

ARTIGO

Hey! Artigos podem ser enviados para geracaoe@jornalcomercio.com.br.
Os textos para este espaço devem ter no máximo 2200 caracteres e estarão sujeitos à edição.

Como a consistência na comunicação pode criar marcas imbatíveis

Um estudo da System1, em parceria com o IPA Effectives Databank, revelou que a consistência na comunicação é vital para criar marcas relevantes no mercado. Ao analisar mais de 4.164 anúncios de 56 marcas diferentes, durante cinco anos (de 2018 a 2024), os pesquisadores descobriram que ela é a chave para o sucesso a longo prazo das organizações.

Você pode se perguntar: como a consistência pode gerar inovação? A resposta está na qualidade da criatividade. Ao manter uma identidade visual e verbal coesa, utilizando os mesmos veículos e mídias

ao longo do tempo, as marcas criam um terreno fértil para a inovação. A pesquisa mostrou que marcas persistentes produzem criativos de maior qualidade, com uma média de 3,3 estrelas de avaliação dos consumidores, em comparação com as menos regulares, que alcançam apenas 2,6 pontos. Isso acontece porque a consistência permite que a marca explore novas ideias dentro de um modelo, já estabelecido, gerando resultados mais eficazes e duradouros. Apesar da complexidade do assunto, a fórmula é simples: a familiaridade gera confiança.

Ao se deparar com uma marca consistente, o consumidor se sente mais seguro e conectado. A pesquisa mostrou que marcas que optam por essa estratégia são mais famosas, populares e têm maior impacto em diversos aspectos, como awareness, diferenciação, valores de marca, saliência, fama, mudança de atitude e confiança. Isso ocorre porque a repetição facilita a memorização, tornando a marca mais presente na mente do consumidor.

Mas afinal, o que tudo isso significa para o seu negócio? A consistência de marca não

DIVULGAÇÃO/GAMPI CASA CRIATIVA/JC



DANIEL DREYER

CTO e sócio da Gampi Casa Criativa

é apenas uma questão de estética, ela impacta diretamente os resultados financeiros. As marcas com presença permanente na mídia – sejam

eles digitais ou tradicionais - apresentam 10% a mais de ganho de valor de vendas, 18% a mais de lucro e 9% a mais de participação de mercado do que organizações sem regularidade nas suas estratégias de comunicação.

A pesquisa “Como a consistência leva a qualidade criativa, marcas mais fortes e maiores lucros” nos mostra que a consistência de marca não é apenas uma estratégia de comunicação, mas sim um investimento a longo prazo. Ao construir uma identidade visual e verbal forte e coesa, utilizando os mesmos veículos e mídias ao longo do tempo, as empresas podem aumentar a qualidade da sua criatividade, fortalecer a sua marca e, consequentemente, impulsionar seus resultados de negócios.

BOM SABER

dicas, sugestões, informações

Eleito o melhor chefe do Brasil, pela Go Where Gastronomia, Dalton Rangel assina o menu exclusivo do Mizu, que une tradição e criatividade. Confira a experiência completa da equipe do GE nas redes sociais do GeraçãoE: Instagram (@jcgeracaoe) e TikTok (@geracaoe)

Alta gastronomia asiática em Porto Alegre

JÚLIA FERNANDES

@eujuliafernandes

Inspirado nos renomados restaurantes de grandes metrópoles como Londres, Nova York e São Paulo, o Mizu (@mizurestaurante) é uma nova opção de alta gastronomia asiática que abriu suas portas há pouco mais de dois meses em Porto Alegre. Localizado no bairro Boa Vista, o restaurante propõe uma experiência que combina enogastronomia, arquitetura e moda em um único espaço.

A decoração do local chama atenção, o ambiente sofisticado com uma arquitetura contemporânea e com iluminação bem trabalhada, pretende deixar a experiência ainda mais completa.

A carta de drinks é um dos pontos altos do Mizu, oferecendo uma seleção de bebidas



O Mizu funciona de segunda a sábado, das 17h30min às 23h30min

autorais e clássicas. Entre os destaques está o Blood, com espuma cítrica cremosa que equilibra o sabor adocicado da

bebida. Outros coquetéis como o Penicillin e o Clichê também conquistam os clientes. Para quem prefere opções sem

álcool, o bar conta com uma seleção de drinks não alcoólicos igualmente elaborados.

O menu do Mizu explora influências da culinária asiática de diferentes países, proporcionando uma experiência diversificada entre pratos quentes e frios.

Entre as entradas, o Hong Kong-Style Cornetos chama atenção, combinando salsão e camarão em uma apresentação diferenciada. Outro destaque é o Katsu Sando, um clássico das ruas de Tóquio: um sanduíche preparado com filé mignon suíno empanado, molho tonkatsu e uma refrescante saladinha de repolho.

Entre os uramakis, duas criações chamam atenção. O Midori combina abacate apimentado e aspargos salteados no saquê, finalizados com brotos de rabanete e crisps de batata-doce roxa. Já o Ebi Mizu

traz tempurá de camarão, salmão e cebolinha, com um toque cítrico de limão brulé e polpa de cupuaçu.

Além disso, o cardápio oferece quatro opções de combinados, pratos elaborados como o duo de tartares de salmão e atum, acompanhado de chips, e outras criações que evidenciam a fusão de técnicas tradicionais com toques contemporâneos.

Para harmonizar com os pratos, o Mizu dispõe de uma carta de vinhos selecionada, pensada para realçar os sabores da gastronomia oferecida. Inclusive, o local oferece jantares com menus exclusivos, harmonizados com os rótulos da casa.

O local também proporciona uma experiência de happy hour, a partir das 17h30min. Aberto de segunda a sábado, das 17h30min às 23h30min, o Mizu está localizado na rua Anita Garibaldi, nº 1865.