



PLANO DE MARKETING

RESTAURANTE FIT FOOD



INTEGRANTES

Ana Carolina Lopes Mota

Daniele Cristiane de Lima

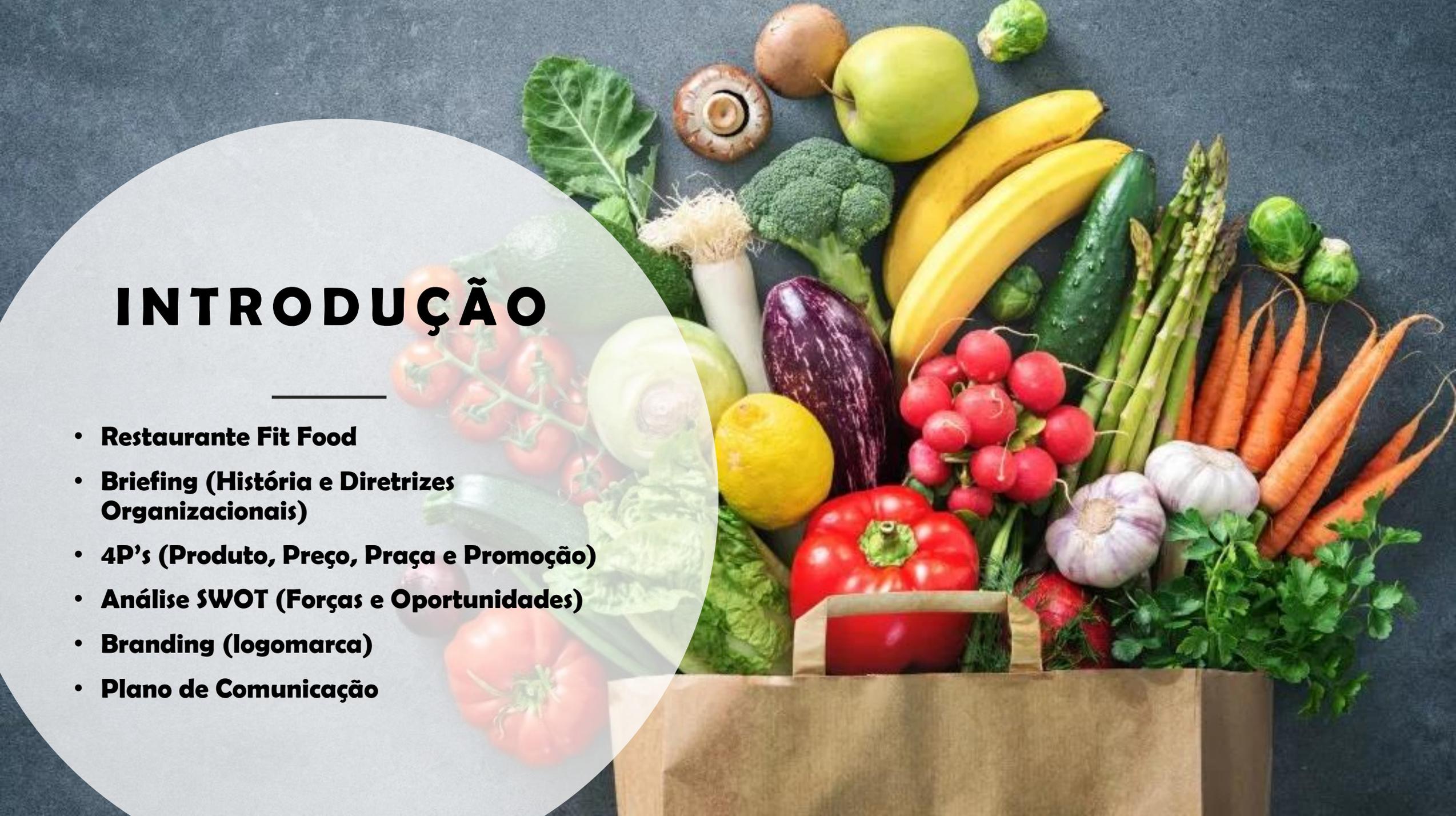
Giovanna Miranda Quinquinel Costa

Jéssica Alessandra Medeiros

Curso: Administração

Matéria: Administração em Marketing

Professora: Renata



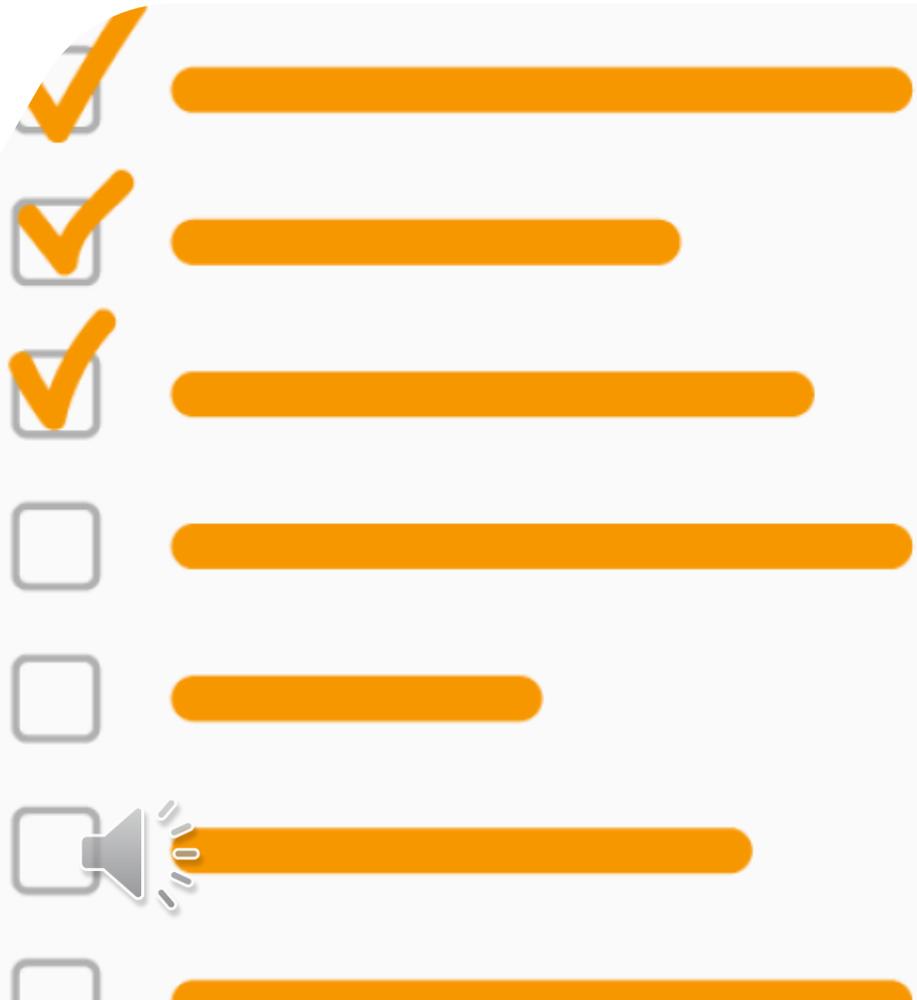
INTRODUÇÃO

- **Restaurante Fit Food**
- **Briefing (História e Diretrizes Organizacionais)**
- **4P's (Produto, Preço, Praça e Promoção)**
- **Análise SWOT (Forças e Oportunidades)**
- **Branding (logomarca)**
- **Plano de Comunicação**

BRIEFING

História:

- **Quatro colegas descobriram que tinham interesses em comum**
- **Ana Carolina: gerente financeira – caixa**
- **Jéssica Alessandra: supervisora geral – garçonete**
- **Daniele Cristiane: gerente de marketing – cozinheira**
- **Giovanna Miranda: gerente de compras - cozinheira**



DIRETRIZES ORGANIZACIONAIS



MISSÃO

**Oferecer um espaço
aconchegante**

**Incentivar a alimentação
saudável**

**Preços acessíveis de forma
rápida, prática e com qualidade**

Novo hábito alimentar



VISÃO

Atendimento ao cliente

**Alta qualidade dos produtos e
serviços disponíveis**



VALORES

Inovação;

**Respeito ao ser humano
(empatia);**

Respeito a natureza;

Qualidade;

