



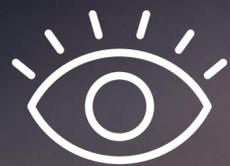
10

DICAS



para fazer fotos
incríveis de seus
pratos usando o
celular!

1 ORGANIZE OS ELEMENTOS

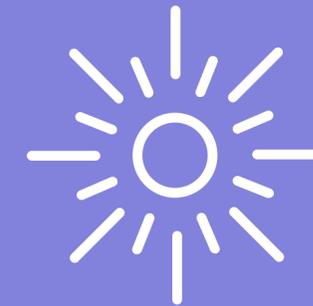


Comer com os olhos...

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

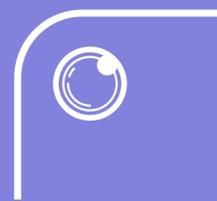


Antes de clicar, verifique a iluminação, garanta que todos os elementos estejam bem visíveis. Aproveite a luz do entardecer para melhores resultados e cuidado com os reflexos em objetos de metais. Se preciso, use um rebatedor para refletir a luz de todos os lados. Dá pra fazer um usando uma folha de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



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

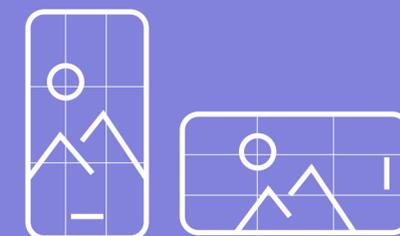
3 LIMPE A LENTE



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.



