



Guide facile pour prendre de bonnes photos

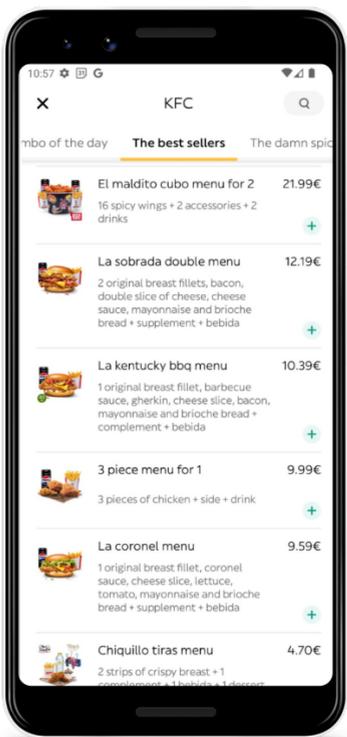
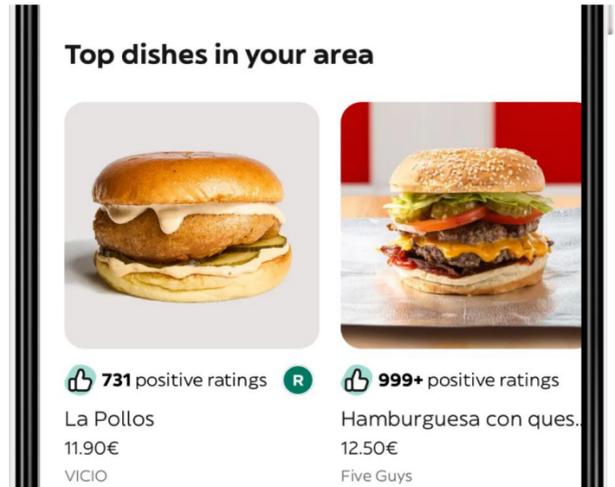


Saviez-vous que les images sont l'un des facteurs les plus importants pour inciter un utilisateur à acheter un produit ?

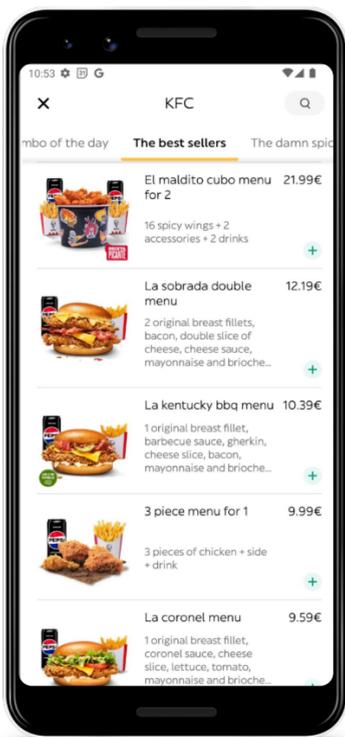
Les utilisateurs sont **trois fois plus susceptibles de commander les produits** avec des photos que ceux qui n'en ont pas.

Des photos de haute qualité des plats contribuent à attirer plus de clients et les encouragent à commander davantage.

Assurez-vous que 100 % de votre menu soit photographié !



Avant



Après

Nous donnons la priorité aux plats **en agrandissant les images et en les mettant en avant.**

Les clients voient des images de plats de haute qualité beaucoup plus tôt dans leur parcours de navigation. Il est donc essentiel de vous démarquer de la concurrence.

C'est pourquoi nous exigeons que tous les produits actifs disponibles soient accompagnés d'une image.

Comment importer vos photos

01

Connectez-vous au Manager Portal

Connectez-vous sur <https://managers.glovoapp.com/hello>, puis saisissez vos informations de connexion de partenaire Glovo et votre mot de passe administrateur.



Scannez ce code pour ouvrir le Menu Manager !

