facilita o acesso e a visibilidade, mas também contribui para uma operação eficiente e para a satisfação geral dos consumidores.

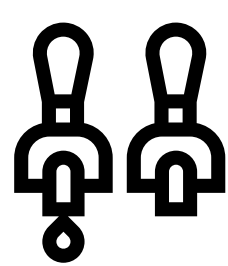


04 LINHAS DE CHOPE

Certifique-se de que as linhas de chope estejam adequadamente instaladas, limpas e refrigeradas para manter a qualidade da cerveja. As linhas de chope desempenham um papel crucial na manutenção da qualidade da cerveja servida em um estabelecimento.

CONFIGURAÇÃO PROFISSIONAL

Certifique-se de que as linhas de chope sejam instaladas profissionalmente. Uma instalação adequada considera a distância, a inclinação correta e o isolamento térmico das linhas.



Esses fatores são fundamentais para garantir que o produto seja dispensado corretamente, mantendo suas características de sabor e textura.



PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA

Estabeleça um protocolo de limpeza regular para as linhas de chope. A limpeza é essencial para remover qualquer acúmulo de resíduos, leveduras ou bactérias que possam comprometer a qualidade do produto.

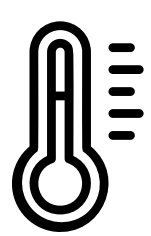


Certifique-se de seguir as orientações do fabricante e padrões de higiene da indústria.

O procedimento de limpeza do equipamento deve ser sistemático, estabeleça uma frequência para garantir o funcionamento correto e não ter riscos de contaminação do produto. Use produtos químicos específicos, aprovados pelo Ministério da Saúde e siga as instruções do fabricante.

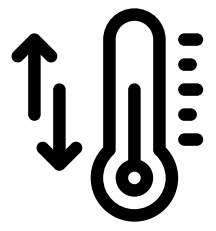
CONTROLE DE TEMPERATURA

Mantenha um sistema de refrigeração eficiente para as linhas de chope. A temperatura adequada é vital para preservar o frescor do chope e garantir que ela seja servida na temperatura ideal.



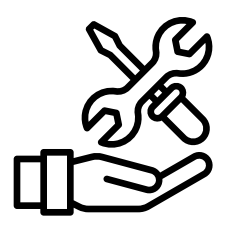
Monitore regularmente a temperatura das linhas para evitar variações indesejadas. Tenha sempre um técnico de confiança para eventuais manutenções corretivas.

PROTEÇÃO CONTRA VARIAÇÕES DE TEMPERATURA



Certifique-se de que as linhas de chope tenham isolamento térmico adequado para protegê-las contra variações de temperatura no ambiente. Isso é especialmente importante em locais onde a temperatura ambiente pode variar significativamente.

PROGRAMA DE MANUTENÇÃO



Implemente um programa de manutenção preventiva para as linhas de chope. Isso inclui verificações regulares, substituição de peças desgastadas e ajustes necessários para garantir o funcionamento contínuo e a qualidade da cerveja servida.

Ao abordar esses aspectos durante a instalação e manutenção das linhas de chope, o estabelecimento assegura que a cerveja seja dispensada de maneira consistente, preservando seu sabor, aroma e características visuais. Isso contribui para a satisfação dos clientes e para a reputação positiva do serviço de chope oferecido.



SELEÇÃO DE MARCAS E TIPOS DE CERVEJA

Ofereça uma variedade de marcas e tipos de cerveja para atender aos diferentes gostos dos clientes. Considere incluir opções locais e sazonais.

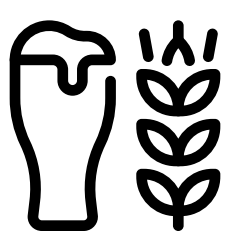
AMPLA GAMA DE ESTILOS

Busque oferecer uma ampla variedade de estilos para atender aos diferentes gostos dos clientes, estabeleça alguns estilos fixos e outros estilos para teste de rótulos sazonais. Inclua desde cervejas mais leves e refrescantes até opções mais robustas e complexas.



