

美味品牌

Delicious Branding



餐厅·甜品店·咖啡屋



善本出版有限公司 编著

品牌形象

从平面设计到室内设计

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

美味品牌

Delicious Branding

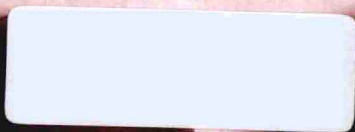
餐厅 · 甜品店 · 咖啡屋

品牌形象

从平面设计到室内设计

善本设计有限公司 编著

北京善本设计有限公司
北京市通州区凤台街



图书在版编目 (CIP) 数据

美味品牌 / 善本出版有限公司编著. — 北京 : 北京美术摄影出版社, 2013. 1

ISBN 978-7-80501-519-4

I. ①美… II. ①善… III. ①餐馆—建筑设计 IV. ①TU247.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第267037号

美味品牌

MEIWEI PINPAI

善本出版有限公司 编著

出版 北京出版集团公司
北京美术摄影出版社
地址 北京北三环中路6号
邮编 100120
网址 www.bph.com.cn
总发行 北京出版集团公司
发行 京版北美 (北京) 文化艺术传媒有限公司
经销 新华书店
印刷 广州丰彩彩印有限公司
版次 2013年1月第1版第1次印刷
开本 215毫米×280毫米 1/16
印张 19
字数 420千字
书号 ISBN 978-7-80501-519-4
定价 228.00元
质量监督电话 010-58572393



