Konzept

Café „cup of goat“

cup of goat

Briefing

Für Print -Werbemaßnahmen eines Cafés in Berlin Kreuzberg werden Drucksachen benötigt.

Erstellt werden eine Speisekarte / Menü, Visitenkarten und ein Briefbogen, sowie ein zum Gesamtkonzept passender Name und ein Logo. Der Schwerpunkt der Logogestaltung liegt bei einer Wort - Bildmarke.

Das gesamte Designkonzept soll in Übereinstimmung mit Form und Designsprache der im Vorgespräch vorgestellten Fotos von Tee- und Kaffeeservice, sowie Besteck erstellt werden. Sie geben eine Richtung vor, in welche sich das Café mit ihrem Ruf und Erscheinungsbild bewegen möchte.

Warum und weshalb?

„cup of goat“, zu deutsch: eine Tasse Ziege.
Ja, anfangs ergibt das nicht viel Sinn. Was hat eine Ziege mit Kaffee zu tun? Der Kenner wird aber sofort verstehen, und genau dieser ist hier angesprochen.

Ein kleiner Exkurs:
Der Legende nach wurde der Kaffee in der Region Kaffa in Äthiopien durch Zufall durch einen Viehhirten entdeckt. Er bemerkte, dass seine Herde Ziegen sich ungewöhnlich lebhaft benahm und auch spät in der Nacht noch keine Ruhe fand.

Am nächsten Morgen ging er diesem seltsamen Verhalten nach und stellte fest, dass seine Tiere auf einer Wiese von einer Pflanze mit roten, kirschähnlichen Früchten fraß, welche er vorher noch nie gesehen hatte. Der Hirte bereitete sich sodann einen Sud aus den Früchten zu und trank diesen. Zu seinem Erstaunen stellte er fest, dass auch er diese Nacht keine Ruhe fand und keine Müdigkeit spürte.

Da haben wir unsere Ziege. Ohne Sie gäbe es keinen Kaffee. So steht sie als Synonym für den Ursprung des Kaffees.

Die Idee dahinter...

Das Café für den Kenner, der Wert auf Qualität und passendes Ambiente legt.
Durch die schlichte Eleganz und klaren Formen wird dem Empfänger signalisiert, dass man hier Wert auf das Wesentliche legt. Ein sanftes und klares Design lässt hier sofort den Gedanken aufkommen, dass alles durchdacht ist. Guter Geschmack im Auftritt erleichtert die Vertrauensgewinnung des Kaffeegeniessers, und hier wird ihm optisch und geschmacklich in Form von sehr gutem Kaffee geschmeichelt. Die Sinne werden angesprochen, es heißt ja auch: „Liebe geht durch den Magen“, und Liebe ist eng mit Leidenschaft verwandt. So ist auch das penible Auseinandersetzen mit den angebotenen Produkten sowohl für den Barista, als auch für den Kunden nicht nur eine Glaubensfrage, sondern auch pure Leidenschaft.

Guter Geschmack ist hier das Schlagwort. Hier wird das Kaffee trinken zu einem Genusserlebnis. Der Kaffee wird in altem Porzellan serviert. Der Kontrast zwischen modernem und klarem Design und alt anmutendem, verschnörkeltem Geschirr unterstütz das Gefühl der Geborgenheit, Gemütlichkeit und des guten Geschmacks.

„hier bin ich gern, ich nehme mir noch ein wenig Zeit und trinke noch einen Kaffee“.

Das Logo und der Name sind aufeinander Abgestimmt, was einen Bezug zur Ausgewogenheit des Cafés mit seinen Produkten darstellt.

Das Format des Menüs erinnert, unterstützt durch seine Farbe an eine volle Kaffeetasse.

