



COMO USAR O TIKTOK PARA DIVULGAR SEU RESTAURANTE

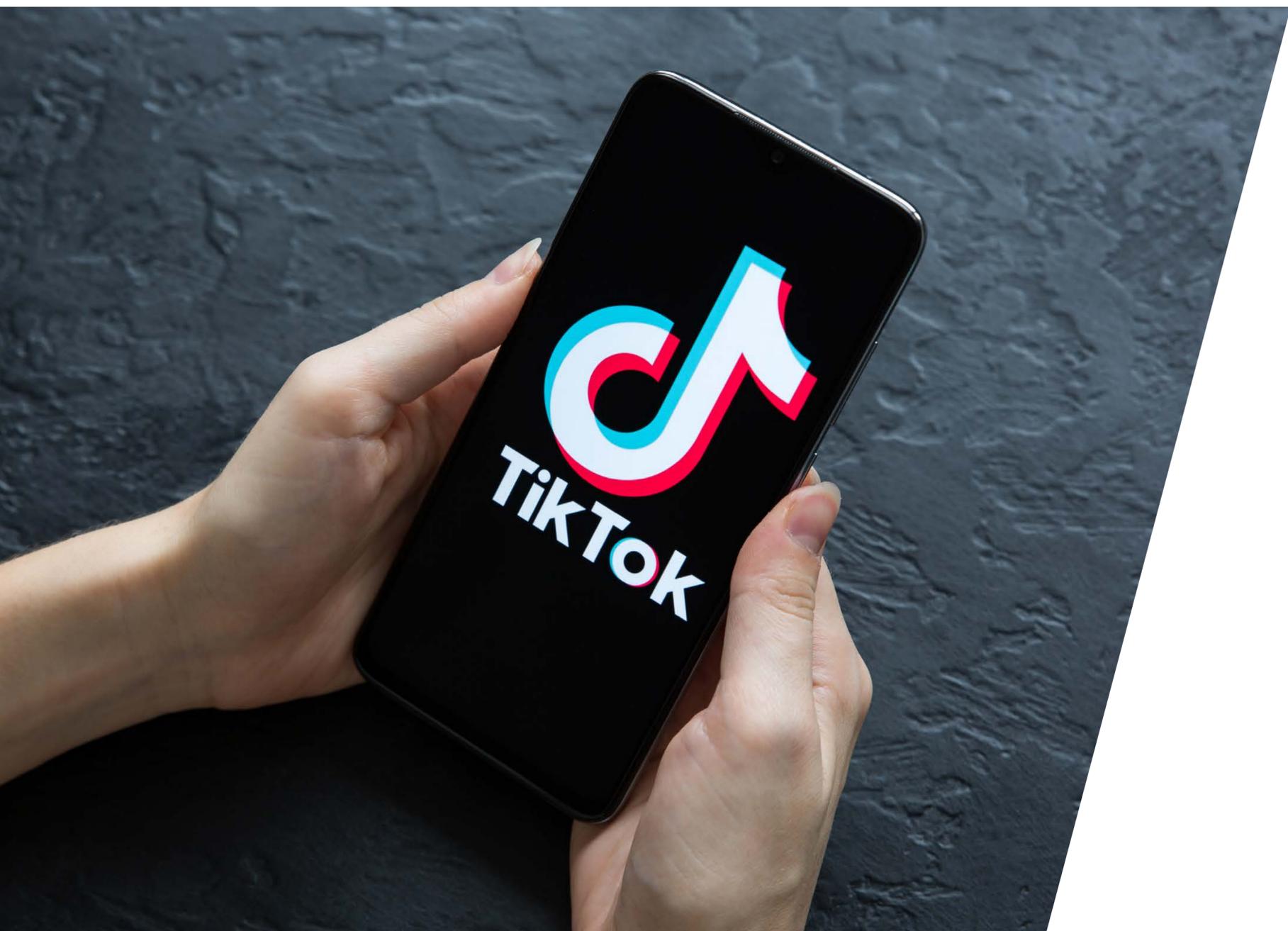
O TikTok é a rede que mais cresce no mundo, aprender a explorar essa ferramenta pode aumentar o faturamento dos restaurantes.

