

# Estratégias Promocionais para a Gastronomia

Luana Ponciano de Andrade  
Chefe de departamento do  
Turismo Gastronômico  
VIAJE PARANÁ



# Introdução

A gastronomia desempenha um papel central na cultura e na economia de muitas sociedades. Ela não é apenas uma forma de subsistência, mas também um reflexo da identidade cultural de um povo. A culinária de uma região conta sua história, representando tradições, influências de diferentes culturas, geografia e clima.



# Cenário Atual da Gastronomia e a Necessidade de Promoção



- *Mudança de hábito de consumo*  
Impacto das Redes Sociais, Delivery, o aumento das Experiências Gastronômica.
- *Concorrência acirrada*  
Muitos negócios gastronômicos e o desafio de se diferenciar.
- *Importância da Promoção contínua*  
Mais que promoções pontuais, uma estratégia de marketing sólida é fundamental

# Elementos-Chave de uma Estratégia Promocional:

## 1) Identidade da Marca

- Autenticidade
  - História por tras do restaurante
  - Chef,
  - Origem dos ingredientes.
- Posicionamento
  - Qual é o público-alvo?
  - Qual é o diferencial?



# Elementos-Chave de uma Estratégia Promocional:

## 2) Canais de Promoção

- **Rede Sociais:** uso do Instagram, Tiktok, Facebook, Pinterest para engajamento visual e promocional.
- **Google Meu Negócio:** Importância de Reviews, Geolocalização e Visibilidade online
- **Sites e Blogs Culinários:** como aproveitar influenciadores digitais e críticas gastronômicas



Special menu

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-

# Elementos-Chave de uma Estratégia Promocional:

## 3) Promoções e Descontos Inteligentes

- Vouchers e Cupons

Técnica para atrair novos clientes e

- recompensar a fidelidade

- Promoção Sazonais e Eventos temáticos:

Atração de públicos novos em datas específicas



GASTRONOMIA  
ALTA

# Inovação no Marketing Gastronômico



## A) Storytelling e Experiência de Consumo

- como contar história por trás dos pratos e do restaurante para criar conexão emocional;
- Experiência ao consumidor: como NÃO vender apenas uma refeição, mas uma experiência  
Ex: jantares interativos, chefs em eventos, foodscape, experiências que ativa os sentidos...

# Inovação no Marketing Gastronômico



## B) Marketing Digital e Automoção:

- Uso de e-mail Marketing: Newsletters com Menus especiais, descontos para aniversariantes ou lançamento de novos pratos...
- Plataforma de Delivery e App próprios: parceria com plataformas populares ou desenvolvimento de aplicativos próprios para entrega.

## C) Vídeos e Conteúdo visual:

- Produção de vídeos curtos, receitas ao vivo, tour na cozinha, depoimentos de clientes.
- O poder visual na gastronomia para criar desejo imediato.

# Relatos de Experiência



*Olivia Wilson*

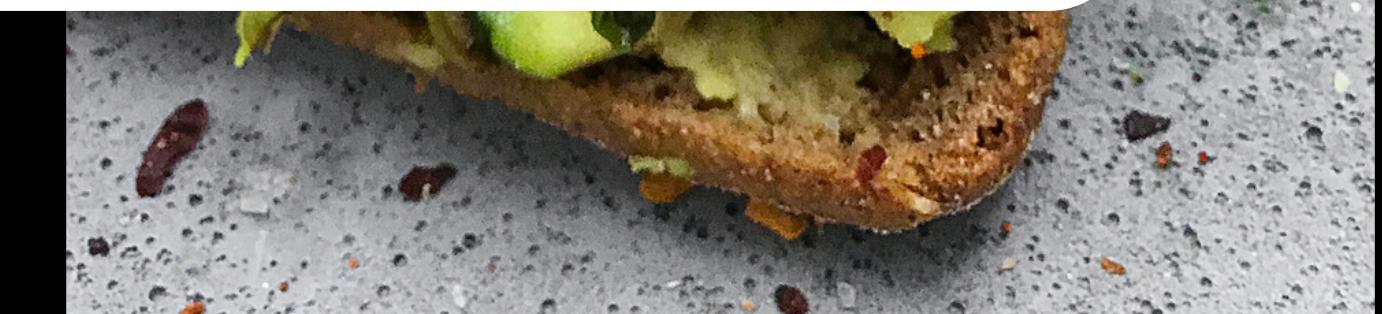
Presentation are communication tools that can be used to as demonstrations, lectures, reports, and more.

- 
- 
- 
- 



*Claudia Alves*

Presentation are communication tools that can be used to as demonstrations, lectures, reports, and more.



# Dicas práticas para Implementação

- Comece pequeno e consistente
- Feedback
- Monitore os resultados



*Cresça com as críticas*

# Confusão

## Principais Pontos:

- Importância de se diferenciar no mercado Gastronômico por meio de uma **Promoção estruturada.**
- Convite à ação – incentive o público a aplicar pelo menos uma **nova estratégia** de promoção no próximo mês.

Você é  
reflexo da  
sua  
empresa



# Obrigada

Let's

[www.viajeparana.com](http://www.viajeparana.com)

@viajeparana

luanaandrade@viajeparana.org.br

