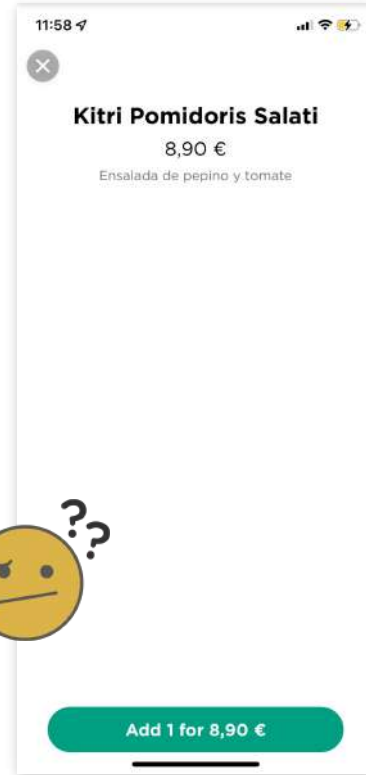
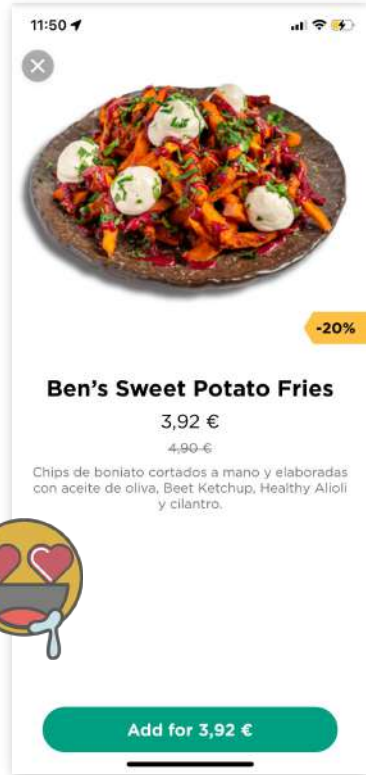


Um guia para tirar fotos de alta qualidade com o seu *smartphone*

Glovo[!]



Sabia que os produtos com imagens são comprados em média **3 vezes mais** do que os que não têm imagens?



E estava ciente de que **75% dos consumidores online** recorrem às fotos dos produtos para tomarem decisões?

Com este guia vai aprender como tirar as melhores fotos para o seu menu do conforto do seu telemóvel!

SIGA ESTE PROCESSO

INICIE SESSÃO NO
MENU MANAGER



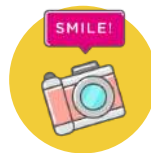
ADICIONAR OU
SELECIONAR
PRODUTO



PREPARE A
SUA SESSÃO
FOTOGRÁFICA



TIRAR FOTOS



CARREGUE AS
SUAS FOTOS





Menu Manager



COMO EDITAR A SUA EMENTA

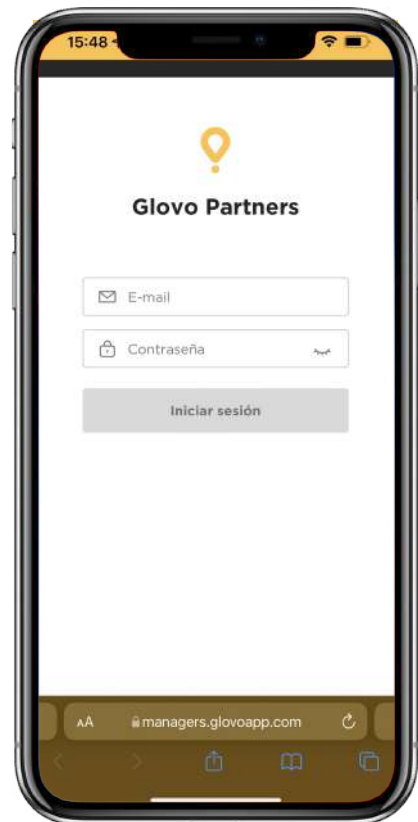
01 INICIE SESSÃO NO MENU MANAGER

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!