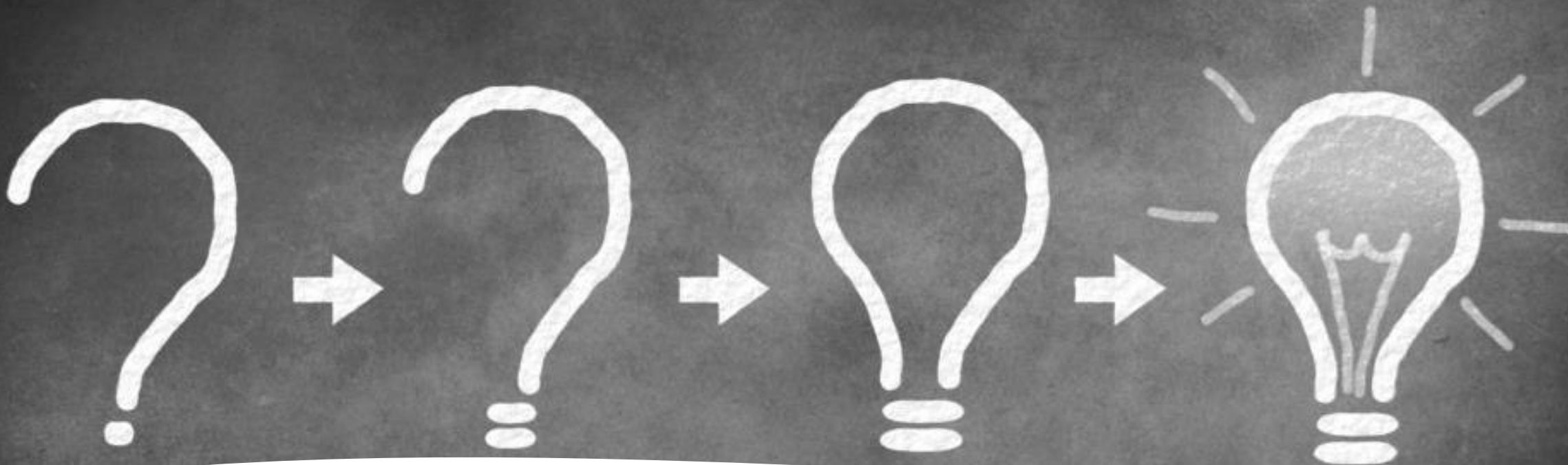
Acessibilidade

POSICIONAMENTO

- **Posicionamento: proporcionar opções para hábitos de vida e alimentação mais saudáveis;**
- **Concorrência:**

	Qualidade	Preço	Condições de Pagamento	Localização	Atendimento	Serviços aos clientes	Garantias oferecidas
Fit Food	Alta Variação de pratos Variação de sucos Produtos orgânicos Entregas Preparamos encomendas Ambiente agradável e aconchegante	Preço baixo Acessível	Dinheiro Cartão de débito Cartão de crédito Vale refeição	Localizado no centro Tem parceria com estacionamento próximo	Excelente Atendimento de qualidade Atendimento presencial Atendimento online	Pratos para o almoço Pratos para a janta Lanches naturais Sucos Vitaminas	Produtos orgânicos Produtos frescos Fornecedores excelentes Pratos exclusivos Pratos para pessoas com restrições alimentares
Varejão Coma Bem	Média Vende somente saladas picadas e comidas congeladas Não apresenta grande variação no cardápio Não entrega	Preço médio Não é acessível Não tem promoções Só vende combos, não vende pratos individuais	Dinheiro	Não é no centro Não tem estacionamento	Regular Não tem redes sociais Há somente um atendente Não aceita encomendas	Apenas saladas picadas Funciona somente durante a semana	Frutas, legumes e verduras orgânicos
Ópera Mix	Média Apenas pratos gourmets	Preço alto Para alta classe social	Dinheiro Cartão Crédito Cartão Débito	Próximo ao centro	Bom	Apenas almoço Não funciona aos domingos Não funciona aos feriados	Produtos de qualidade Ambiente requintado





BRIEFING

- **Problema: Adquirir maior engajamento nas redes sociais**
- **Objetivos: Alcançar mais seguidores na plataforma Instagram e obter maior sucesso na divulgação do restaurante.**
- **Plano de Ação**
- **Público alvo**
- **Cultura de consumo dos produtos oferecidos pela Fit Food**



4P's (PRODUTO, PREÇO, PRAÇA E PROMOÇÃO)

Produto:

