

IsoMitta graafinen ohjeisto

IsoMitta

IsoMitta

Selkeä, nykyaikainen ja helppolukuinen logo on brändin toiminnan kivijalka. Logon juuret ovat perinteissä – mukana on hyppysellinen käsinkirjoitettujen reseptien symboliikkaa. Eteenpäin nojaava teksti viestii edistyksellisyydestä ja kyvystä innostaa uuteen. M-kirjaimen sakara vangitsee katseen kauhamaisella muodollaan.

IsoMitta

IsoMitta



Logoa käytetään joko mustana valkoisella pohjalla tai valkoisella mustalla pohjalla. Huomioithan, että logon ympärillä tulee käyttää suoja-aluetta. Sen sisäpuolelle ei saa sijoittaa muita graafisia elementtejä.



Typografia

Typografia on tärkeä osa yritysilmettä. Valitut fontit tukevat vahvaa asiantuntijuutta sekä kykyä uudistua. Kirjasintyyli leikittelee ajatuksella nykyaikaisuudesta, heittäytymiskyvystä ja pilkkeestä silmäkulmassa selkeydestä tinkimättä.

Painettu materiaali

Pääotsikot
Byom Regular

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzaöö
ABCDEFGHIJKLMNopqrstuvwxyzAAÖ
1234567890!?!#€&%

Ingressit, lainaukset
Byom Bold

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzaöö
ABCDEFGHIJKLMNopqrstuvwxyzAAÖ
1234567890!?!#€&%

Leipäteksti
DIN regular

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzaöö
ABCDEFGHIJKLMNopqrstuvwxyzAAÖ
1234567890!?!#€&%

Sähköinen materiaali

Otsikko
Byom

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzaöö
ABCDEFGHIJKLMNopqrstuvwxyzAAÖ
1234567890!?!#€&%

Leipäteksti
Myriad

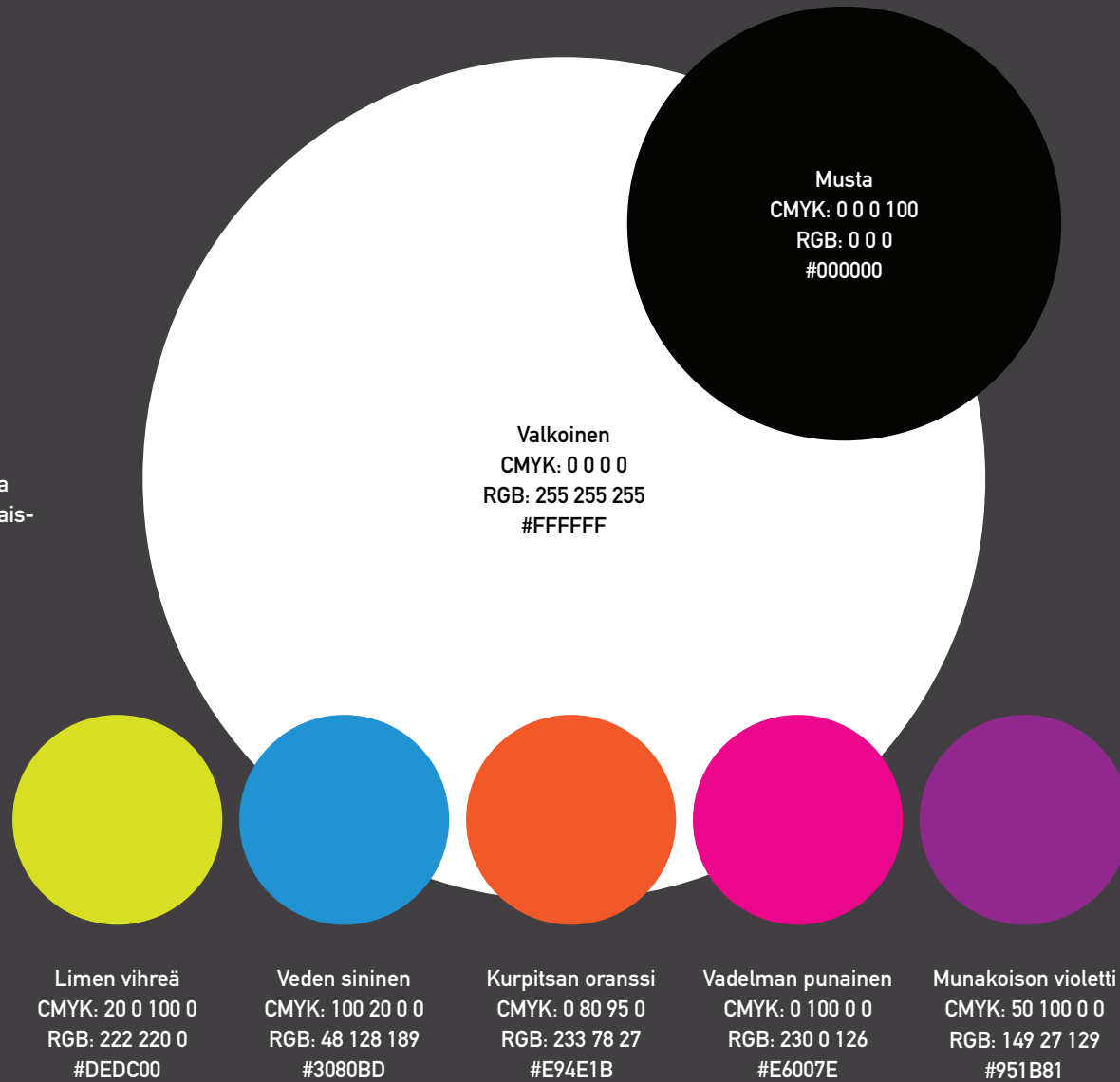
abcdefghijklmnopqrstuvwxyzaöö
ABCDEFGHIJKLMNopqrstuvwxyzAAÖ
1234567890!?!#€&%