Die Zielgruppe

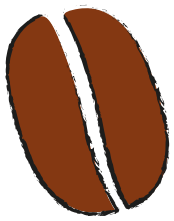
Hier wird der Kenner angesprochen. Ein Kenner und Genießer des Kaffees. Er weiß, wo seine bevorzugten Kaffeesorten angebaut, wie sie verarbeitet werden und wie die Handelswege sind. Er ist gebildet, zwischen 20 und 40 Jahre alt, Freelancer, bzw. beruflich selbstständig und erfolgreich. Er arbeitet gern in seinem Gebiet Seine private und berufliche Freiheit erlauben ihm viel zu reisen.
So bewegt er sich in der so genannten internationalen “Third Wave” Kaffeekultur, in der third wave coffee die derzeitige, dritte Welle des Kaffeetrends ist, bei der sich der Blick auf die Einfachheit, qualitativ hochwertige Kaffeebohnen und keine Zusatzstoffe richtet.
Für ihn muss immer und bei allem der Gesamteindruck stimmen, das Auge isst schließlich mit. Aktuelle Trends, interessante optische Reize sind für ihn ebenfalls wahrer Genuss.

Zu Hause hat er keine Kaffeemaschine, die Zubereitung des Kaffees überlässt er lieber dem Profi mit seinem Profizubehör. Also besucht er mehrmals in der Woche, manchmal sogar jeden Tag das Café, meist vormittags, bevor sein Arbeitstag beginnt. Nicht selten trifft er sich hier mit Freunden, Bekannten, aber auch Geschäftspartnern.

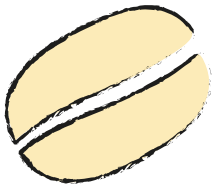
Designanleitung

Die folgenden Seiten sind der technischen Umsetzung des Konzepts gewidmet. Es ist eine Art der Anleitung, ein wo ist was, und wie lang ist das, wie rum muss es und wie geht das nochmal. Hier sind alle Antworten zu finden. So bleibt im Design immer ein roter Faden, ein Wiedererkennungspunkt.

Farben

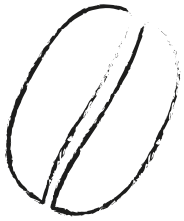


C	32
M	80
Y	99
K	36



C	2
M	7
Y	35
K	0

C	0
M	0
Y	0
K	100



C	0
M	0
Y	0
K	0

Das Farbkonzept beschränkt sich auf 4 Farben.

- braun
  (Hintergrund Speisekarte, Tasse+Untertasse im Logo, Dekorationsbalken auf der Visitenkarte)

- beige
  (Crema im Logo, Bohnen in der Hintergrundstruktur der Speisekarte)

- schwarz
  (Schrift im Logo und überall auf weißem Hintergrund)

- weiß
  (Hintergrund des Logos, Schrift auf braunem Hintergrund, Illustrationen auf der Speisekarte)

Schrift

cup of goat

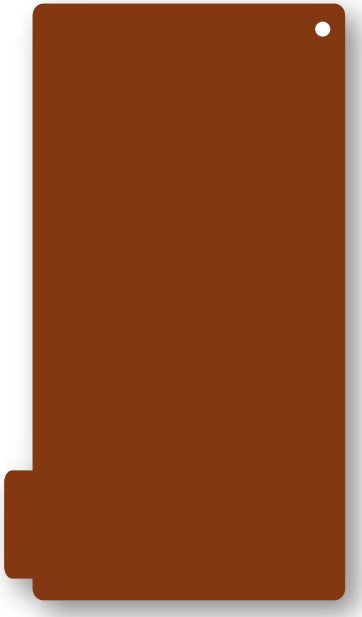
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	3,80 €
Rüdesheimer Kaffee	5,40 €
Irish Coffee (Kaffee + 4 cl Whisky +Sahne)	5,40 €

Der Cafename hat die Schrift „HoratioDMed“, welche sowohl im Logo, als auch als Schriftzug auf den Drucksachen verwendet wird.
Der Schriftzug wird in 40 pt platziert und besteht ausschließlich aus Kleinbuchstaben.

Für den Mengentext auf der Speisekarte und die Kontaktangaben auf der Visitenkarte wird die Schrift „Geneva“ in 10 pt verwendet.

Der Zeilenabstand auf der Speisekarte beträgt 13 pt. Zwischen zweizeiligen Speise- und Getränkenamen beträgt der Abstand 18 pt.

Format

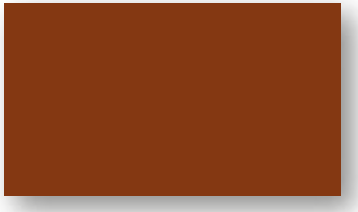


Speisekarte / Menü

Seite im Hochformat
B 120 mm x H 210 mm
Die Ecken sind gerundet.