美味品牌

Delicious Branding

餐厅 · 甜品店 · 咖啡店



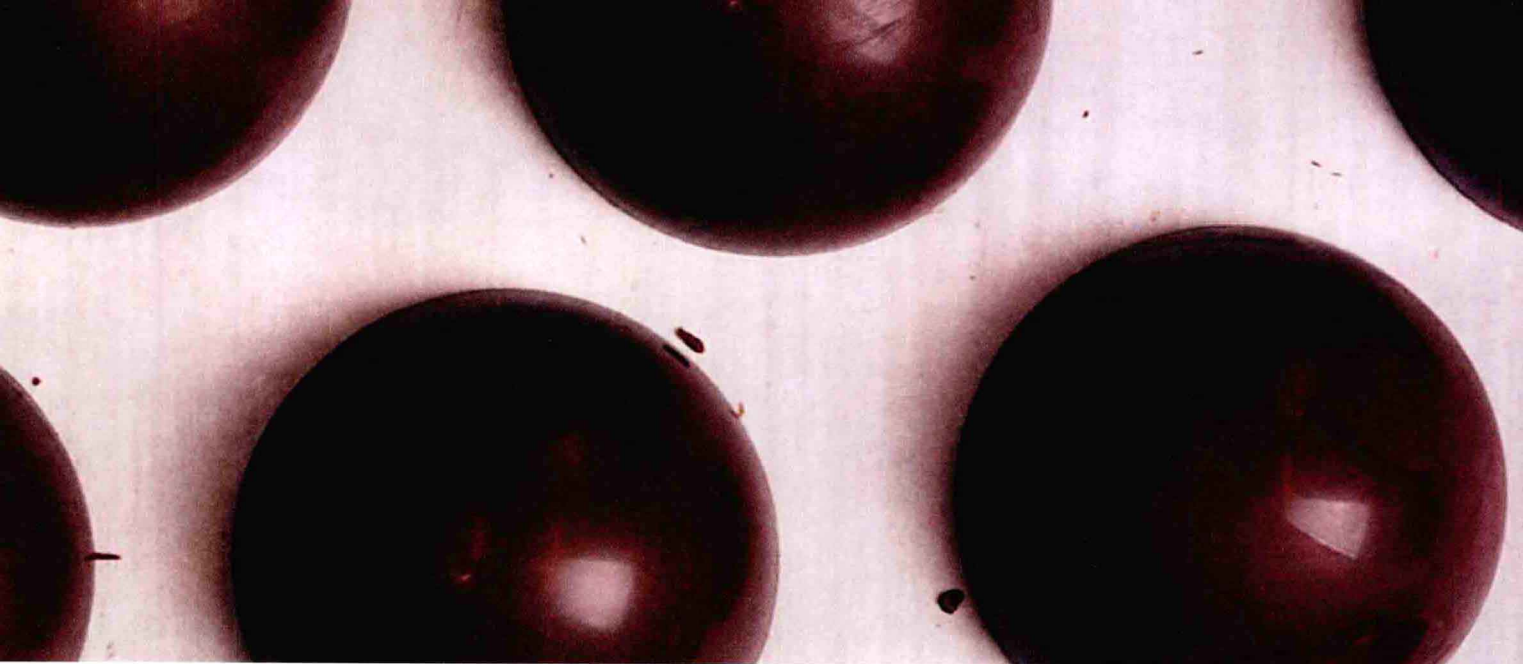
前言

餐厅与个性

餐厅最主要需传递给客户信任的感觉。因此，信任是开始每个餐饮品牌识别项目的出发点，是必须传达给顾客的第一感觉。设计师必须给予顾客安全感，向顾客诠释他们在设计的过程中所发现的品牌核心价值与设计所赋予的品牌一致性。

对 toormix 来说每个餐饮品牌设计都是一次品牌一致性的实践。设计师必须了解每个餐饮品牌的烹调方式，并把它转化为品牌识别的设计元素，贯彻在餐厅外部、大门、菜肴与菜谱中。设计可以把所有零碎的品牌元素组合在一起并加以修饰与巩固，让顾客在享受美食之前先品尝设计所带来的视觉盛宴。但是，设计也是一把双刃剑。好的设计可让顾客对品牌满怀信任之情，反之，则可彻底丧失顾客的所有信任。因此，设计必须与品牌的产品特性以及服务相一致，准确地展现主厨或品牌所有者所要传达的理念与感觉。设计是品牌与顾客之间的一个首要连接点，所以，设计师在设计的过程中必须做到条理清晰。

首先，设计师要对该餐饮品牌进行无数次的体验，让自己彻底地了解它。包括餐厅外的路灯灯光、菜谱上的菜式与价格、食物的味道与风格、餐厅给予设计师的感觉与设计师所期待获得的感觉差异性等。在体验的过程中会产生品牌的偏差，所谓品牌的偏差就是设计师所构想的视觉元素与品牌的味道和风格之间的不一致。只有加强设计、食物风格与产品之



间的联系才能让顾客更好地了解餐厅所要传达的品牌理念。换言之，就是如何与品牌进行有效的沟通。

而设计师则是此次沟通的唯一负责人。为了得到顾客的好评，赢得客户的好感并吸引回头客，就必须保证以清晰统一的方式进行设计理念的传递与呈现。而完成此目标的唯一途径是建立专业的项目团队，包括经理、主厨、建筑师与设计师，团队向着同一目标共同努力。

促使一间餐厅成功的因素有很多，然而最主要的因素是如何达到设计与品牌的一致性，让设计在任何情况下都能够清晰地传达品牌的价值理念，从餐厅的氛围、每道菜式的呈现方式到品牌的愿景等。由于每个视觉元素都有成为主要视觉元素的可能，因此设计师必须谨慎运用每个元素，不仅要注重元素所带来的单纯视觉效果，还要注重它在品牌理念的传递中所起到的作用。


从设计师的视角出发，餐厅的外观设计不仅能体现平面视觉的精华，符合所在建筑的风格，成为空间与平面完美的相容点。它还是平面形象与空间设计的综合体现，是设计项目的最重要部分。因此，餐厅的外观设计必须吸引眼球、有强烈的视觉冲击力，使顾客能够从外观开始了解餐厅的主题与理念。为了达到这种效果，设计师需要调研与理论的支持，为好的设计概念做基础。最后把设计应用在餐单与相关宣传物料上。