PPT- ja Word-tiedostot
Calibri

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzaöö
ABCDEFGHIJKLMNopqrstuvwxyzAAÖ
1234567890!?!#€&%

Värimaailma

Päävärimme on musta: jämäkkä, asiallinen ja voimakas. Tehostevärinä käytämme ammattilaiskeittiöistäkin tuttuja sävyjä eli limen vihreää, veden sinistä, kurpitsan oranssia, vadelman punaista sekä munakoison violettiä.



Kuvamaailma



Kuvamaailmassamme ihmiset ovat tärkeässä osassa. Nostamme esiin IsoMitan työntekijöitä, keittiöammattilaisia työssään ja toisinaan myös loppukäyttäjiä eli ruokailijoita. Kuvaamme IsoMitta-tuotteiden helppokäyttöisyyttä, ruoanvalmistusta ja herkullista lopputulosta. Yhteistä kuville on korkea laatu ja autenttiset tilanteet.



Annoskuvat alleviivaavat hurmaavaa makua. Ne inspiroivat ja houkuttelevat kokeilemaan uutta. Rento, mutta tyylikäs asettelu on linjassa tuotteiden korkean laadun kanssa. Kuvaustyyli valitaan teeman tai tuotteen mukaan.



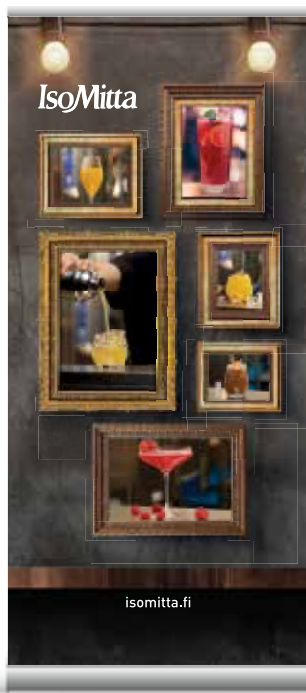
Graafinen elementti



Graafisen elementin pyöreä muoto toistuu IsoMitan kaikissa tunnuskäytöksissä. Kokonainen tai puolipyörä kuvastaa IsoMitan monipuolisuutta ja tuotteiden muokattavuutta.

