

Este Boletim MarkEsalq apresenta informações sobre design inovador para o produtos de chocolate.

Inovar as formas dos produtos de chocolate e também das novas soluções originais em embalagens no Brasil é um grande desafio pois o mercado gourmet envolve muitas características locais, regionais, nacionais e internacionais.

Nesta edição tratamos desde o consumo do chocolate no Brasil, de inovações nas formas dos produtos e das soluções das embalagens.

Se houver dúvidas, contate-nos grupo@markesalq.com.br.

E mais informações sobre outros trabalhos, acesse o <https://markesalq.com.br/boletim-markesalq/>

Design inovador para Chocolate

i Emílio Moretti

A primeira mordida é sempre com os olhos. Um prato bonito é capaz de abrir nosso apetite mesmo quando acabamos de comer.

Comida tem se tornado cada vez mais objeto de investigação de designers do mundo todo. Sendo assim, o chocolate, paixão mundial, não poderia ficar de fora. Para te inspirar a comemorar essa Páscoa em grande estilo, preparamos uma seleção do que melhor reúne duas grandes paixões: Chocolate e Embalagens! A seguir, uma seleção de embalagens de chocolate para recheiar o feriado com inspiração!!

Chocolate no Brasil

De acordo com dados de 2014 da Associação Brasileira da Indústria de Chocolates Cacau e Amendoim, o brasileiro consome em média 2,8 quilos de chocolate por ano - sendo 55% desses consumidores da classe C. Com a queda no consumo mundial e a situação econômica do país, as empresas do mercado de chocolate foram desafiadas a reinventar seus produtos.

Já pensou em comer seu próprio lápis como sobremesa? Agora o estúdio de design japonês Nendo tornou isso possível. Os designers da empresa criaram essas peças deliciosas para a pâtisserie com sede em Tóquio, chamada Tsujiguchi Hironobu.



Os lápis não são feitos realmente para escrever ou desenhar, mas vêm acompanhados de um apontador personalizado para enfeitar as sobremesas com raspas de chocolate.

Tipos de materiais para embalagem para chocolate

Uma das primeiras etapas que devem ser pensadas antes de começar a vender chocolates em seu restaurante é escolher o material que utilizado para embrulhá-lo. Esse cuidado é essencial para garantir a qualidade do produto e a satisfação dos consumidores.

Plástico

Para despertar o desejo de compra e, ainda, garantir vantagens ao estabelecimento, as embalagens feitas de plástico são uma boa alternativa porque são econômicas, recicláveis, aceitam bem rótulos e podem ser transparentes.

Papel metalizado

O papel metalizado ou chumbo é um material bastante tradicional no mercado de vendas de chocolates e muito utilizado para envolver ovos de Páscoa. Afinal, ele é esteticamente bonito e pode oferecer uma embalagem personalizada com desenhos e cores que mais combinem com o produto e a data comemorativa.

Caixa de papel

As caixas também são outra escolha bastante frequente entre aqueles que vendem chocolate. Elas geralmente são feitas de papel resistente e costumam comportar trufas e podem apresentar repartições para uma melhor acomodação do alimento.

São opções bastante decorativas, organizam muito bem os chocolates e podem ser personalizadas de acordo com a preferência do cliente. Além disso, são uma ótima alternativa eco-friendly, o que agrega valor ao produto por conta da consciência ambiental. A caixa de papel também é indicada pois permite infinitas variações de customização, o que enriquece o poder de marketing sobre o produto.



Chocolate em forma de dominó



Tradição em Máquinas Agrícolas

www.maquinaspinheiro.com.br

 Pinheiro
Máquinas Agrícolas

Embalagens surpreendentes no Design

Chocolates artesanais: reunindo sabor e design

Quase como uma unanimidade, o chocolate agrada crianças e adultos. Sabendo desse poder, algumas marcas surpreendem com suas embalagens cheias de referências e design encantador, capazes de fazer com que a degustação se transforme em uma verdadeira experiência sensorial.

A marca mexicana Unelefante é responsável pelas embalagens mais charmosas e por um conteúdo que é um verdadeiro carinho na alma.

Chocolate Pantone

Se adoramos as cores da paleta de cores **Pantone**, por que não amar chocolates inspirados na paleta? Um estúdio de Barcelona chamado BLOCD decidiu dar de presente aos seus clientes uma tabela com chocolates no estilo Pantone e o resultado ficou muito criativo e com certeza saboroso. Adorei a ideia da embalagem e claro, do chocolate.

Com o Ovo Divertido da [Chocolate du Jour](#), a ideia é usar a criatividade e criar um personagem com os acessórios em chocolate. São quatro bases para serem decoradas com boca, olhos, nariz, bigode, chapéu, óculos e flores.

Tudo começou com os Maias



Como todos já sabemos o [chocolate](#) é derivado do cacau que é uma planta nativa de uma região que vai do México, passando pela América Central até a região tropical da América do Sul. Os primeiros vestígios da descoberta do chocolate são de 1.500 a.C. e vêm da civilização Olmeca que habitava o México na época. Posteriormente, foi aproveitado pelos *Maias*. O cacau era cultivado e com suas sementes era feita uma *bebida considerada sagrada*, ela era amarga e geralmente temperada com baunilha e pimenta. Nas cerimônias religiosas, o cacau torrado era servido com especiarias e mel.

A introdução na Europa

Após o *domínio espanhol sobre os Maias*, o cacau foi introduzido em toda a Europa. Inicialmente somente mulheres, nobres e sacerdotes podiam consumir a novidade que era usada em cultos da Igreja Católica.



A KFC, (Rede de restaurantes fast-food famosa por seus baldes de frango frito, asinhas e acompanhamentos.), criou um copo de café comestível, que foi nomeada como Scoff-ee.

A composição é de biscoito, papel de açúcar e chocolate branco



Faça você mesmo

Pensando em **formas de economizar**, alguns exemplos de lembrancinhas lindas, e baratas, para você se inspirar na hora de presentear os filhos, afilhados, marido e outras pessoas que você costuma se lembrar.



í Emilio Moretti é designer.

O Boletim MarkEsalq é uma publicação periódica do grupo de extensão em Marketing e Gestão, o MarkESALQ. O grupo foi criado em 2011 na ESALQ/USP e tem como missão gerar e disseminar conhecimento sobre marketing e gestão aos seus membros e à sociedade como um todo. O Boletim é coordenado pelo acadêmico Gabriel Spessotto. É supervisionado pelos coordenadores do grupo, Professores Eduardo Eugênio Spers e Hermes Moretti Ribeiro da Silva. Tem como parceira a empresa Moretti Design. Para mais informações, acesse: <https://markesalq.com.br/boletim-markesalq/>