



# 10

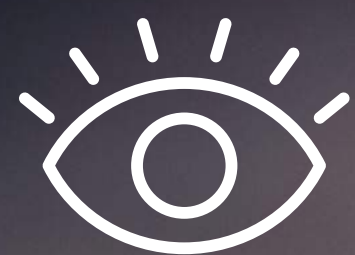
# DICAS



para fazer fotos  
incríveis de seus  
pratos usando o  
celular!



# 1 ORGANIZE OS ELEMENTOS



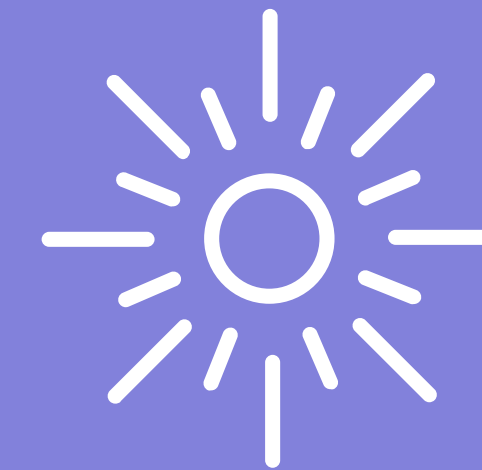
Comer com os olhos...

Gaste tempo organizando os elementos do seu prato ou produto, pense nos detalhes, como ingredientes, talheres, acessórios de mesa, mas mantenha a naturalidade, assim você manterá a fidelidade.





# 2 BOA ILUMINAÇÃO

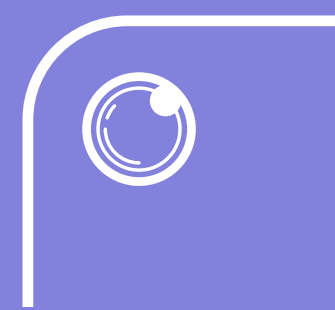


Antes de clicar, verifique a iluminação, garanta que todos os elementos estejam bem visíveis. Aproveite a luz do entardecer para melhores resultados e cuidado com os reflexos em objetos de metais. Se preciso, use um rebatedor para refletir a luz de todos os lados. Dá pra fazer um usando uma folha de papel branco - a internet tem vários exemplos.



**Não utilize a luz do flash, mesmo em ambientes escuros.**

# 3 LIMPE ALENTE

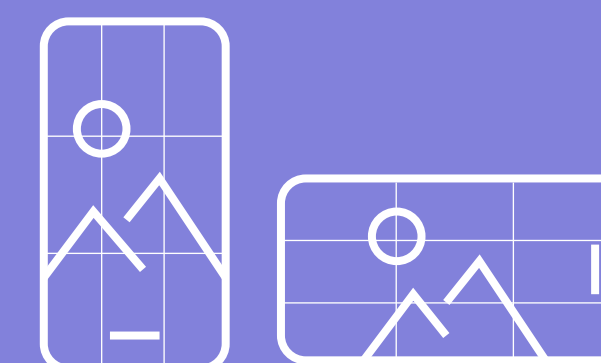


**Cuidado com a lente:** limpe-a sempre antes de começar a usar. Isso remove pequenas impurezas e/ou marcas de dedos que podem interferir na imagem que será capturada.



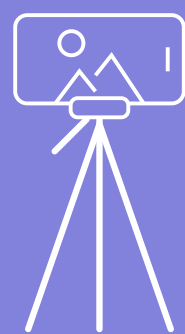


# 4 ATIVE A FUNÇÃO GRADE OU LINHAS

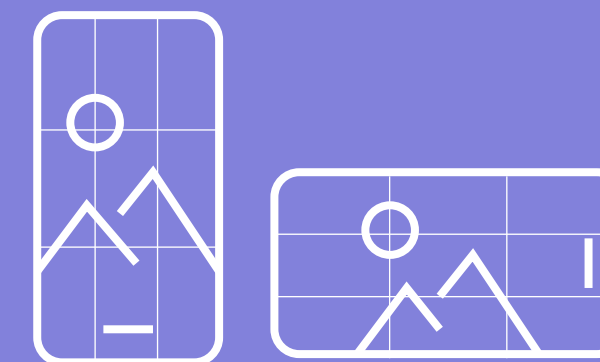


Essa função ajuda no enquadramento da imagem. Uma dica é manter os objetos principais onde as linhas se cruzam. Experimente fotografar a mesma imagem na posição horizontal e vertical - as redes sociais aceitam vários formatos.