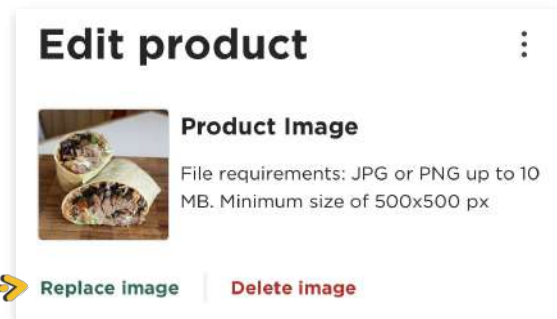
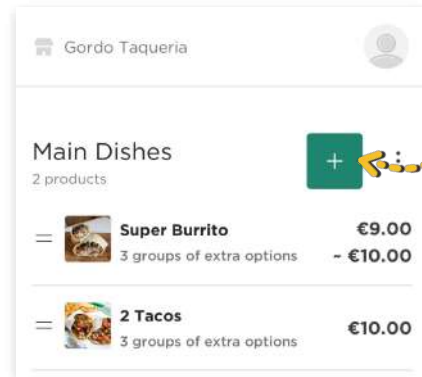
02 ADICIONAR OU SELECIONAR PRODUTO DA SUA EMENTA

Se quiser **adicionar um produto novo** à sua ementa

No topo da página, vai ver o **botão «+»**, onde pode clicar para adicionar produtos. Através desse botão, pode carregar as suas fotos e criar pratos novos.

Se quiser **editar um produto existente**

Aceda à ementa do seu restaurante. **Para substituir ou adicionar a imagem de um produto, clique no produto e substitua a foto por uma nova.**



03

TIRE AS SUAS PRÓPRIAS FOTOS E CARREGUE-A S PARA A SUA EMENTA

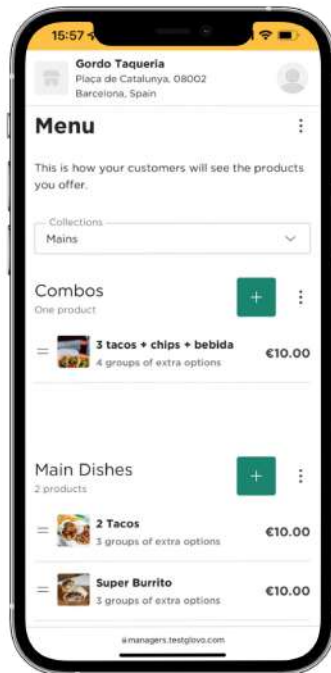
1

Inicie **sessão** no Menu Manager com as suas **credenciais de Parceiro Glovo** e palavra-passe de administrador



