

O B E D E R I A

*Pekne
& Dobre*

Komunikačný dizajn pre nový koncept kantín spoločnosti Bencik Culinary Group





Obederia

je koncept kantíny vyššej úrovne od spoločnosti Bencik Culinary Group, ktorej cieľom je priniesť do segmentu rýchleho obeda príjemné prostredie, čerstvé minútky a tiež kaviarenský kút.

Jednoducho dobrý obed

Claim značky Obederia chce vyjadriť esenciu myšlienky nového konceptu: Existuje miesto, kde je možné si dať chutný a kvalitný obed jednoducho a rýchlo, keďže obedová prestávka býva obyčajne okolo 30 minút. Obederia v objekte Panorama City je momentálne určená len pre zamestnancov pracujúcich v budove, no aj napriek tomu chce dať tradične nevábne mu táckovému obedu reštauračný pocit.

Názov

Slovo Obederia neexistuje. Názov bol zámerne skonštruovaný tak, aby v ňom bolo slovo „obed“ a zároveň talianska prípona, ktorá sa používa pri označení talianskych prevádzok (pizzeria, trattoria a pod.), keďže je ambíciou majiteľov podávať čerstvé jedlo z dobrých surovín a talianska gastronómia má u nás stále dobré meno.

Logo

Obederie je prirodzene založené na typografii. Typologo pôsobí usadenejšie a konzervatívnejšie a viac sa hodí do korporátneho sveta, v ktorom Obederia funguje. Jeho myšlienkou je, že čas obeda je akýmsi príjemným vyrušením, prestávkou a tak na pomyselnéj časovej osi (naľavo je dopoludnie, napravo popoludnie), sa stáva Obederia živým prvkom dňa. Koncept Obederie ponúka rôzny prístup k obedu, má k dispozícii klasické obedové menu, ale aj náročnejšie, čerstvo pripravené minútky ako pizza, cestoviny, šaláty, wok a pod. Tento dvojaký prístup je znázorený v typografii, kde sú akoby dva druhy písma: tučnejšie a tenšie.

— O B E D E R I A —
jednoducho dobrý obed



Predeľovacia stena do kaviarenskej časti



Grafický systém navigačných tabúľ

Jednoduchý výtvarný jazyk

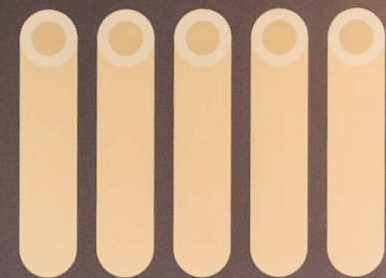
Vizuálny jazyk značky chce byť jednoduchý a vecný, aby dobre zapadol do pracovného dňa a racionálneho korporátneho prostredia. Obsahuje v sebe isté retroprvky, pretože sa odvoláva na výtvarnú štylizáciu 60. a 70. rokov z jednoduchého dôvodu: v segmente jedla a gastronómie panuje istý typ nostalgie, stravníci a zákazníci sa radi vracajú do mýtlickej minulosti, v ktorej ešte neboli potraviny „skazené“ priemyselnými technológiami.



Grafika pre papierové podložky na podnosy



Domáce cestoviny



Pizza z pece

Čerstvé cestoviny



**LIVE
COOKING**

Čerstvé jedlá
pripravené priamo
pred vami

z woku

Dizajn označenia výdajných pultov



Dizajn označenia výdajných pultov

LIVE PIZZA

Poctivú taliansku pizzu upečieme úplne čerstvú na vaše želanie.

33 CM

Margherita Paradajková omáčka, mozzarella, bazalka	430 g 1,3,7 5,50 €
Sorentina Paradajková omáčka, mozzarella, prosciutto crudo, rukola	430 g 1,3,7 6,50 €
Salami picante Paradajková omáčka, mozzarella, talianska saláma	430 g 1,3,7 6,50 €
Prosciutto e funghi Paradajkový základ, mozzarella, šunka, šampiňóny	430 g 1,3,7 6,50 €
Quatro formaggi Paradajková omáčka, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmezán	430 g 1,3,7 6,50 €
Vegetariana Paradajková omáčka, mozzarella, olivy, kukurica, cibuľa, šampiňóny	430 g 1,3,7 6,50 €

—OBEDERIA—
italiánske dobro

Šablóna pre menu v sekcii Live Cooking (stabilné menu)

DNEŠNÁ PONUKA

Vybrať si môžete aj z týchto čerstvých jedál, ktoré pre vás dnes pripravujeme.