Se possível, invista em um tripé, ele vai te ajudar a deixar as imagens mais nítidas e ainda poder manusear os elementos que vão compor sua foto. Quando não for possível o uso do tripé, utilize sempre as duas mãos para clicar.



# 5 APOIO É FUNDAMENTAL.





# 6 FOCO

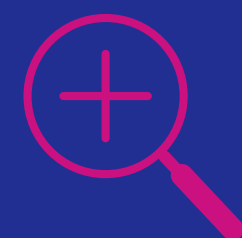


Preste atenção onde está o foco da câmera. Se o seu aparelho já veio com o auto-foco ativado, desative-o. Isso porque o foco pode estar onde você não deseja. Caso seu dispositivo não permita a mudança para o foco manual, use outro aplicativo de câmera que tenha essa opção.





# 7 ZOOM DIGITAL?



Não use o  
zoom digital

Ele apenas aumenta e distorce a imagem que já está na tela em vez de realmente se aproximar dela. Portanto, para ter o objeto principal em close, chegue mais próximo dele. Se precisar, corte um pouco as fotos nas laterais usando um app de edição para obter fotos como essa do exemplo.

# NÃO





# 8 FUNDO INFINITO

Caso não se sinta seguro para criar um cenário, existe um truque muito usado e simples de fazer: coloque uma folha de papel.

Pode ser branca, preta ou de outra cor, desde que tenha contraste com o alimento ou prato e não prejudique a visualização. Encoste ou cole a folha na parede para tirar uma fotografia sem ângulos marcados ou cantos.





# 9 NÃO ECONOMIZE **CLICKS**



Você precisa ter em mente que fazer fotos requer prática - igual tirar a selfie perfeita. Portanto, não se preocupe se suas fotos não ficarem perfeitas nas primeiras vezes. **Continue treinando, treinando, treinando** e logo elas ficarão como deseja.



