

BADEN  **BADEN**
CERVEJARIA ARTESANAL

APRESENTA

CHEF

por um dia



O Projeto

Cada vez mais profissionais de outras áreas se arriscam na cozinha. Estudam receitas mais elaboradas, preparam e convidam seus amigos e família para desfrutar de momentos afetivos e de conexão.

O Chef Por Um Dia dá oportunidade para um cozinheiro amador ter a experiência como chef profissional e oferecer um jantar em um restaurante renomado para seus convidados.

O Chef selecionado elabora um menu exclusivo junto ao Chef da casa e um mentor de renome.

Chef Bel Pessanha
Convidada 2º Temp





1ª e 2ª Temporada

Entrada

As duas primeiras temporadas aconteceram entre Agosto e Dezembro de 2019 no Victoria Rio, localizado no Jockey Club. O proprietário Roberto Maciel e o Chef Marcones Deus acreditaram no projeto e deram todo o suporte necessário para o evento ser um sucesso.

O local e os chefs selecionados são peças chaves para segmentação do evento, em um público com alto poder aquisitivo, influentes e de maioria jovem.

clique e confira!



Fluxo dos Chefs

1

Inscrição

Inscrições através do site do projeto, o candidato tem o seu primeiro contato com o CPD



2

Seleção

BERLINN entrevista e seleciona os chefs da temporada



3

Preparação

Workshop com o Chef da casa, seleção de mentores e entrega de kits

4

Montagem de Menus

Chefs convidados montam os seus menus

Fluxo dos Chefs

Divulgação

Com os menus definidos e conteúdos prontos, damos início à divulgação do projeto nas redes sociais.



6

5

Conteúdo

Produção de conteúdo na casa de cada Chef, contando sobre a relação deles com a cozinha.



7

Grande dia

Realização dos jantares

Resultados CPD

clique e confira!



Nota 9.5
na pesquisa de satisfação

R\$145
ticket médio

10k / 4 meses
total de interações (Posts)

65k / 4 meses
total de interações (Stories)

18k views e 600 shares
ao longo dos 35 vídeos compartilhados

+ 1200 presentes
total de pessoas



clique e confira!



est. 2019

CHEF
por um dia

Street Food

Outros Produtos

O CPD Street Food nasceu com o objetivo de promover releituras de comidas de ruas, dizem que só se conhece um lugar através de sua gastronomia, e a comida de rua é a única capaz de sintetizar o espírito de uma cidade.

O conceito do projeto traz a informalidade das ruas e a gourmetização das cozinhas para o coração de Ipanema, damos ao simples ainda mais valor.

Convidamos quatro chefs para montar seus combos e unir amigos pelo meio fio da cidade.





Terceira Temporada

Nossa próxima temporada terá um novo cenário. A Casa Camolese, restaurante, bar e cervejaria, faz parte do complexo do Jockey Club e tem a cozinha inspirada na culinária ítalo-mediterrânea.

O Chef da casa, Esteban Mateu, já trabalhou em restaurantes indicados ao Guia Micheli e traz influências de diversas partes do mundo onde teve experiências.





Patrocínio

Quer fazer parte dessa com a gente?

Contato

Somos uma agência de Brand Experience especializada em desenvolvimento experiências e ativações de marca de forma inovadora e disruptiva. Colocamos em prática ideias que criam potencial de engajamento e memórias afetivas, aproximando a sua comunidade com as narrativas da sua marca.

Somos memoráveis
Somos BERLINN

Fabio Zibenberg

fabio@berlinn.com.br
(21) 99809-4252

Pedro Henrique Jasmim

pedro@berlinn.com.br
(21) 97236-3672