Atualmente, o Brasil é o segundo país que mais usa o TikTok no mundo, atrás apenas da China. São 4,72 milhões de brasileiros e brasileiras que usam a plataforma, segundo levantamento da Statisa, empresa especializada em dados. Com todo esse sucesso e poder de atração, profissionais de restaurantes encontram um novo espaço para vender seus produtos.



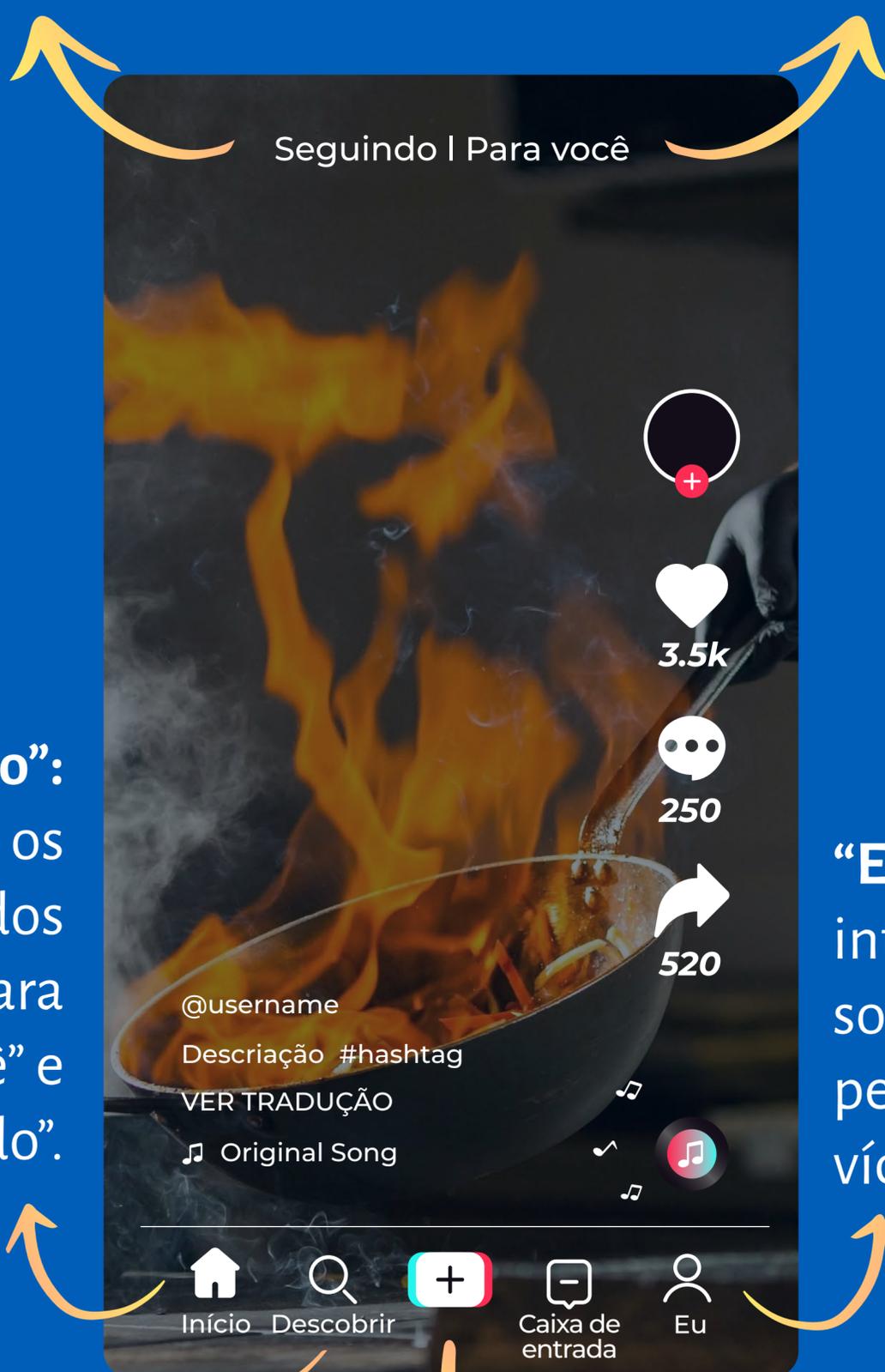
O que devo saber sobre o TikTok?