以 toomix 其中一个项目为例，它是为厨师 José Andrés 的餐厅所做的品牌形象设计。这是一间提供中国菜与墨西哥菜的餐厅，位于拉斯维加斯的一间酒店里。拉斯维加斯是美国污染最严重的城市之一，而项目最大的挑战在于如何把两个国家的文化结合在同一个品牌形象里，同时要体现厨师 José Andrés 的个人风格。因此，我们分别提取了中国建筑

和墨西哥建筑与两国穿着的元素，把它们转化为精致的图标，然后抽取两国国旗的颜色，以红色与绿色作为图标的主色调。最后完成的图标除了贯穿于品牌识别设计系统外，还可作餐厅室内的装饰素材与装饰品，抑或是应用在餐厅门面上。这种呈现方式不需要另外设计新的元素或任何激烈的争论就能把平面、室内与门面系统地联系在一起。通过一个创意与一个平面元素完成了餐厅的标志、视觉形象与室内设计。

项目的下一步就是展示餐厅的品味与体验，为其创作出诱人的餐单与菜色。餐单是餐厅的主要元素之一，它不仅要呈现一家餐厅对烹调方式、服务理念以及食物的理解，还要结合以上所有元素列出清晰的材料、内容与价格。它可以分为前菜、主食与甜点，也可以做一个总大纲，介绍不同的菜式。但是前提都必须够清晰、有建设性、有吸引力地呈现餐厅的菜式，让顾客能够轻易地看明白并选择最适合自己的食物。

正如 toomix 为巴塞罗那的酒吧 gastro bar 所做的项目一样，项目一共有几个餐单格式，不同的菜式有不同的餐单。由于该项目的预算有限，因此我们在改变餐厅主食的同时必须考虑日常的基本需求。这使我们必须以一种灵活创新的方式去设计餐单，既便于日后的餐单更新，也能在损坏后易于修复。最后我们采用了建筑项目里常用的木材与金属作为餐单的材料，用夹子把穿孔的厚木板与餐单纸夹在一起，这样就可以每天更换餐单菜式。既经济又灵活的餐单不仅能够每天更新餐单，还与酒吧提供的食物特色相呼应，就像西班牙的餐前小吃与三明治一样简单、快捷。



