

Entrevista 1

Entrevistador: Tudo bem com você ****?

****: Tudo

Entrevistador: Pode me dizer quantos anos você tem?

****: Tenho 19 anos

Entrevistador: 19 anos, né?

****: Sim

Entrevistador: Você... tá na faculdade já?

****: Não

Entrevistador: Está estudando pra faculdade?

****: Tô estudando pra faculdade

Entrevistador: Beleza, beleza. Então, eu queria saber primeiro se você faz receita? Se você gosta de cozinhar? Qual é a sua relação com cozinha, confeitaria? Enfim.

****: Eu gosto de culinária, gosto de fazer principalmente doces, brownie, cookies e tortas. Gosto de fazer comidas salgadas como macarrão, salgados muito raramente, e... basicamente eu gosto de cozinhar.

Entrevistador: Entendi. E desde quando você vem cozinhando? Desde quando você começou? Tem alguma ideia?

****: Vai fazer 2 anos.

Entrevistador: Bacana

Entrevistador: E você costuma usar receitas de outras pessoas quando vai fazer isso aí ou costuma criar as suas?

****: Todas as que eu faço eu pego de algum lugar

Entrevistador: Legal, mas normalmente de onde você pega essas receitas?

*****: Eu pego geralmente de Instagram ou de recomendações de outras pessoas, mas a maioria do Instagram. Eu tenho uma pasta só de receitas

Entrevistador: Essas receitas vêm em formato de vídeo, ou são receitas escritas?

*****: Das duas formas, eu tenho receitas em vídeo e receitas que as instruções vem nos comentários e eu tenho que ler.

Entrevistador: Mas você tem alguma preferência de tipo de abordagem?

*****: Com certeza escrita, às vezes o vídeo vai rápido e é complicado de acompanhar

Entrevistador: Bacana

Entrevistador: Você acha que quando uma receita é desenvolvida por uma pessoa capacitada na área, vamos supor, um chefe de cozinha ou um cozinheiro, você acha que ela transmite um pouco mais de credibilidade?

*****: Sim, sim, com certeza

Entrevistador: Acha então que ela tem um diferencial justamente por ser—

*****: Sim, sim. geralmente são receitas melhores, ou que tem um resultado melhor

Entrevistador: Entendi. Pois bem, o objetivo dessa entrevista é porque a gente tá desenvolvendo um aplicativo né, que vai ser basicamente um aplicativo de compartilhamento de receitas, e a gente tava pesquisando sobre outros portais e plataformas que... disponibilizam né, essas receitas, e o diferencial que a gente optou por adotar no nosso aplicativo é justamente separar as receitas que são submetidas por usuários e receitas que são submetidas por uma equipe interna de chefes, entendeu? A ideia é que tenhamos chefes que submeterão suas receitas e você consegue distinguir, através de um selo, quais receitas são de chefes e quais receitas são de usuários comuns. Você acha isso uma ideia bacana?

*****: Acho uma boa ideia, de verdade.

Entrevistador: Por ser um aplicativo, você usaria no seu celular para as suas receitas?

*****: Com certeza, com certeza

Entrevistador: Bacana! Pois bem, gostaria de agradecer pela sua disponibilidade. Obrigado

*****: Obrigado

Entrevista 2

Entrevistador: ***** , você tem quantos anos?

*****: Tenho 23

Entrevistador: 23 anos, você gosta de cozinhar, você faz receitas?

*****: Sim

Entrevistador: Bacana, a primeira pergunta que eu queria te fazer é: desde quando você tem o hábito de cozinhar, enfim, ter essas experiências?

*****: É... eu já sabia antes da pandemia, mas o período da pandemia reforçou mais as minhas habilidades na cozinha.

Entrevistador: Entendi, a gente pode dizer então que a partir de 2020 você começou a reforçar os hábitos de cozinha?

*****: Isso, isso

Entrevistador: Então uns 3 anos já né?

*****: Isso

Entrevistador: Beleza. E assim, as receitas que você faz, você costuma desenvolver elas sozinhas, ou você pega de algum lugar?

*****: Eu vejo muitas receitas principalmente pelo Instagram , pelos canais que tem lá no Instagram, principalmente por um influenciador que é o ***** , ele tem muitas receitas e posta diariamente as receitas, e eu sempre pego e testo.