- **Alimentos e mercadorias selecionadas, saudáveis e orgânicas**
- **Fornecedores**
- **Atendimento de qualidade**
- **Experiência**
- **Variedade no cardápio**



4P's (PRODUTO, PREÇO, PRAÇA E PROMOÇÃO)

Preço:

- **Despesas, custos e lucros**
- **Margem de lucro de 50% a 150%**
- **Sucos**
- **Diversas formas de pagamento**
- **Parcerias**

4P's (PRODUTO, PREÇO, PRAÇA E PROMOÇÃO)



Praça:

- Site
- Delivery
- Público fitness e esportista
- Centro da cidade





4 P's (PRODUTO, PREÇO, PRAÇA E PROMOÇÃO)

Promoção:

- **Redes sociais**
- **Rádio**
- **Aplicativos de delivery**
- **Mercados**
- **Parcerias**



ANÁLISE SWOT



Forças:

- **Cardápio variado**
- **Preço acessível**
- **Localização**
- **Serviços de entrega**
- **Ambiente agradável**

Oportunidades:

- **Diferencial no mercado**
- **Falta de restaurantes para o público fitness**
- **Restaurante não disponibilizar espaço kids**

BRANDING



Escolha do nome



Escolha do Slogan



Cores do restaurante



FIT FOOD

ESCOLHA DO NOME

ESCOLHA DO SLOGAN



CORES DO RESTAURANTE



PLANO DE COMUNICAÇÃO





Fit Food Tatui

@FitFoodTatui · Restaurante

Enviar mensagem

Página inicial Avaliações Fotos Sobre Mais

Curtir 🔍 ⋮

Sobre Ver tudo

1 pessoa curtiu isso, incluindo 1 dos seus amigos

Criar publicação

Foto/vídeo Localização Marcar amigos

FIT FOOD TATUI

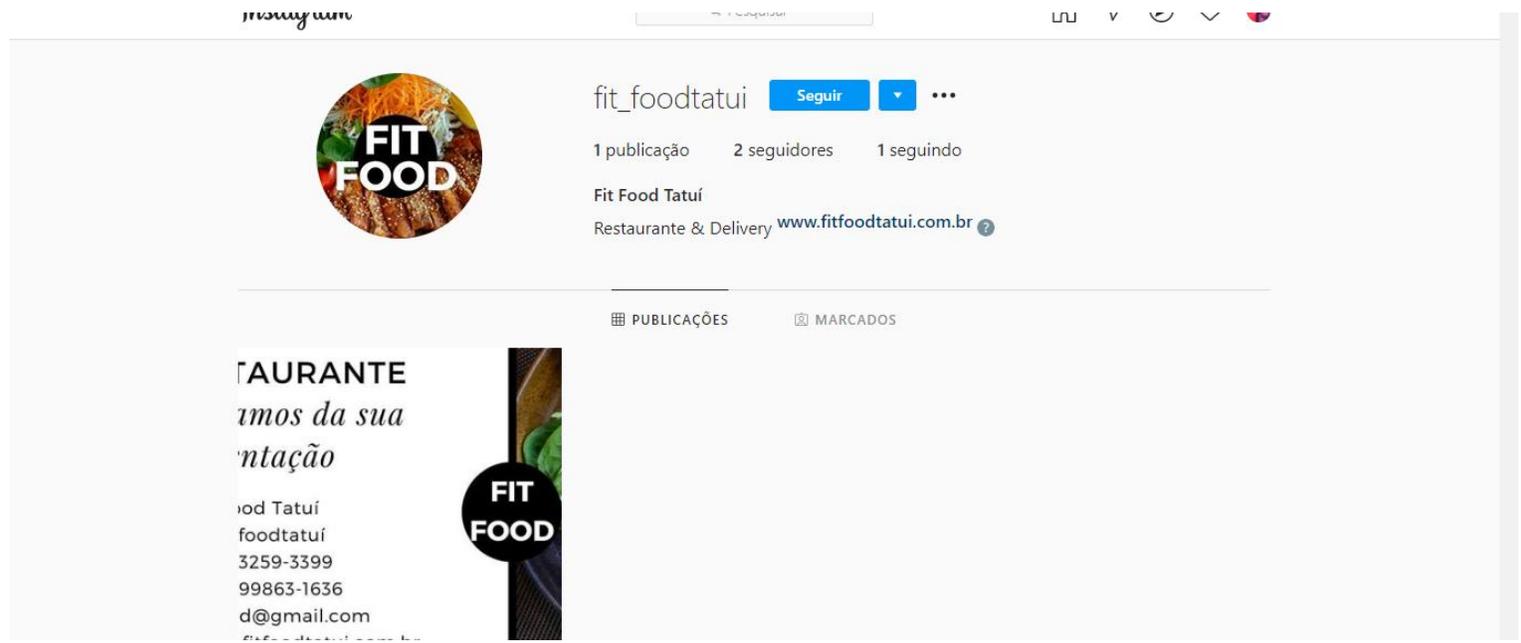
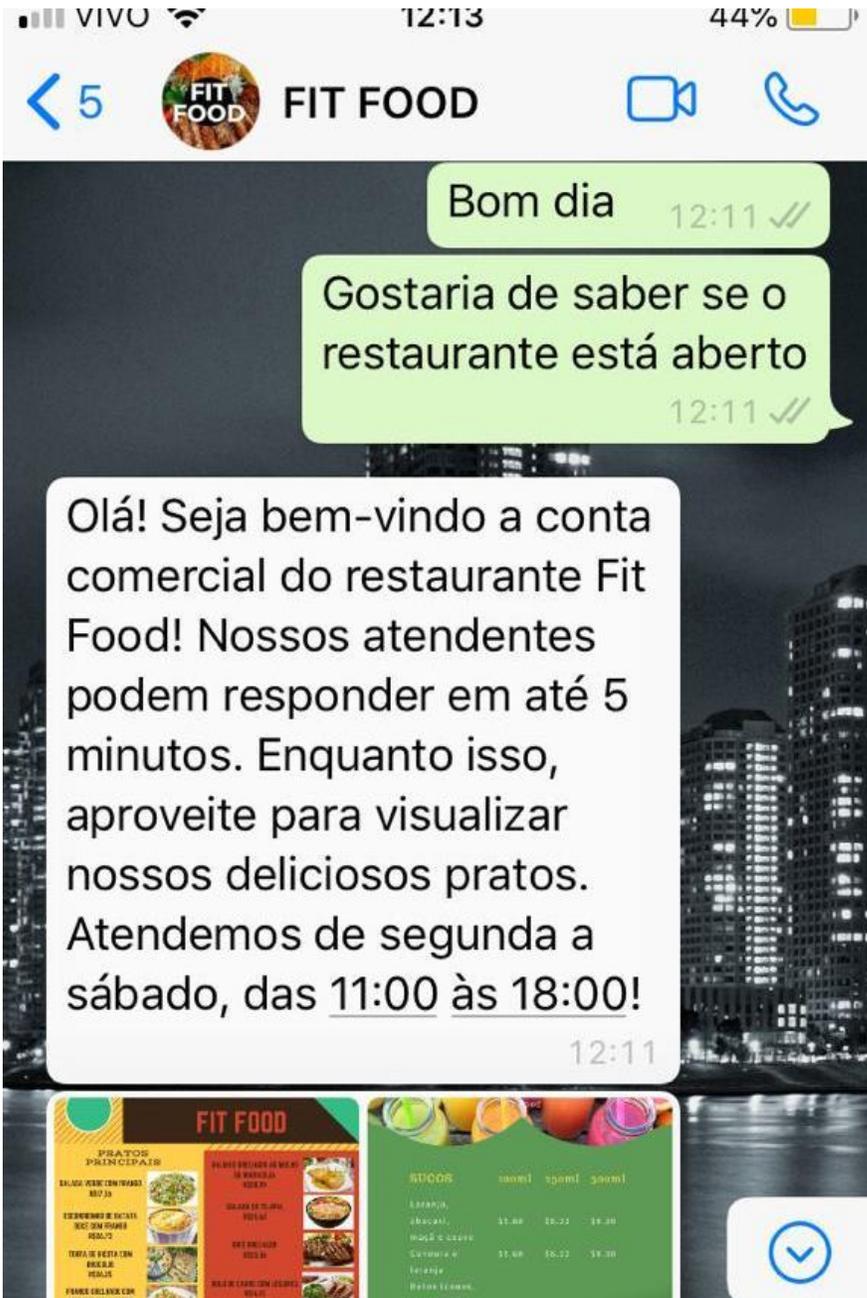
Início Menus Blog

