

Como acertar no conceito ao planejar seu evento



Uma coisa é certa: as pessoas conservadoras que transitavam em um pequeno círculo social, hoje são muito mais numerosas, variadas e excêntricas – às vezes até sem noção.

E o **Mercado do Luxo** que não para de crescer com produtos que custam valores astronômicos e para quem a crise parece passar longe.

Meu amigo e party planner **Wander Ferreira Jr**, que conhece muito bem esse público, afirma que essas pessoas podem ser divididas três categorias:

1- **Tradicional e mais conservador** – pessoas que valorizam conforto e qualidade, com referências baseadas na identidade da sua própria família ou negócio e sabem exatamente o que querem. Preferem espaços mais reservados e eventos exclusivos.

Não necessariamente dão preferência a quitutes raros ou caros – porém escolhem poucos itens, embora sejam exigentíssimos quanto a forma como a receita é executada e apresentada.



2 – **Burguês emergente** – é um grupo de pessoas que sabe o valor do dinheiro e se importa muito com grifes e a imagem. Em suas festas escolhem sempre itens que sejam facilmente identificados com o mercado do luxo, ícones que remetam a prestígio – e não necessariamente a qualidade.

0 reconhecimento e/ou a cobertura da mídia em seus eventos é

importante e a comida é escolhida mais pelo impacto visual e pela novidade.

3- **Emergente Rebelde** – é um grupo que se sensibiliza com quantidade e impacto visual. São capazes de mandar construir uma réplica do Castelo da Cinderela apenas porque curtem a personagem sem se importar se vai parecer fora de contexto.

Não fazem muita questão de seguir regras e nem se importam com o que os outros pensam – desde que vivam experiências que eles identifiquem com o prazer e que remetam ao seu repertório pessoal e afetivo.



Os cardápios são sempre abundantes e repletos de conhecidos clássicos da gastronomia internacional: do salpicão ao molho madeira passando do por uma grande quantidade de massas e risoles: o importante é a fartura.

É importante para **cerimonialistas** e todos os profissionais que organizam eventos saber interpretar e entender os desejos de seus clientes.

Afinal, hoje , muito mais do que certo e errado, as pessoas querem uma “experiência nova”. Quem sou eu para criticar?

Quando me perguntam se isso ou aquilo “se usa” respondo sempre que, dentro do bom senso e do contexto, de repente é perfeitamente possível usar (ou fazer, ou comer) algo completamente inusitado...