

Задачи

Уже работающему ресторану Густограм (Санкт-Петербург, Невский, 61, gustogram.ru) необходим новый фирменный стиль в соответствии с обновленной маркетинговой концепцией.

Маркетинговая концепция – см. далее

Подробное описание задач – см. слайд 26

Густограм

маркетинговая концепция

ЦЕЛЕВОЙ ГОСТЬ

Молодые люди со средним доходом. Стараются вести активный образ жизни, выглядеть стильно и актуально. Стремятся выглядеть актуально и продвинуто, следят за трендами.

Менеджеры, офисные сотрудники,
студенты старших курсов,
туристы.

20-30 лет.

70% женщины, 30% мужчины

Поход в ресторан – праздник, для него должен быть особый повод или событие. В принципе часто питаются вне дома.

На первом плане – атмосфера и подача, а не еда. Цель похода – новые впечатления, а не гастрономия.

Им нравится считать себя гастрономически продвинутыми, но по факту у них пока маленький опыт. Выбирают привычные блюда и напитки.

Готовы к экспериментам и новому в ограниченном количестве – при этом блюда должны быть понятными и обязательно модными. Они должны понимать, зачем они это пробуют – «потому что это модно».

Оригинальность блюд должна заключаться в подаче, а не вкусе.

Важно быть модным и показывать миру себя через соцсети. Для них важна фотогеничность и «инстаграбельность» интерьера. Блюдам недостаточно быть просто красивыми – нужна wow подача.

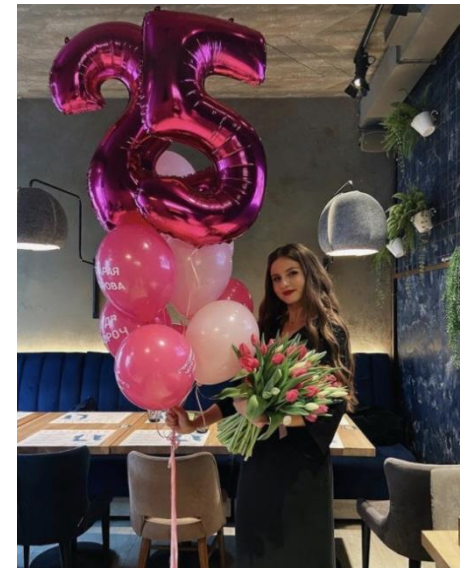
Важна внешняя сторона – красота, эстетика и оригинальность, но без «дорого-богато». Хотят получить обстановку «как в ресторане», но при этом не переплатить.

Положительно реагируют на развлечения, хотят, чтобы их удивляли и развлекали, но в пределах разумного.

Хотят гастрономически развиваться, но под чьим-то руководством и безопасно (не переплачивая и не получаякота в мешке).

Много времени проводят в соцсетях. Подражатели – идут за трендсеттерами и инфлюенсерами.


ЦЕЛЕВОЙ ГОСТЬ



Позиционирование

ЧУВСТВА ГОСТЕЙ

Ощущение стиля, комфорта, оригинальности и удивления



Красота и
оригинальность

ЛИЧНОСТЬ БРЕНДА

Красивый, эстетичный,
оригинальный, актуальный,
радушный.

РАЦИОНАЛЬНЫЕ ВЫГОДЫ

оригинальная еда и напитки,
комфортная цена (вызывает
BAU)

ФИЗИЧЕСКИЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА

Образная позиция – лофт. Красивое и оригинальное пространство для продвинутых людей.

Декор: современный, лаконичный, минималистичный, оригинальный, без лишней роскоши. Используются натуральные материалы: кирпич, дерево, металлоконструкции, медь.

Основной элемент оформления – зелень. Прочее оформление: решетки, деревянные рамы, постеры, рисунки на стенах, Элементы современного искусства (но понятного широкой публике, без радикальности), в том числе в виде росписей на стенах. По возможности сохраняем исторические элементы помещения.

Мебель: удобная, элегантная, демократичная, уютная. Кресла и полукресла.