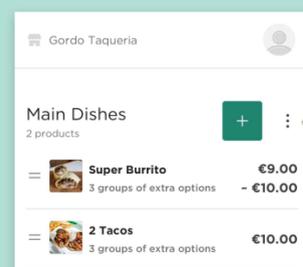


02

Ajoutez ou sélectionnez un produit de votre menu

Si vous souhaitez ajouter une nouvelle image de produit à votre menu : en haut de la page, vous voyez un bouton « + ». Cliquez dessus pour ajouter une image de produit. Vous pouvez ensuite envoyer vos photos pour créer un nouveau plat.

Pour modifier l'image d'un produit existant : accédez au menu de votre restaurant. Ajoutez ou modifiez la photo d'un produit en le sélectionnant et en choisissant une photo.





Conseils pour les photos

1. Trouvez une surface plane

Trouvez une **surface plane** et **bien éclairée**. Utilisez un **fond blanc ou de couleur unie ou de texture unie** pour obtenir des photos de qualité.



2. Contrôlez l'utilisation du flash

Si ce n'est pas possible, **évit**ez d'utiliser le flash ou des lumières crues, car elles peuvent créer des ombres et gommer les couleurs de vos plats



3. Choisissez le bon angle

Lorsque vous prenez des photos, assurez-vous de **choisir l'angle** qui **montre au mieux tous les ingrédients** du plat



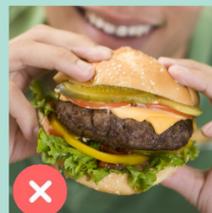
4. Travaillez le cadrage et la composition

Assurez-vous que votre plat soit **centré** pour afficher toute l'assiette. N'utilisez pas de gros plans ou de photos recadrées. Le **produit doit apparaître en entier** et la photo **ne doit inclure que des ingrédients** qui font partie du plat.



5. Ne photographiez pas de mains

N'oubliez pas qu'il est **interdit** de montrer des **mains**, des **visages** ou **toute autre partie du corps** !



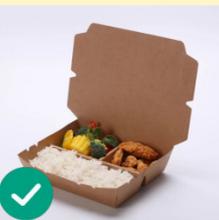
Éveillez l'appétit avec votre plat !

Dressez l'assiette de façon à ce que le plat soit appétissant



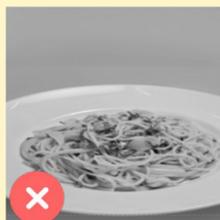
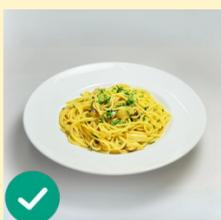
Montrez l'intérieur

Le client veut voir les ingrédients qui composent le plat. Coupez les wraps, les tacos et les sandwiches pour montrer ce qu'ils contiennent



Aliments dans leur emballage d'origine

Si vous souhaitez montrer votre emballage, assurez-vous qu'il est propre et corresponde à ce que vous utilisez réellement. Les produits doivent demeurer visibles.

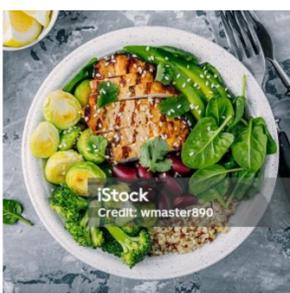


Assurez-vous que votre photo n'est pas étirée

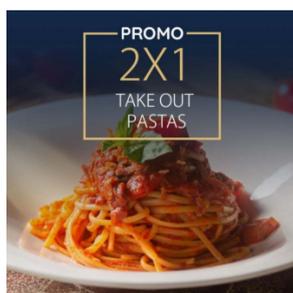
Vérifiez que votre photo n'est pas étirée, pixelisée, recadrée, déformée ou floue.



Attention



Les photos ne doivent comporter ni **filigranes** ni noms de logiciels d'édition.



L'image ne doit pas contenir **de logo ou de texte**. Les plats doivent être mis en avant !



Ne prenez pas de photos de plats mal présentés et **évit**ez d'utiliser le flash



Veillez à ce que chaque photo **soit carrée** et **ne dépasse pas 1 Mo**.



N'OUBLIEZ PAS...

Les produits avec des images se vendent trois fois plus.

Améliorez votre menu en ajoutant des photos et des descriptions dans le Manager Portal.

Scannez ce code pour ouvrir le Manager Portal !

