HappyChef

Tiešsaistes seja *7* restorāniem,

tīmekļvietnēs, līdzņemšanas veikalos & fotogrāfijā.

Unikāla pieredze sākas ilgi pirms *pirmā ēdiena.*

HappyChef veido tīmekļvietnes un pasūtījumu sistēmas restorāniem. Galda rezervēšana, dāvanu karte vai svētku ēdienkartes pasūtīšana: viss, kas viesim vajadzīgs, lai nonāktu pie galda vai paņemtu galdu mājās.

Šī grāmata iepazīstina ar septiņiem nesenajiem projektiem, četrām tīmekļvietnēm un trim līdzņemšanas veikaliem, un noslēdzas ar fotogrāfiju, kas tos nes.

I DAĻA — TĪMEKĻVIETNES

01	Yelo	RESTORĀNS · WENDUINE	06
02	La Cuenta	GASTRONOMIJA · MOL	08
03	Poer	LAI GARŠO	10
04	Dampierre	BISTRO · SINT-KRUIS	12

II DAĻA — LĪDZŅEMŠANAS TĪMEKĻVIETNES

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

III DAĻA — FOTOGRĀFIJA

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

Tīmekļvietnes

Četri restorāni, četras savas pasaules. Katra tīmekļvietne stāsta par namu, virtuvi un viesmīlību savā stilā, rezervācija un dāvanu karte vienmēr pa rokai.









Jessica & Lorenzo

VIRTUVE & ZĀLE

Yelo

Tīra virtuve, *pārtulkota uz ekrānu.*

Yelo gatavo no sezonas produktiem, netālu no Wenduine jūras dambja. Tīmekļvietne pārņem nama rombu motīvu: rombveida fotogrāfijas, vara pāreja logotipā un daudz baltas telpas. restaurantyelo.be

SKATĪT TĪMEKĻVIETNI

REZERVĒT TIEŠSAISTĒ	01
PASŪTĪT DĀVANU KARTI	02
NEDĒĻAS PUSDIENU ĒDIENKARTE	03
DARBA LAIKS REĀLLAIKĀ	04



HappyChef

LA CUENTA

Miers, telpa un *šķīvis* galvenajā lomā.

Šefpavāra Toma Rely galds atveras ar melnbaltu šķīvja portretu pa visu ekrānu zem plaši atstarpēta virsraksta. Iekšā kļūst gaišs: silts papīrs, klasiski burti un ēdienkarte, kas lasās kā karte pie galda. lacuenta.be

SKATĪT TĪMEKĻVIETNI

REZERVĀCIJA · DĀVANU KARTE · SEZONAS ĒDIENKARTE





HappyChef

Poer

lai garšo

Atklāšanas attēls ir krāsu sprādziens pa visu ekrānu oranžā, sarkanā un ar zilu piešplaidienu. Zem tā ar roku zīmētām ilustrācijām bagāta laika līnija stāsta nama vēsturi, no pārbūves līdz atklāšanai 2019. gada 8. novembrī. restaurantpoer.be

SKATĪT TĪMEKĻVIETNI



Verbouwing
Het begin - renovatiewerkzaamheden starten



Opening
Grote opening - 8 november 2019



Lockdown
Aanpassen tijdens lockdown - 13 maart 2020


Dampierre
BISTRO
Reserveren
Cadeaubon

Dampierre

BISTRO

Svaigi, moderni bistro ēdieni tumšā, siltā interjerā. Tīmekļvietne atveras ar zāli, logotipu ar kroni un divām skaidrām izvēlēm: rezervēt vai uzdāvināt karti. Tālāk seko ēdienkarte, iespaidi un Martijna un Anas stāsts. bistrodampierre.be

SKATĪT TĪMEKĻVIETNI



Līdznemšanas tīmekļvietnes

Trīs veikali, kur viesi tiešsaistē pasūta svētku ēdienkartes un klasiku un paņem tos noteiktā laikā. Skaidri, ātri un ar tādu pašu rūpību kā pie galda.





BARISDAM

Ziemassvētki & Jaunais gads jūsu mājās



Pieter un Virginie pārvērta savu māju omulīgā bistro. Ziemassvētkiem un Jaunajam gadam viņi gatavo līdzņemamas svētku ēdienkartes ar mājās cepto maizi. Veikals ir tīši mierīgs: melnbalts, daudz gaisa un viena liela fotogrāfija. Viesi pasūta tiešsaistē un maksā saņemot.

SKATĪT TĪMEKĻVIETNI

ĒDIENKARTE KATRIEM SVĒTKIEM	01
PASŪTĪT TIEŠSAISTĒ	02
IZVĒLĒTIES SAŅEMŠANAS LAIKU	03
MAKSĀT SAŅEMOT	04



DE TAFEL VAN HIER

Viss, ko pasniedz De Tafel van Hier, nāk no 100 km rādiusa ap Aalstu, arī tas, ko ņemat līdzi mājās. Svētku ēdienkarti mājās viegli uzsildīt, ar skaidriem norādījumiem. Veikals ir silts un svaigs: zaļš, papīra brūns un fotogrāfijas, kas uzreiz modina apetīti.

SKATĪT TĪMEKĻVIETNI

SVĒTKU ĒDIENKARTE & KLASIKA	01
PASŪTĪT TIEŠSAISTĒ	02
IZVĒLĒTIES SAŅEMŠANAS LAIKU	03
DAUDZVALODU	04



L'HOMARD BIZARRE

food ateljee

Izsmalcināti ēdieni līdzņemšanai. Katru mēnesi jauna piecu ēdienu ēdienkarte, svētkiem svētku ēdienkarte, papildināta ar omāru un iberico. Viesi pasūta tiešsaistē un saņem ēdiena darbnīcā.

SKATĪT TĪMEKĻVIETNI

MĒNEŠA ĒDIENKARTE & SVĒTKU ĒDIENKARTE	01
PASŪTĪT TIEŠSAISTĒ	02
IZVĒLĒTIES SAŅEMŠANAS LAIKU	03
ĒDIENI, DELIKATESES & VĪNS	04

Fotogrāfija

Tīmekļvietne ir tik spēcīga, cik tās attēli. Tāpēc arī fotografējam: zāli, šķīvi un cilvēkus, kas veido namu. Attēli, kas modina apetīti un darbojas katrā lappusē.







Tumši toņi, *silta gaisma.*

Intīms bistro ar vara akcentiem un klātiem galdiem. Zāli fotografējam maigā, zemā gaismā, šķīvi tuvplānā un namatēvus tādus, kādi viņi ir.


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












Kafejnīca *ar raksturu.*

Koka apšuvums, samta spilveni un telefons no cita laikmeta. Gaisma paliek zema un silta, ēdieni stāv kā klusā daba uz koka.


RESTAURANT
RESTAURANT







Klasika *Brigē.*

Kristāla lukturi, tumšs ozols un sarkani galdauti. No fasādes laukumā līdz krokešiem uz galda.









Saule *uz galda.*

Terase, pilna gaismas, zila keramika un kokteiļi vēlajā saulē. Attēli, kas modina vēlmi pēc vasaras vakara.

HappyChef

Strādājiet ar mums *kopā*.

Vienojieties par saistību nenozīmējošu iepazīšanos un uzziniet, ko HappyChef var nozīmēt jūsu restorānam: tīmekļvietne, līdzņemšanas veikals un attēli, kas modina apetīti.

SKENĒJIET, LAI PIETEIKTU TIKŠANOS

Mūsu projekti

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

HAPPYCHEF.CLOUD