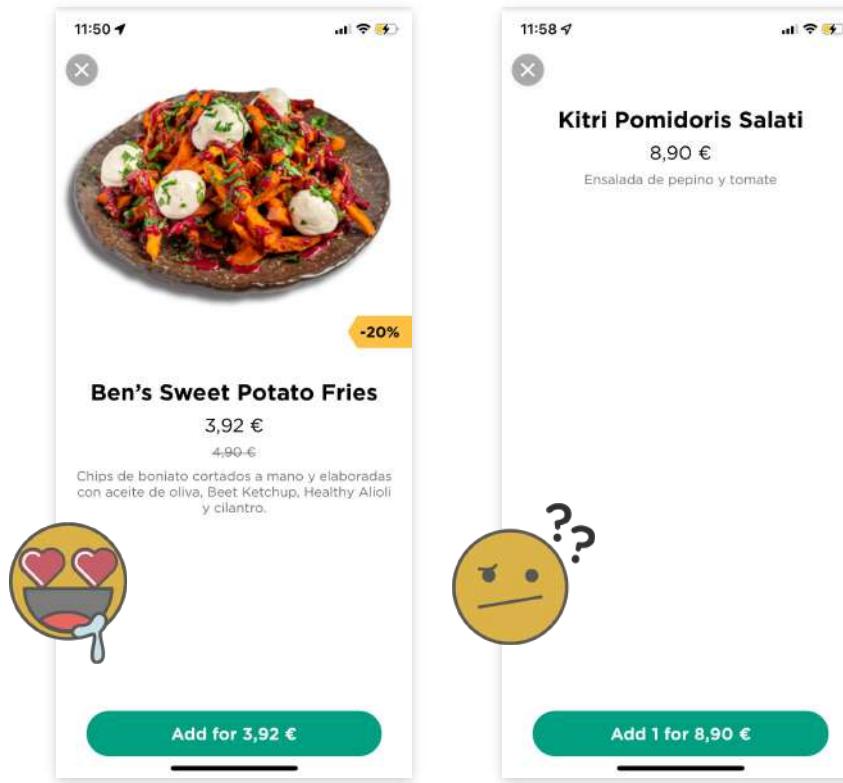


Vodič za pravljenje kvalitetnih slika pametnim telefonom

Glovo[®]



Da li ste znali da se
proizvodi sa slikama
obično kupuju 3
puta češće od onih
bez slike?



11:50 11:58

Ben's Sweet Potato Fries
-20%
3,92 €
4,99 €
Chips de boniato cortados a mano y elaboradas con aceite de oliva, Beet Ketchup, Healthy Alioli y cilantro.

Kitri Pomidoris Salati
8,90 €
Ensalada de pepino y tomate

Add for 3,92 € Add 1 for 8,90 €

A da li ste svesni
činjenice da se **75%**
onlajn kupaca
oslanja na sliku
proizvoda pri
donošenju
odluke?

**Pratite ovaj vodič i naučite kako da lako napravite
najbolje slike za svoj meni pomoću telefona!**

PRATITE OVAJ POSTUPAK

PRIJAVITE SE U
MENU MANAGER



DODAJTE ILI
IZABERITE
PROIZVOD



PRIPREMITE
OPREMU ZA
FOTOGRAFISANJE



SLIKAJTE



OTPREMITE
SLIKE





Menu Manager

KAKO DA IZMENITE MENI

01. PRIJAVITE SE U MENU MANAGER

Prijavite se na

<https://managers.glovoapp.com/hello> i

popunite polja svojim akreditivima Glovo partnera i administratorskom lozinkom.

Skenirajte ovde
i pristupite
alatki Menu
Manager!



02. DODAJTE ILI IZABERITE PROIZVOD SA SVOG MENIJA

Ako želite da **dodate novi proizvod** u meni:

Pri vrhu stranice ćete videti **dugme „+“** na koje možete da kliknete da biste dodali proizvod. Tu možete da otpremite slike i dodate novo jelo.



Ako želite da **izmenite postojeći proizvod**:

Krećite se kroz meni svog restorana. **Dodajte ili zamenite sliku proizvoda klikom na proizvod** i ubacivanjem nove slike umesto stare.



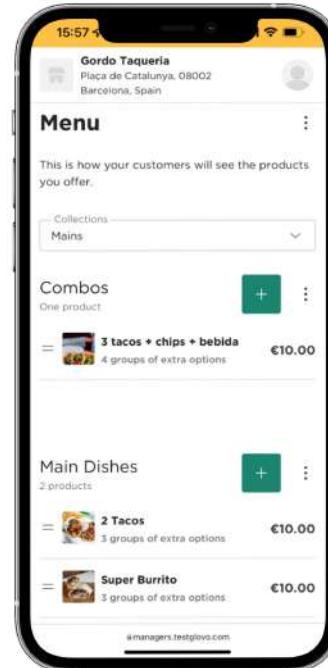
03.