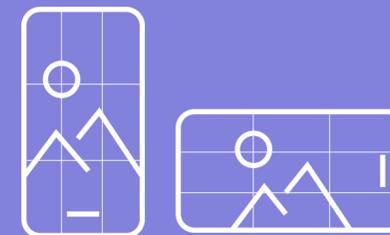
4 ATIVE A FUNÇÃO GRADE OU LINHAS



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

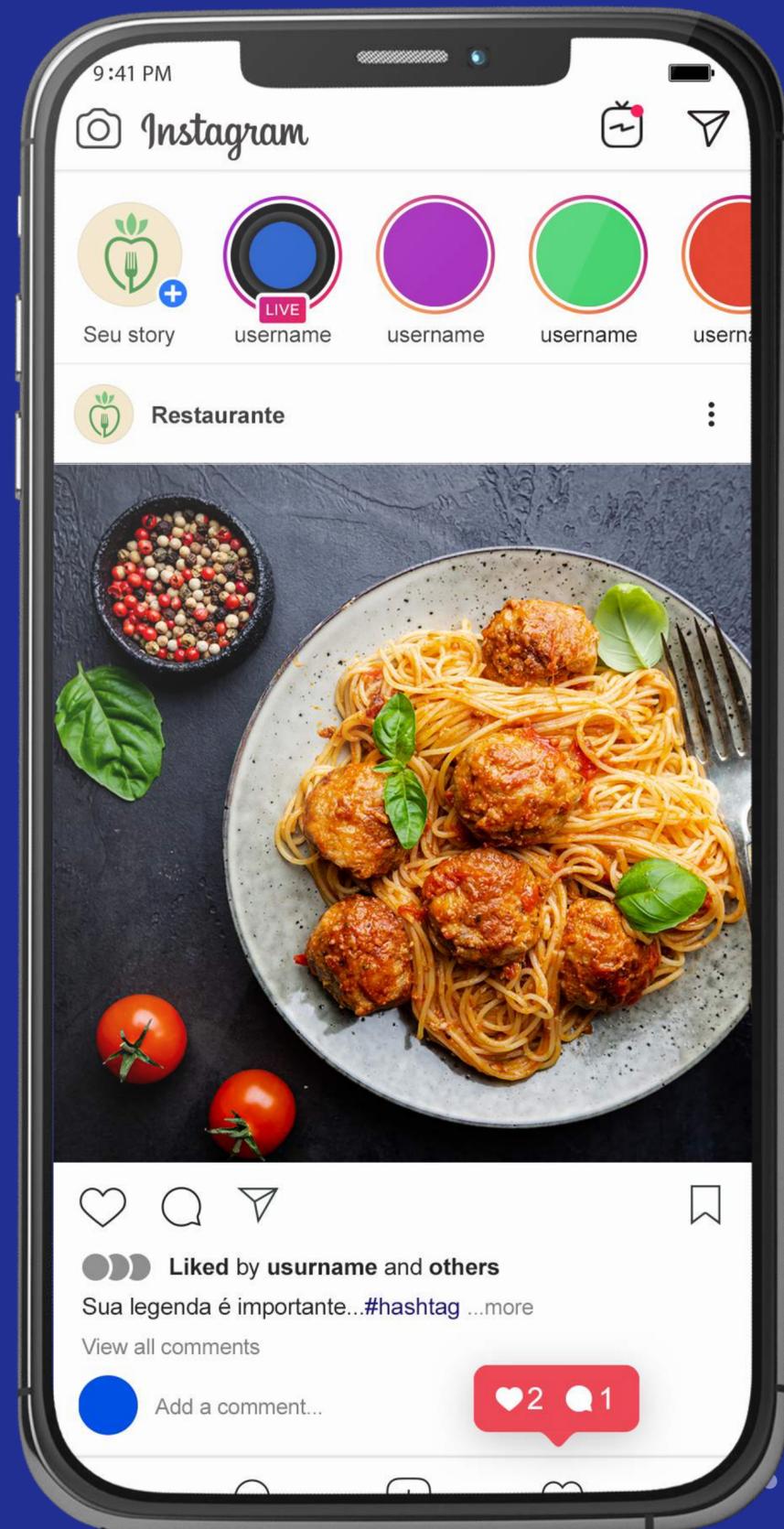
EVITE FILTROS DE APPS



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.

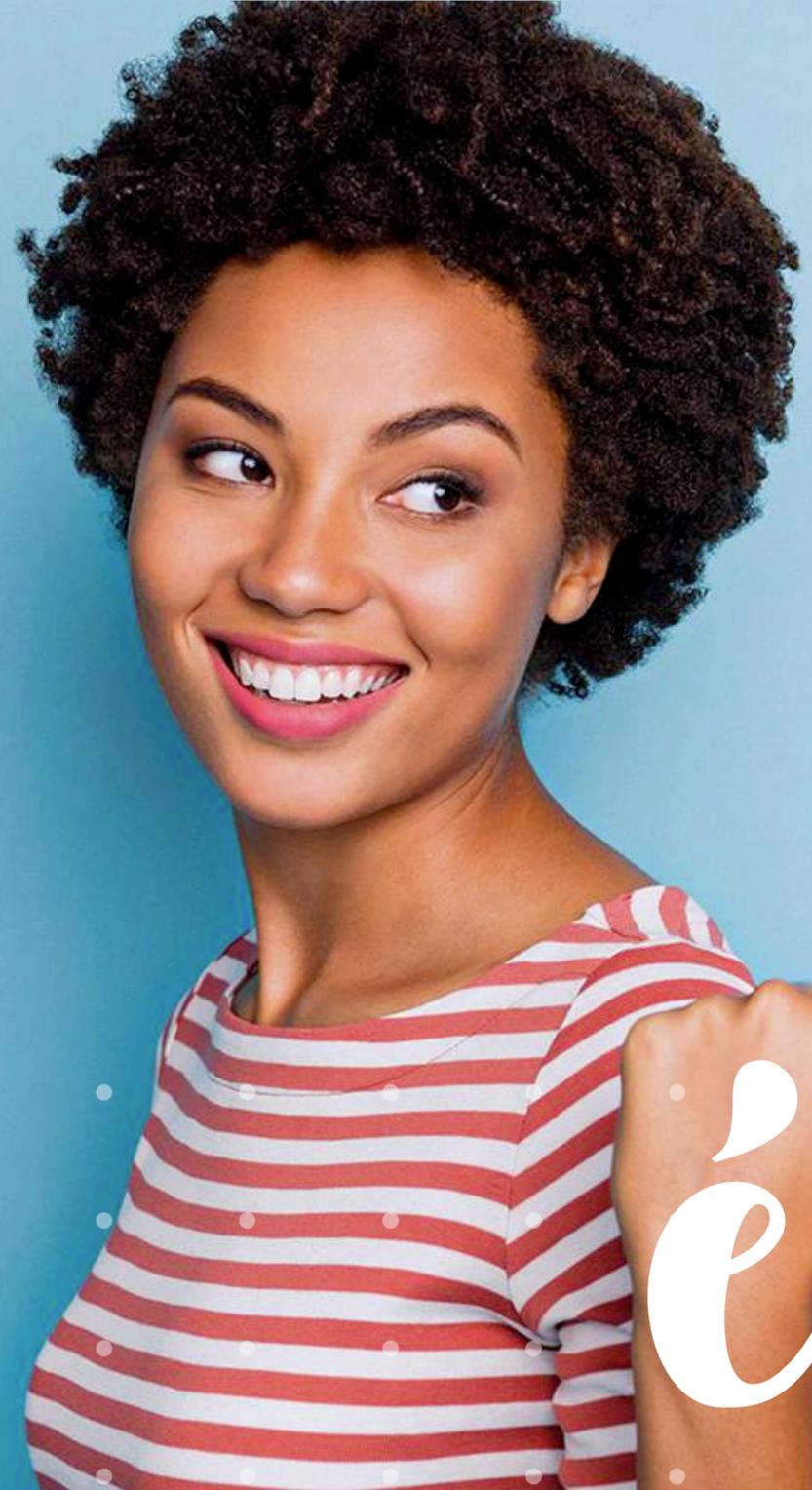
RESPONDA TODO MUNDO

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

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

sodexo