

MARKETING

Branded Content

Marca Personal

Sonia Sánchez

PROYECTO BLOQUE 3

INTRODUCCIÓN

Para este proyecto de creación de menú delivery personal, quería que estuviera muy bien representada mi forma de ser, mis gustos, mi forma de vida...

Por lo que empecé anotando adjetivos que me definieran, mis hobbies, mis prioridades, mis cualidades, mis defectos y mis experiencias con la comida evidentemente.

Este ejercicio me ayudó bastante para sobre todo darle importancia al concepto

sobre el que iba a girar mi campaña y así poder sacar un buen producto, con sentido y con una historia/ significado más allá del “me gustan los macarrones y por eso son el plato principal” (Por ejemplo).

Dicho esto, os voy a poner un poco en contexto sobre mí y en cómo he vivido yo a lo largo de mi vida el comer saludable. Y es que, desde muy pequeña mis padres han querido enseñarnos todos los beneficios de tener una vida saludable y equilibrada, centrándose mucho en el deporte, la educación y la comida. De ahí a que siempre haya tenido una buena alimentación combinado con hacer algún tipo de ejercicio físico. Además, recalcar que todo esto se potencio cuando mis padres se enteraron de que tanto yo como mis hermanas teníamos **hipercolesterolemia familiar**. Una enfermedad hereditaria que conlleva un aumento en las concentraciones plasmáticas de colesterol, principalmente del colesterol transportado por las lipoproteínas de baja densidad, es decir, "colesterol malo". Este diagnóstico se basa en niveles elevados de colesterol, normalmente por encima de 220 mg/dl. Es muy importante su diagnóstico precoz por el elevado riesgo de infarto de miocardio u otra enfermedad aterosclerótica vascular (de corazón) que conlleva en edades tempranas.

Existe medicación, pero no asegura que tus niveles bajen, de hecho, significa que tu cuerpo va a depender de la medicación toda la vida, por lo que mis padres optaron por un método mucho más natural y menos dañino a largo plazo que era tener un estilo de vida muy saludable, quitando grasas malas y exceso de azúcares. Obviamente como cualquiera que opte por la comida sana, existe un equilibrio y también tenemos esos caprichos que tienen todos los niños de vez en cuando. Pero no de manera habitual.

Yo durante prácticamente toda mi vida, sobre todo cuando estaba en el colegio, recibía un montón de comentarios negativos y discriminatorios hacia mi comida. Porque yo en su momento llevaba comida de casa y a todos los que hacíamos esto estábamos en un comedor más pequeño. Y me acuerdo de esas veces que yo llevaba platos un poco más “raros”, como crema de verduras, sopa de verduras, pisto, menestra, etc. Platos que no todo el mundo estaba acostumbrado a ver, y decidían dar su opinión sobre ellos. Con comentarios como “Ay, pero qué es eso” “Qué asco...” “¿pero y eso te gusta?” o ponían caras de asco y desaprobación. Que al final me ha acabado dando completamente igual, pero en su momento, yo era pequeña, mucho más tímida y me sentía muy juzgada y no lo pasaba bien. Además, no sabía muy bien cómo contestar a estas personas y al principio me quedaba callada. Luego a medida que fui creciendo, sí que respondía.

A día de hoy sigue habiendo gente que actúa de esta manera; no entienden muy bien que una persona pueda vivir perfectamente sin necesitar probar o consumir alimentos procesados o alcohol. Y la verdad que siempre me ha dado coraje, porque yo respeto a todo el mundo que lo hace, pero al revés la cosa cambia. Evidentemente cuando me preguntan o comenta de mala manera personas con las que no tengo confianza, no digo nada acerca de mi enfermedad; pero porque me parece innecesario, no tendría que ser un motivo para que coma lo que quiera, tanto si es saludable como si no.