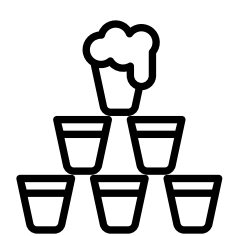
Dessa forma, os clientes terão a oportunidade de experimentar diferentes sabores e descobrir suas preferências. Mas atenção, estilos muito "extremos" podem não ser do agrado da maioria da sua clientela, isso pode gerar um produto parado em estoque, sem giro e conseqüentemente, prejuízo para o estabelecimento.

INCLUSÃO DE CERVEJAS LOCAIS



Considere incluir cervejas produzidas localmente em sua seleção. Cervejas locais muitas vezes têm um apelo especial para os consumidores, proporcionando uma experiência única e apoiando a indústria cervejeira local. Apoie sempre a Cerveja Local.

VARIEDADE AO LONGO DO ANO



Mantenha uma rotação de cervejas sazonais para oferecer novidades aos clientes ao longo do ano. Isso pode incluir cervejas de edição limitada, lançamentos sazonais ou aquelas associadas a eventos específicos.

ATUALIZAÇÃO REGULAR DA SELEÇÃO



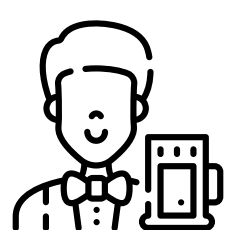
Esteja atento às tendências do mercado cervejeiro. Introduza novas marcas ou estilos populares para manter a seleção atualizada e alinhada às preferências em evolução dos consumidores.

DESCRIÇÕES E RECOMENDAÇÕES



Forneça descrições detalhadas das cervejas oferecidas e, se possível, recomendações de harmonização com alimentos. Isso ajuda os clientes a fazerem escolhas informadas e a explorar novos sabores de maneira mais confiante.

CONHECIMENTO SOBRE CERVEJAS



Capacite a equipe com conhecimento sobre as cervejas disponíveis. Treinamentos regulares ajudam os funcionários a responderem perguntas dos clientes e a oferecer sugestões personalizadas.

Oferecer uma variedade cuidadosamente selecionada de marcas e tipos de cerveja não apenas amplia as opções para os clientes, mas também contribui para a experiência única do serviço de chope.

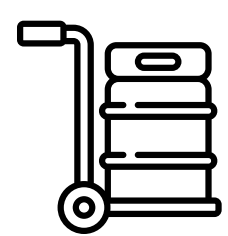
Essa abordagem atende à diversidade de preferências, permitindo que os clientes explorem o mundo da cerveja enquanto desfrutam do seu estabelecimento.



TREINAMENTO DA EQUIPE

Treine a equipe para lidar com a chopeira, desde a troca de barris até o serviço correto da bebida. Certifique-se de que estão cientes da importância de manter a higiene durante o processo.

TROCA DE BARRIS



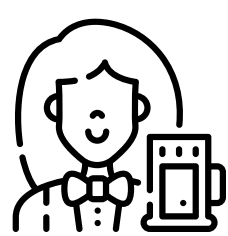
Certifique-se de que a equipe está capacitada para realizar a troca de barris de maneira eficiente e segura. Isso inclui o manuseio adequado dos barris, a conexão correta das linhas e a purga do sistema para garantir a integridade do sabor da cerveja.

MANUTENÇÃO BÁSICA



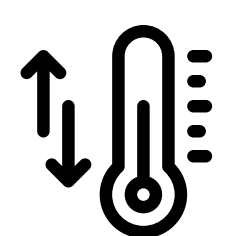
Forneça treinamento sobre a manutenção básica da chopeira, como limpeza regular, verificação de vazamentos e ajustes necessários. Isso contribui para o funcionamento consistente da chopeira.