LIVE COOKING

—OBEDERIA—
italiánske dobro

Šablóna pre menu v sekcii Live Cooking (denné menu)

SNACK

Vyberte si z pestrej palety hotových bagiet, sendvičov a wrapov z našej vitríny.

—OBEDERIA—
italiánske dobro

Šablóna pre menu v sekcii Live Cooking (označenie vitríny)

ZOZNAM ALERGÉNOV

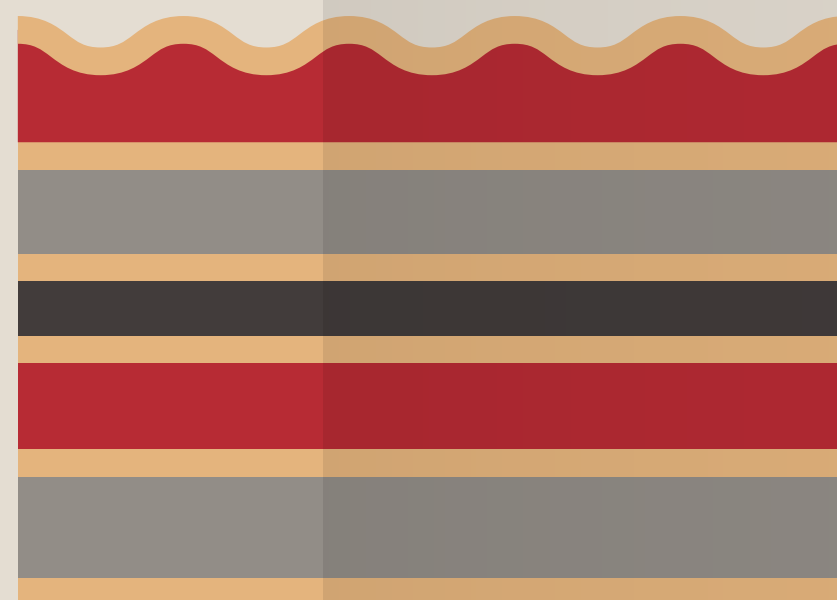
1. Obilniny obsahujúce lepok: pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut a výrobky z nich
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich
7. Mlieko a výrobky z neho
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semená a výrobky z nich
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciach vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l vyjadrené ako SO₂
13. Vľčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

—OBEDERIA—
italiánske dobro

Šablóna pre menu v sekcii Live Cooking (zoznam alergénov)

Kancelársky newspeak

Obederia sa prihovára ľuďom pracujúcim v kancelárii ich vlastným jazykom a treba povedať, že s istou nadsázkou. Počas obeda rúca hranice medzi nadriadenými a podriadenými ľahkým komentovaním kancelárskeho života, pričom používa, ako inak, symboliku jedla.



