Empreendendo Cookies

COOKIES

CONQUISTE A SUA LIBERDADE FINANCEIRA NA SUA COZINHA COM COOKIES ARTESANAIS



Priscila Dias





INTRODUÇÃO

O consumidor brasileiro vêm gostando cada vez mais de Cookies. Essa mania dos americanos que consomem cerca de 2 bilhões de Cookies por ano já está chegando ao Brasil.

Basta você reparar como os supermercados, padarias e alguns cafés vendem mais esse produto hoje, do que alguns anos atrás.

Existe um mundo de possibilidades de vendas desse produto e quando se fala de Cookies artesanais, onde são feitos com os melhores ingredientes, com chocolate derretido no meio, eles são incomparáveis com qualquer Cookie industrializado.

OPORTUNIDADES

Possibilidades de vendas:

- Qualquer tipo de festas e comemorações, tanto para crianças, como para adulto;
- Coleções especiais para datas comemorativas (Natal, Dia das Mães, Páscoa, dia dos Pais, dia dos Namorados, entre outros)
- Lembrancinhas para maternidade
- Lembrancinhas para festas
- Vendas para pontos comerciais como os cafés em shoppings e ruas.



SUMÁRIO



Passo 1 05
Prepare seu produto
- Receita especial cookies da Disney

Passo 2 07
Embalagens

Passo 3 09
Vendas

Passo 4 11
Entregas

PASSO 1

PREPARE SEU PRODUTO



RECEITA ESPECIAL
COOKIES DA DISNEY

INGREDIENTES

3/4 xícara de açúcar

1/3 xícara de manteiga

1/4 colher de chá de sal

1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de extrato de baunilha

1 ovo

1 xícara mais 2 colheres de sopa de farinha de trigo

Chocolate meio amargo picado

MODO DE FAZER

Em uma batedeira, bata o açúcar e a manteiga até ficar homogêneo. Depois acrescente o ovo e a baunilha até ficar fofo. Misture o sal e o bicarbonato na farinha e coloque aos poucos na mistura até acabar. Desligue a batedeira e coloque o chocolate picado. Cubra a massa com papel filme e deixe na geladeira por uns 40 minutos. Pré-aqueça o forno em 170°.Forre uma assadeira (sem bordas) com papel manteiga e faça bolinhas com a massa, deixando um espaço de 10 centímetros entre elas. Asse por aproximadamente 10 a 12 minutos.

Atenção! Se é a primeira vez que faz Cookies, sempre que retirar do forno, tem que deixar descansar uns 2 minutos para endurecer, senão quebra. Após 2 minutos, retire os Cookies com uma espátula e sirva quentinho.



PASSO 2

EMBALAGENS



EMBALAGENS

Quando se fala em embalagens, existe uma infinidade de opções para o seu cliente escolher. Segue as mais usadas:



Embalagem simples no envelope transparente



Embalagem em caixa de papel com laço



Embalagem na caixa Personalizada

PASSO 3

VENDAS



VENDAS

No Facebook

Aqui você pode detalhar sobre o sabor do Cookie e para quais ocasiões ele serve. Você pode pedir para o seu cliente fotografar as lembrancinhas na hora da festa e mandar um depoimento para você postar.



No Instagram

1. Faça vídeos mostrando o recheio dos Cookies. Assim, qualquer pessoa que ver, vai ficar com água na boca e vai saber que o seu Cookie é especial.
2. Mostre vídeos de você produzindo os Cookies.
3. Fotografe os Cookies repartidos ao meio para mostrar o recheio.
4. Fotografe todas as lembrancinhas e entregas que você fizer.
5. Peça para o seu cliente comentar se ele gostou
6. Faça coleções especiais para as datas comemorativas.
7. Frequentemente avise que tem últimas unidades de Cookies ou de caixas especiais.

PASSO 4

ENTREGAS



ENTREGAS

É importante lembrar que seus Cookies devem estar devidamente embalados de uma forma segura para não danificar os produtos.

Para fazer entregas:

Você pode usar aplicativos como Ifood

Pedir para o cliente retirar

Ou se você mesma quiser entregar, lembre-se de cobrar pelo serviço.



Obrigada



Priscila Dias

@empreendendocookies

/empreendendocookies

/empreendendocookies

CONQUISTE A SUA LIBERDADE FINANCEIRA NA COZINHA COM COOKIES ARTESANAIS

Priscila Dias