Seitenauswahl / Slider
B 11 mm x H 38 mm
Die nach außen liegenden Ecken sind gerundet.
Anbringung: Außenkante, versetzt um 10 mm nach oben zum Slider der nächsten Seite.

An der Innenkante oben befindet sich eine Öffnung mit dem Durchmesser von 5 mm. Angebracht ist sie jeweils 5 mm vom oberen und seitlichen Rand.



Visitenkarte

Karte im Querformat
B 88,9 mm x H 50,8 mm

Beidseitig bedruckt.

Layout

Auf der Speisekarte sind Illustrationen des Hauseigenen Cafe-Geschirrs oder Teile daraus zu verwenden.
Die einzige Ausnahme bildet die springende Ziege auf der Letzten Seite des Menüs.

Die Illustrationen sind Flächendeckend in weiß gehalten und großflächig auf der Mengentextfreien Seite der Speisekarte platziert. Sie sind zu den Seiten zentriert angelegt.

Maße Speisekarte:

Abstände zu den Rändern	innen	13 mm
	außen	12 mm
	oben	12 mm
	unten	12 mm

Der Text ist innerhalb dieser Abmessungen zu platzieren.

Maße Visitenkarte:

Abstände zu den Rändern	jeweils 4 mm

Der gesamte Inhalt ist innerhalb dieser Abmessungen zu platzieren. Eine Ausnahme bildet der braune Dekorationsbalken. Dieser wird randlos zu den Seiten platziert.

Illustrationen

Auf der Speisekarte sind Illustrationen des Hauseigenen Cafe-Geschirrs oder Teile daraus zu verwenden.
Die einzige Ausnahme bildet die springende Ziege auf der Letzten Seite des Menüs.

Die Illustrationen sind Flächendeckend in weiß gehalten und großflächig auf der Mengentextfreien Seite der Speisekarte platziert. Sie sind zu den Seiten zentriert angelegt.

Die Größe der Objekte ist hierbei frei wählbar und optisch anpassbar.

cup of goat

cup of goat

Kaffee

Tasse Filterkaffee „Mövenpick“	1,80 €
Kännchen Filterkaffee „Mövenpick“	3,00 €
Tasse Kaffee	1,80 €
Grosse Tasse Kaffee	2,40 €
Cappuccino	2,30 €
Doppelter Cappuccino	3,70 €
Milchkaffee	2,40 €
Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	2,70 €
Latte Macchiato	2,90 €
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	3,80 €
Rüdesheimer Kaffee	5,40 €
Irish Coffee (Kaffee + 4 cl Whisky +Sahne)	5,40 €
Holländischer Kaffee (Kaffe + 4 cl Eierlikör + Sahne)	5,40 €
Baileys Coffee (Kaffe + 4 cl Baileys + Sahne)	5,40 €
Eiskaffee (Kaffee + Vanilleeis + Sahne)	3,50 €
Chococcino (Schokolade + Espresso + Sahne)	3,60 €

Kaffee

cup of goat

Kuchen & Torten

Schwäbischer Apfelkuchen	5,00€
Kirsch-Vanille-Streusel	4,00€
Aprikosen-Schmand	4,50€
Rhabarber-Vanille-Streusel	5,00€
Käsekuchen	5,00€
Käsekuchen mit Sauerkirsch	3,50€
Mohn-Streusel	5,00€
Rhabarber-Quark-Streusel	5,00€
Russischer Zupfkuchen	5,00€
Himbeer-Vanille-Obsttorte	5,50€
Eierlikörtorte	5,00€
Schwarzwälder Kirschtorte	5,00€
Himbeersahnetorte	4,50€
Zitronenkäsesahnetorte	5,00€
Schokomoussetorte	5,00€
Schoko-Schoko	4,00€
Walnusstorte	5,00€
Schweizer Haselnusskuchen	5,50€
Spanische Vanilletorte	5,00€
Fränkische Apfeltorte	5,00€