Посуда: крафтовая керамика, сделанная на заказ. Необычные формы, ощущение «штучности». Натуральные материалы – дерево, металл, камень.

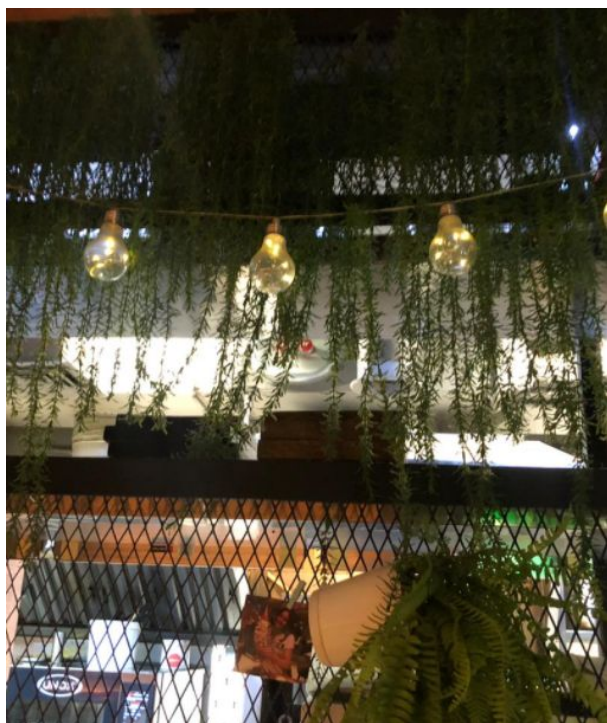
Достаточно яркое освещение, позволяющее рассмотреть детали интерьера, еду и друг друга. Свет направлен так, чтобы добиться наиболее выигрышного освещения на фотографиях.

Цель: Точки контакта подчеркивают содержательность интерьера, его актуальность и направленность на особый повод. Одновременно с этим, ресторан не выглядит помпезным и подходит для повседневного визита.

ФИЗИЧЕСКИЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА (ОСТАВЛЯЕМ)



ФИЗИЧЕСКИЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА (ОСТАВЛЯЕМ)



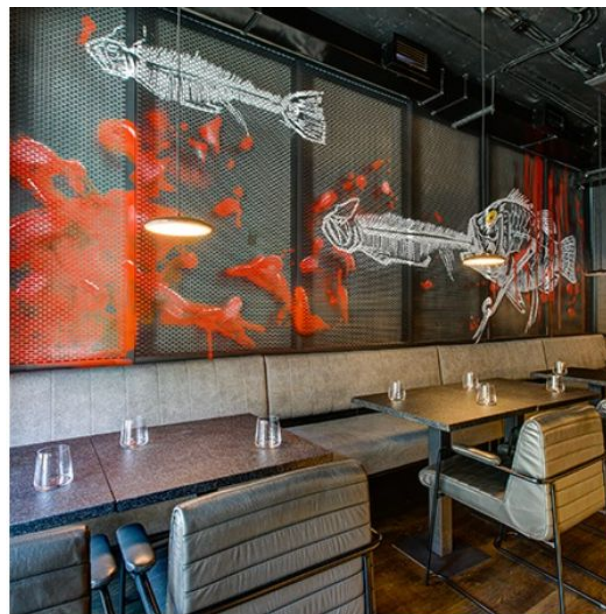
ФИЗИЧЕСКИЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА (ОСТАВЛЯЕМ)



ФИЗИЧЕСКИЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА (БУДУЩЕЕ)



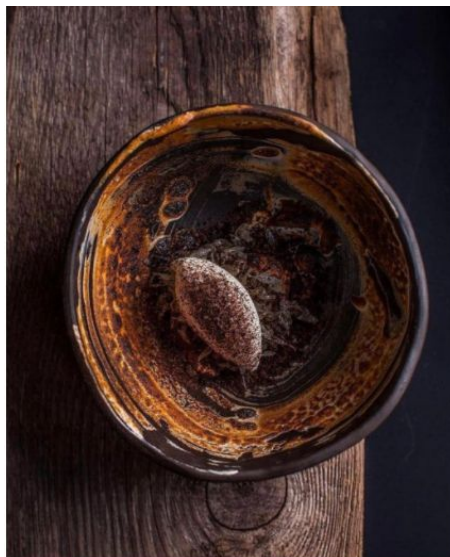
ФИЗИЧЕСКИЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА (БУДУЩЕЕ)