TÉCNICA DE SERVIÇO



Treine a equipe na técnica correta de servir chope, incluindo a inclinação adequada do copo, o controle da pressão durante o serviço e a formação de uma boa espuma. Esses detalhes afetam diretamente a experiência do cliente.

CONTROLE DA TEMPERATURA



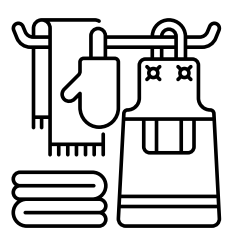
Enfatize a importância do controle adequado da temperatura do chope durante o serviço. Uma temperatura correta é crucial para garantir que a cerveja seja servida na condição ideal.

PROCEDIMENTOS HIGIÊNICOS



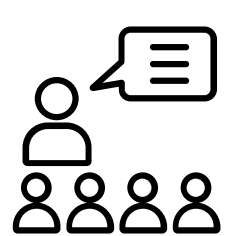
Destaque a importância de práticas higiênicas durante todo o processo, desde a manipulação dos barris até o serviço da bebida. Isso inclui a limpeza regular das linhas, dos bicos de saída e a higiene pessoal dos manipuladores.

USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)




Incentive o uso de EPI, como luvas e aventais, durante tarefas que envolvam o manuseio direto da chopeira ou dos barris.

SIMULAÇÕES E TREINOS



Realize simulações e treinamentos práticos para que a equipe possa aplicar o conhecimento adquirido. Isso inclui situações como lidar com picos de demanda, solucionar problemas com a chopeira e garantir a qualidade constante do serviço.

ORIENTAÇÕES SOBRE PRODUTO


 Treine a equipe para fornecer informações sobre os tipos de cerveja disponíveis, características de sabor e possíveis harmonizações com alimentos. Isso permite que ofereçam um atendimento mais consultivo e personalizado.

Ao investir no treinamento da equipe, o estabelecimento assegura não apenas a qualidade do serviço de chope, mas também contribui para a satisfação do cliente e para a reputação positiva do negócio.

O conhecimento e habilidades da equipe desempenham um papel crucial na criação de uma experiência agradável para os consumidores.

As atribuições dos treinamentos devem ser consideradas da seguinte forma:

ESTABELECIMENTO

 Deve dar treinamento a todos os seus colaboradores independente da rotatividade dos mesmos. Todos devem ter as informações operacionais da empresa, desde uma simples limpeza até a troca de componentes ou equipamentos do sistema.

FORNECEDOR DA CHOPEIRA



Instruir sobre a instalação e manutenção preventiva do equipamento. Indicar técnicos especializados para eventuais manutenções corretivas. Além disso, fornecer informações sobre a limpeza adequadas dos componentes da chopeira

FORNECEDOR DOS PRODUTOS DE LIMPEZA



Dar treinamento sobre os procedimentos adequados de uso dos sanitizantes na chopeira. O produto adequado e a concentração do sanitizante são cruciais para uma vida útil prolongada do equipamento.



07 PREÇOS E PROMOÇÕES

Estabeleça preços competitivos e considere a criação de promoções especiais para atrair clientes. Happy hours e combos podem ser estratégias eficazes.

ANÁLISE DE MERCADO



Antes de definir os preços, realize uma análise de mercado para entender a faixa de preços praticada por estabelecimentos similares na região. Isso ajudará a estabelecer preços competitivos que atraiam clientes sem comprometer a lucratividade.

CUSTOS E MARGENS



Leve em consideração os custos associados à compra de chope, manutenção de equipamentos, despesas operacionais e margens de lucro desejadas ao estabelecer os preços.

HAPPY HOURS



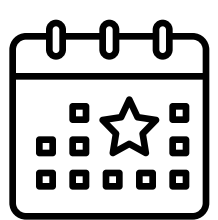
Considere a implementação de happy hours, períodos específicos do dia em que os preços do chope são reduzidos. Essa estratégia pode atrair clientes durante horários mais tranquilos e incentivar o consumo.