Entrevistador: Entendi, e dentre as receitas que você pega, você gosta de fazer qual estilo? Comida caseira, salgada, sobremesas, sazonais?

*****: Eu tenho mais receitas doces, e algumas salgadas. Ou seja, algumas são para almoço e outras são para festa e outros eventos

Entrevistador: Entendi, você gosta bastante de equilibrar entre o doce e o salgado.

*****: Sim, sim

Entrevistador: E assim, dentro das receitas de Instagram, qual a maneira que você prefere pegar essas receitas: de maneira escrita, ou em vídeo? Você tem alguma preferência de receitas?

*****: Eu vejo mais pela escrita. A escrita é mais meu foco porque lá eu vejo detalhes como a quantidade que eu vou ter que colocar, como eu tenho que misturar, e assim vai. No vídeo eu também consigo ver de forma mais rápida

Entrevistador: Entendi, e assim quando você vai pegar uma receita, você acha que quando ela é submetida vamos supor, por um profissional capacitado, vamos dizer, um chefe de cozinha ou um cozinheiro credenciado, você acha que essa receita passa uma credibilidade maior do que se ela fosse submetida por uma “pessoa normal” ou você acha que é a mesma coisa?

*****: É porque normalmente as receitas desses chefes são normalmente o toque deles, é questão de como eles fazem a comida. Tem gente que flamba a carne, tem gente que gosta de usar a manteiga que derrete, então a culinária deles é mais específica pra eles. Então é questão de detalhes. Porém, quanto mais básico, melhor.

Entrevistador: Entendi. entendi. Enfim, essa entrevista como eu falei no início, ela está sendo feita em prol de um aplicativo que está sendo desenvolvido para uma disciplina na faculdade, e esse aplicativo vai consistir em um aplicativo de receitas submetidas por vários usuários, só que analisando as plataformas de receitas que nós já temos hoje no mercado e na internet, o diferencial que nós queremos trazer nesse aplicativo é que nós tenhamos uma equipe interna de cozinheiros e chefes, e que essas receitas que são submetidas pela equipe interna, receba uma espécie de selo de verificação pra diferenciar elas das receitas submetidas pelos usuários comuns. você acha legal essa ideia, você usaria esse aplicativo pra potencialmente auxiliar você nas suas receitas?

*****: Sim sim, usaria. Inclusive tem esse negócio de comida caseira, e comidas desenvolvidas por especialistas no assunto.

Entrevistador: Entendi. Então gostaria de agradecer pelo tempo disponibilizado ***** , muito obrigado

Entrevista 3

Entrevistador: *****, o senhor cozinha bastante né?

*****: Sim, Sim cozinho.

Entrevistador: O senhor tem quantos anos?

*****: 43

Entrevistador: 43 né?

*****: Sim, sim

Entrevistador: E o senhor cozinha desde quando mais ou menos?

*****: Comecei a cozinhar desde os 10 anos, 12 anos mais ou menos.

Entrevistador: Entendi, então aí já são uns 33 anos já—

*****: Isso, isso

Entrevistador: Bacana. Então, assim, quando o senhor vai cozinhar, o senhor costuma pegar receitas de algum lugar, de outras pessoas, ou o senhor mesmo desenvolve?

*****: Geralmente eu crio minhas receitas. Claro tem aquelas receitas que você busca outras pessoas fazendo mas geralmente eu crio com o que eu tenho.

Entrevistador: Bacana. Mas no geral, o senhor gosta de fazer que tipo de receita? Salgadas, doces, caseiras?

*****: Comidas caseiras, carnes e massas.

Entrevistador: Entendi, então focando ali em uma culinária italiana

*****: Isso, italiana e também gaúcha focando um pouco mais em carnes, churrasco, as formas de corte—

Entrevistador: “Xucro e bagual” né, bem raíz

*****: Isso

Entrevistador: E assim, focando nas receitas que o senhor pega de outras pessoas, o senhor prefere que elas tenham uma abordagem

tradicional, ou seja, escrita, ou o senhor prefere elas transmitidas em vídeo?

*****: Vídeo. Inclusive a minha forma de consulta é o canal “Food Network”, assisto bastante aquele canal, é um passatempo muito bom pra mim.