- Facebook: R\$0,30 a R\$0,50, maior alcance, conhecer os produtos
- Site: R\$15,85 (hospedagem) e R\$35,00 (domínio), relacionamento acessível
- LinkedIn: R\$79,99, distribuir maior contato, aproximar

1 - CAMPANHA DE COMUNICAÇÃO PARA PRODUTO E/ OU SERVIÇO



LinkedIn®



RESTAURANTE FIT FOOD

PRATOS PRINCIPAIS

SALADA VERDE COM FRANGO R\$17,56		SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ R\$28,29	
ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM FRANGO R\$26,73		SALADA DE TILÁPIA R\$25,62	
TORTA DE RICOTA COM BROCOLIS R\$26,25		BIFE GRELHADO R\$23,36	
FRANGO GRELHADO COM LEGUMES GRATINADOS R\$25,54		BOLO DE CARNE COM LEGUMES R\$14,15	
STRODONOFF DE CARNE LIGHT R\$23,10		SALADAS	
PEIXE (CACAÓ) COM LEGUMES NA PRESSÃO R\$21,38		SALADA VERDE MISTA R\$2,35 <small>Alface e tomate à vontade</small>	SALADA PRIMAVERA CROCANTE COM ABACATE R\$3,29 <small>Espinaca, Dicois, abacate, abobrinha e tomate cereja</small>
SOBREMESAS		SALADA SIMPLES R\$8,02 <small>Alface, tomate, cenoura, beterraba, cenoura, brocolis, pepino</small>	SALADA COLORIDA E CROCANTE R\$14,87 <small>Polvo, cenoura, abobrinha, espinaço, milho, tomate, alface, abacate, maionese e azeitona salgada</small>
TORTINHA FIT DE LIMÃO E MARACUJÁ R\$9,90	BRIGADEIRO FIT R\$9,32	ADICIONAIS	
COOKIE S/ FARINHA COM BANANA AVEIA E CHOCOLATE AMARGO R\$7,74	MOUSSE DE MARACUJÁ FIT R\$8,99	BATA DOCE R\$2,30	PURÊ DE BATATA DOCE R\$7,24
BOLO DE BANANA E AMEIXA R\$5,48		FRANGO GRELHADO R\$2,86	PORCÃO DE ARROZ BRANCO (200G) R\$2,70
			PORCÃO DE ARROZ INTEGRAL (200G) R\$5,82



SUCOS

SUCOS	100ml	250ml	500ml
Limão Siciliano com manjeriço	\$5.60	\$6.22	\$8.30
Melancia com gengibre	\$5.60	\$6.22	\$8.30
Suco verde de Abacaxi com pepino	\$5.60	\$6.22	\$8.30
Beterraba, cenoura e acerola	\$5.60	\$6.22	\$8.30
Ameixa, mamão e laranja	\$5.60	\$6.22	\$8.30
Maçã, pera e gengibre	\$5.60	\$6.22	\$8.30