Pyöreät elementit virkistävät sekä kertovat ideoista ja inspiraatioista. Ne kuitenkin toimivat sivuroolissa kohdistamaan huomio haluttuun suuntaan.

Messuelementit



Noudatamme samaa visuaalista linjaa myös tapahtumiin jalkautuessamme. Tavoitteenamme on inspiroida, erottaa sekä viestiä tuotteidemme korkeasta laadusta ja hyvästä mausta. Oheassa esimerkkejä, miten eri messuelementtejä voi toteuttaa.



Esimerkkejä markkinointiviestinnästä

Viestimme kaikissa markkinointitoimenpiteissä vahvasta asiantuntijuudesta sekä kyvystämme innostaa kokeilemaan uutta. Ilme säilyy yhdenmukaisena mediasta riippumatta.

Markkinointiviestinnässä käytetään huomioarvon saamiseksi ja kokonaisuuden ryhdyttämiseksi mustaa tai valkoista palkkia tarkoituksenmukaisissa tilanteissa.



Juliste



Ilmoitus



Ilmoitus



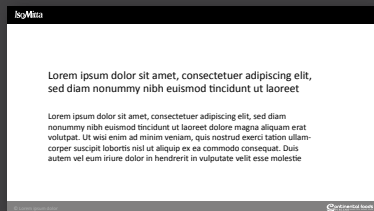
Ilmoitus



Juliste

Sähköiset esitysmateriaalit

IsoMitta on osaava ja inspiroiva ammattikeittiöiden tuki. Ohessa esimerkkejä, miten graafinen ohjeistomme jalkautuu erilaisiin käyttötarkoituksiin ja sähköisiin esitysmateriaaleihin.



PPT-esitys



Word-tiedosto

ISOMMIN
ISOMITAN ASIAKASLEHTI 1/2020

isomitta.fi

Kevään makeimmat reseptit!

Suunnittele ruokahävikki pienemmäksi

Työmotivaatio nousee! »

Keittiömestari Jari Ruonakoski tarjoaa: Aitoo pohjoista & itsetehtyä IsoMittaa

Vegaaniruuan salaisuus on maustamisessa

IsoMitta

IsoMittan asiakaslehti nostaa ammattikeittiön työt sekä niiden tekijät valokeilaan. Asiakaslehti kertoo uutuustuotteista, ajankohtaisista teemoista, tututiedoista ja arkea helpottavista vinkeistä.

Juhlakauden parhaimmat makeat!

Valkosukla-mustaherukkasädekyö
saatio n. 12 litraa

75 g Bong Moussepöytä-ainekas
40 g sulatettua
2 dl maustamatonta (alkutason) maitoa
200 g mustaherukkaa tai pakastettua mustaherukkasosetta
145 g valkosuklaa
1 kpl limen mehua ja kuori raastattuna

Kaada kulkoon Bong Moussepöytä-ainekas ja sekoita lisää kylmää maitoa. Vatkaa kookkiakki ja siirrä valkosukla. Seuraava kirkkaat pilkottu-mustaherukat tai kypsä pakastettua mustaherukkasosetta sekoitetaan. Sekoita valkosuklaa vatsavatsa mirtokasa. Paise lime, rastaan san kookki-osa mehua lämpään.

Sekoita valkosuklaa mirtokasa, mustaherukkasädekyö, sulatettu valkosuklaa, limen rastaan kookki ja mehua kookkiakki. Kaada mirtokasa ammuonipöytä ja silkkiruokain ja jätetty seuranavan päivän. Korkista meijerillä ja valkosuklaa-ohuella ennen tarjolla tai laata jätettyä sulatettuna valkosuklaa.

Mousse voi myös palauttaa ja tarjota jätettyinä, jätettyä kirkkaan ja sirotautuneen kirkkaan tai vatsavatsa mirtokasa.