Entrevistador: Entendi. E falando dessas receitas, quando elas são desenvolvidas e disponibilizadas por pessoas profissionais na área, ou seja, chefes de cozinha, cozinheiros credenciados, o senhor acha que elas passam uma credibilidade maior do que quando elas são submetidas por, vamos dizer, simples usuários?

*****: Sim, com certeza.

Entrevistador: Como eu falei no início dessa entrevista, ela vai ser utilizada no desenvolvimento de um aplicativo, é... o nome dele vai ser Mesa Farta, e ele basicamente vai ter o objetivo de ser uma plataforma aonde um usuário submeta suas receitas, porém com um diferencial: nós teríamos uma equipe interna de profissionais que submeteriam suas receitas, e elas receberiam um selo de verificado para diferenciar das receitas submetidas por usuários comuns. O senhor acha uma ideia interessante, eventualmente o senhor usaria para auxiliar em suas receitas?

*****: Com certeza, sem dúvida alguma. Você teria ali um livro na mão, com vídeos. E o selo de qualidade auxiliaria ainda mais para o sucesso da receita.

Entrevistador: ok, gostaria então de agradecer pela disponibilidade de tempo para essa entrevista. muito obrigado.

Entrevista 4

Entrevistador: Tudo bem com a senhora?

*****: Tudo bem

Entrevistador: De início gostaria de saber se a senhora cozinha, se a senhora gosta de fazer receitas?

*****: Sim

Entrevistador: E... falando sobre o hábito de fazer receitas, a senhora faz isso desde quando mais ou menos?

*****: Desde os 18 anos

Entrevistador: E quando a senhora faz essas receitas, a senhora costuma fazer elas vindas de outras pessoas ou a senhora mesmo desenvolve?

*****: Geralmente parte de outras pessoas, e a partir daí eu desenvolvo as minhas

Entrevistador: E a senhora gosta de fazer quais estilos de receitas? Doces, salgadas, caseiras?

*****: Salgadas

Entrevistador: E quando a senhora vai pegar receitas de outras pessoas, a senhora prefere receitas escritas ou em vídeo?

*****: Escrita, mas o vídeo sempre ajuda em receitas mais complexas e ajuda a entender melhor a montagem. Mas pra mim a escrita é mais prática.

Entrevistador: Entendi. E essas receitas escritas a senhora consegue aonde normalmente. Tem alguma plataforma específica onde a senhora consegue elas?

*****: Como minha alimentação é diferenciada (Low carb), então busco plataforma que tragam receitas compatíveis com essa alimentação, sejam elas brasileira ou americanas.

Entrevistador: Entendi. Essas plataformas são redes sociais, sites?

*****: São redes sociais e sites

Entrevistador: Entendi. E quando a senhora vai buscar suas receitas, quando elas são desenvolvidas por profissionais da área como chefes de cozinhas e cozinheiros credenciados, a senhora acha que essas receitas tem uma credibilidade maior quando comparadas a receitas desenvolvidas por pessoas normais?

*****: Sim, sim. Depende *risadas*, depende é relativo. Depende do chefe, do cidadão comum. Temos pessoas comuns que tem grande conhecimento de receitas, principalmente as mais antigas, e tem grandes conhecimentos que muitas vezes os chefes não tem. Inclusive muitas pessoas vão buscar conhecimento e sabedoria nessas pessoas mais antigas né. Então é relativo.

Entrevistador: Entendi. Então assim, eu fiz essas perguntas por que nós estamos desenvolvendo um aplicativo de compartilhamento de receitas que terá o nome de “Mesa Farta” que possua o diferencial de ter receitas submetidas por uma equipe interna de chefes de cozinha e profissionais, sendo diferenciadas por um selo de verificação. A senhora eventualmente usaria esse aplicativo para auxiliá-la em suas receitas?

*****: Claro, parece ser bem interessante a ideia do selo de verificação. Principalmente nesses sites nós vemos muitas receitas que são muito bonitas, muito práticas, mas quando a gente vai ler os comentários não é tudo isso, ou não funcionou né. Então assim, quando tem o nome de um chefe ou uma pessoa famosa, acredito que ele jamais irá botar o nome, a credibilidade em algo que não funcione. Então acho interessante a ideia.

Entrevistador: Ok, muito obrigado pela disponibilidade.