

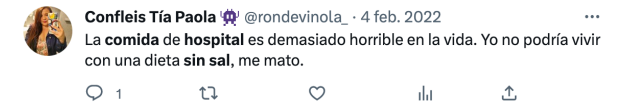
EQUILIBRIO
by REFISAL



La OMS recomienda ingerir
máximo 5 gramos de sal al día.

**La mayoría de los colombianos los excede,
y a futuro esto podría traer complicaciones de salud.**

Además relacionan la comida saludable y 'baja en sal' con la comida de los hospitales



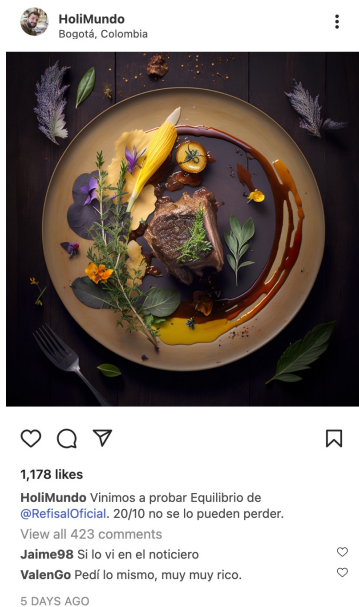
Creamos un restaurante de alta cocina a través de una alianza en la Clínica Shaio, reconocida por su área de cardiología, donde tendremos la **colaboración entre los especialistas en hipertensión, nutricionistas y los mejores chef del país.**



Para crear platos únicos
con la medida justa de sal
en cada porción.



La creación de este espacio físico, se convirtió en noticia y llamó la atención de los medios masivos, especializados; pero sobre todo de **nuestros consumidores y creadores de contenido.**



La receta perfecta para combatir el riesgo de hipertensión.

LA BARRA
La comunidad de viajeros para restaurantes, hoteles y clubes

Equilibrio es la muestra perfecta de responsabilidad y creatividad.

EL ESPECTADOR

Por primera vez un hospital sale en TripAdvisor.

**BOGOTÁ
EATS**

EQUILIBRIO
by REFISAL



y nos convertimos en el único hospital
con una Estrella Michelin

ON



De igual manera, Equilibrio se convirtió en un pilar de contenido de nuestra marca en social media. Donde educábamos a nuestros usuarios mientras los antojábamos de nuestros platos.



1,289 likes

refisal_oficial Conoce el Equilibrio entre los mejores ingredientes y la mejor sal.

[View all 89 comments](#)

Luloypunto Abren el festivo?

Javier.Rod Se ve espectacular



2,890 likes

refisal_oficial El Equilibrio empieza con la dosis justa de sal que nos encanta y que nuestro cuerpo necesita.

[View all 344 comments](#)

dma1992 ¿Cómo lo consigo?

anabela__ Ya me llegó el mío, muy pro!



1,076 likes

refisal_oficial Receta para equilibrar tu cuerpo en solo 2 minutos.

[View all 112 comments](#)

myriam_olarte No sabía ese truco!

julieta_15 Amé!!!

Journey de la iniciativa.

A través de estas acciones lograremos impactar a nuestros usuarios y podremos llevarles el mensaje educativo que necesitamos comunicar: que la sal es necesaria para el cuerpo, **pero que debemos ser más responsables con el consumo y evitar los excesos.**



1. Creación menú y restaurante



2. Apertura restaurante y presentación a medios



3. Tour de medios, amplificación de la idea en canales propios



4. Creación de contenido propio, orgánico y pago en plataformas digitales.
ALWAYS ON DE LA MARCA



5. Creación de recetario, asset masivo para educar a nuestro target.

“El único hospital con una Estrella Michelin”



EQUILIBRIO by REFISAL

Contexto

En Colombia no estamos acostumbrados a comer con la cantidad justa de sal (5 gramos al día según la OMS) y asociamos la comida 'baja en sal' y 'sin sabor' a la de los hospitales

¿Cómo podríamos enseñarle a los colombianos a tener el balance perfecto entre el sabor que les encanta y la sal que sus cuerpos necesitan?

Idea

Creamos Equilibrio, un restaurante de alta cocina dentro de la Clínica Shaio, reconocida por su área de cardiología, donde tendremos la colaboración entre los especialistas en hipertensión, nutricionistas y los mejores chef del país para crear platos únicos con la medida justa de sal en cada porción.



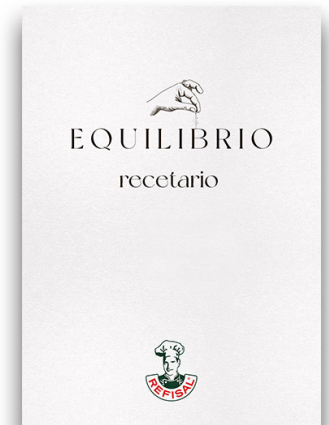
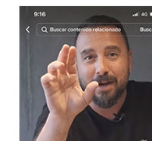
“Una campaña de salud pública nunca tuvo tantos ingredientes.”
-La Barra-

“Equilibrio es la muestra perfecta de responsabilidad y creatividad.”
-Caracol Noticias-

“Refisal le da un nuevo significado a la comida 'bajita de sal' con Equilibrio.”
-CNN Español-

“Por primera vez un hospital sale en TripAdvisor.”
-BogotaEats-

“La receta perfecta para combatir el riesgo de hipertensión.”
-El Tiempo-



belén @bbelup_ · 2h
La comida sin sal es terrible. Pésima la comida del hospital.

Juani Sansó @JuaniAnc · 2h
Me hace más falta la sal que mi propia cama. Odio la comida de acá.

alu | margus @margusshipper · 17min
No veo la hora de salir de la clínica y comer de verdad.

500M
en free press

+10.000
menciones positivas

3M Views
contendio relacionado

+15.000 Platos

Top 3 Informe
TOH Raddar