O TikTok é uma rede social totalmente gratuita de vídeos curtos, fáceis de serem editados, que possui um dos melhores algoritmos de entrega de conteúdo entre todas as redes. Então, é uma plataforma que contribui efetivamente para a divulgação de material, independente da área. No segmento de restaurantes há diversas histórias, na internet, de pessoas que estavam à beira da falência quando decidiram usar o TikTok como última alternativa para salvar seu negócio, e deu muito certo. Então, se você é do ramo de bares e restaurantes, pode encontrar nessa rede uma aliada importante para alavancar suas vendas, mas antes é preciso fazer a lição de casa e se preparar para ela.



“Seguindo”:
vídeos das
pessoas que
você segue.

“Para você”: mostra uma sequência de
vídeos curtos que são os recomendados
a você, e será moldado conforme os
vídeos que você for interagindo mais.



“Início”:
mostra os
conteúdos
do “Para
você” e
“Seguindo”.

“Eu”: há
informações
sobre seu
perfil e seus
vídeos.

“Descobrir”:
é onde estão
outros vídeos, de
assuntos mais
falados, com as #s
que estão em alta.
É bom saber o que
está em alta na
plataforma.

“+”: é
onde você
aperta para
começar a
gravar um
vídeo novo.

**“Caixa de
entrada”:** há
informações sobre
a sua conta, quem
seguiu você, com
quem você
interagiu.



- **Rede de vídeos curtos:** no YouTube há vários vídeos explicativos sobre “aprender a editar vídeos no TikTok”. Os vídeos são fáceis e rápidos de criar e editar, e qualquer pessoa acostumada com redes sociais consegue fazer com facilidade. Muitas ferramentas são parecidas com o Instagram;
- **Aprenda sobre as funcionalidades do app:** com as atualizações do app, novas funcionalidades são criadas e é importante ficar ligado nisso;
- **Entenda o que está em alta:** o app tem uma parte específica para mostrar os conteúdos que estão em alta e as #s mais usadas naquele momento. Toda semana aparecem conteúdos que viralizam nas redes, e começam a ser usadas por milhares de usuários, como por exemplo músicas, danças ou alguma técnica de edição. É importante ficar atento ao que está bombando a cada semana, pois são conteúdos que atraem cliques e likes;
- **Crie perfis próprios de food service:** crie perfis próprios para apresentar o seu restaurante, onde você pode explorar dicas de cozinhas mais funcionais, passo a passo de pratos, novidades do setor de alimentos, maneiras de servir os pratos etc. A criatividade é a grande aliada das páginas de TikTok;

- **Algoritmos:** a cada nova interação do usuário com o seu conteúdo, o app entende que ele gosta de gastronomia e passa a mostrar mais conteúdo seu a essa pessoa, então a melhor maneira de alcançar mais contas é produzindo mais conteúdos e interagindo com seu público. Segundo especialistas, o TikTok é a rede que mais entrega conteúdo não-pago e com maior frequência;
- **Tenha tempo:** apesar de ser uma rede dinâmica e de manuseio muito simples, é preciso tirar um tempinho para explorar o uso dos recursos disponíveis, como tempo do vídeo e áudio, uso de cor, de textos e outras possibilidades que podem deixar o vídeo mais interessante.



TikTok para restaurantes?

Assim como outras áreas do mercado, muitos empreendedores de bares e restaurantes já usam o TikTok para aumentar a venda dos seus produtos. No caso desse segmento, o profissional tem que entender que o que ele mostrar nos vídeos é o que será visto pelo público, então o segredo é transformar a intenção da venda, bem como seus benefícios, em vídeo.