CAMPAÑA

1

Después de haber contado lo que he vivido estos años por mi estilo de vida; por no hablar del tema deporte; porque eso es otro aspecto también bastante comentado, he querido centrar mi campaña en el siguiente insight y concepto:

Insight: “Cada persona es diferente”

Cada uno con su personalidad, sus gustos y sus preferencias. No vestimos igual ni escuchamos la misma música ni tenemos los mismos hobbies ni comemos lo mismo. Y está bien, porque no hace daño a nadie.

Concepto: “Fake Food”

Haciendo referencia al insight de que cada uno es de una manera, de que tenemos gustos distintos, a veces podemos pecar de arrogantes y criticar más de lo que sabemos; o que sabemos pero que no nos gusta reconocer porque no nos sentimos identificados con ello. Y eso precisamente es lo que les pasa a las personas que critican tus gustos a la hora de

comer. No tienen razón cuando dicen que "eso no es comida", pero como no es lo que ellos comen, es lo que te van a decir. Así que como concepto de campaña quería hacer una burla a todos estos comentarios y comportamientos, jugando con la doble percepción de este tipo de comidas. Mostrando la cara "falsa" y la "verdadera" de lo que significa comer sano.

Claim

“Doble perspectiva”

Para el tema de la comida, siempre habrá multitud de opiniones. No solo sobre lo que es o deja de ser saludable sino de lo que está rico o no. Al final depende del gusto de cada uno y de lo que quiera o no probar. De ahí el claim, siempre existirá esa doble perspectiva sobre la comida.

Para el menú (y posteriormente el packaging), he decidido jugar con los nombres de los platos según la percepción de una persona que critica y se burla de la comida sana, y la percepción de una persona que acepta, consume o le gusta este tipo de comidas. Por lo que cada plato tiene un nombre real y otro falso, pero el que se ve siempre a primera vista es el falso (el real se vería al quitar el primer envoltorio del packagin). Además, para los nombres reales, me he inspirado en los nombres que ponía mi madre a las comidas que nos hacía para que sonaran más apetecibles y que no nos dejáramos guiar por las opiniones de los demás. Por ejemplo, ella a una sopa de verduras de brócoli, lombarda, cebolla, etc. que nos ponía, decía que era una sopa de flores para siempre estar guapa.

Entrante: "Cardos"

Nombre real "flores silvestres"

Se trata de alcachofas al horno especiadadas con pimienta, sal y cayena acompañadas con trozitos de jamón una salsa de alioli casero; que al abrirlas tienen forma de flor.



Es un aperitivo que mi padre hacía mucho cuando éramos más pequeñas, y que sigue haciendo de vez en cuando. En su momento las alcachofas no nos gustaban demasiado, pero con esta forma de hacerlas consiguió cambiar nuestra opinión. Además, las tomábamos porque es un alimento con muchos beneficios para la salud digestiva y contribuye al control de los niveles de colesterol.

La salsa de alioli la incluyo no solo porque le vaya bien a las alcachofas, sino porque era una salsa que ya antes de enterarnos de que teníamos hipercolesterolemia nos gustaba mucho, y mi padre empezó a hacerla en casa a su manera como acompañamiento

¿Por qué los nombres?

"Cardos" hace referencia a la típica frase de "eso es como comer hierva", y "flores silvestres" por la forma en sí de las alcachofas y porque me recuerdan a las flores silvestres que te puedes encontrar cuando vas al campo.



Principal: "Fake lasaña"

Nombre real "Posh lasaña"

Parecida a una Musaka; es decir, que en vez de llevar masa fina de pasta, lleva berenjena en rodajas. Con carne picada, salsa de tomate y cebolla, y un toque de parmesano.

Este plato lo he elegido porque la berenjena es la verdura que más me gusta del mundo y cuando descubrí esta forma de tomarla aluciné. Es un plato además muy equilibrado, tiene proteína de la carne, grasas buenas del queso e hidratos/ fibra de la verdura. Y como no, la berenjena es un vegetal que sirve para ayudar bajar el colesterol LDL "malo", mejorar la circulación sanguínea y prevenir la diabetes. Encima al tener un sabor muy suave, el sabor potente que tienen otras verduras no está, por lo que es muy fácil de comer y de que guste a todo el mundo.



