



Setor alimentício

Aprenda a produzir fotos incríveis de comida para o seu negócio



INTRODUÇÃO

Quer começar a vender seus pratos no delivery ou até mesmo melhorar as imagens do seu cardápio para as redes sociais, mas o orçamento está apertado?

Vem com a gente nesse e-book do Sebrae para aprender a produzir fotos de qualidade profissional, criar gatilho de desejo nos clientes e, ainda, conseguir se destacar da concorrência.



O SETOR DE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL



De acordo com dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia), o setor de alimentação no Brasil promete crescer 2% ainda em 2022, impulsionado pelo aumento de 3,2% nas vendas em 2021.

E esta é a hora e a vez dos pequenos negócios.

R\$215 bi

Faturamento de delivery no Brasil.



72%

Dos brasileiros, já pediram alguma refeição por meio de aplicativos ou sites.



78%

Fatia que representa o faturamento das PMEs no segmento.



A FOTOGRAFIA DE GASTRONOMIA

Com a enorme quantidade de opções de refeições e estabelecimentos disputando a atenção dos clientes, existe um detalhe dentro do marketing que faz toda a diferença: as fotos.

As fotografias no segmento alimentício estão dedicadas exclusivamente a retratar os pratos e os alimentos das mais diversas maneiras possíveis. O objetivo das fotos é explorar as diferentes nuances, texturas, cores e sabores do que é servido. Além disso, elas devem despertar no cliente o desejo por aquela refeição. **Por isso, o clique fotográfico perfeito pode fazer a diferença na escolha do cliente pelo seu estabelecimento e aumentar as vendas.**



ONDE UTILIZAR AS FOTOS DOS MEUS PRATOS?

Se você chegou até aqui, já tem uma ideia em mente para onde vão as suas fotos. Mas, que tal aproveitar a sua sessão fotográfica para utilizar em outras divulgações, como o cardápio físico, redes sociais e, até mesmo, para material físico?

Com boas imagens e de aspecto profissional, você pode usufruir das fotos tanto no contexto off-line, quanto on-line. Assim, você já consegue planejar seus cliques para cada lugar no qual suas fotos serão divulgadas. Por isso, antes de seguirmos para a produção das fotos, vamos pensar estrategicamente onde utilizar as fotos.

Catálogo do delivery

O seu cardápio precisa estar atraente para o cliente e, para isso, é importante trabalhar o mesmo padrão para tirar essas fotos. Assim, você terá uma identidade visual mais forte e apelativa. Também é possível apresentar fotos que mostram, realisticamente, as embalagens e a maneira como a comida chega até o seu cliente.



Cardápio

É importante que as fotos do seu cardápio estejam de acordo com as fotos que você utilizou no seu cardápio de delivery. Nem sempre é possível colocar as fotos de todos os seus produtos no cardápio, por isso, aposte nos pratos que você quer mais destaque.

Mídias sociais

Aqui, suas fotos precisam transmitir muito mais do dia a dia da preparação dos pratos e o quão frescos e de qualidade são os ingredientes que você utiliza. Antes de montar os pratos para as fotos, aproveite para tirar fotos dos insumos ainda não utilizados e do momento da preparação, tornando a marca mais humanizada e interessante aos olhos do cliente.



#Dica

Use sua criatividade para as redes sociais! Já pensou em como o seu prato pode ser apetitoso, mesmo quando ele não é mostrado?



Pontos de vendas e outros materiais gráficos

Aproveite para utilizar as fotos no seu espaço físico e, até mesmo, nas peças gráficas de divulgação do próprio serviço de entregas como flyers e/ou cartões de visita. A atenção aqui fica por conta da boa resolução das fotos que você vai tirar.

Posso utilizar banco de imagens em vez de tirar minhas próprias fotos?

