

Todo empresário sabe que cada passo de um negócio precisa ser cuidadosamente planejado. Da ideia até a comercialização, existem várias etapas que podem contribuir para o sucesso da empresa. E o design tem um papel importante nisso. **Com conhecimento especializado é possível reduzir os custos, aumentar a produtividade e se diferenciar entre os concorrentes.** Para aproveitar as oportunidades do mercado, crie soluções inovadoras!

**COM O DESIGN, SEU NEGÓCIO PODE:**

#### CRIAR AFINIDADES COM O CLIENTE

A marca é a identidade do seu negócio. É ela que cria uma ligação emocional com os clientes. Para reforçar essa empatia, utilize a marca na decoração do empreendimento e nos materiais que estiverem em contato direto com o público. Fique atento para que a marca transmita os valores da sua empresa.

#### DIVULGAR BEM O SEU EMPREENDIMENTO

O cliente é influenciado a ir ao restaurante cujo nome circula entre conhecidos e amigos. Ser memorável é comunicar-se, e a internet oferece canais para facilitar essa presença entre as pessoas. Além de manter um site próprio, utilize as redes sociais e os portais especializados para atrair os clientes.



#### VALORIZAR O AMBIENTE

Para transformar a refeição em uma inesquecível experiência, é preciso criar algo especial nas instalações. A criatividade na decoração pode ser um ganho da empresa. Ao fazer de seu empreendimento um local formal ou descontraído, tradicional ou moderno, temático ou padronizado, com identidade local ou global, o profissional de design torna seu negócio memorável.

#### ILUMINAR DE MANEIRA ADEQUADA

A primeira impressão do cliente é muito influenciada pela iluminação geral, que deve ser cuidadosamente planejada para se tornar funcional e agradável. A decoração pode ser valorizada quando objetos de destaque são iluminados com a tonalidade e intensidade certas. Lâmpadas eficientes que considerem o conforto térmico do ambiente é um dos fatores essenciais no projeto.

#### CRIAR UMA CIRCULAÇÃO ADEQUADA

Ao facilitar a movimentação das pessoas e produtos dentro da empresa, é possível determinar a melhor a posição e as dimensões de ambientes como bar, balcões, banheiros e cozinha. É por isso que seu negócio precisa de um espaço funcional.

#### SER ACESSÍVEL

É importante que seu negócio esteja pronto para receber todas as pessoas. O profissional de design em parceria com o arquiteto, sabe a melhor forma de instalar rampas, adaptar banheiros e planejar outras medidas que facilitem a circulação e o atendimento aos clientes com características especiais.

#### FAZER COM QUE OS CLIENTES QUEIRAM VOLTAR

A música, o serviço impecável e os pratos montados de maneira original podem tornar a experiência tão gostosa quanto a refeição. Invista em elementos que vão além do paladar. O visual, o aroma, o som podem diferenciar o seu negócio dos demais.

#### ZELAR PELO BEM ESTAR DOS FUNCIONÁRIOS

Equipamentos e ferramentas melhor adaptados para a realização de cada tipo de atividade na sua empresa, preservam a saúde e a segurança da equipe. Um especialista pode indicar as melhores soluções para a sua realidade.



#### SER SUSTENTÁVEL

A sua empresa pode economizar nos custos, cultivar uma imagem positiva no mercado e ajudar o meio ambiente com apenas alguns cuidados. Consulte um profissional de design e melhore, por exemplo, a forma como você compra e prepara os alimentos, utiliza água e energia e trata o lixo.

#### VESTIR BEM PARA RECEBER O CLIENTE

O uniforme usado pela equipe depende da proposta da sua empresa. Seja uma camiseta padronizada, seja um traje formal completo, o uniforme deve ser planejado para refletir sua identidade, ou seja, ser a extensão de sua marca.