¿Por qué los nombres?

"Fake lasaña" porque evidente no es una lasaña como la que todos conocemos con láminas de pasta, y por comentarios como "eso no es comida", frase que muchas personas dicen al ver platos saludables porque no encajan con la idea tradicional de una comida "normal".

"Posh Lasaña" (pija) viene de que, como ya he dicho, al no ser una lasaña como tal, es la versión gourmet y especial que solo algunos parece que podemos comer.

Postre: “Comida de pájaro”

Nombre real “Barita mágica”

Para el poste, he pensado que por supuesto no podía faltar hacer un homenaje a ese ingrediente que muchas personas llaman “comida de pájaro”; que es la avena. Y es que evidentemente al ser un cereal sacado directamente del trigo, al comerlo solo no sabe a nada. Pero igual ocurre con la harina o la pasta sin condimento, es al mezclar varios ingredientes que hacen que podamos disfrutar de ellos.

Dicho esto, mi postre sería una barrita de cereales (simulando así la comida de pájaro) de copos de avena, mantequilla de cacahuate, proteína de chocolate, cacao, pepitas de chocolate y miel. Una combinación de hidratos, fibra, proteína y grasas buenas.

¿Por qué este postre?

Por varios motivos, la primera, para desmentir que la avena sea un producto aburrido y soso. La segunda, porque aporta nutrientes interesantes para nosotros. Y la última y más personal, porque comer saludable no significa que te tengas que quitar el dulce, hay opciones como esta que te dan energía para seguir con tu día, te sacian y están buenas. Además, es un postre que me recuerda mucho a mis competiciones, porque antes de competir nos tomábamos una barrita energética con avena para salir preparadas a pista, y quería de alguna forma vincular ese momento con mi postre.

Por tanto “Barrita mágica” viene del efecto que causa en ti tomarte este postre, te da “mágicamente” fuerza y energía para el resto de la tarde.



PACKAGING

Caja

Dentro de esta estarían metidos los packagings de cada plato.



El fondo principal de la caja, el de rayas de colores, lo he diseñado así pensando en dos cosas:

1. Los colores principales de los platos (los violetas y rosas de la berenjena, los verdes de la alcachofa, los colores cálidos de la avena y la carne...).
2. Representar el plato principal del menú, la lasaña, las capas de ingredientes como diferentes líneas de color.



Para todos aquellos que critican la comida de otros, **cierra la caja porque no es para ti.**

Para el resto del mundo, **espero que os guste :)**

Estudios han demostrado que las personas que siguen una dieta saludable tienen una **mayor esperanza de vida.**

La alimentación también influye en nuestra salud mental. Una dieta rica en nutrientes puede ayudar a **reducir el estrés, la ansiedad y la depresión.**

Y como estos existen muchos motivos más para llevar una alimentación salubre.

Que comentarios como “eso no es comida” no te hagan cambiar de idea.



PACKAGING

Interior

1. Entrante: Cardos

Packaging de plástico para los platos, más resistente que el cartón.

En vuelve al envase un cinta que al quitar se descubriría el nombre real del plato.



Se detallan tanto ingredientes como beneficios de los alimentos.

* CA *YB* DOS

Entrante

* Fake name

INGREDIENTES

Alcachofas al horno
especiadas con pimienta,
sal y cayena acompañadas
con una salsa de alioli
casero.



Las alcachofas son un
alimento con muchos
beneficios para la salud
digestiva y contribuye
al control de los
niveles de colesterol.

1. Principal: Fake Lasaña

Esta vez con fondo morado de la berenjena.



1. Postre: Comida de pájaro

Detrás iría la información nutricional, ingredientes y algunos beneficios.

El amarillo y naranja esta vez por el color de la avena y mantequilla de cacahuete.



Sonia Sánchez
PROYECTO BLOQUE 3

Branded Content

Marca Personal

MARKETING