Sempre é possível utilizar fotos de bancos de imagens gratuitos da internet. Mas, se a sua ideia é se diferenciar e passar credibilidade ao cliente, vale a pena dedicar o seu tempo exclusivamente para as fotos dos seus produtos. Se ainda assim você quer apostar em bancos de imagens, estas são algumas opções:

Unsplash · Rawpixel · FreePik · Pixabay · Wikimedia Commons · Public Domain Photos



#DicaExtra

Que tal usar os bancos de imagens para ter uma referência profissional para as suas fotos? A quantidade de imagens, as propostas, as composições e as cores podem servir de inspiração para a sua sessão fotográfica. Utilize esses mesmos sites que indicamos para aproveitar os melhores exemplos a seu favor.

O QUE LEVAR EM CONSIDERAÇÃO NA HORA DE PENSAR NAS MINHAS FOTOS?

Seja autêntico: os clientes gostam de sentir confiança naquilo que estão comprando. Seja realista no tamanho das porções e dos acompanhamentos servidos que você apresenta em suas fotos para não gerar frustração no cliente. Diferença entre a foto e o que realmente é entregue ao cliente pode fazer sua reputação cair nos aplicativos de entrega.



Desperte o desejo: seu negócio é especializado em lanches? Dê destaque aos elementos principais da composição do prato como o queijo derretido, a cebola caramelizada etc. Você vende pizzas? Que tal fotos do calor saindo de uma pizza quentinha?



Seja estratégico nas suas redes sociais: seu negócio está no Facebook ou no Instagram? Então, é ideal que você construa uma estratégia de horários para promover fotos dos seus produtos mais vendidos - e na hora em que as pessoas estejam mais propensas a consumi-los.

FERRAMENTAS ESSENCIAIS

Agora que você já definiu sua estratégia, é hora de colocar a mão na massa! Vamos conhecer algumas ferramentas imprescindíveis na hora de produzir suas fotos.

Câmera

Uma câmera profissional sempre oferece mais ferramentas para que as fotos saiam melhores. Mas, queremos simplificar, certo? Por isso, vale usar a câmera do seu telefone para obter o melhor resultado.



Siga as dicas para melhores resultados:

- Ative o foco da câmera.
- Desative o flash.
- Use um lenço ou pano apropriados para limpar a lente da câmera.
- Configure a sua câmera para registrar fotos em alta resolução.
- Use e abuse o grid da câmera para posicionar no centro os principais elementos do seu prato.
- Experimente diferentes ângulos e tire várias fotos para escolher a melhor. Não se apresse com poucas fotos.
- Use a luz natural a favor da sua composição.



Dica para acertar no enquadramento:

seu produto deve ocupar de 70% a 80% de todo o quadro. Não deixe de tirar fotos com o celular na vertical e na horizontal!

Luz

A iluminação é sempre complicada se você não possui conhecimento técnico. Utilize a luz natural para produzir suas fotos, escolhendo preferencialmente o horário da manhã e abrindo todos os cômodos da sua casa para deixar a luz entrar.

Trabalhando com luz natural, também será mais fácil para usar os editores de imagens on-line e aplicar da melhor maneira os filtros. No entanto, se quiser arriscar na iluminação, há opções fáceis e acessíveis para você usar.

Ringlights



Caixa de Iluminação



Editores de Imagem

Utilize ferramentas gratuitas da internet para aplicar filtros ou melhorar a qualidade de suas fotos. Abaixo, compartilhamos algumas sugestões de editores on-line e totalmente gratuitos para você arrasar com suas fotos.

- Befunky
- Canva
- Photopea
- Pixlr
- Fotor

Quer saber como escolher o melhor filtro para as suas fotos?

- Comidas mais gordurosas e com ênfase em carnes vermelhas ou pão ficam melhores com filtros de cores quentes que puxem para a tonalidade vermelha.
- Comida leves e orgânicas como saladas funcionam muito bem com filtros que puxam para a cor azul.
- Evite filtros de tonalidade verde a todo custo. O tom verde remete a coisas mofadas e vencidas, e você não quer passar essa impressão nas suas fotos.

Cenário e composição das fotos

Fundo branco clássico

Com o fundo branco não tem erro. Caso você tenha dificuldades em pensar em uma composição mais elaborada com mesas ou balcões, aposte em fundos brancos. Mas, lembre-se: garanta que a sua comida seja a grande protagonista.