LASAGNE

hromadiaca sa kopa papierov na pracovnom stole



ÚDENÁČ

kolega vracajúci sa z fajčiarskej pauzy



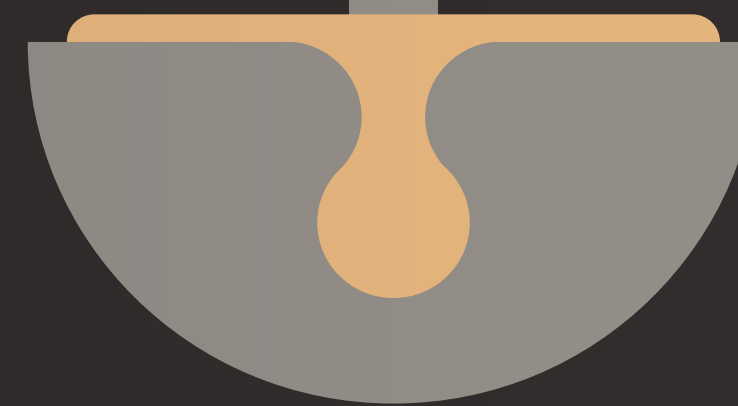
NÁLEV

celofiremné školenie o novej stratégii spoločnosti



GULÁŠ

zápis a úlohy z pondelkovej celotímovej porady

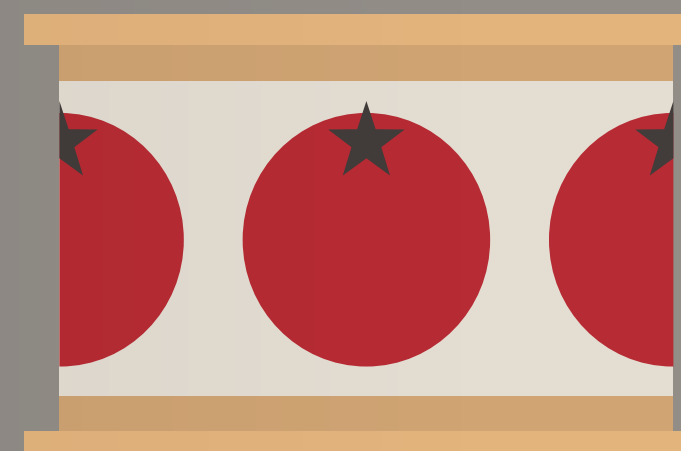


OMÁČKA

príhovor pre všetkých zamestnancov pred začiatkom vianočného večierku

PRETLAK

chvíľa tesne pred prezentáciou





Ukážka aplikácie tapety v prevádzke

ZAHRYZNITE SA DO NOVÉHO DŇA

Každé ráno do 10:00 sú pre vás pripravené raňajky formou teplého a studeného bufetu, čerstvé pečivo, domáce müsli s jogurtom a čerstvým ovocím, bagety, sendviče a veľa iného.

OVLÁDAME MNOŽSTVO JAZYKOV

Vyberte sa s našou kuchyňou do sveta, v ktorom si môžete vybrať špeciality talianskej kuchyne ako pizza a cestoviny, ázijské chute, ale aj poriadny americký hamburger, či mäso z grilu.

KEĎ SA CÍTITE UTLAČENÍ A POMLETÍ

Počas celého dňa si môžete dať krátku prestávku v našej Cafeterii, kde vám pripravíme poctivú kávu s nasadením a kvalitou, akú by ste v jedálni určite nečakali.

Jazykové chuťovky

Každé jedlo potrebuje štipku poézie a preto aj v koncepte Obederie pracujeme s jazykom nielen na úrovni chutí, ale aj vo verbálnej rovine. Koncept je doplnený jednoduchými slovnými hračkami, ktoré dotvárajú emóciu.