NAPRAVITE SLIKE I OTPREMITE IH U SVOJ MENI

1.
Prijavite se u Menu Manager pomoću svojih **kredencijala Glovo partnera i administratorske lozinke**

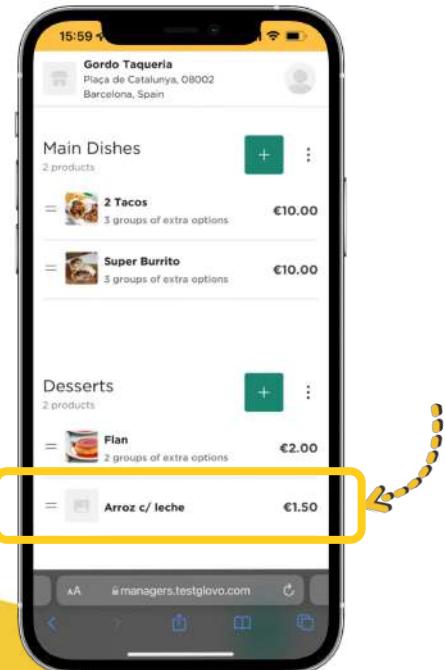


2.
U Menu Manageru **skrolujte kroz meni**



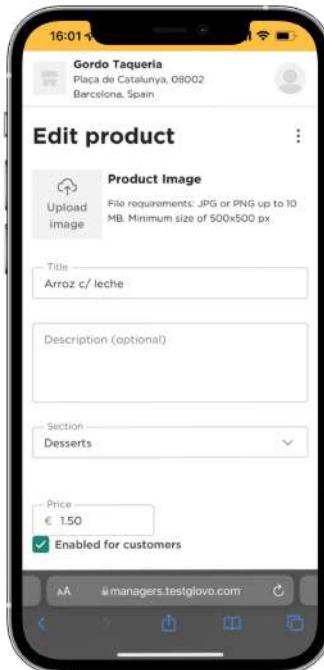
3.

Izaberite proizvod kome želite da dodate slike



4.

Otvoriće se okno u kome **možete da izmenite proizvod**



5.

Otpremite sliku iz svoje kolekcije ili trenutno slikajte jelo **klikom na „Otpremi sliku“** u Menu Manageru

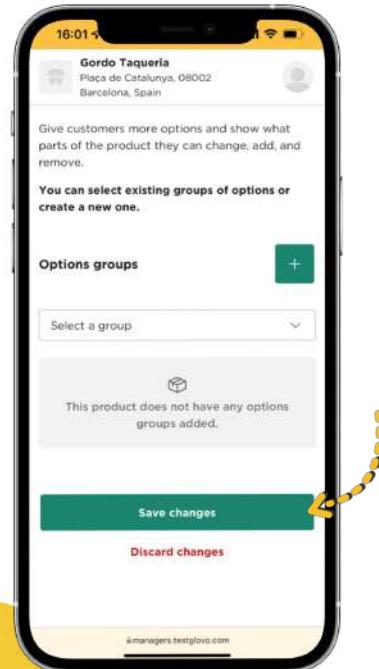


Ne znate kako da napravite kvalitetne slike?

Pratite naše [savete](#)

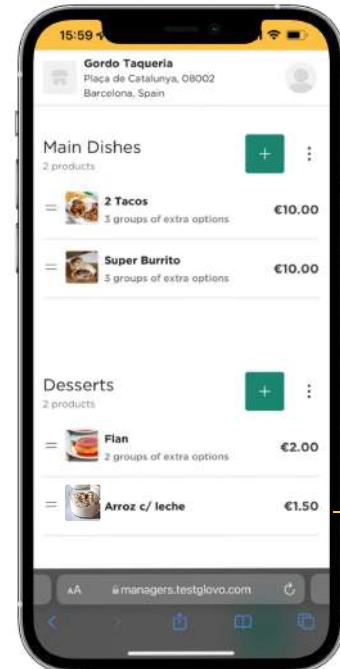
6.

Kada otpremite slike,
kliknite na „Sačuvaj
promene“



7.

Videćete nove otpremljene
slike u meniju svog restorana za
samo nekoliko sekundi!