# 10

## EVITE FILTROS DE APPS

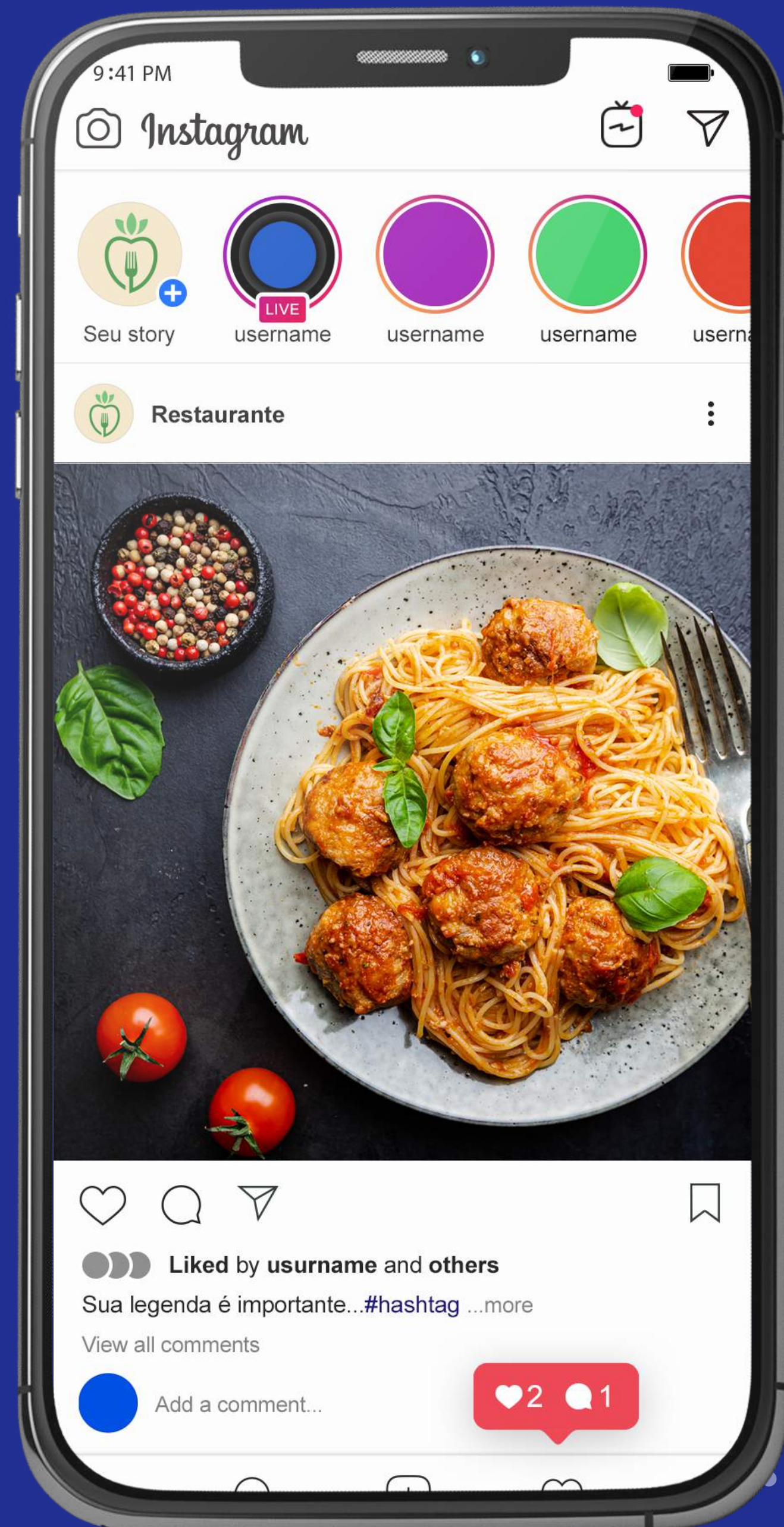


Hoje em dia, está na moda usar filtros nas fotos, principalmente tiradas com o celular. Isso pode ser divertido, mas não serve para fotos de alimentos. As pessoas podem ter dúvidas a respeito da qualidade de seus produtos e perder a confiança em suas imagens.

Prefira usar apps de edição de imagens, até os fotógrafos profissionais precisam tratar suas fotos. Aqui estão alguns exemplos:

- Snapseed
- Pixlr
- BeFunky Photo Editor
- Fotor – Editor de Fotos





# COMO POSTAR

## USE O CELULAR PARA POSTAR

As redes sociais funcionam muito bem na versão mobile. O Instagram, por exemplo, é uma rede social feita para celular.

Então, use seu próprio aparelho para subir suas imagens e editar suas legendas.

## EVITE MUITA INFORMAÇÃO NA IMAGEM

Cuidado para não encher seu post com muito texto. Isso pode tirar o foco da linda foto que você acabou de aprender como fazer. Use o texto de apoio (legenda).

## ATENÇÃO À LEGENDA

E mesmo na legenda, não escreva textão. Seja direto e simples na sua mensagem. Use (com moderação) hashtags que tenham a ver com seu negócio.

## ESCOLHA ONDE FALAR

A gente sabe que você não tem todo o tempo do mundo para cuidar das suas redes sociais. Por isso, é muito importante você escolher onde vai colocar sua energia.

Não adianta ter perfil em tudo e não ter tempo pra atender todos os canais. Foque em um ou dois e faça bem feito.

## RESPONDA TODO MUNDO

Nunca deixe de responder os comentários. Se um cliente busca por informação, há grandes chances dele comprar ou fechar negócio com você. Responda sempre com educação e muita gentileza, mesmo que seja alguma crítica - nesse caso, leve a conversa para o privado e resolva entre vocês dois.

## INVISTA EM MÍDIA

O alcance orgânico (o quanto seu post aparece para as pessoas) é muito baixo e a competição entre as marcas nas redes sociais para chegar a mais clientes é muito grande.

Por isso, você precisa separar um "dinheirinho" pra promover seu posts. Assim, seus clientes continuarão a ver suas publicações e não esquecerão da sua empresa.





## PRECISA DE AJUDA COM A GESTÃO DO SEU NEGÓCIO?

- Portal e Apps exclusivos para gestão do faturamento
- Antecipação de recebíveis sem burocracia
- Seguros de vida e patrimonial
- Desk e Service Sodexo: assistências para seu negócio quando você mais precisa!

## QUER MAIS VISIBILIDADE E NOVAS OPORTUNIDADES?

- Promoções diferenciadas para os seus clientes
- Divulgação do seu negócio no app Sodexo Club
- Aceitação nas principais maquininhas e apps de delivery

## FAZ QUESTÃO DE MOTIVAR E VALORIZAR SUA EQUIPE?

- Benefícios para colaboradores (Refeição Pass, Alimentação Pass, Vale Transporte, Gift Pass e muito mais)
- Planos de saúde e odontológico
- Apoio Pass (orientação jurídica, psicológica, social e financeira)

é bom

contar  
com a  
Sodexo

[sodexobeneficios.com.br](http://sodexobeneficios.com.br)

Central de Atendimento  
3003-5083 (capitais e regiões metropolitanas)  
0800 728-5083 (demais localidades)

**sodexo**