Menu displej v priestore prevádzky



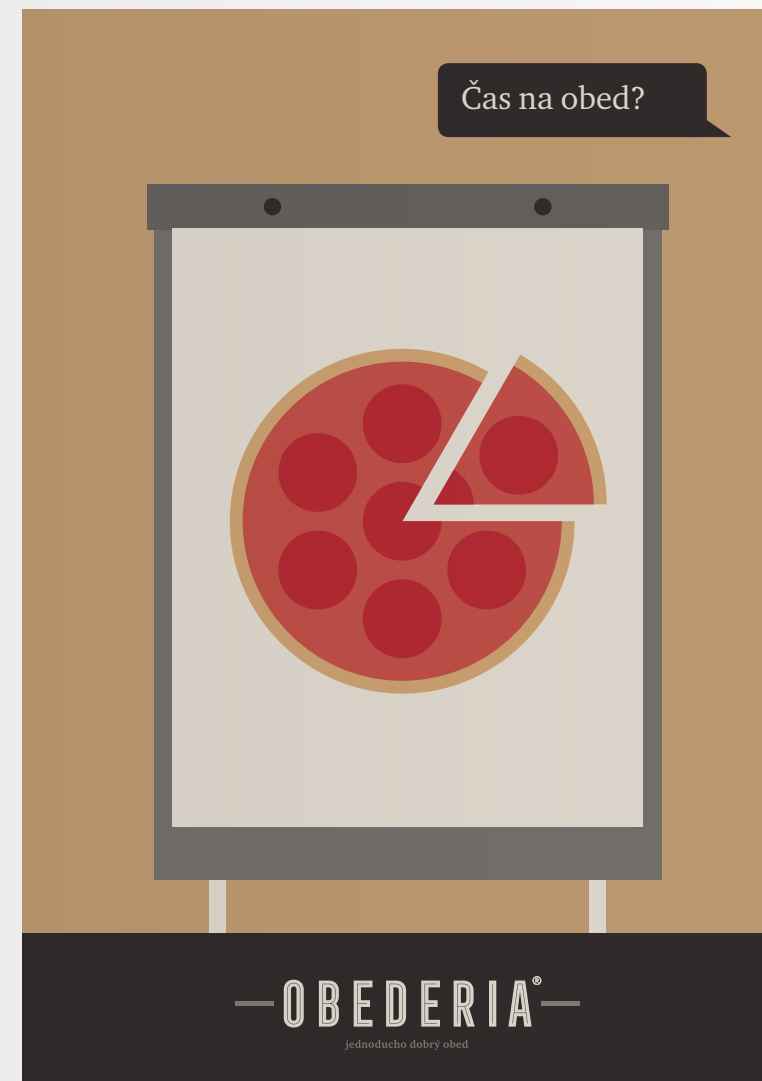
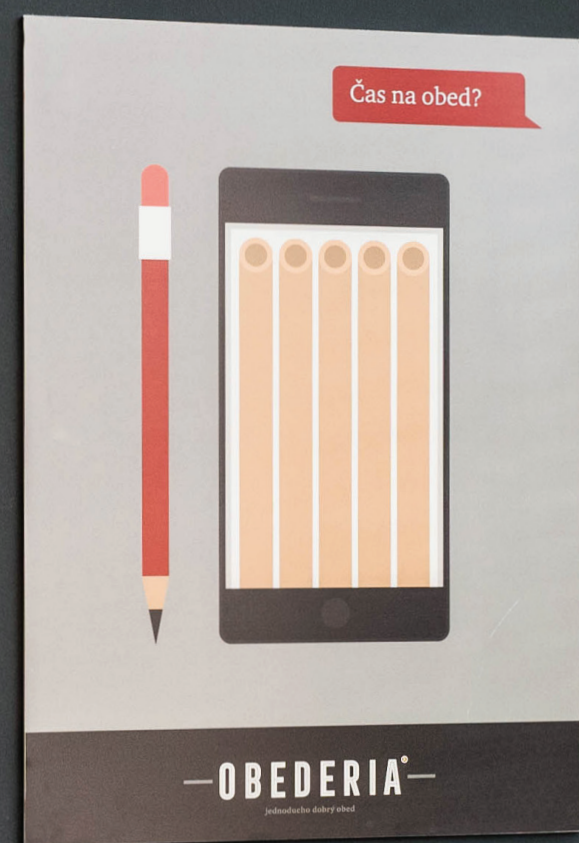
Imidžové displeje premietané medzi ponuku z menu