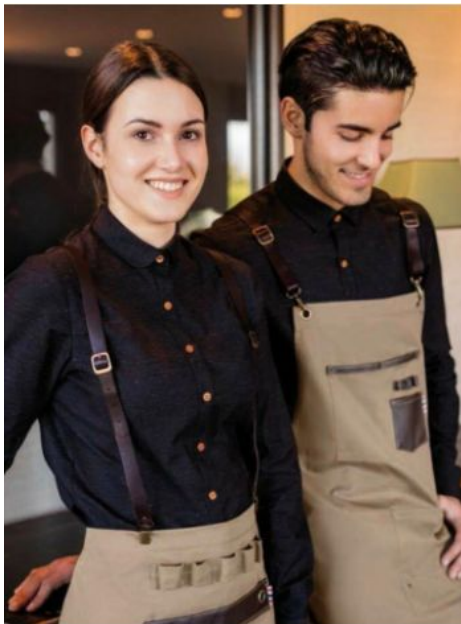
ФИЗИЧЕСКИЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА (БУДУЩЕЕ)



ФИЗИЧЕСКИЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА (БУДУЩЕЕ)



ЛЮДИ (ЭЛЕМЕНТЫ СТИЛЯ)



Позиция: актуальность, стиль и красота

Формат коммуникации: эстетичный, дорогой, современный, лаконичный, дизайнерский.

Основные коммуникационные каналы: соцсети (Instagram, Вконтакте, сайт). Дополнительно: email рассылка, WAP-рассылка, флаеры (раздача на улице для активации продаж обедов).

В ресторане: входная группа, плакаты внизу, плакаты внутри ресторана, плакаты в туалетах, меню, лотерея, телевизоры.

Мероприятия: гостевые дегустации (тестируем новые блюда на узком круге гостей). Гастроужины (еда + коктейли). Винные дегустации. Арт-вечеринки (планируем внедрить). Винное казино (планируем внедрить). **Календарные тематические мероприятия:** Первый уровень важности (спец оформление + спец коктейль): Новый год, 14 февраля, 23 февраля, 8 марта. Второй уровень важности (активности в соцсетях): 1 сентября, день рождения ресторана 5 марта, день города, день ВМФ, Хэллоуин, день России

Онлайн-промо: «Я великий дегустатор» в SMM и на сайте (лонг или бокал при заказе от 700 р), подарок за подписку на Инстаграм / отзыв в Трипадвайзер, яндекс карты. Регулярные розыгрыши в соцсетях.

Офлайн-промо: раздача флаеров в подарками на Невском, лотерея в ресторане (акция на возврат),

Офлайн/онлайн промо: скидка в день рождения 10-15%, скидка при заказе навынос 25%

Избегать: няшности, мультяшности, несерьезности, шутовства, пестроты и так далее.

Цель: каналы коммуникаций и стиль общения бренда подчеркивает концепцию эстетики, красоты и оригинальности. Формируют образ подходящего для особого повода

ПРОМО SMM

SMM референсы по внешнему виду моделей



SMM референсы аккаунтов

Точно подходит:

<https://www.instagram.com/leowinekitchen/>

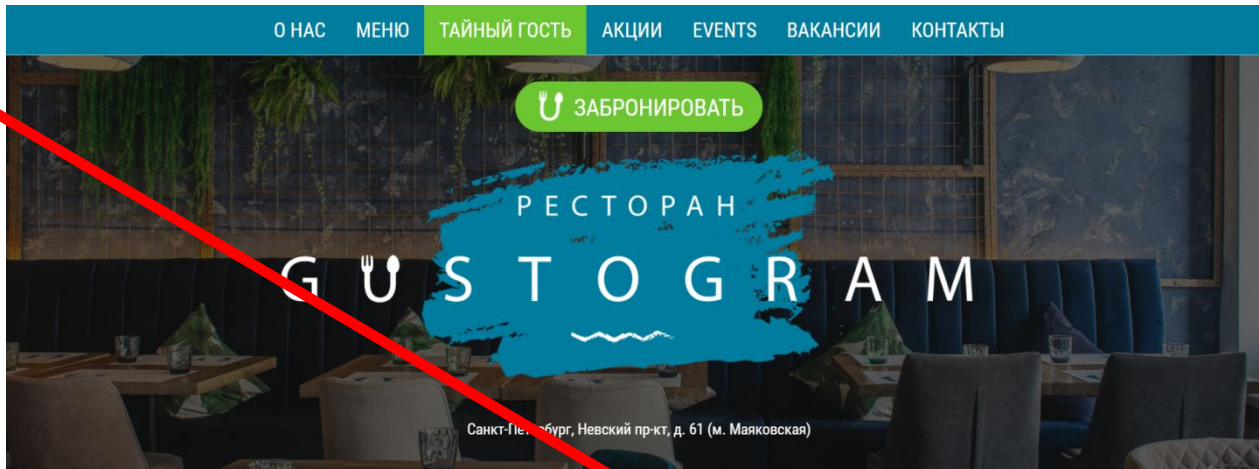
<https://www.instagram.com/single.moscow/>

Скорее да:

https://www.instagram.com/commons_rest

https://www.instagram.com/stories_moscow

ПРОМО (сайт)



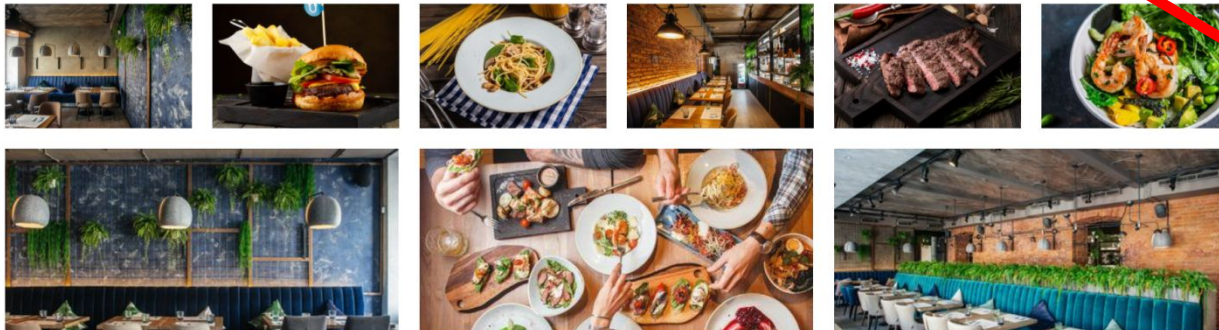
Авторская кухня в
центре Петербурга

Необычные блюда по
обычным ценам

Гастротур
на каждый день

 ЗАБРОНИРОВАТЬ

Поход в ресторан – это целый ритуал, который включает в себя отдельное удовольствие фуд-фото. Вот почему современная еда должна быть не просто вкусной, важен и внешний вид. Ресторан Gustogram – это не только яркие и необычные авторские блюда, но и оригинальная подача. Поке, стейки, паста, роллы и десерты будут прекрасно смотреться в вашем Instagram. Самые фотогеничные позиции отмечены специальными значками – так вам легко будет отыскать их в меню! Наши блюда прекрасно дополняются коктейлями, а приятным завершением тушезы станет наш хит – незабываемый овершейк.