COMBOS E OFERTAS



Crie combos atraentes, como pacotes com preço especial para a compra de mais de um chope ou a combinação de chope com petiscos. Ofertas especiais podem aumentar o ticket médio e incentivar os clientes a experimentarem diferentes opções.

EVENTOS E CELEBRAÇÕES



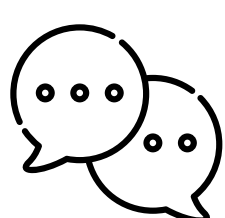
Alinhe promoções com eventos sazonais, feriados ou celebrações locais. Ofertas temáticas ou descontos especiais durante esses períodos podem atrair mais clientes.

LANÇAMENTO DE NOVOS PRODUTOS



Ao introduzir novas marcas ou tipos de cerveja, considere promoções de lançamento para incentivar os clientes a experimentarem as novidades.

COMUNICAÇÃO EFICAZ



Promova as promoções de forma eficaz, utilizando meios de comunicação como redes sociais, e-mail marketing ou placas no estabelecimento. Certifique-se de destacar os benefícios da promoção e a economia que os clientes podem obter.

MONITORAMENTO DE DESEMPENHO



Acompanhe regularmente o desempenho das promoções. Avalie se estão alcançando os objetivos desejados, como aumento nas vendas, atração de novos clientes ou fidelização da clientela.

Ao implementar uma estratégia de preços competitivos e promoções atrativas, o estabelecimento não apenas atrai clientes, mas também cria um ambiente propício para experiências agradáveis.

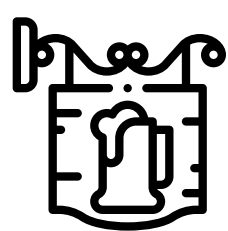
O equilíbrio entre preços justos, promoções estratégicas e comunicação eficaz pode ser fundamental para o sucesso contínuo do serviço de chope.



08 AMBIENTE ACOLHEDOR

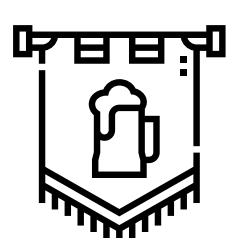
Crie um ambiente agradável e acolhedor para os clientes desfrutarem da experiência de tomar chope. Considere a decoração, iluminação e música.

TEMA COERENTE



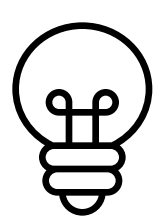
Desenvolva uma decoração que esteja alinhada com o conceito do seu estabelecimento e a proposta do serviço de chope. Elementos como mobiliário, cores e decorações temáticas podem criar uma atmosfera única.

ACESSÓRIOS E DETALHES



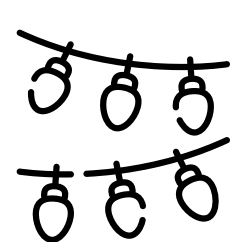
Adicione acessórios e detalhes que contribuam para a identidade visual do local. Isso pode incluir obras de arte, quadros, elementos relacionados à cultura cervejeira ou qualquer item que destaque o estilo do estabelecimento.

AMBIENTAÇÃO ADEQUADA



A iluminação desempenha um papel crucial na ambientação. Considere diferentes níveis de iluminação para criar áreas com atmosferas distintas. Por exemplo, uma iluminação mais suave em áreas de convívio e uma iluminação mais brilhante no balcão.

USO DE LUZES DECORATIVAS



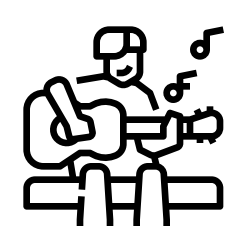
Explore o uso de luzes decorativas, como luminárias, cordões de luz ou velas, para criar um ambiente mais acolhedor e aconchegante, especialmente durante a noite.

