



Guia fácil para tirar fotografias de alta qualidade

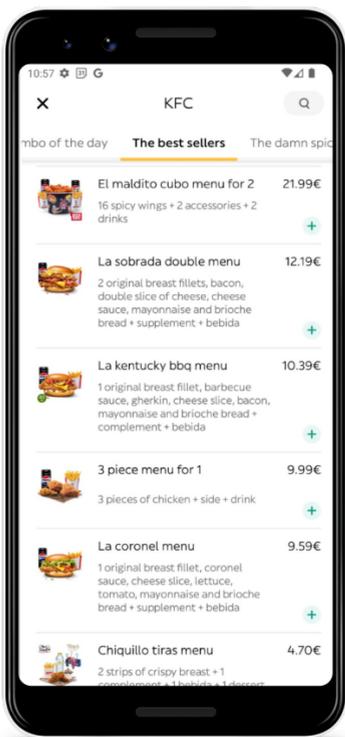


Sabia que as imagens de produtos são um dos recursos mais importantes para um utilizador decidir o que comprar?

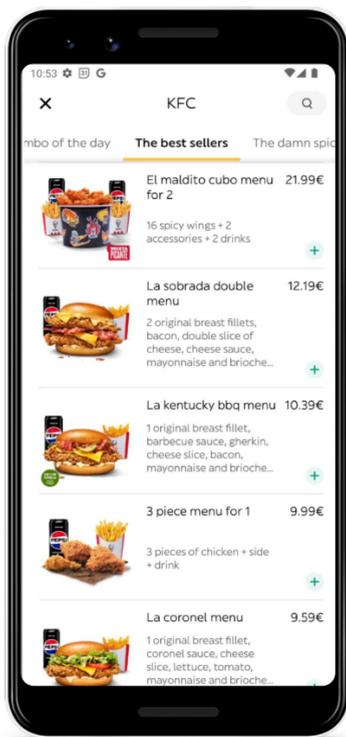
Os utilizadores têm **três vezes mais** probabilidades de pedir produtos com imagens do que produtos sem imagens.

Fotografias de alta qualidade da comida ajudam a atrair mais clientes e incentivá-los a fazer mais pedidos.

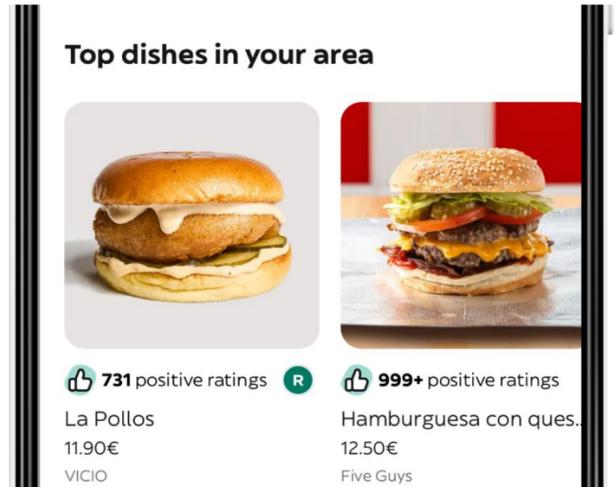
Garanta que 100% da sua ementa tem fotografias!



Antes



Depois



Começámos a dar prioridade aos pratos, tornando as imagens maiores e mais proeminentes do que nunca.

Os clientes veem imagens de pratos de alta qualidade muito mais cedo no seu percurso de navegação, por isso é crucial destacar-se da concorrência.

Por esse motivo, exigimos que todos os produtos ativos disponíveis tenham uma imagem.

Como enviar as suas fotografias

01

Iniciar sessão no Manager Portal

Inicie sessão em <https://managers.glovoapp.com/hello> e preencha os campos com as suas credenciais de parceiro Glovo e a palavra-passe de administrador.