Kuchen & Torten

cup of goat

Heisse Getränke

Heisse Schokolade	2,10 €
Heisse Schokolade mit Sahne	2,60 €
Eisschokolade (kalte Schokolade + Vanilleeis + Sahne)	3,60 €
Lumumba (Schokolade, 4 cl Rum, 1 cl Bananenlikör)	5,70 €
Heisse Milch	1,80 €
Heisse Milch mit Honig	2,10 €
Glas Tee im Aufgussbeutel (von „Eilles“)	1,60 €
Glas Loser Blatt- und Broken Tee (von „Eilles“)	2,20 €
Kännchen im Aufgussbeutel (von „Eilles“)	3,10 €
Kännchen Loser Blatt- und Broken Tee (von „Eilles“)	3,90 €
Heisse Zitrone	2,10 €
Grog (Tee + Honig + 4 cl Rum)	4,10 €
Glühwein	2,60 €

Heisse Getränke

cup of goat

Kalte Getränke

Cola 0,2 l / 0,4 l	1,90 EUR / 2,60 €
Cola light 0,2 l / 0,4 l	1,90 EUR / 2,60 €
Fanta 0,2 l / 0,4 l	1,90 EUR / 2,60 €
San Pellegrino 0,25 l / 0,4 l	1,90 EUR / 2,90 €
Acqua Panna (stilles Wasser) 0,25 l / 0,4 l	1,90 EUR / 2,90 €
Tafelwasser 0,2 l / 0,4 l	1,50 EUR / 2,40 €
Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l	1,80 EUR / 2,70 €
Apfelsaftschorle 0,2 l / 0,4 l	1,70 EUR / 2,60 €