SELEÇÃO ADEQUADA DE MÚSICA



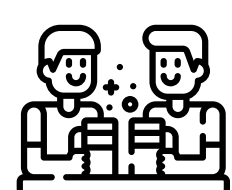
Escolha uma trilha sonora que complemente a atmosfera desejada. A música pode influenciar significativamente a percepção do ambiente. Considere preferências musicais da clientela e ajuste o estilo conforme a ocasião, mantendo um volume adequado para permitir a conversação.

EVENTOS MUSICAIS AO VIVO



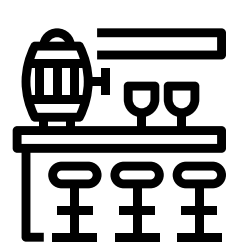
Se possível, organize eventos musicais ao vivo para proporcionar entretenimento adicional. Bandas locais ou artistas independentes podem agregar valor à experiência dos clientes.

MOBILIÁRIO CONFORTÁVEL



Escolha mobiliário que seja confortável e funcional. Cadeiras e mesas ergonômicas, almofadas ou assentos acolchoados podem melhorar o conforto dos clientes durante a permanência.

ESPAÇO BEM DISTRIBUÍDO



Certifique-se de que o espaço esteja bem distribuído para evitar aglomerações e permitir a movimentação fácil dos clientes. Isso contribui para uma experiência mais agradável.

EQUIPE TREINADA PARA RECEBER



Treine a equipe para recepcionar os clientes de forma calorosa e amigável. O atendimento personalizado ajuda a criar uma atmosfera acolhedora e convida os clientes a retornarem.

Ao investir na criação de um ambiente acolhedor, o estabelecimento não apenas atrai clientes, mas também constrói uma reputação positiva e fideliza a clientela. A atenção aos detalhes no ambiente pode transformar uma simples ida para tomar um chope em uma experiência memorável.



MANUTENÇÃO REGULAR

Mantenha uma rotina de manutenção regular para a chopeira, linhas de chope e outros componentes do sistema para garantir a qualidade do produto e evitar problemas técnicos.

HIGIENIZAÇÃO



Faça a higienização da chopeira e linhas de chope em intervalos regulares. Isso envolve a desmontagem de componentes, como torneiras e tubulações, para remover resíduos acumulados que podem comprometer a qualidade da cerveja. A higienização impede a formação de biofilme e a proliferação de leveduras e bactérias que afetam o sabor e a qualidade do produto.

USO DE SOLUÇÕES ADEQUADAS



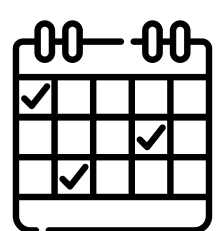
Utilize produtos de limpeza recomendados pela indústria cervejeira. Essas soluções são formuladas para garantir uma limpeza eficaz sem deixar resíduos prejudiciais.

LIMPEZA DOS EQUIPAMENTOS



Realize a limpeza regular dos equipamentos de refrigeração, como serpentinas e condensadores. Poeira e sujeira podem prejudicar a eficiência do sistema.

AGENDAMENTO REGULAR



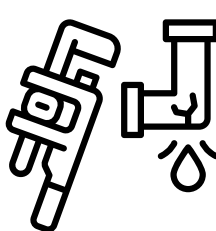
Estabeleça um programa de manutenção preventiva, agendando verificações regulares por profissionais qualificados. Essas verificações podem identificar potenciais problemas antes que causem falhas no sistema.

REGISTRO DE MANUTENÇÃO



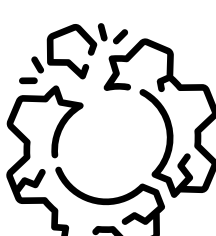
Mantenha registros detalhados de todas as atividades de manutenção realizadas. Isso inclui datas de limpeza, substituições de peças e quaisquer reparos efetuados.

VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTOS



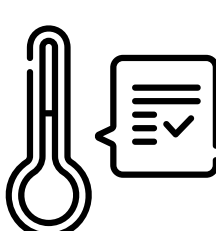
Regularmente, verifique se há vazamentos na chopeira. Vazamentos podem resultar em perda de pressão e, conseqüentemente, em um serviço inadequado do chope.

SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS DESGASTADAS



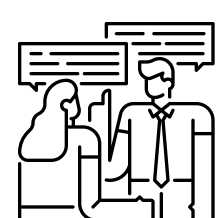
Esteja atento a peças desgastadas e substitua-as prontamente. Isso inclui gaxetas, selos e outros componentes que podem comprometer o desempenho da chopeira.

VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA



Regularmente, monitore e ajuste os equipamentos de refrigeração para garantir que as temperaturas estejam consistentes. Temperaturas inadequadas podem afetar negativamente a qualidade do chope.

CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE MANUTENÇÃO



Treine a equipe para reconhecer sinais de problemas técnicos e oriente-os sobre a importância de relatar imediatamente qualquer irregularidade. A colaboração da equipe é crucial para a detecção precoce de problemas.

Ao incorporar uma rotina de manutenção regular, o estabelecimento não apenas protege seus investimentos em equipamentos, mas também assegura a qualidade constante do chope servido. Essa prática é essencial para a satisfação dos clientes e para a reputação do serviço de chope oferecido.



MARKETING E PUBLICIDADE

Promova o serviço de chope através de estratégias de marketing, como redes sociais, parcerias com eventos locais e promoções sazonais.

Certifique-se que a agência ou profissional de marketing, responsável pela sua conta, entenda do setor. Caso negativo, invista em treiná-los. Nada pior que uma publicidade mal feita por quem não entende do que está escrevendo.

CRIAÇÃO DE CONTEÚDO ATRAENTE



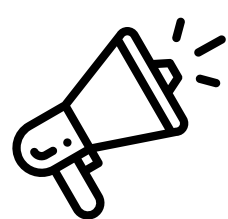
Mantenha perfis ativos e atualizados nas principais redes sociais, como Facebook, Instagram e Twitter. Publique conteúdo visualmente atrativo, destacando o ambiente, as opções de chope e eventos especiais.

ENGAJAMENTO COM A COMUNIDADE



Interaja com a comunidade online respondendo comentários, mensagens diretas e participando de conversas relevantes. O engajamento constrói uma comunidade online em torno do seu estabelecimento.

DIVULGAÇÃO DE PROMOÇÕES E EVENTOS



Utilize as redes sociais para divulgar promoções especiais, eventos, happy hours e novos produtos. As plataformas sociais oferecem um meio rápido e direto de comunicar informações aos clientes.

PARTICIPAÇÃO EM FESTIVAIS E EVENTOS



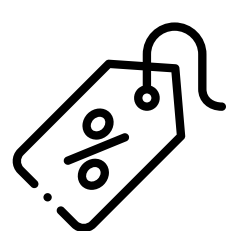
Estabeleça parcerias com eventos locais, festivais de cerveja ou eventos culturais. Participar desses eventos não apenas aumenta a visibilidade do seu estabelecimento, mas também cria oportunidades para atrair novos clientes.

PATROCÍNIOS E COLABORAÇÕES



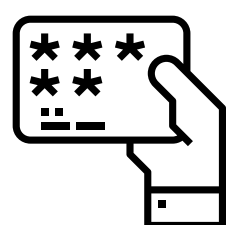
Considere patrocinar eventos locais ou colaborar com outros estabelecimentos para realizar eventos conjuntos. Isso pode ampliar a base de clientes e fortalecer a presença do seu serviço de chope na comunidade.