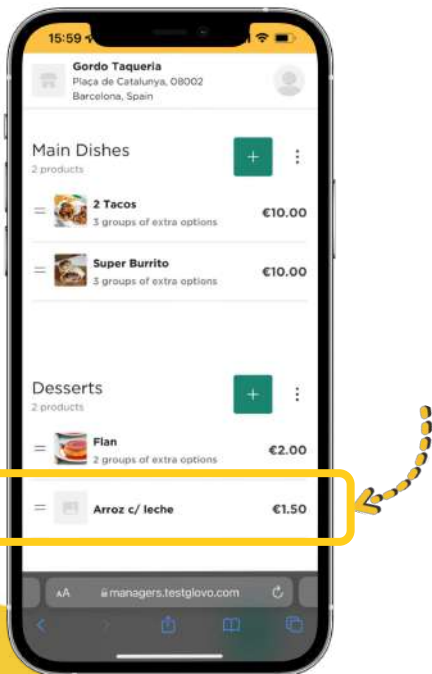
2

No Menu Manager, **percorra a sua ementa**



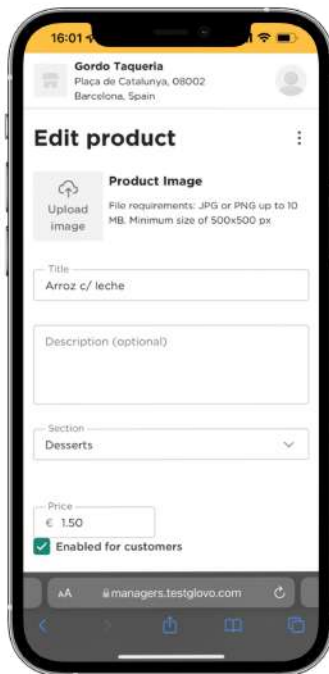
3

Selecione o produto para o qual pretende adicionar fotos



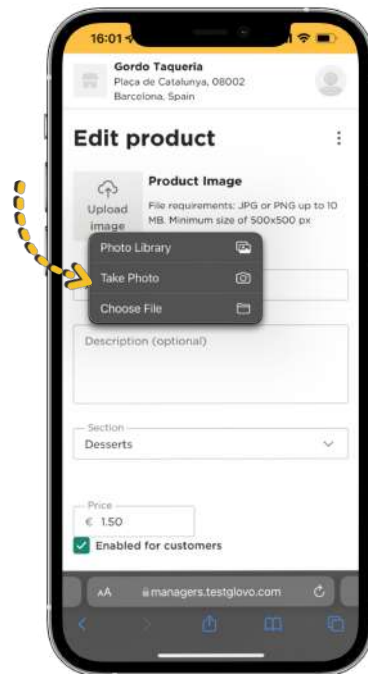
4

Será aberto um painel, onde vai poder editar o seu produto



5

Carregue uma foto da sua galeria ou tire uma foto do seu prato no momento através do botão «Carregar imagem» do Menu Manager.

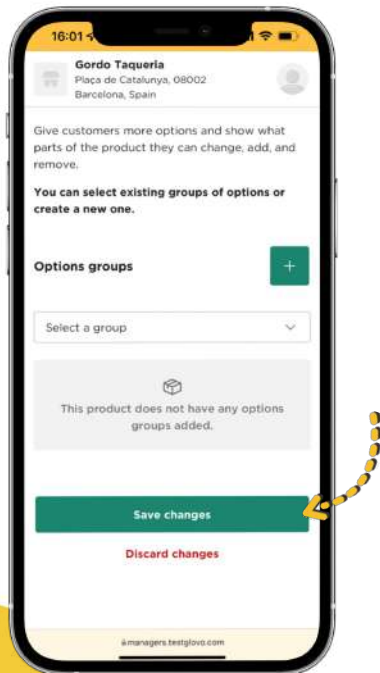


Não sabe como tirar fotos de qualidade?

Use os nossos [conselhos](#)

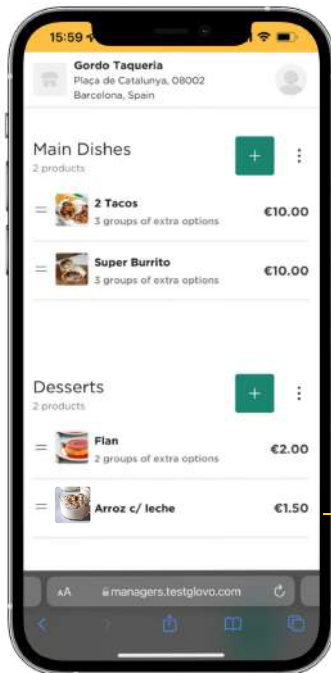
6

Depois de carregar as fotos, pressione «**Guardar alterações**»



7

Veja as fotos recém-carregadas na ementa do seu restaurante em meros segundos!