ПРОМО (полиграфия)



ПРОМО (полиграфия)

УЖИН
В РЕСТОРАНЕ
GUSTOGRAM

подарочный сертификат на 1500,
заказы сверх суммы сертификата
оплачиваются отдельно

www.gustogram.ru
(812) 902-77-78

KALEIDOSCOPE

GUSTOGRAM
ресторан
2 этаж

СЕЗОН ЛИСИЧЕК
CHANTERELLE SEASON

ПИНЧО С ЛИСИЧКАМИ
Pincho with chanterelles
Минимум заказа - 1 шт.
45g..... 95.-

**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С ЛИСИЧКАМИ**
Fried potatoes with chanterelles
210/40p..... 310.-

ВАЛЕНТИНКА
Коктейль
джин, малиновый сироп, лимонный фреш, белок

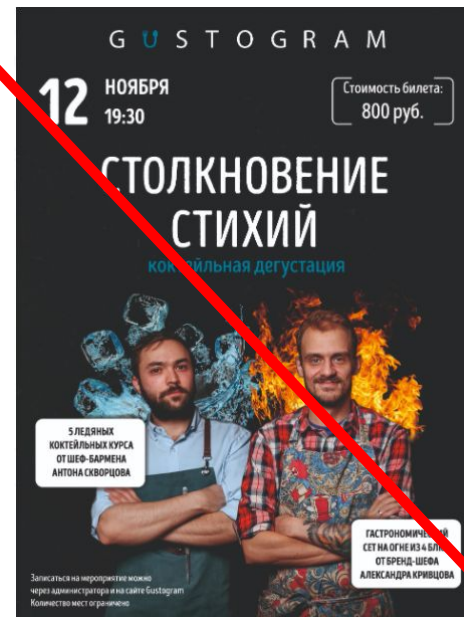
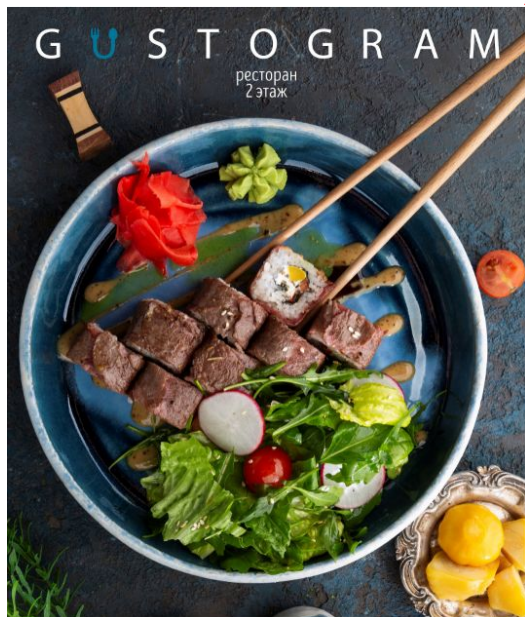
250

