

GRSA | Compass

Stop Food Waste Day



Desafio

- Divulgar a campanha internacional Stop Food Waste Day para ampliar seu alcance, abrangendo novos públicos, fortalecendo-a no Brasil e posicionando-a como uma ação contínua, que trabalha pelo não desperdício de alimentos internamente e externamente, promovendo uma cultura de consciência.

Estratégia

- Levantar a bandeira da causa e conscientizar a população sobre a importância do consumo consciente dos alimentos e da redução do desperdício por meio do engajamento de jornalistas e influenciadores digitais, além da mobilização do público interno, ONGs, instituições e empresas parceiras.

Ações



ONGs e Instituições:
Pesquisa, abordagens, reuniões e alinhamentos para participação como parceiros da campanha e distribuidores das doações de alimentos.



Público interno:
Produção de 12 textos sobre a campanha para o público interno, clientes e fornecedores.



Press releases:
Produção de 10 press releases, notas e pautas para divulgação.



Imprensa:
Contato com jornalistas para sugestão de pauta e negociação de entrevistas.



Press kit:
Seleção de mailing, preparação de kits, acompanhamento e follow up da entrega de 50 kits para jornalistas e influenciadores para o start da campanha.



Influenciadores:
Contato com mais de 180 influenciadores digitais para ativação da campanha.



Evento Dia D:
Convite e confirmações de jornalistas e influenciadores, apoio no planejamento e organização, contato com embaixadores, chefs e parceiros para a realização do evento.

RESULTADOS - IMPRENSA



Quantidade de matérias

52 PUBLICAÇÕES

41 onlines + 8 impressos + 2 TVs + 1 rádio



Retorno de mídia

R\$ 1.496.384,00



Destaques













Alcance potencial

864.378 pessoas

ALGUNS DESTAQUES RESULTADOS - IMPRENSA



Sem desperdício: saiba como ter um consumo mais consciente

Assista aos nossos novos vídeos no YouTube e inscreva-se no canal!
A nutricionista Carina Muller dá dicas de armazenamento de alimentos e receitas sem desperdícios.

BOA FORMA

NUTRIÇÃO

Confira dicas e receitas nutritivas para evitar o desperdício de alimentos

Uma família brasileira joga fora, em média, 129 quilos de comida por ano. Aprenda a dar vida mais longa aos alimentos

Por Amanda Panteri
© 24 abr 2019, 16h28 - Publicado em 24 abr 2019, 16h08



(@hellonutritarian/Reprodução Instagram)

CBN

Revista CBN - Entrevista

Por ano, 1,3 bilhão de toneladas de comida são desperdiçadas no mundo

A campanha internacional 'Stop Food Waste' terá o dia D no próximo 24 de abril. No Brasil, a dupla arroz e feijão está entre os mais desperdiçados, representando 38% dos alimentos jogados fora no país. O chef Renato Calefi e Mara Baggio, uma das organizadoras da campanha, conversam com Petria Chaves sobre o assunto.

DURAÇÃO: 00:21:42



Combate à fome deve começar na cultura do desperdício. Foto: Flickr/Milton Jung

RESULTADOS – MÍDIAS SOCIAIS



Publicações

494 posts

11 Facebook

29 Feed Instagram

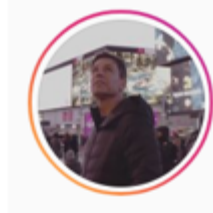
454 Stories Instagram



Destaques



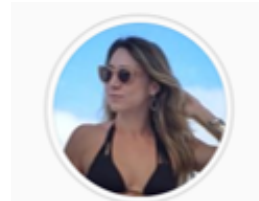
Glória Pires



Marcio Atalla



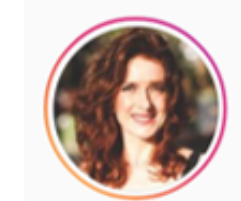
Ailin Aleixo



Juliane Ruiz



Boa Forma



Angelica Banhara



Impacto potencial

6.901.692 de pessoas impactadas organicamente

ALGUNS DESTAQUES RESULTADOS INFLUENCIADORES



@julianeruizz



Gloria Pires
Ontem às 12:20

Glorioses, hoje é o Dia D da campanha Stop Food Waste Day Brasil Faça parte do #DesafioPratoLimpo. Poste uma foto do seu prato limpo, sem desperdício de alimentos, marque Stop Food Waste Day Brasil e use a hashtag #DesafioPratoLimpo. Além de ajudar a reduzir o desperdício, sua foto aparecerá nos Stories da campanha e você participará do sorteio de kits de jardinagem. #stopfoodwastedaybrasil #zerodesperdicio



#desafioprato

PARTICIPE E CONCORRA A

STOPFOODWASTEDAY.COM.BR
#STOPFOODWASTEDAYBRASIL

Você e outras 119 pessoas 3 comentários

Fonte: FAO



1,3 BILHÃO DE TONELADAS DE ALIMENTOS SÃO PERDIDOS NO PLANETA A CADA ANO.



Fonte: FAO

marcioatalla • Seguir

marcioatalla • Você sabia que todos os anos, 1,3 bilhão de toneladas de comida são desperdiçadas no mundo? Isso significa que cerca de 1/3 de toda a comida produzida para o consumo humano vai para o lixo. No Brasil, as famílias desperdiçam em média 353 gramas de comida por dia ou 128,8 quilos por ano! Além das calorias e nutrientes, estamos descartando recursos econômicos, sociais e naturais valiosos. #stopfoodwastedaybrasil #zerodesperdicio

3 h

stopfoodwastedaybrasil

Curtido por stopfoodwastedaybrasil e outras 210 pessoas

HÁ 3 HORAS

Adicione um comentário...







cdi

conteúdo
digital
influência