Ao realizarmos a pesquisa de mercado podemos perceber que existe um número bem elevado de concorrentes na região que a empresa pretende estar atuando, mais de 30 empresas, incluindo cafeterias, docerias e empórios, todos com diferentes cardápios.

Alguns produtos são comuns em todos as empresas, e em algumas notamos que possuem um enfoque maior em determinados produtos, como na parte dos doces, pães, cafés. Notamos que existe um grande consumo de café e bebidas nesse seguimento na região, pois todos as empresas que realizamos a pesquisa oferece esse produto em seu menu, é de estrema importância que a empresa forneça estes produtos, para que ela consiga se estabelecer nesse nova localidade.

Seus preços são bem variados entre as empresas, mas bem elevados também, devido ao público que existe na região, então pesquisamos e montamos uma média de preços para as seguintes categorias: Cafés – 6 a 16; Chas – 9 a 11; Sucos – 9 a 14; Lanches/salgados – 7 a 28; Bolos/sobremesas – 11 a 22. Pegamos a média de cada seguimento escolhido para ajudar a empresa a se habituar aos preços da região.

Realizamos uma pesquisa também em relação a petshops e clínicas veterinárias na região, para avaliar o público “pet frendly”, e notamos um número bem elevado dessas empresas na região. Ao analisarmos os concorrentes vimos que cerca de 10 empresas são “pet frendly”. Uma possibilidade a se pensar na hora de abrir o novo negócio, para assim atrair esse tipo de público.

Verificamos também a classificação dos concorrentes online, e em média eles possuem uma avaliação de 4,6 estrelas, e a Maria e Maria possui uma avaliação de 4,8 estrelas com mais de 1,1 mil avaliações, isso é um indicativo positivo de que a empresa está indo bem em termos de satisfação do cliente e qualidade percebida. Isso pode ser usado como um ponto forte nas estratégias de marketing e diferenciação em relação à concorrência.

Na sua maioria os concorrentes pesquisados não possuem espaço próprios para Instagram, espaço “instagramavel”, isso seria um grande diferencial para a empresa, atraindo um público mais jovem, que gosta de interagir nas redes sociais, ajudando também no marketing da empresa.

Verificamos também quais dessas empresas realizam entregas, e quase 100% das empresas pesquisadas possuem delivery de produtos, vemos que o delivery deve ser implantado assim que a mudança acontecer, para que empresa consiga atender esses cliente que já estão acostumados com entregas, e alcançar outras regiões além da que está atuando.

O menu

Ao analisarmos os concorrentes na região pretendida pela empresa montamos um menu que possa atender as necessidades dos clientes que estão acostumados com alguns produtos encontrados na região, mas também itens novos que não são oferecidos pelos concorrentes, assim ajudarão a chamar a atenção de novos clientes em potencial.

Nessa linha de pensamento, sugerimos a criação de um menu rotativo, onde alguns produtos serão trocados semanalmente, com o intuito de aumentar a incidência de clientes na loja, e também evitando a sobrecarga dos empregados. Com um menu rotativo semanal você consegue se planejar para a semana e prevenir contratempos, ajudando também na economia de insumos.

Para o novo menu da empresa pensamos em dividi-lo em:

Bebidas

Cafés

Expresso

Café Americano

Cappuccino

Latte

Mocha

Macchiato

caramel macchiato

Café com Leite

Café Gelado

Café Descafeinado

Chas

Chá Preto

Chá Verde

Chá Branco

Chá de Ervas

Chá de Frutas

Chá Gelado

Chás Especiais

Sucos

Suco de Laranja

Suco de Limão

Suco de Abacaxi

Suco de Morango

Suco de Manga

Suco de Melancia

Suco de Uva

Suco de Maracujá

Suco Verde

Suco de Goiaba

**Sucos sazonais**

Suco de Maçã

Suco de Cranberry

Suco de Pêssego

Suco de Pera

Suco de Açaí

Suco de Kiwi

Suco de Coco

Suco de Acerola

Suco de Romã

Suco de Mamão

Suco de Melão

Suco de Mirtilo

Suco de Tangerina

Suco de Abacaxi com Hortelã

Suco de Pitaya

Smoothies

Smoothie de Morango e Banana

Smoothie de Manga e Coco

Smoothie de Abacate e Espinafre

Smoothie de Frutas Vermelhas

Smoothie de Banana e Chocolate

Smoothie de Kiwi e Pêssego

Smoothie de Abacaxi e Hortelã

Smoothie de Açaí

Smoothie Verde Detox

Smoothie de Melancia e Gengibre

Doces

Bolos

Bolo de Chocolate

Bolo de Cenoura

Bolo de Limão

Bolo de Banana

Bolo de Coco

Bolo de Maçã

Bolo de Morango

Bolo de Amêndoa

Bolo de Abacaxi

Bolo de Nozes

Bolo de Red Velvet

Bolo de Café

Bolo de Avelã

Bolo de Pistache

Bolo de Frutas Secas

Bolo de Laranja

Bolo de Amora

Bolo de Baunilha

Bolo de Mármore

Bolo de Maçã com Canela

Tortas

Torta de Maçã

Torta de Pêssego

Torta de Creme de Limão

Torta de Banana Cream

Torta de Chocolate

Torta de Nozes

Torta de Coco

Torta de Morango com Creme

Torta de Limão Merengue

Torta de Frutas Silvestres

Cookies

Chocolate Chip Cookie

Cookie de Aveia com Passas

Cookie de Manteiga de Amendoim

Cookie de Açúcar

Cookie de Chocolate Branco

Cookie de Nozes e Caramelo

Cookie de Café

Cookie de Amêndoa

Cookie de Menta e Chocolate

Cookie de Aveia e Maçã

Cookie de Banana e Aveia

Cookie de Chocolate

Pães

Croissant

Pão de Canela

Brioche

Pão de Passas

Pão de Chocolate

Pão de Nozes

Pão de Banana

Pão de Amêndoa

Pão de Abóbora

Outros

Biscoitos Amanteigados

Macarronas

Trufas

Brownie

Pão de mel

Bolinho de chuva

Pudim

madeline

Salgados

Tortas

Quiche Lorraine:

Quiche de Espinafre e Feta:

Torta de Frango:

Torta de Legumes Assados:

Torta de Quatro Queijos:

Torta de Cogumelos:

Torta de Atum:

Torta de Brócolis e Queijo:

Torta de Carne:

Torta de Espinafre e Ricota:

Sanduiches

Sanduíche de Presunto e Queijo

Sanduíche de Frango Grelhado

Sanduíche BLT

Sanduíche Caprese

Sanduíche de Rosbife

Panini de Vegetariano

Sanduíche de Peru

Sanduíche de Ovo e Bacon

Sanduíche de Queijo Quente

Sanduíche de Café da Manhã Vegano

Sanduíche de Falafel

Sanduíche de Frango Caesar

Sanduíche de Legumes Grelhados

Sanduíche de Salada de Frango

Pães

Baguete

Pão de Alho

Pão de Queijo

Focaccia

Pão de Cebola

Pão Integral

Pão Australiano

Pão de Tomate Seco

Pão de Azeitona

Pão de Espinafre e Queijo Feta

Croissant

Em todas as categorias pensamos em disponibilizar opções veganas, sem glúten e lactose para os clientes com restrições alimentares, assim incluindo todos os possíveis clientes na região.

Cafés – 4,5 a 17

Chas – 7

Sucos – 7 a 15

Lanches e salgados – 7,5 a 24,5

Bolos e sobremesas – 11 a 20

Cafés – 6 a 12,5

Chas – 8,5 a 11

Sucos – 7,5 a 10,5

Lanches e salgados – 6,5 a 25,9

Bolos e sobremesas – 8,5 a 19,5

Cafés – 7 a 22

Chas – 9 a 16

Sucos – 8 a 16

Lanches e salgados – 8 a 17

Bolos e sobremesas – 12 a 19

Cafés – 4,4 a 18,7

Chas – 6,05

Sucos – 9,95

Lanches e salgados – 4,95 a 29,9

Bolos e sobremesas – 9,9 a 19,5

Cafés – 4,5 a 13

Chas – 13

Sucos – 9 a 16

Lanches e salgados – 3,5 a 38

Bolos e sobremesas – 9 a 16

Cafés – 7 a 12

Chas – 7 a 12

Sucos – 8 a 15

Lanches e salgados – 5 a 40

Bolos e sobremesas – 10 a 25

Cafés – 5,5 a 9,9

Chas – 5,5 a 9,9

Sucos – 9 a 12

Lanches e salgados – 8,9 a 28,9

Bolos e sobremesas – 11 a 25,9

Cafés – 10 a 20

Chas – 10

Sucos – 16

Lanches e salgados – 8 a 16,5

Bolos e sobremesas – 16 a 19

Cafés – 6 a 16

Chas – 9 a 11

Sucos – 9 a 14

Lanches e salgados – 7 a 28

Bolos e sobremesas – 11 a 22

Aqui estão algumas vantagens de incluir smoothies no menu:

Opções saudáveis: Os smoothies podem ser feitos com ingredientes frescos, como frutas, vegetais, iogurte sem açúcar e leite vegetal, proporcionando aos clientes uma opção de lanche saudável e nutritiva.

Adequação às restrições dietéticas: Ao oferecer smoothies sem açúcar e sem glúten, você atenderá às necessidades de clientes com restrições dietéticas específicas, como diabéticos e pessoas com sensibilidade ao glúten.

Ingredientes orgânicos: Se você utilizar ingredientes orgânicos nos smoothies, isso pode atrair ainda mais clientes preocupados com a qualidade dos produtos que consomem.

Personalização: Permitir que os clientes personalizem seus próprios smoothies com uma variedade de ingredientes pode ser um grande diferencial. Isso permite que eles escolham os ingredientes que atendam às suas preferências e restrições dietéticas.

Variedade: Oferecer uma variedade de sabores e combinações de smoothies pode manter os clientes interessados e incentivá-los a experimentar diferentes opções em várias visitas.

Bebida refrescante: Os smoothies são uma opção refrescante, especialmente em climas quentes, o que pode atrair um público mais amplo.