ВСТРЕЧАЙТЕ
2020
В САМОМ ЦЕНТРЕ
ПЕТЕРБУРГА

ресторан
GUSTOGRAM
НЕВСКИЙ 61 (МАЯКОВСКАЯ) 902-77-78

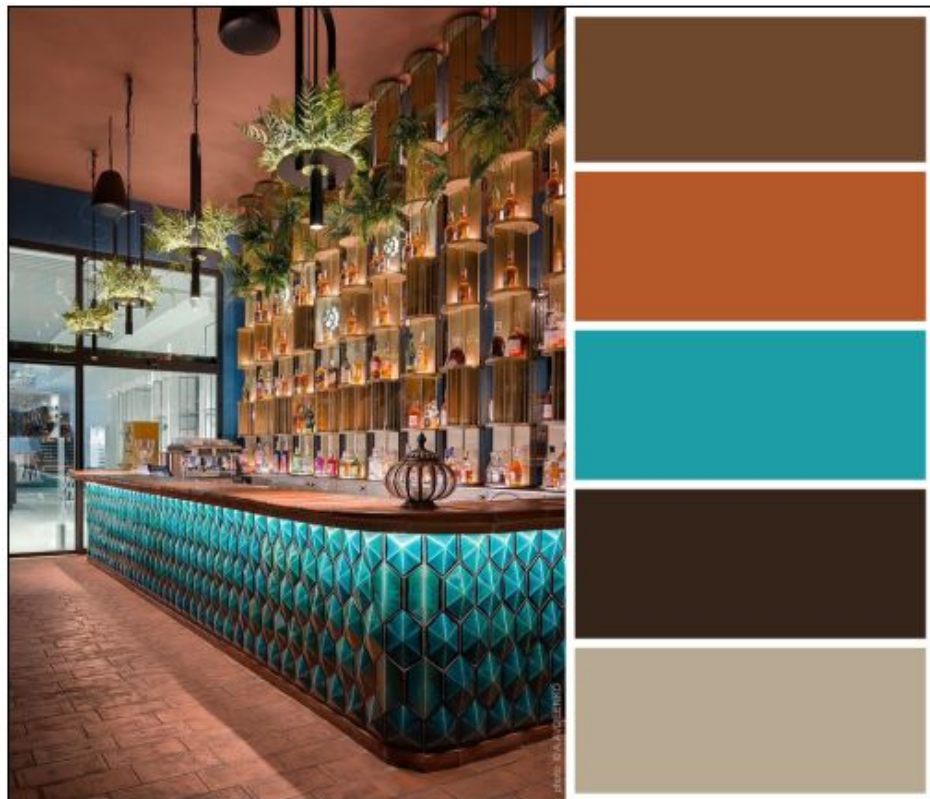
БЕСПЛАТНОЕ БРОНИРОВАНИЕ
БЕСПРОИГРЫШНАЯ ЛОТЕРЕЯ
ПОДАРКИ ВСЕМ ГОСТЯМ

ПРОМО (полиграфия)



ПОЛИГРАФИЯ - ВАРИАНТЫ ЦВЕТОВОЙ ГАММЫ

Все цвета использовать не обязательно
Используем бирзовый, но не делаем на нем акцента



Вино для

ЯРКИЙ БЛЕНД
СИРЫ И МАЛЬБЕКА
ОТ ИСПАНСКОГО
ХОЗЯЙСТВА
ALTOLANDON
ВО ВКУСЕ
СОЧНОЕ И
ФРУКТОВОЕ,
В АРОМАТЕ
ЯРКОЕ ЯГОДНОЕ -
ЕЖЕВИЧНЫЕ
ЗАРОСЛИ,
ВИШНЯ И СЛИВА,
ВАНИЛЬ И ТАБАК
НЕПОВТОРИМЫЙ!



1740₽
1390₽

Irropetible

AUTUMN MENU

MAIN DISHES

Warm risotto with baked asparagus 150g 500 rub	Chicken steak with trout liver and smoked pork sausage 320g 560 rub
Salmon salad with tips and Presnoffe 110g 190 rub	Beef cheeks - braised in red wine with celery root cream 180g 170 rub
Cream soup with forest mushrooms 250g 400 rub	Duck fillet with sweet potato and celery root cream 220g 160 rub
Mixotom with vegetables and olive leaves 210g 390 rub	Halibut fillet with potato cream and forest sauce 220g 480 rub

DESSERTS

Dessert -Mousse- Creamy ganache based on white Bogen chocolate with black currant compote, berry-wash mousse and nut biscuit 100g 180 rub	Dessert -Diner- Modern classic, moist chocolate vanilla brownie, purple rhubarb with grapes and a hint of dark rum on almond macarons 100g 180 rub
Dessert -Roul- Dust from chocolate almond dough, vanilla coffee ganache based on Bogen milk chocolate, dried compote, tobacco preserves, nutnut 170g 180 rub	