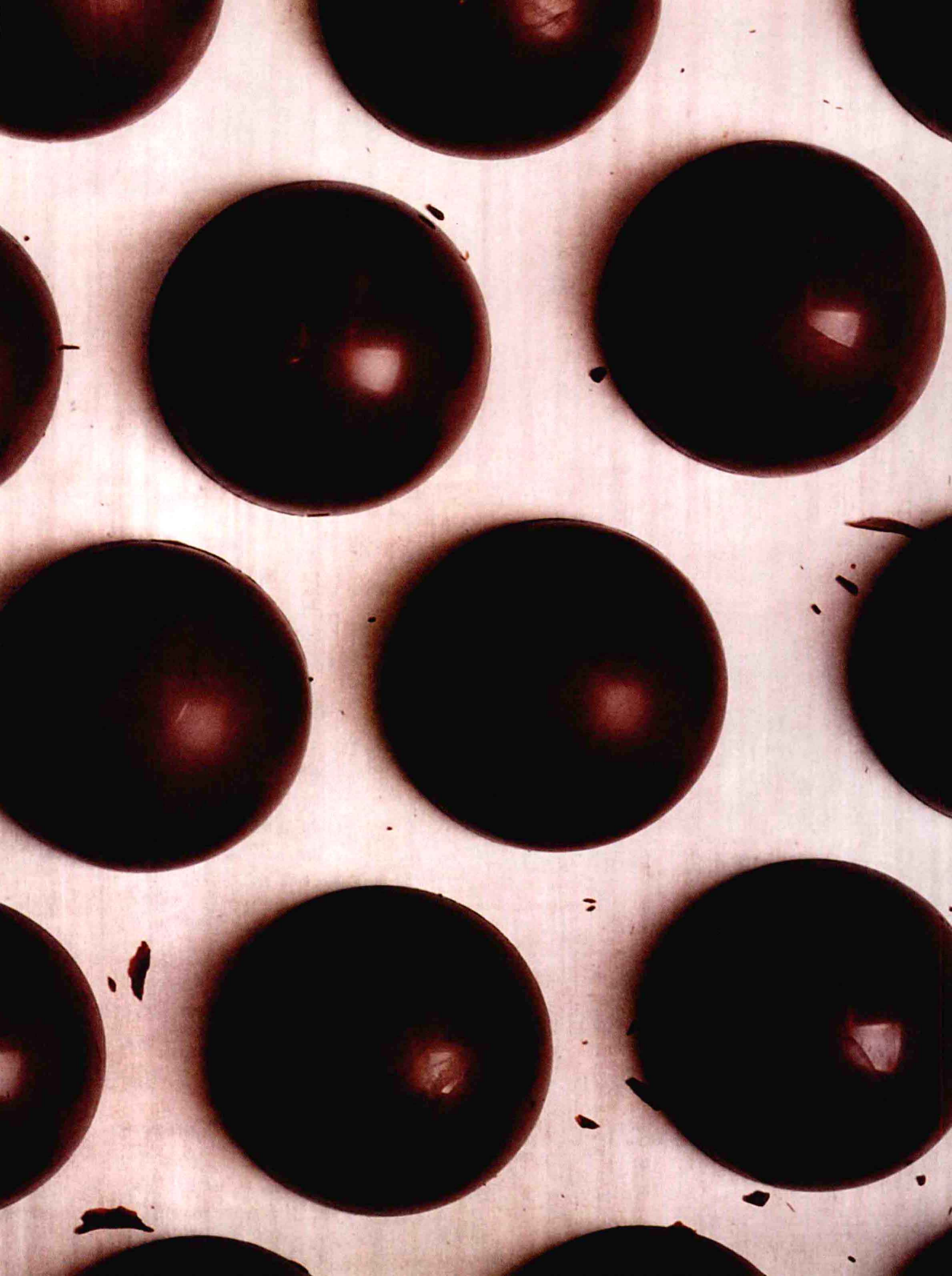
在街上你看过有多少餐厅会为餐单专门做一个设计，甚至加上一些特别的字体设计与排版？这些微小的元素都能提高餐厅的品牌形象。这就是为什么 toormix 在设计时时刻注意避免信息传递不清的问题，以适当的方式传递该餐厅对美食的理解。我们的工作重心是在帮助客户成长的同时必须保证零错误率。

品牌一致性是形成消费信心的保障。顾客可以从第一眼的视觉碰撞开始形成对餐厅的信任，包括餐厅建筑外观、室内设计、平面元素、设计理念以及最重要的食物味道。餐厅必须提供给顾客完整一致的体验，从客户对餐厅外观的印象，到进入餐厅，用餐以及餐后，每一个细节都细心照顾。

良好的团队合作可以减轻厨师、设计师甚至是餐厅员工的任务，并能够把他们各自的想法融合在清晰统一的设计里。团队的共同目标是为每一位顾客提供舒适愉悦的用餐体验，扩大客户群，吸引大量回头客。