TODO DIA UM PRATO + BARATO



10% DE DESCONTO

CONSULTE O GARÇOM PARA SABER QUAL É O PRATO DO DIA

RESTAURANTE

Cuidamos da sua alimentação




f Fit Food Tatuí

@ @fit_foodtatuí

☎ (015) 3259-3399

📞 (015) 99863-1636

✉ fitfood@gmail.com

🌐 www.fitfoodtatuí.com.br

3 - PROMOÇÃO DE VENDA

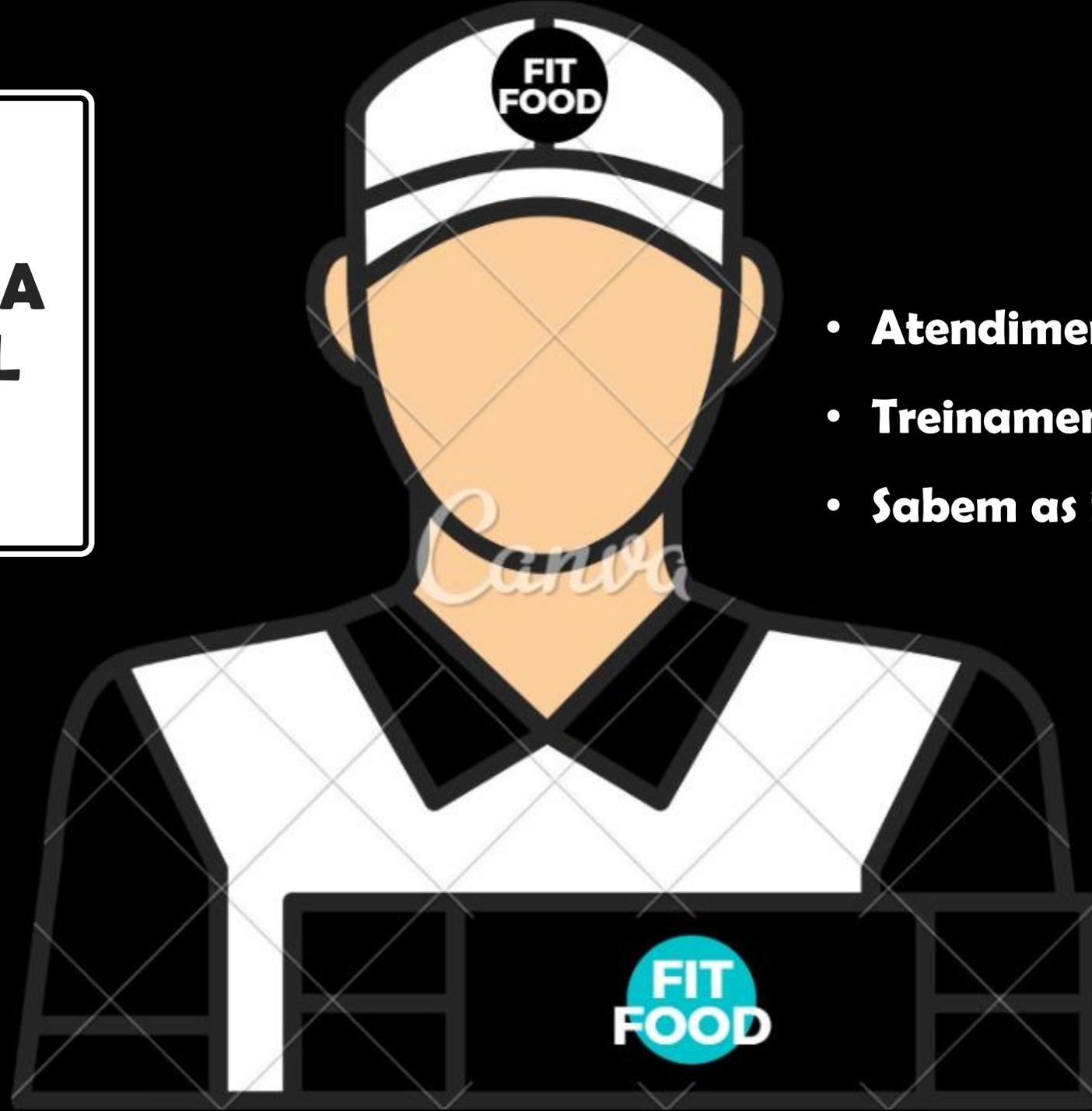
- Impressos e formulários
- Promoção e merchandising
- Produtos e serviços

3 - PROMOÇÃO DE VENDA

- **Pessoal**
- **Transporte**
- **Ambiente**



4 - VENDA PESSOAL



- **Atendimento**
- **Treinamento**
- **Sabem as informações**

	<p>(15) 99671-8832 www.tvtem.com.br/itapetininga</p>
	<p>(15) 3251-4939 www.radiotemurafm.com.br</p>
	<p>(15) 3251-1788 www.guiatatui.com.br</p>
	<p>(15) 3259-5959 www.jornaloprogresso.com.br</p>
	<p>(15) 3252-1908 www.revistahadar.com.br</p>

5 – PUBLICIDADE



CONCLUSÃO

- **Sentir na pele o que é ser empreendedor**
- **Valorizar o marketing**
- **Planejamento**
- **Identificar oportunidades no mercado**

AGRADECIMENTOS



**Agradecemos pela atenção e
colaboração da professora Renata e
de todos os alunos. Esperamos que
você tenham gostado da
apresentação, e que com ela tenham
conhecido um pouco sobre o plano de
marketing do nosso restaurante: “Fit
Food”.**