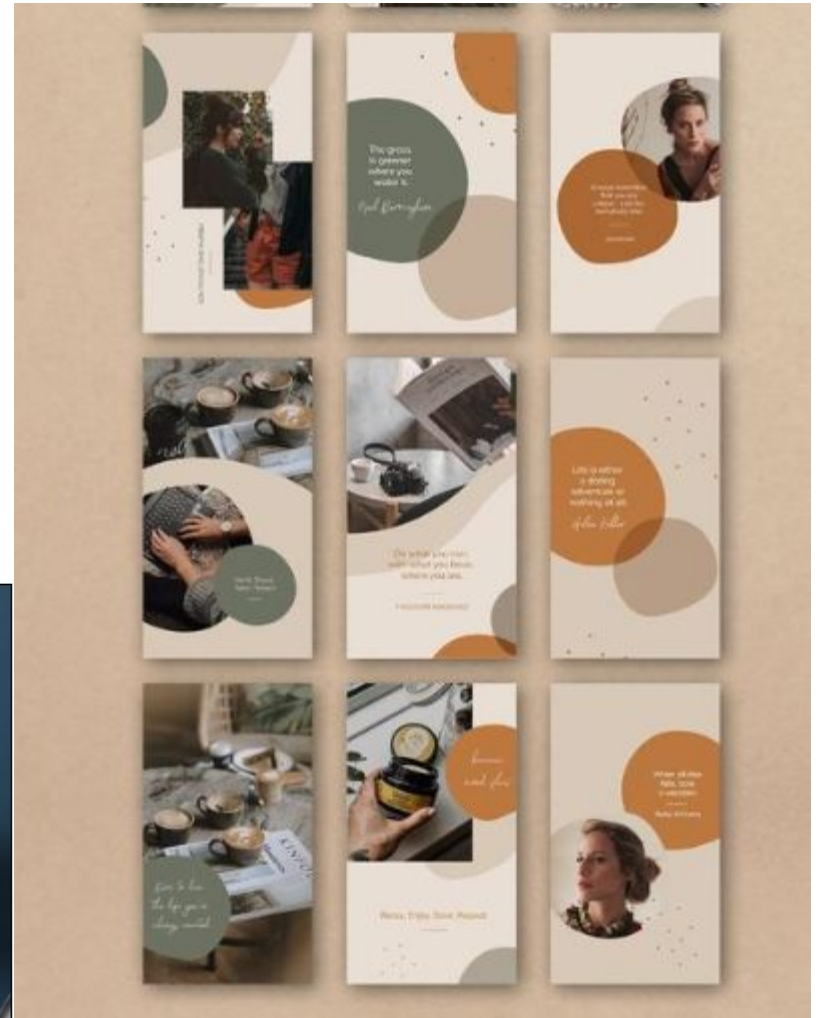
BEVERAGES

Cranberry's Cranberry juice, apple juice, lemon, orange 100 ml 120 rub 140	Spicy wine Red wine, whiskey, stout, IPA, social, beer 100 ml 430 rub 140
Warming curries With coconut, potatoes, spices, meat, vegetable spices 200 ml 120 rub 140	Coffee for sale Green Apple, coffee, vanilla Syrup, whiskey cream 100 ml 430 rub 140
Crash Juice Market liquid, orange juice, lemon, fresh orange 100 ml 120 rub 140	

Vegetarian | Gluten free | Dairy free

Some dishes may have more than 1 allergen. Please inform your waiter if you have specific allergies and avoid
allergens in the kitchen with 30-60 min.

ПОЛИГРАФИЯ РЕФЕРЕНСЫ



Задача 1 – преобразование логотипа

- Поменять дескриптор с «kitchen & bar» на «огонь и коктейли»
- Преобразовать букву U – вместо «вилка + ложка» – «огонек + рюмка»
- Кардинально менять шрифт не нужно, т.к. мы в ближайшее время не будем менять вывеску (за исключением единственной буквы)



Задача 2 – разработка носителей фирменного СТИЛЯ.

- Подобрать фирменные цвета (см. референсы далее) и шрифты (должны соответствовать концепции и биться со шрифтом логотипа)
- Разработать примеры носителей: разворот меню кухни + обложка,, плакат с рекламой take away, флаер А6, 1 страница винной карты. Актуальные макеты и фото прилагаются к тз.
- Все макеты должны быть переданы в редактируемом формате (вектора, неслитые элементы)

Разворот меню + обложка



МИКС ГРИЛЬ:
СВИНЫЕ РЕБРА, ТИПОВЫЕ КУРВЕСТКИ,
ТРИ ТИП СТЕЙК, КУРИЦА, ТОМАТЫ ЧЕРИ,
ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК
Grilled Mix pork ribs, 3 tiger shrimps, tri tip steak,
chicken, cherry tomatoes, champignons, onion
250/300g | 590.-

