



 **VENDA
OTIMIZADA**

Todos os direitos reservados.

O conteúdo deste manual é propriedade da editora e dos autores.

Não é autorizada a reprodução deste manual sem a autorização expressa e por escrito dos autores.

O manual não poderá ser revendido, nem cedido a terceiros.

Autorizamos e aconselhamos que imprima o manual para efeitos de trabalho

Edições Venda Otimizada

clientes@vendaotimizada.com

Índice:

- *1 – Introdução*
- *2 – Exposição de produtos*
- *3 – Exposição de objetos decorativos*
- *4 – Montras*

1 – Introdução

Este livro está dividido em três temas:

- A exposição de produtos
- A exposição de objetos decorativos
- Montras

Na exposição temos que distinguir entre a exposição dos produtos que vendemos e a exposição de objetos decorativos, que como vamos ver têm um papel muito importante na valorização do produto.

Por último vamos falar de montras.

Na transformação da sua padaria, confeitaria ou café, você tanto pode começar pela decoração, como pode começar pela exposição. Apenas tenha cuidado para que a exposição de objetos decorativos e a decoração tenham o mesmo estilo.

Mas tirando isso, você pode começar por onde muito bem entender.

O objetivo da exposição é a de que os seus clientes reparem nos seus produtos e nas suas mensagens, tudo o resto serve apenas para criar

Exposição de Produtos em Padarias e Confeitarias

o ambiente e não deve distrair o olhar dos seus clientes.

As confeitarias, padarias e cafés tornaram-se, na maior parte, numa grande confusão de mensagens e de cores. Têm publicidade em todo o lado.

Os fornecedores de bebidas, gelados, pastilhas elásticas, entre outros, descobriram a maneira mais barata de fazer publicidade. Oferecem autocolantes, expositores de batatas fritas, guarda-sois, toldos, caixotes do lixo, entre outros e os comerciantes aceitaram expo-los nas lojas. O resultado é uma confusão de cores e marcas, que distraem os seus clientes do que verdadeiramente lhe interessa a si – que eles reparem nos seus produtos ou mensagens.

Já tentou por um cartaz, com uma promoção, e depois chegou à conclusão que ninguém reparou no cartaz. Porque será? Acha que alguém consegue encontrar a sua mensagem no meio de tanta confusão.

Não é apenas uma questão estética, apesar de esta também ser importante. Tal como na televisão os seus clientes depois de verem tanta publicidade nem vão reparar nos seus produtos. Essa publicidade vai ter o efeito contrário ao que pensa que tem – vai fazer diminuir as suas vendas, e não aumentar.

Repare nas grandes cadeias de restaurantes ou confeitarias. Não vê publicidade a outras marcas. No máximo poderá ter a publicidade a uma marca, e sempre de uma forma discreta.

Exposição de Produtos em Padarias e Confeitarias

Nos supermercados, as marcas têm que pagar (e muito) aos supermercados para terem publicidade em exposição. Quanto é que lhe pagam por terem publicidade no vidro da sua loja?

IMPORTANTE: Retire toda a publicidade das marcas dos seus fornecedores – Só assim fará com que os seus clientes reparem nos seus produtos e nos seus cartazes.

O objetivo principal da exposição interior é que os seus clientes reparem e comprem os seus bolos, pães, bebidas, etc.

2 - Exposição De Produtos

Exponha para dar a ideia de ter muitos produtos

Entrar numa confeitaria ou padaria e ver que não existem quase nenhuns produtos para vender, é desagradável.

Muitos clientes irão sair da loja sem comprar nada.

As pessoas gostam de ver uma grande quantidade e variedade de bolos (ainda que depois comprem quase sempre os mesmos). Por isso, mesmo que não tenha muitos produtos, deve expor de maneira a parecer que tem muitos. As prateleiras devem estar sempre com aspeto de estar cheias.

Mas então como fazer?

Aqui ficam alguns conselhos:

- Expositores com prateleiras que sejam removíveis facilitam a exposição. Desta forma quando você tiver menos produtos para expor, retire prateleiras e aumente o espaço entre prateleiras. Desta forma vai parecer que o espaço está mais ocupado.
- Prateleiras que podem ser inclinadas, também ajudam a que pareça que existem mais produtos, para além de que permite que o cliente veja melhor os produtos.

Exposição de Produtos em Padarias e Confeitarias

- Os recipientes onde coloca os produtos se forem de cor acastanhada, faz com que pareça que existem mais produtos. O mais utilizado são cestos em vime ou madeira. Por questões de limpeza, pode colocar uma placa de acrílico transparente ou uma folha de papel de ir ao forno (castanho), entre o recipiente e os produtos.



Repare no exemplo da foto acima. As prateleiras estão inclinadas, o que faz com que ocupem mais espaço. Por outro lado estão expostas em cestos. Se aumentar o espaço entre cestos, vai parecer que as prateleiras continuam cheias, apesar dos produtos serem menos.