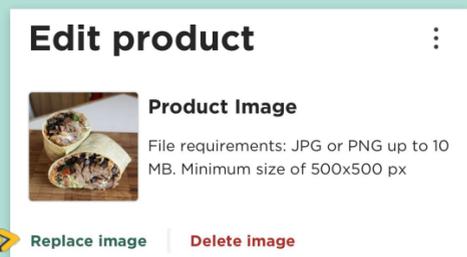
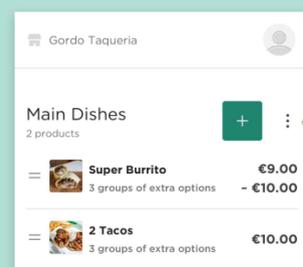
Leia este código e aceda ao Menu Manager.

02

Adicionar ou selecionar um produto da sua ementa

Se quiser adicionar uma nova imagem de produto à sua ementa: no topo da página, verá o botão "+", no qual pode clicar para adicionar uma imagem de produto. Através desse botão, pode carregar as suas fotografias e criar pratos novos.

Se quiser editar a imagem de um produto existente: navegue pela ementa do seu restaurante. Para substituir ou adicionar uma imagem a um produto, clique no produto e substitua a fotografia por uma nova.





Dicas de fotografia

1. Encontre uma superfície plana

Encontre uma **superfície lisa** com **boa luz natural**. Use fundos brancos ou **fundos de cores sólidas** ou **texturas lisas** para obter imagens de qualidade.



2. Controle o uso de flash

Se não for possível, certifique-se de que **controla o uso de flash** ou luzes fortes, pois podem criar sombras e desbotar as cores dos pratos



3. Escolha o ângulo certo

Quando tira fotografias, **escolha o ângulo** que melhor **mostra todos os ingredientes** do prato



4. Enquadramento e composição

Certifique-se de que o prato ocupa o **centro do enquadramento** para exibir todo o prato. Não use close-ups ou enquadramentos cortadas. O **produto deve ser totalmente exibido** e a fotografia deve **incluir apenas ingredientes que façam parte do prato** que é servido.



5. Não mostre mãos

Lembre-se de que é **proibido** mostrar **mãos, rostos** ou **qualquer parte do corpo!**



Mostre o quão delicioso o prato é!

Emprate a comida de modo a que a apresentação fica apetitosa e tentadora



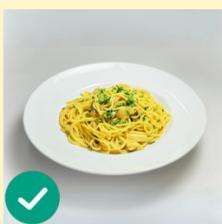
Mostre os conteúdos do prato

Garanta que os clientes conseguem ver claramente os ingredientes do prato. Cortar sanduíches, burritos e wraps ao meio pode ajudar os utilizadores a identificarem todos os ingredientes



Comida na sua embalagem original

Se quiser mostrar a embalagem, certifique-se de que está limpa, que os produtos ainda estão visíveis e que reflete com precisão a embalagem real que utiliza



Certifique-se de que a fotografia não está esticada

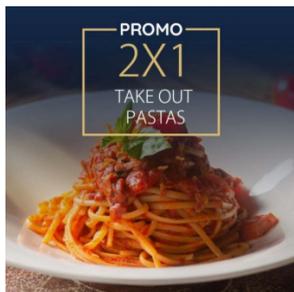
Certifique-se de que a fotografia não está esticada, pixelizada, cortada, distorcida ou desfocada.



A evitar



Não inclua **marcas de água** ou títulos de programas de edição nas imagens.



Logótipos ou **qualquer texto** na imagem não são permitidos – o foco deve ser a comida.



Não tire fotografias de pratos com má apresentação e **evite usar flash**



Certifique-se de que cada fotografia tem um **formato quadrada** e que **não excede 1 MB** de tamanho.



E NÃO SE ESQUEÇA...

Os produtos com imagens são comprados em média três vezes mais.

Não se esqueça de adicionar fotografias e descrições para melhorar a sua ementa usando o Manager Portal.

Leia este código e aceda ao Manager Portal.