Algumas dicas:

- Passo a passo de pratos;
- Trazer novidades em preparos;
- Mostrar comidas diferentes;
- Mostrar a equipe;
- Mostrar alguma técnica na preparação de um prato;
- Editar vídeos de outras pessoas, colocando a sua voz.

Por que dá certo:

- Facilidade no uso: a rede permite conteúdos mais descontraídos, fáceis de editar;
- Conteúdos parecem profissionais: o TikTok tem ferramentas muito boas para criar conteúdos que pareçam profissionais;
- Alcance do público direcionado/ algoritmo ajuda: o TikTok vai entregar muito conteúdo seu a milhares de pessoas que gostam de gastronomia;

Passo a passo para incluir seu restaurante no TikTok:



Espaço “Descobrir”: além do que já está em alta, procure acompanhar referências similares que produzem conteúdo interessante para o que você planeja fazer, bem como perfis seguidos por pessoas que se encaixem no seu público-alvo. Veja o que eles fazem de igual e diferente, o que tem mais interações (e por quais razões) e o que acaba não tendo alcance.



Palavras-chave do seu nicho: procure palavras-chave e # (hashtags) relacionadas ao seu nicho, sua cidade, aos produtos que você também vai usar.



Insira # (hashtags) nas suas publicações: muitas pessoas vão encontrar você por elas. Quer alguns exemplos? #Restaurantes, #Restaurante, #Comidavegana #Food.

Abuse das tendências (trends) e verifique se algum conteúdo seu pode ser adaptado ao que está em alta.

Isso atrai muita gente!!

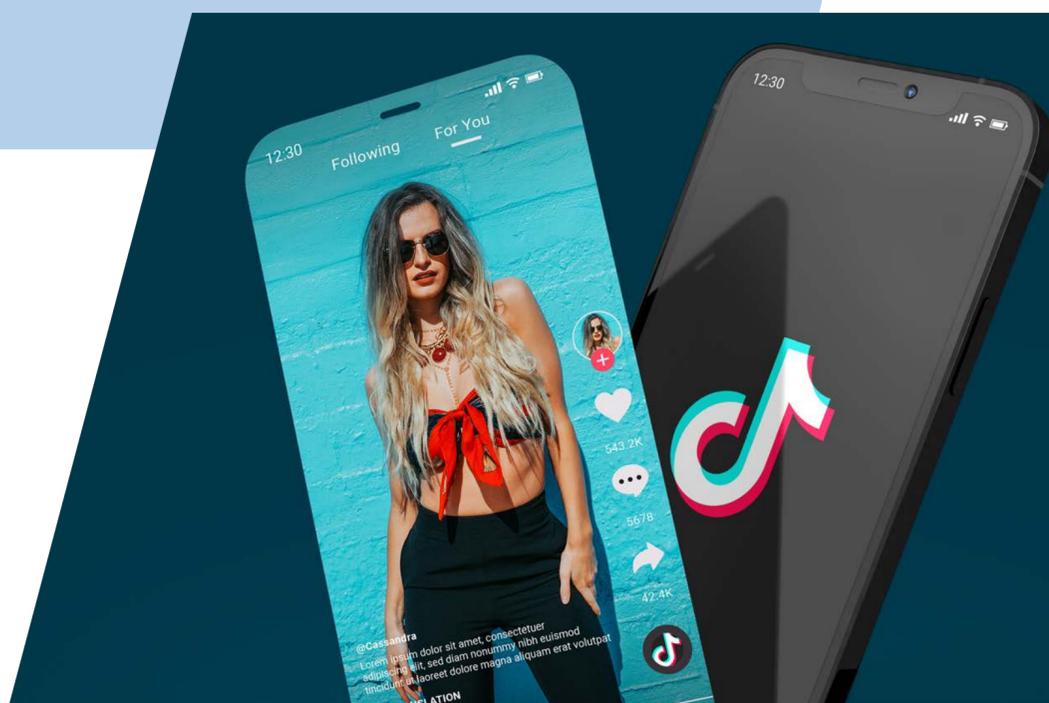
Conta pessoal X conta profissional:

Qualquer usuário pode transformar sua conta pessoal em uma conta Pro por meio das configurações do perfil no aplicativo de forma gratuita. Da mesma forma, é possível retornar a uma conta pessoal quando quiser, e alternar entre os modelos quantas vezes for necessário.