Maitosukla-piiparmintumousse
saatio n. 12 litraa

50 g Bong Moussepöytä-ainekas
2,5 dl maustamatonta (alkutason) maitoa
200 g maitosuklaa
piiparminttuainekas (mirtokasa)
30 g kermakäsitä

Kaada kulkoon Bong Moussepöytä-ainekas ja kylmä mirtokasa. Vatkaa kookkiakki ja siirrä valkosuklaa. Sekoita mirtokasa vatsavatsa mirtokasa. Sekoita valkosuklaa mirtokasa, sulatettu valkosuklaa, piiparminttuainekas ja kermakäsitä kookkiakkiin. Paise mirtokasa ammuonipöytä ja mirtokasa kirkkaan nouta kirkkaan mirtokasa, sulatettu ja kermakäsitä-ohuella ennen tarjolla.

VINKKI!
Käytä mirtokasa-ohuella jätettyä.

Napapiirin sankari Jari Ruonakoski tarjoaa "Aitoo pohjoista & itsetehtyä IsoMittaa"

Keittiömestari Jari Ruonakoski on kokenut ja innokas ammattikeittäjä. Hän on työskennellyt keittiössä yli 20 vuotta ja on ollut mukana monissa keittiöprojekteissa. Hän on myös kirjoittanut useita keittiökirjoja ja on ollut mukana monissa keittiöprojekteissa.

Monta kookkia tulella

Ruonakoski on ajan rittämien tarkasti organisoinnin ja ammattitaitonsa ansiosta saanut keittiöstään kirkkaan ja mielenkiintoisen paikan. Hän on myös kirjoittanut useita keittiökirjoja ja on ollut mukana monissa keittiöprojekteissa.

Keittiömestari kirkkaalla myös IsoMittan edustaja Jari Ruonakoski

Keittiömestari kirkkaalla myös IsoMittan edustaja Jari Ruonakoski on ollut mukana monissa keittiöprojekteissa. Hän on myös kirjoittanut useita keittiökirjoja ja on ollut mukana monissa keittiöprojekteissa.

Lappruuan toisenlaisen vaihtoehdon

Kaikki Nova Skyland-hotellin ravintola-aikeat ovat

Jari Ruonakoski on kokenut ja innokas ammattikeittäjä. Hän on työskennellyt keittiössä yli 20 vuotta ja on ollut mukana monissa keittiöprojekteissa. Hän on myös kirjoittanut useita keittiökirjoja ja on ollut mukana monissa keittiöprojekteissa.