Oriol Armengou

Creative Director at toormix



目录

- 10 *Mangolds*
- 16 *Cielito Querido Cafe*
- 22 *Catalina Fernández*
- 26 *Coffee & Kitchen*
- 30 *B. Wolf's Pork Shop*
- 34 *Aschan Deli*
- 38 *The Gourmet Tea*
- 42 *Kimchee Restaurant*
- 46 *La Cigala Zul*
- 48 *Meat & Bread*
- 52 *Mimi's Bakehouse*
- 56 *Aki Nagao*
- 60 *Nero*
- 64 *The Salad Shop*
- 68 *What Happens When*
- 72 *Jacu Coffee Roastery*
- 76 *Antoinette*
- 80 *Chef's Table*
- 84 *4 Fingers*
- 86 *Ella Dining Room & Bar*
- 90 *McKey Pub & Restaurant*
- 94 *Liverpool English Pub*
- 98 *Barbican*
- 102 *Breaddance*
- 106 *Colin Jackson Coffee*
- 110 *Mundvoll Grocery Store & Café*
- 114 *Take Away*
- 116 *Bömarzo*
- 118 *Deli*
- 120 *Nordic Bakery*
- 122 *Jeffrey's Grocery*
- 124 *Yomaro Frozen Yogurt*
- 127 *Monkey Bar*
- 130 *Chocolate Research Facility*
- 134 *Frolick*
- 138 *Yeah! Burger*

142 *Früute*
144 *Leggenda Ice Cream*
146 *Riverpark*
148 *Balzac Brasserie*
150 *Five & Dime Restaurant*
152 *Stuck*
154 *A pizzeria in the mafia style*
156 *Wo Hing General Store*
158 *Mono*
160 *Szelet*
162 *Bagel Street Cafe*
164 *Xoko*
166 *Abu elabed*
168 *King Henry Bar Restaurant*
170 *Apolis Restaurant*
174 *Kaffeewerk Espressionist*
176 *Brantony Café*
178 *Julie Pop Bakery*
180 *Sweet Boutique Bakery*
182 *Laura Diaz*
184 *The Humming Bird*
188 *Public Deli Shop*
190 *MÔM Restaurant*
192 *Table N°1*
194 *Bravo*
196 *Bao Bei Chinese Brasserie*
198 *Hawkers*
202 *Pita Pan*
204 *The Marmalade Pantry*
208 *Riso8*
210 *Tochka*
212 *Little Algiers*
216 *Froyo*
220 *Le Torte di Felz*
222 *Costa Nueva*
224 *Gomez Bar*

226 *Spudbar*
230 *Brasserie Witteveen*
234 *Blue Cube*
236 *Eat Right*
240 *Le Buro*
242 *НУЛИ Bar*
244 *The Quarter*
246 *Binge*
249 *Sourced*
250 *Banger Bros*
253 *Marrone Rosso*
254 *Jaleo*
256 *La Fonda del Sol*
258 *Pomms'*
261 *Restaurant Hindenburg*
262 *Rebranding Aroma*
264 *Nostro Gastronomy*
268 *Orange Olive*
272 *Pizzabella*
274 *5-2 Cafe*
276 *Chengdu Middle Bar*
278 *Reojia*
280 *Ai Garden*
282 *Urban Country Club*
284 *Cafedra – Student cafe*
286 *Jooma Coffee*
288 *Ministro 1153*
289 *Tapas ,24*
290 *Harajuku Gyoza*
292 *Sushi Kamikazé*
293 *Q Coffee*
294 *Quaglinos*
298 索引

MANGOLDS

Michael Wankler
MANGOLDS Restaurant
& Catering GmbH
T +43(0)316 / 718 002
F +43(0)316 - 718 00 22
kueche@mangolds.at
Griesgasse 11
8020 Graz · Austria
www.mangolds.at

Julia Pengg
MANGOLDS Restaurant
& Catering GmbH
M + 43 (0) 661 - 22 083 29
T +43(0)316 / 718 002
F +43(0)316 - 718 00 22
julia.pengg@mangolds.at
Griesgasse 11
8020 Graz · Austria
www.mangolds.at

Mag
Natalie Pötscher
MANGOLDS Restaurant
& Catering GmbH
T +43(0)316 / 718 002
F +43(0)316 - 718 00 22
natalie.poescher@mangolds.at
Griesgasse 11
8020 Graz · Austria
www.mangolds.at



Wir geben was auf Ihre Meinung!