Nessa versão, o usuário tem acesso a informações valiosas sobre o alcance das suas postagens. Importante! Só vale aderir ao TikTok Pro Account se o profissional souber analisar as informações e usá-las para aumentar o seu alcance.

As informações disponibilizadas na conta Pro são:

- Quantas visualizações os seus vídeos tiveram em determinado período;
- Quantos seguidores ganhou e perdeu, se são mais mulheres ou homens e onde estão;
- Quantas pessoas passaram pelo perfil;
- Quais vídeos fizeram mais e menos sucesso;
- Quais músicas seus seguidores ouviram.





Dicas para melhorar as postagens:

- Boas fotos do ambiente: ambiente claro, limpo, sem poluição visual.
- Faça imagens de qualidade dos produtos do seu cardápio.
- Utilize legendas e fotos que exploram o seu modelo de negócio.
- Faça posts com imagens dos bastidores e equipe de restaurante.
- Fale sobre a forma de pagamento, quanto mais opções e mais fácil for, melhor para seu cliente e para você.
- Fale sobre benefícios do seu negócio.
- Fale sobre o lugar, como estacionamento e tempo de espera do pedido.
- Divulgue informações úteis como dias e horários de funcionamento, endereço e telefones, que podem estar constantemente no feed e nos stories, e fixados na bio.

- Disponibilize um link para reservas, caso tenha.
- Use algum influenciador da sua região nos vídeos ou mande pratos para essa pessoa experimentar e fazer propaganda nas redes. Não tem dinheiro? Ofereça uma permuta!
- Quanto menos edições nas legendas dos vídeos depois de publicados, e menos exclusões de conteúdos seguidas por novos carregamentos dos mesmos vídeos, mais confiável o seu perfil será para o algoritmo.
- Evite reaproveitar vídeos de outras redes.
- Busque encontrar algum diferencial que só o seu restaurante tenha.
- Quando tiver muitos seguidores, interaja com eles criando desafios e crie a sua própria # (hashtag).



É possível anunciar no TikTok como se faz em outras redes?

Sim!! Existe essa possibilidade, mas você deve instalar a plataforma TikTok For Business para fazer os TikTok Ads antes de publicar o conteúdo promovido para alcance.

Passo a passo para anunciar:

- 1) Criar uma conta no TikTok Ads.
- 2) Criar uma campanha dentro do TikTok Ads e selecionar qual o objetivo desta campanha (alcançar mais pessoas, receber mais visitantes para o perfil etc).
- 3) Escolher onde o anúncio aparecerá para os usuários.
- 4) Configurar a campanha/promoção.
- 5) Determinar público-alvo para receber o conteúdo.
- 6) Definir quanto pretende gastar pela campanha e quanto tempo ela ficará “no ar”.
- 7) Configurar o anúncio da campanha (criando texto e botão de clique e carregando o vídeo).
- 8) Enviar.



Pronto!!

Agora que você já entende um pouco sobre TikTok, aproveite para criar e alimentar seu perfil e ver as vendas crescerem. Lembre-se: a caminhada para ser destaque nas redes sociais, onde milhares de pessoas dividem o mesmo espaço mostrando conteúdos novos a cada segundo, leva tempo. Então, não desista na primeira tentativa, e use cada postagem para aprender a fazer a próxima melhor.

No Sebrae, há diversos cursos gratuitos que podem te ajudar a melhorar seu desempenho nas redes sociais. Invista em você e na sua marca com os cursos oferecidos pelo Sebrae

Saiba mais

E para se manter bem informado de tudo o que acontece no mercado, siga o nosso canal no Telegram.



*Serviço Brasileiro de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas*

0800 570 0800 / www.sebrae.com.br