HappyChef

Verkkokasvot *7* ravintolalle,

verkkosivuissa, noutokaupoissa & valokuvauksessa.

Ainutlaatuinen elämys alkaa kauan ennen *ensimmäistä ruokalajia.*

HappyChef rakentaa verkkosivuja ja tilausjärjestelmiä ravintoloille. Pöydän varaaminen, lahjakortin antaminen tai juhlamenun tilaaminen: kaikki, mitä vieras tarvitsee päästäkseen pöytään tai tuodakseen pöydän kotiin.

Tämä kirja esittelee seitsemän tuoretta hanketta, neljä verkkosivua ja kolme noutokauppaa, ja päättyy niitä kantavaan valokuvaukseen.

HappyChef

OSA I — VERKKOSIVUT

01	Yelo	RAVINTOLA · WENDUINE	06
02	La Cuenta	GASTRONOMIA · MOL	08
03	Poer	ANNA MAISTUA	10
04	Dampierre	BISTRO · SINT-KRUIS	12

OSA II — NOUTOVERKKOSIVUT

05	Barisdam	JUHLAMENUT · WERKEN	16
06	De Tafel van Hier	KLASSIKOT · AALST	18
07	L'Homard Bizarre	FOOD ATELJEE · ASTENE	20

OSA III — VALOKUVAUS

08	Valokuvaus	DAMPIERRE · TOE KOER · TOM POUCE · ZEPHYR TERVUREN	22

HappyChef

OSA I

Verkkosivut

Neljä ravintolaa, neljä omaa maailmaa. Jokainen sivusto kertoo talosta, keittiöstä ja vieraanvaraisuudesta omalla tyylillään, varaus ja lahjakortti aina käden ulottuvilla.









Jessica & Lorenzo

KEITTIÖ & RAVINTOLASALI

Yelo

Puhdas keittiö, *käännettynä näytölle.*

Yelo valmistaa ruokaa kauden raaka-aineista Wenduinen merivallin lähellä. Sivusto ottaa talon vinoneliömotiivin: vinoneliön muotoisia kuvia, kuparinen sävytys logossa ja runsaasti valkoista tilaa. restaurantyelo.be

KATSO VERKKOSIVU

VARAA VERKOSSA 01

TILAA LAHJAKORTTI 02

VIIKON LOUNASMENU 03

AUKIOLOAIKA REAALIAJASSA 04



HappyChef

LA CUENTA

Rauha, tila ja *lautanen* pääosassa.

Keittiömestari Tom Relyn pöytä avautuu koko ruudun mustavalkoisella lautasmuotokuvalla, harvaan sijoitetun otsikon alla. Sisällä tulee valoisaa: lämmin paperi, klassiset kirjaimet ja menu, joka lukeutuu kuin pöydän ruokalista. lacuenta.be

KATSO VERKKOSIVU

VARAUS · LAHJAKORTTI · KAUSIMENU





Happy Chef

Poer

anna maistua

Koko ruudun värien räjähdys oranssina, punaisena ja sinisen häivähdyksenä on avauskuva. Sen alla käsin piirretyin kuvituksin varustettu aikajana kertoo talon historian, remontista avajaisiin 8. marraskuuta 2019. restaurantpoer.be

KATSO VERKKOSIVU

1



Verbouwing
Het begin - renovatiewerkzaamheden starten

2



Opening
Grote opening - 8 november 2019

3



Lockdown
Aanpassen tijdens lockdown - 13 maart 2020


Dampierre
BISTRO
Reserveren
Cadeaubon

Dampierre

BISTRO

Raikkaita, moderneja bistroannoksia tummassa, lämpimässä sisustuksessa. Sivusto avautuu ravintolasaliin, kruunulogoon ja kahteen selkeään valintaan: varaa tai anna lahjakortti. Sitten seuraavat menu, tunnelmakuvat ja Martijnin ja Anan tarina. bistrodampierre.be

KATSO VERKKOSIVU



HappyChef

OSA II

Noutoverkkosivut

Kolme kauppaa, joissa vieraat tilaavat juhlamenuja ja klassikoita verkossa ja noutavat ne sovittuna aikana. Selkeää, nopeaa ja yhtä huolellista kuin pöydässä.





