



CONFEITARIA INSTAGRAMÁVEL

Autor(res)

Carolina Gabriel Deganut
Simone Aparecida De Almeida

Categoria do Trabalho

TCC

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Um alimento bem apresentado agrada o paladar e atrai seus consumidores, que mudaram seu perfil após o advento das redes sociais, que funcionam vitrines virtuais, explorando muitas possibilidades no mercado da confeitaria.

Mas como determinada preparação na confeitaria se torna instagramável, a ponto de despertar sentidos sensórias capitados pela comunicação visual, colocando nos termos da atualidade e gerando marketing e vendas?

A aparência dos alimentos sempre esteve presente na preocupação de todo cozinheiro que se preze. A comida bonita atrai mais olhares e, como diz o ditado popular, “primeiro, come-se com os olhos”. Com o advento da internet e a recorrência das redes sociais, fotografar e compartilhar o cotidiano passou a ser comum para qualquer pessoa. Os restaurantes, como estratégia de marketing passaram a transformar seus pratos e alimentos em cenas prontas para um clique e compartilhamento.

Neste contexto, é comum encontrarmos estabelecimentos gastronômicos que realizam combinações em empratamentos, assim como montam verdadeiros cenários em sua decoração para atrair o desejo do consumidor. Com a pandemia, ocorreu um aumento do consumo pela internet e a foto do alimento se tornou uma necessidade para comunicar-se com o cliente, o ramo de confeitaria não ficou de fora e utilizou a aparência de seus alimentos, que há muito já era bem planejada para atrair seus clientes e aumentar suas vendas.

O tema Confeitaria Instagramável se justifica por ser um assunto contemporâneo e presente na rotina de muitas confeitarias e cafeterias e ainda deve ser explorado de maneira técnica.

Cresce no ramo da gastronomia a preocupação com visualizações e cliques. Há uma maior atenção em relação aos pratos, cada vez mais elaborados para composição de todo um cenário, desde sua aparência agradável, bem como seu ambiente até a escolha de um estabelecimento para se alimentar.

O que torna um item de confeitaria Instagramável? Como estes doces influenciam na dinâmica de oferta de produtos na confeitaria?

Todos estes fatores podem influenciar na escolha do alimento e, neste trabalho, buscaremos o perfil deste alimento com foco na confeitaria instagramável, procurando entender o impacto da oferta dos mesmos.