ШАВЕРМА С ЦЫПЛЕНКОМ
Chicken shawarma with french fries
330/400/500 | 350.-

ПЛЕСКАВИЦА С БАЛКАНС КЮМБИ
Pleškavica with vegetables and bread
180/205/300 | 450.-

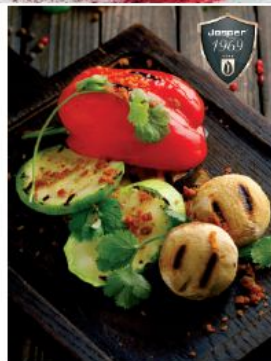


СТЕЙКИЗ ЛОСОСЯ NEW
СО ШПИНАТОМ И КЛЕНОВЫМ СОУСОМ
Salmon Steak with spinach and maple sauce
225g | 570.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ
Grilled vegetables
250g | 230.-

**ХОСПЕР
ГРИЛЬ**

**БИФШТЕКС И ЗМРАМОРНОЙ
ГОВАДИНЫ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ**
Beef steak with grilled vegetables
150/200g | 450.-



СЕРБСКИЙ
БИФШТЕКС



Разворот меню + обложка

- Полное меню – см. сайт gustogram.ru (раздел «Меню»)
- Обязательно использование фотографий. Необходимо предусмотреть такой макет верстки, при котором мы сможем чередовать вертикальные и горизонтальные фото, использовать фото разного размера.
- Все фото и текст (без редакции) нужно брать из существующего макета
- Можно предложить другой размер и формат меню

Страница винной карты

БЕЛЫЕ. НАСЫЩЕННЫЕ И АРОМАТНЫЕ



АРОМАТНЫЙ РИСЛИНГ

Riesling Piesporter Johann Brunner (Germany)

Яркий и ароматный рислинг. Рекомендуем тем, кто любит вина послаще.

1090



САЛАТЫ/
ЗАКУСКИ/ ПАНАЗИЯ



ТРОПИЧЕСКОЕ БЕЛОЕ ИЗ ЮАР

Chenin Blanc Afrika Park (South Africa)

Легкое, свежее и сочное вино. Для большой компании или для двоих - в любом случае, будет удачный выбор.

1150

ЗАКУСКИ/
РОЛЛЫ/ ПАНАЗИЯ



ЦВЕТОЧНЫЙ АВСТРАЛИЙСКИЙ ШАРДОНЕ

Chardonnay The Last Stand (Australia)

Яркое, солнечное и цветочное - вино прекрасно отражает "краски" жаркой Австралии.

1290

САЛАТЫ/
ПАСТА/ РОЛЛЫ



СЛАДКОЕ БЕЛОЕ

Dilicious Bianco Semi-dry (Slovenia)

Яркое, с пышным ароматом сочных фруктов и ягод. Идеально сбалансированная сладость.

1390

САЛАТЫ/
РОЛЛЫ/ ДЕСЕРТЫ



АРОМАТНЫЙ И ПРЯНЫЙ РИСЛИНГ & ГЕВЮРЦ

Riesling - Gewürztraminer, Butterfly Ridge (Australia)

Сочное и яркое! В бокале: ноты цукатов, карамели и акациевого меда. Осторожно! Аромат вина вызывает привыкание!

1450

ЗАКУСКИ/
САЛАТЫ/ РОЛЛЫ

Страница винной карты

- Полное меню – см. сайт gustogram.ru (раздел «Меню»)
- Фото бутылок обязательно
- Все фото и текст (без редакции) нужно брать из существующего макета
- Не обязательно сохранять цветовое деление разделов
- Можно предложить другой формат и размер меню

Плакат с рекламой take away



Флаер А6 двусторонний

G U S T O G R A M
KITCHEN&BAR

ОБМЕНИЙ МЕНЯ
НА ГОРЯЧИЙ
ТАКОС  
ИЛИ  ВИНО

*не суммируется с другими акциями. Подробности у официантов



Плакат с рекламой take away и флаер А6 двусторонний

- Можно использовать любые фотографии из меню или соцсетей ресторана
[instagram.com/gustogram_spb](https://www.instagram.com/gustogram_spb)
- https://vk.com/gustogram_spb