Arroz c/ leche



€1.50



Dicas de fotografia

DICAS PARA TIRAR FOTOS DE ALTA
QUALIDADE

01

**Prepare
o espaço**

PREPARE AS SUAS

Vamos sugerir algumas ferramentas úteis que vão fazer toda a diferença. São opcionais mas altamente recomendadas se quiser tirar as melhores fotos.



Tripé



Câmara fotográfica /
telemóvel



Caixa fotográfica ou
semelhante

CONSTRUA O SEU PRÓPRIO ESTÚDIO

Encontre um superfície lisa e um pano de fundo adequado

DE FOTOGRAFIA



Use uma mesa ou outra superfície lisa onde o seu produto se enquadre bem e coloque-o tão perto de uma janela como possível para obter boa luz natural



Para tirar fotos com melhor qualidade, use fundos brancos, neutros ou com texturas lisas. Dessa forma, elimina potenciais distrações dos seus produtos e dá um visual singelo ao seu prato



Para proporcionar uma visão mais completa do seu produto, coloque-o num **pano de fundo branco** ou **papelão branco** para refletir a luz natural.

Para criar uma sensação de integridade, consistência e melhorar a UX, sugerimos usar sempre o mesmo fundo em toda a sua ementa

CONSTRUA O SEU PRÓPRIO ESTÚDIO DE FOTOGRAFIA



A luz natural é excelente para criar imagens de alta qualidade. **Coloque uma superfície lisa ao lado de uma janela**

Se não tiver acesso a luz natural ou estiver a tirar fotos de noite, use luz artificial.

Nunca use o flash e tente sempre evitar sombras escuras ou reflexos

02 **Posicione o seu produto**

POSICIONE O SEU PRODUTO



Mostre o quão delicioso o prato é!

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



Tire o prato da embalagem

As embalagens tendem a dar uma má apresentação às fotos. Tire a comida da embalagem e coloque-a num prato!



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



Não demore muito a tirar a foto.

Aguardar alguns minutos após a preparação da comida pode fazer o prato parecer despojado e frio. Comece a tirar as fotos do seu produto assim que estiver empratado!



Centre o prato

Confirme que o prato está centrado na superfície



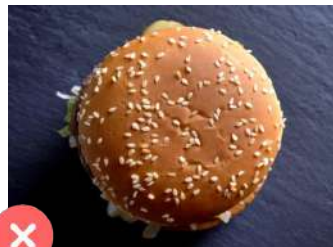
Não inclua na foto itens ou ingredientes que não fizerem parte do prato que é servido.

Coloque apenas o produto que vai exibir na sua ementa

03 Tire fotos!

TIRE UMA FOTO DO SEU PRODUTO

Chegou a altura de tirar fotos dos seus produtos! Para o fazer, mantenha o seguinte em mente:



Escolha o ângulo mais lisonjeiro para o seu produto

Tire fotos do seu prato num plano frontal ou a um ângulo de 45 graus

Mostre sempre o prato completo

Confirme que a foto não está recortada e que é possível ver o produto inteiro

TIRE UMA FOTO DO SEU PRODUTO

Chegou a altura de tirar fotos dos seus produtos! Para o fazer, mantenha o seguinte em mente:



Garanta que todos os ingredientes e as proporções podem ser vistas claramente

A foto deve ser realística e todos os ingredientes devem estar claramente visíveis

Caso se trate de um menu, exiba os produtos lado a lado, separados

Não tire fotos de muitos pratos em simultâneo, exceto se estiver a tirar fotos de um menu

A EVITAR



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



Também devem evitar-se os **logótipos**

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



A imagem não deve estar **desfocada, pixelizada, distorcida** nem **esticada**

E NÃO SE ESQUEÇA...

Nove em cada dez pessoas deixam de comprar o prato que queriam **quando reparam que o prato não tem foto!** Em vez disso, substituem o prato e dão preferência a pratos com fotos para saciarem a fome.

Não se esqueça de adicionar fotos e descrições para melhorar a sua ementa usando a nossa nova ferramenta: o Menu Manager

Leia este código e
aceda ao Menu
Manager!