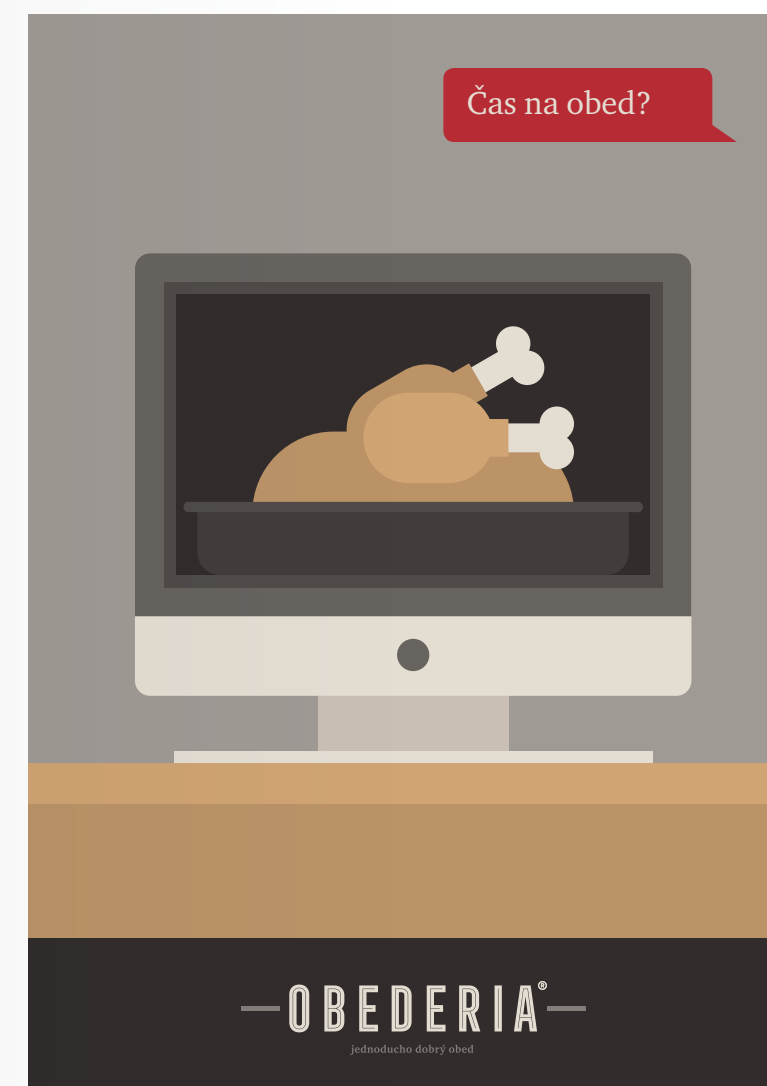
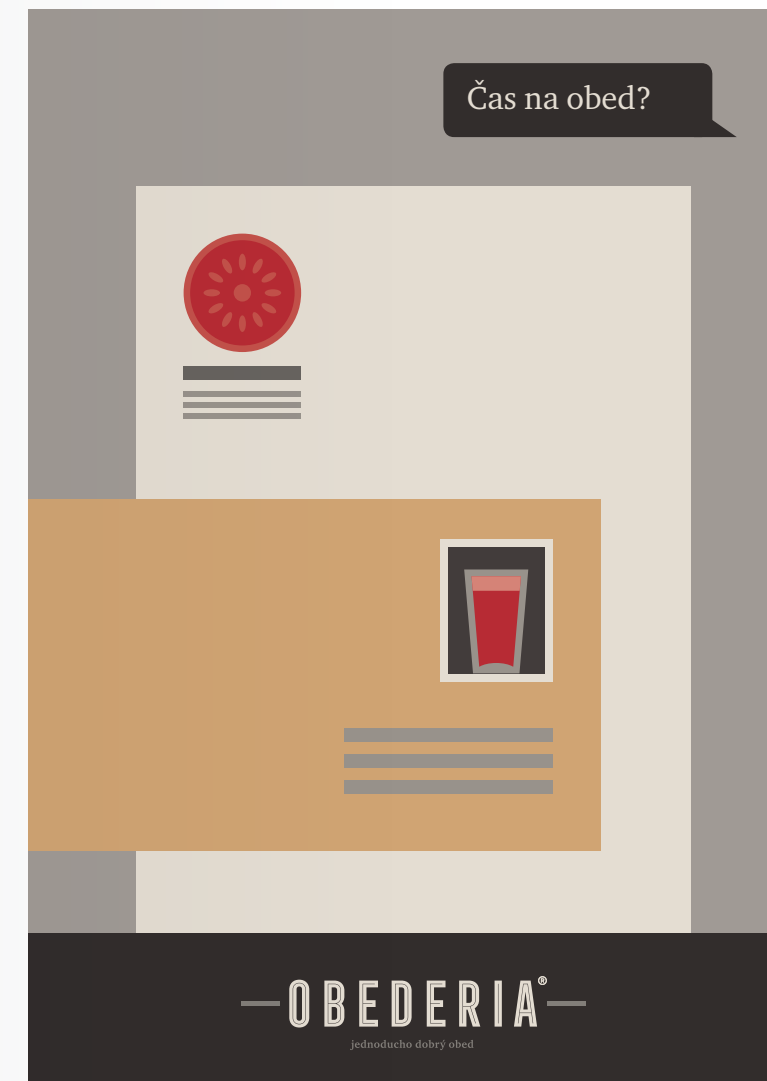
Aplikácia plagátov v priestore

Aby sa nezabudlo

Keďže Obederia nekomunikuje nikde inde okrem budovy (momentálne je určená len zamestnacom v nej), snaží sa nechať u stravníkov pamäťovú stopu, napríklad aj takýmito plagátmi rozvešanými v priestore.



Séria imidžových plagátov



Obederia ide do Prahy

Koncept Obederie je oživením segmentu kantín a páčí sa aj developerom a majiteľom kancelárskych priestorov. V roku 2018 bude preto otvorená 1. Obederia aj v Prahe.



*Pekne
& Dobro*