Arroz c/ leche



€1.50



Saveti za fotografisanje

SAVETI ZA PRAVLJENJE KVALITETNIH SLIKA

01

**Pripremite
opremu**



PRIPREMITE OPREMU ZA

Predlažemo vam neke korisne alatke za bolji rezultat. One su optionalne, ali ih toplo preporučujemo ako želite najbolje slike.



Tripod



Kamera / Mobilni telefon



Fotografska kutija

SAMI NAPRAVITE SCENU ZA FOTOGRAFISANJE

Pronadite neke površine i odgovarajuću
pozadinu



Koristite sto ili bilo koju ravnu površinu na kojoj se vaš proizvod uklapa kako treba i postavite ga što bliže prozoru da biste dobili dobro prirodno osvetljenje



Da biste dobili kvalitetnije slike, koristite bele pozadine ili pozadine sa jednostavnim bojama ili teksturama. Na taj način ćete sprečiti odvlačenje pažnje sa proizvoda i vaše jelo će se jasno videti.



Da biste dobili detaljniji izgled proizvoda, stavite ga na **beli pozadinski papir za fotografisanje ili beli kraft papir** da reflektuje prirodnu svetlost.

Da biste stvorili osećaj integriteta, doslednosti i poboljšali korisnički doživljaj, predlažemo da uvek koristite istu pozadinu za ceo meni.

SAMI NAPRAVITE SCENU ZA FOTOGRAFISANJE



Prirodno osvetljenje je odlično za pravljenje kvalitetnih slika. **Postavite ravnu površinu pored prozora.**

Ako nemate prirodno osvetljenje ili slikate noću, koristite veštačko svetlo.

Nikad ne koristite blic i uvek se trudite da izbegnete tamne senke i refleksije.

02

**Postavite
proizvod**



POSTAVITE PROIZVOD



Pokažite koliko je ukusno vaše jelo!

Stavite hrani na tanjir tako da izgleda ukusno i primamljivo



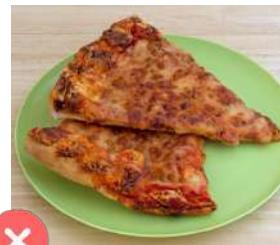
Izvadite jelo iz pakovanja

Pakovanje obično čini da prezentacija slike izgleda loše. Izvadite jelo iz pakovanja i prezentujte ga na tanjiru!



Pokažite unutrašnjost jela

Potrudite se da klijent jasno može da vidi sastojke jela. Ako presečete wrap, burrito ili sendvič napola, klijenti će lakše prepoznati sve sastojke



Ne čekajte mnogo da biste slikali proizvod

Ako čekate nekoliko minuta nakon što je hrana gotova, jelo može da izgleda hladno i ne baš sveže. Počnite da slikate proizvod čim ga stavite na tanjir!



Postavite jelo u centar

Potrudite se da jelo bude na sredini površine



Ne uključujte u slike articke ili sastojke koji nisu deo jela koje služite

Postavite samo proizvode koji će biti na vašem meniju

03

Slikajte!



SLIKAJTE PROIZVOD

Vreme je da slikate svoje proizvode! Kad to radite, imajte na umu sledeće:



**Izaberite ugao iz kog je proizvod
najprivlačniji**

Slikajte jelo frontalno ili pod uglom
od 45 stepeni

Uvek prikažite ceo tanjur

Uverite se da slika nije isećena i da
se vidi ceo proizvod

SLIKAJTE PROIZVOD

Vreme je da slikate svoje proizvode! Kad to radite, imajte na umu sledeće:



**Potrudite se da se svi sastojci i porcije
jasno vide**

Slika treba da bude realna i da se svi sastojci
jasno vide

**Ako je u pitanju kombinacija ili komplet
obrok, prikažite artikle odvojeno jedan
pored dugog**

Osim ako ne slikate kombinaciju, nemojte
slikati više jela odjednom

CRVENE ZASTAVICE



Ne uključujte **vodene žigove** ili nazive programa za editovanje na slikama



Treba izbegavati i **logotipe**

Ne slikajte **loše prezentovana jela** i **izbegavajte korišćenje blica**



Slika ne bi trebalo da bude **mutna, pikselizovana, izobličena ili razvučena**

I UPAMTITE...

9 od 10 ljudi ne kupe jelo koje su želeli da kupe **kada vide da nema sliku!**

Umesto toga, odluče se za drugo jelo koje ima sliku da zadovolje svoje potrebe.

Ne zaboravite da poboljšate svoj meni
dodavanjem slika i opisa pomoću naše
nove alatke Menu Manager

Skenirajte ovde i
pristupite alatki
Menu Manager!