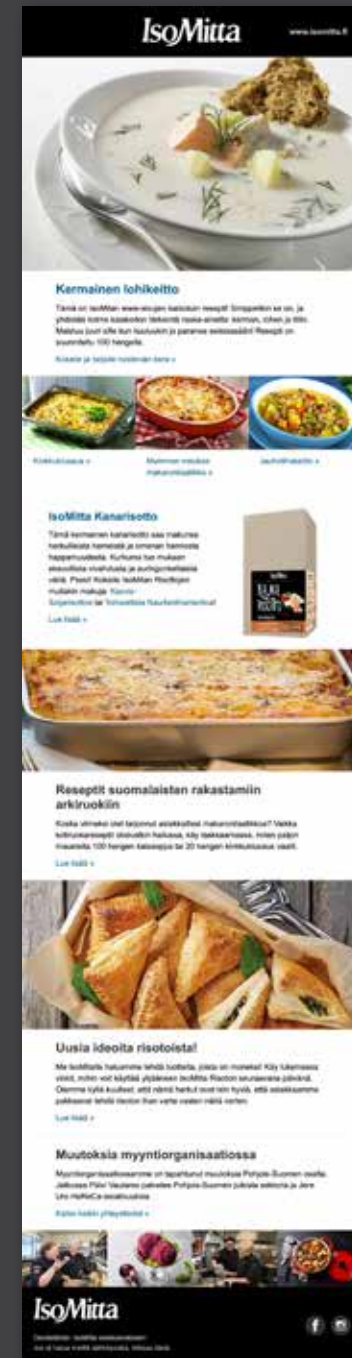
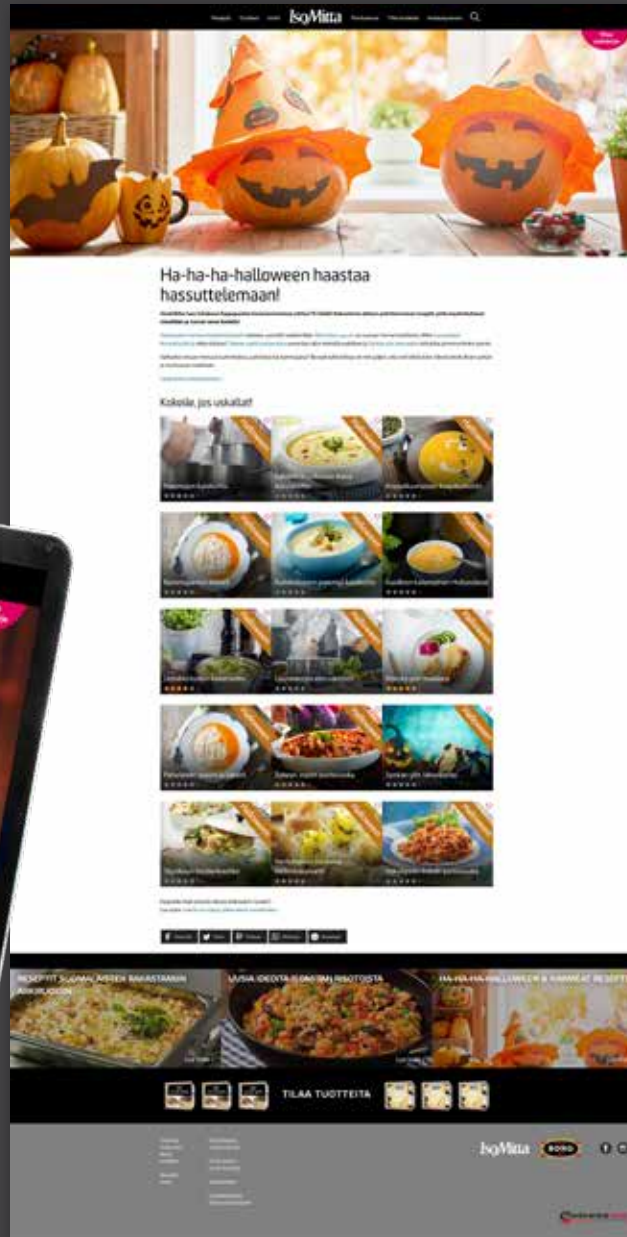
Pakkauslinja



Etikettien musta tausta toistuu kaikissa tuotteissa ja alosaan tuodaan tuoteryhmien värikoodit. Fontit elävät tuotteen mukaan.

Verkkosivusto ja uutiskirje

Verkkosivuillamme ja lähettämässämme uutiskirjeissä toistuu sama rohkea visuaalinen ilmeemme. Innostamme kokeilemaan uutta ja tarjoamme tukea ammattikeittiöille.



Sosiaalinen media

Facebook- ja Instagram-tilimme antavat ammattikeittiöille vinkkejä ja reseptejä tuotteisiimme liittyen. Typografia ja tyyli ovat yhdenmukaisia visuaalisen linjan kanssa. Sosiaalisessa mediassa tuodaan esiin myös IsoMitan työntekijöitä ja heidän asiantuntijuuttaan messuilla ja muissa tapahtumissa.





Lisätiedot

Kiitos, kun perehdyit brändimme rakennus-
palikoihin ja graafiseen ohjeistoomme.
Ohjeistuksen noudattaminen on tärkeää, sillä
haluamme viestiä osaamisestamme sekä
laadukkaista tuotteistamme yhdenmukai-
sesti eteenpäin. Mikäli tarvitset lisää tietoa
brändistämme tai sen visuaalisesta ilmeestä,
ota yhteyttä!

Jutta Kontinen
Brand & Training Manager
p. 050 366 0330
jutta_kontinen@thegbfoods.com