OFERTAS ESPECIAIS E DESCONTOS



Desenvolva promoções sazonais, como ofertas especiais durante feriados, estações do ano ou eventos específicos. Isso cria um senso de urgência e incentiva os clientes a aproveitarem as ofertas enquanto estão disponíveis.

PROGRAMAS DE FIDELIDADE



Implemente programas de fidelidade ou cartões de desconto que incentivem os clientes a retornarem regularmente. Esses programas podem ser divulgados por meio de marketing digital e presencial.

CAMPANHAS PERSONALIZADAS



Utilize o e-mail marketing para enviar campanhas personalizadas, como newsletters mensais com informações sobre novos produtos, eventos futuros e ofertas exclusivas para assinantes.

SEGMENTAÇÃO DE CLIENTES



Segmentar a base de clientes permite enviar mensagens específicas para diferentes grupos de clientes com base em preferências, comportamentos de compra e histórico de interações.

ANÚNCIOS EM MÍDIAS LOCAIS



Considere anúncios em jornais locais, rádio comunitária ou em sites regionais. A publicidade local ajuda a atingir diretamente a audiência-alvo na sua área de influência.

COLABORAÇÕES COM BLOGUEIROS LOCAIS



Parcerias com blogueiros ou influenciadores locais também podem aumentar a visibilidade do seu serviço de chope, especialmente se eles têm um público significativo na região.

Ao implementar estratégias de marketing e publicidade, o estabelecimento cria conscientização sobre seu serviço de chope, atrai novos clientes e fomenta a fidelidade da clientela existente.

A combinação de presença online, parcerias locais e promoções estratégicas contribui para o sucesso contínuo do negócio.



11 FEEDBACK DOS CLIENTES

Esteja aberto ao feedback dos clientes e faça ajustes conforme necessário. A satisfação do cliente é crucial para o sucesso do serviço de chope.

12 SERVIÇO DE DELIVERY COM CHOPEIRAS

Uma modalidade muito interessante nesse setor é o Serviço de Delivery. Este consiste em fazer uma ponte entre a fábrica e o cliente final através de experiências. Todos os tópicos abordados acima são aplicáveis a esta modalidade. Esse serviço abrange desde o atendimento de um churrasco para poucas pessoas até eventos cervejeiros com públicos grandes.

O investimento seria na aquisição de chopeiras, cilindros de gás, mangueiras, válvulas e conexões; além de um veículo apropriado para este fim.

As atribuições de quem for realizar esse serviço:

Recolhimento dos barris adquiridos pelo cliente junto a cervejaria.

Avaliação de qual equipamento mais adequado ao evento: chopeira a gelo ou elétrica.

Entrega dos materiais no endereço combinado.

Montagem do sistema de serviço de chope que consiste na chopeira, cilindro, mangueiras e válvulas.

Recolhimento de todos os equipamentos em data e hora combinadas com o cliente.

Devolução dos barris a cervejaria.

Manutenção e limpeza das chopeiras, válvulas e mangueiras.

Muitas cervejarias não investem em equipamentos para delivery, por considerar um ativo muito alto para um pay back muito longo ou até mesmo inexistente. Esse serviço pode ser revertido para o contratante mediante negociações entre as três partes envolvidas: cervejaria, cliente e entregador.



CONCLUSÃO

Ao seguir esses passos e adaptá-los à realidade do seu estabelecimento, você estará no caminho certo para oferecer um serviço de chope de qualidade e atrair clientes para o seu bar ou restaurante.



COMO MONTAR UM SERVIÇO DE CHOPE DE QUALIDADE NO MEU BAR OU RESTAURANTE?

TEXTO: Adriana Lara

REVISÃO: Leonardo Cotta Dinardi - Cervejeiro da Cervejaria Astúcia

IMAGENS: Freepik, Flaticon

PROJETO GRÁFICO: Paulo PSilva

DIAGRAMAÇÃO: João Emanuel S. Ramos

abrasel

SEBRAE