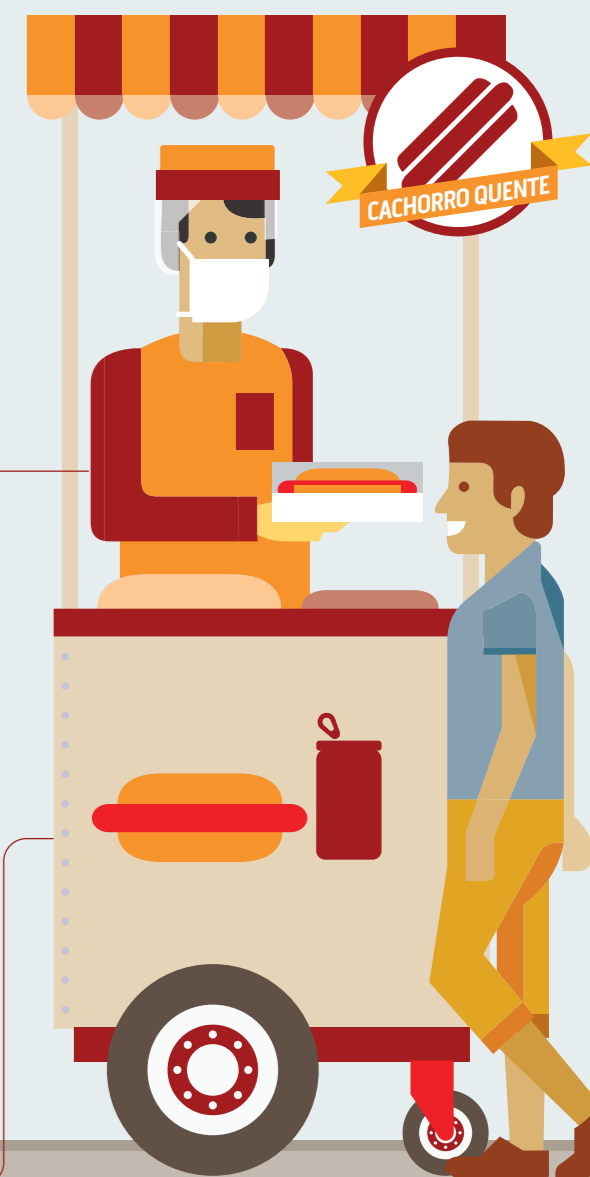


#### FAZER DO CARDÁPIO A ALMA DO NEGÓCIO

O design transforma o menu em um grande atrativo. Ele valoriza os produtos que você oferece e torna o cardápio a alma do negócio. Invista em fotos feitas especialmente para esse uso, pois muitos clientes fazem escolhas mais pelas imagens do que pelas descrições. Avalie também se um cardápio digital cabe no projeto de seu negócio. A experiência interativa pode ser apreciada por seu cliente.

#### PRODUZIR ALIMENTO SEGURO

Independentemente do porte da empresa, produzir alimento seguro é coisa séria. Sua venda deve prezar sempre pela higiene. Um consultor pode acompanhar o projeto de construção ou a reforma do estabelecimento para garantir sua adequação às normas sanitárias e exigências dos órgãos fiscalizadores.



O DESIGN É PARA TODAS AS EMPRESAS.

O DESIGNER CONHECE O MERCADO E O CONSUMIDOR. ELE ANALISA E SOLUCIONA PROBLEMAS COM CRIATIVIDADE E CAPACIDADE TÉCNICA.

O Design é uma importante e eficiente ferramenta de diferenciação de produtos, processos e serviços; é um meio criativo e funcional para atender as necessidades e desejos dos clientes.

Infográfico: Heyboo Design Studio / Anderson Araújo com textos de Roberta Machado  
Fontes: Sebrae/ Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel)/ Fastco

PROCURE O SEBRAE E SAIBA COMO UTILIZAR O DESIGN PARA AUMENTAR A COMPETITIVIDADE DE SEU NEGÓCIO  
0800-570-0800