Als kleines Dankeschön für Ihr Feedback verlosen wir jeden Monat zehn frische Gutscheine unter den Teilnehmern. Bitte geben Sie daher Ihre Adresse an und werfen die ausgefüllte Karte in die Sammelbox. Vielen Dank für Ihre Mithilfe! Ihr Mangolds Team.

Vorname / Nachname _____

E-Mail _____

Adresse _____



Mangolds

这是为 Mangolds 设计的一个全新的企业形象。Mangolds 是奥地利格拉茨著名的素食餐厅，以供应多彩的食物而出名，没有故作姿态的扭捏，也没有枯燥乏味的豆腐，它有极妙的气氛和多样的选择，把新鲜、优质和美好的体验带给顾客。

MANGOLDS

MANGOLDS Restaurant
& Catering GmbH
Griesgasse 11
8020 Graz • Austria
graz@mangolds.at
T +43 (0) 316 / 718 002
F +43 (0) 316 - 718 00 22
www.mangolds.at

MANGOLDS

2 3 4 5
6 7 8 9 10

11 Mangolds ist Kaffee ohne Grenzen!



Sumatra
100% Mandheling
Arabica
saure
ARM & Kaffee
schonend geröstet
bio fairtrade



MANGOLDS

FRISCHES AUS DER NATUR



MANGOLDS

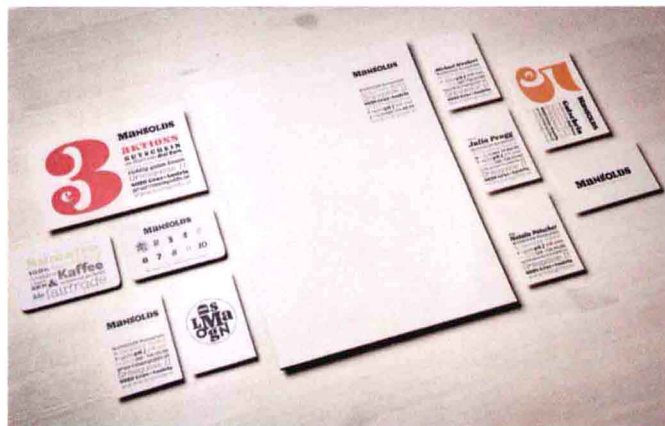
MANGOLDS Restaurant
& Catering GmbH
T +43 (0) 316 / 718 002
F +43 (0) 316 - 718 00 22
graz@mangolds.at
Griesgasse 11
8020 Graz • Austria
www.mangolds.at