Fique de olho! Confira as regras das suas plataformas de delivery antes de decidir pelo fundo das suas fotos. Algumas imagens de fundo branco funcionam melhor a depender da disposição do cardápio on-line.

QUAL A MELHOR COMPOSIÇÃO PARA AS FOTOS CULINÁRIAS?

Para quem quer investir em fotos mais interessantes, é possível criar composições com a adição de outros elementos. Veja algumas dicas e inspirações que irão te ajudar a compor imagens verdadeiramente boas.

Insumos dos pratos como parte da decoração

Represente o frescor e a qualidade que você coloca nos seus pratos apresentando seus insumos na composição das fotos.



Mesa rústica de preparo

As mesas em que você prepara os alimentos podem oferecer um clique de qualidade aos seus pratos, trazendo sensação de familiaridade e comida caseira de qualidade. Uma opção prática para quem não possui uma mesa do tipo é utilizar tábuas de madeira.



Elemento humano

Não tenha vergonha de aparecer nas fotos mostrando algum toque final que você dá aos seus pratos. Os clientes vão saber que cada prato é único e pensado com carinho. O seu cuidado será de certificar-se de que a pessoa que aparecerá na foto esteja com roupas escuras e suaves como cinza ou preto. Assim, você não vai desviar o foco do que importa.



"Movimento" nas fotos

Aguce os sentidos dos seus clientes com imagens que mostrem ações dos seus pratos. Por exemplo, uma calda escorrendo de uma sobremesa ou uma fatia de pizza sendo cortada. Para executar essa ideia, você precisa executar bem calmamente a ação.



Embalagens de delivery

Para quem trabalha exclusivamente com entregas, essa é uma ótima inspiração para demonstrar como o produto irá chegar até o cliente.



Valorizando o recheio do produto

Para valorizar os ingredientes internos do seu prato, considere fotos com os produtos cortados ao meio, mostrando o recheio em detalhes.



Adereços

Podem ser utilizados guardanapos, tábuas de corte, louças e, até mesmo, utensílios que dialoguem com o seu negócio. É importante observar se todos esses adereços estão limpos e não causam nenhuma distração do seu prato.



CUIDADO COM OS ERROS NAS SUAS FOTOS!



Apesar de todas as dicas e cuidados, é sempre bom revermos alguns detalhes que podem parecer inofensivos, mas prejudicam o resultado final das suas fotos.

Colocar a câmera muito perto do produto pode atrapalhar a noção do tamanho do prato e, até mesmo, da quantidade de ingredientes. Além disso, o zoom da câmera pode prejudicar o foco. Faça um zoom manual, ou seja, aproxime a câmera do elemento.



Iluminação fluorescente muitas vezes, pode parecer que ajuda a dar mais nitidez à sua foto. Não é sempre verdade: esse tipo de lâmpada pode dar a sensação de que aquela foto não é de verdade ou passar uma impressão pouco profissional. Prefira sempre uma iluminação mais natural, como já vimos anteriormente.



O ângulo da foto pode esconder algum ingrediente-chave do seu preparo ou até desvalorizar seu produto. Não deixe nada de fora e tire o melhor proveito da sua composição. Fique atento à regra de 70% a 80% do produto ocupando o espaço da tela.



CONCLUSÃO

Deu água na boca, não é mesmo? Esse é o poder das fotos de alimentos: provocam desejos e nos trazem para a atmosfera daquele momento.

Para aprender mais e obter apoio na sua jornada empreendedora, converse com o maior parceiro de negócios do Brasil, o Sebrae.

Quer aprender mais? Confira aqui:

Delivery do Zero

8 passos para implantar um delivery de sucesso

REFERÊNCIAS

- Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia). Disponível em: <<https://www.abia.org.br/>>.
- WADOVSKI, Ana. Como montar um delivery para o seu negócio, 2022. Disponível em: ,<https://godigitalfactory.com.br/como-montar-um-delivery-para-o-seu-negocio/>>



A força do empreendedor brasileiro.

0800 570 0800
www.sebrae.com.br