BARISDAM

Joulu & uusi vuosi kotonasi.



Pieter ja Virginie muuttivat kotinsa tunnelmalliseksi bistroksi. Jouluksi ja uudeksi vuodeksi he valmistavat noudettavia juhlamenuja kotitekoisen pöytäleivän kanssa. Kauppa on tarkoituksella rauhallinen: mustavalkoinen, paljon ilmaa ja yksi iso kuva. Vieraat tilaavat verkossa ja maksavat noudettaessa.

KATSO VERKKOSIVU

MENU JUHLAPÄIVÄÄ KOHTI	01
TILAA VERKOSSA	02
VALITSE NOUTOAIKA	03
MAKSA NOUDETTAESSA	04



DE TAFEL VAN HIER

Kaikki, mitä De Tafel van Hier tarjoaa, tulee 100 km säteeltä Aalstin ympäriltä, myös kotiin vietävä. Juhlamenu lämpenee helposti kotona, selkeillä ohjeilla. Kauppa on lämmin ja raikas: vihreää, paperinruskeaa ja kuvia, jotka herättävät heti nälän.

KATSO VERKKOSIVU

JUHLAMENU & KLASSIKOT	01
TILAA VERKOSSA	02
VALITSE NOUTOAIKA	03
MONIKIELINEN	04



Happy Chef

L'HOMARD BIZARRE

food ateljee

Hienostuneita annoksia noudettavaksi. Joka kuukausi uusi viiden ruokalajin menu, juhlapyhiksi juhlamenu, täydennettynä hummerilla ja iberico-lihalla. Vieraat tilaavat verkossa ja noutavat ruoka-ateljeesta.

KATSO VERKKOSIVU

KUUKAUDEN MENU & JUHLAMENU	01
TILAA VERKOSSA	02
VALITSE NOUTOAIKA	03
ANNOKSET, HERKUT & VIINI	04

HappyChef

OSA III

Valokuvaus

Verkkosivu on yhtä vahva kuin sen kuvat. Siksi valokuvaamme myös: salin, lautasen ja talon tekevät ihmiset. Kuvia, jotka herättävät nälän ja pitävät jokaisella sivulla.







Tummia sävyjä, *lämmin valo.*

Intiimi bistro kuparisin korostein ja katetuin pöydin. Kuvaamme salin pehmeässä, matalassa valossa, lautasen läheltä ja isännät sellaisina kuin he ovat.


STELLA
TRIPEL D'ANVERS
ST BERNARDUS TRIPEL
LA CHOUFFE
ST BERNARDUS ABT 12
22224
wij accepteren uw spaarbankcheques












Kahvila, *jolla on luonnetta.*

Puupaneelit, samettityynyt ja puhelin toiselta ajalta. Valo pysyy matalana ja lämpimänä, annokset seisovat asetelmina puun päällä.


RESTAURANT
RESTAURANT







Klassikko *Bruggessa.*

Kristallikruunuja, tummaa tammea ja punaisia pöytäliinoja. Torin laidan julkisivusta pöydän kroketteihin.









Aurinko *pöydällä.*

Valoa täynnä oleva terassi, sinistä keramiikkaa ja cocktaileja iltapäivän auringossa. Kuvia, jotka herättävät kaipuun kesäiltaan.

HappyChef

Tehdään yhdessä *töitä.*

Sovi velvoitteeton tapaaminen ja selvitä, mitä HappyChef voi merkitä ravintolallesi: verkkosivu, noutokauppa ja kuvia, jotka herättävät nälän.

SKANNAA JA VARAA AIKA

Projektimme

restaurantyelo.be
restaurantpoer.be
lacuenta.be
bistrodampierre.be

HAPPYCHEF.CLOUD