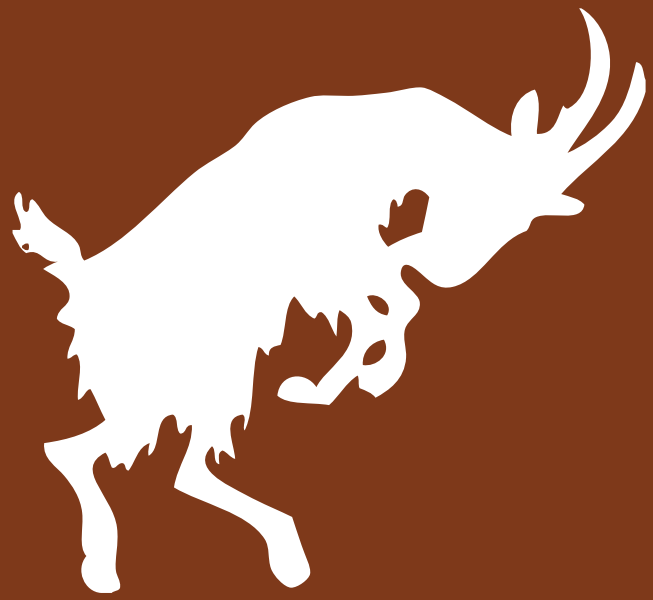
Täglich geöffnet
8 - 21 Uhr

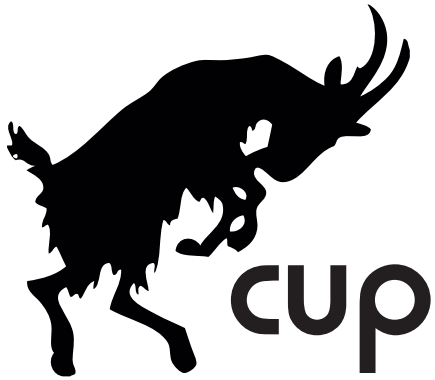
Yorckstraße 15
12456 Berlin

+49 30 28 450 894
email@cupofgoat.de

Kalte Getränke

cup of goat



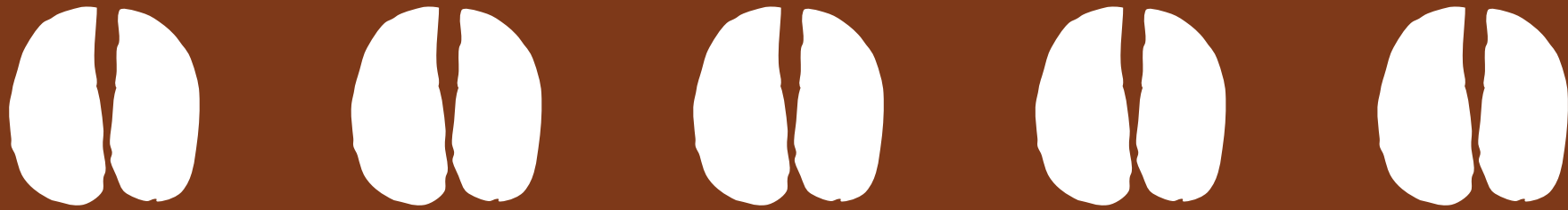


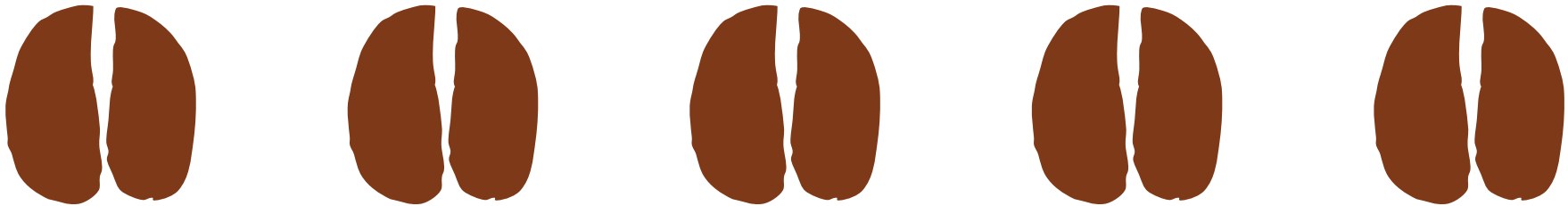
cup of goat

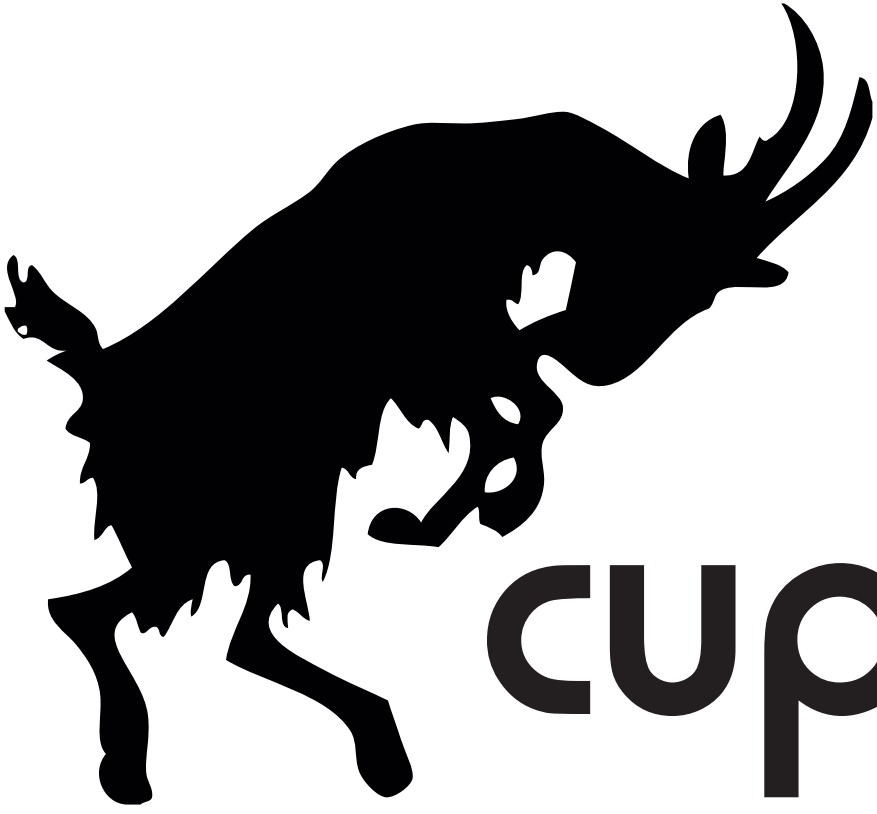
Bonuscard

Yorckstraße 15 12456 Berlin
+49 30 28 450 894 email@cupofgoat.de

1 Stempel pro Kaffee/Kuchen.
Bei voller Karte nächstes Getränk/nächster Kuchen kostenlos.







cup of goat

cup of goat

Yorckstraße 15
12456 Berlin

+49 30 28 450 894
email@cupofgoat.de