

VOCÊ TEM FOME DE QUÊ?

MÃO NA MASSA

“A cozinha tornou-se um refúgio seguro, um espaço criativo e, ao mesmo tempo, um centro comunitário — um lugar que nos oferece uma sensação de alguma normalidade durante esses tempos difíceis

”

afirma, Emma Chiu Wunderman Thompson Intelligence.

O que vem mudando na prática.

O preparo constante de refeições em casa faz com que surjam **novos hábitos**.

Novos hábitos



Aumento da preocupação com a qualidade da alimentação: Saúde como pauta e escolha de alimentos mais saudáveis;

Ampliação do repertório de ingredientes:

“A geladeira conheceu novos amigos”;

Planejamento das compras com o objetivo de ir menos no mercado;

COMPRAS GRANDES x COMPRAS PEQUENAS

Valorização (ainda maior) do comércio local > também como ação solidária;

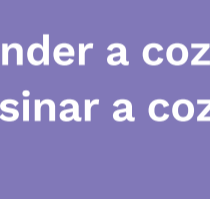
#comprepequeno



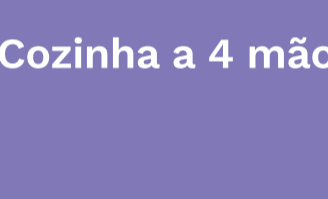
DELIVERY

A pandemia potencializou o uso de APPs como fonte de conveniência (e também indulgência);

Desafios



Aprender a cozinhar ou ensinar a cozinhar;



Cozinha a 4 mãos;



Inspiração para diversificar menu;



Planejar refeições;

“A gente está aprendendo a se alimentar em casa. Antes, saia pra comer ou pedia alguma coisa.

”

Caio
33 anos, Salto-SP.

Outros dados

45%

Foi o aumento de receitas.

40%

Foi o crescimento no tráfego do site FOOD 52.

IFood concentra 69%

dos pedidos

55%

Foi o aumento nas vendas de Leite Moça Nestlé no varejo online.

Colocar a mão na massa

traz a sensação de conquista, gerando autonomia e consolidando o novo hábito.

O DIY saiu do Pinterest e foi para a vida real.

#yeswecan

UM PROJETO

RAFAEL TONON

_DDM