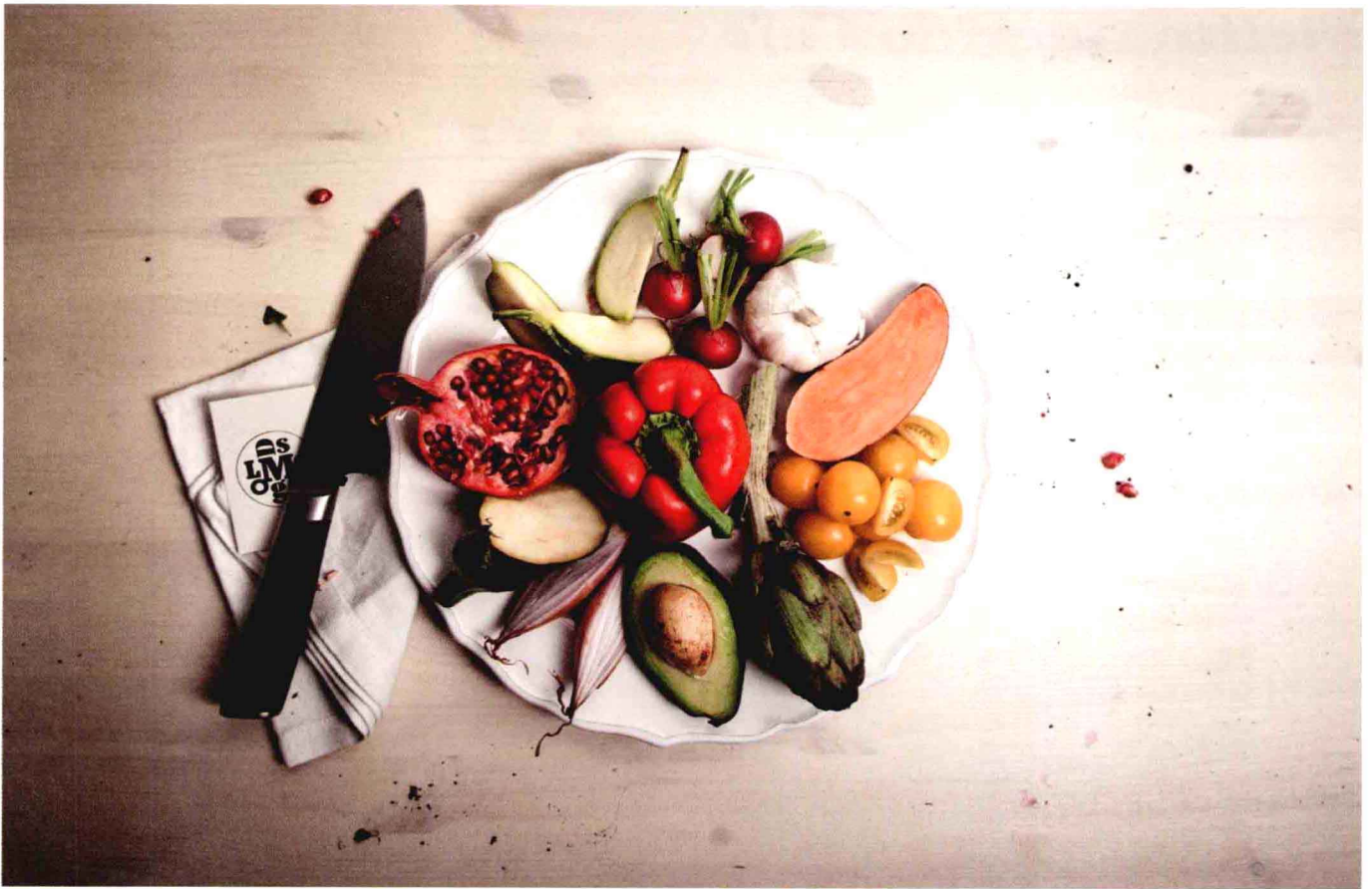


设计公司: Moodley Brand Identity (奥地利)
艺术总监: Wolfgang Niederl
设计师: Wolfgang Niederl
客户: Mangolds Restaurant & Catering GmbH
摄影师: Marion Luttenberger









Cielito Querido Cafe

Cielito Querido Cafe® 是一家拉丁美洲的咖啡体验餐厅。以独特的空间设计、芳香、味道、色彩和历史痕迹吸引着顾客，让顾客惊叹，让顾客感到舒适。

Cielito Querido Cafe® 的设计灵感来源于墨西哥文化，包括游戏、好玩的颜色搭配、符号语言以及 19 世纪末 20 世纪初期的平面插画。在墨西哥城拥有 18 家分店的 Cielito Querido Cafe®，折射出拉丁美洲民俗文化的审美价值，以复古风格对它进行彻底的改造，融合了西班牙的插画和法国殖民时代的插画，展现了优美的排版设计。

Cielito Querido Cafe 的设计理念开启了与广大体验者交流的可能性，如同把它转化成一件永恒的产品，它的过去以及一直延续到现在，以全新的、清新的、引人注目的方式孕育着餐厅。

