HappyChef

Spletni obraz 7 restavracij,

v spletnih straneh, trgovinah za s seboj & fotografiji.

Edinstvena izkušnja se začne dolgo pred *prvo jedjo.*

HappyChef gradi spletne strani in sisteme naročanja za restavracije. Rezervacija mize, darilni bon ali naročilo praznega menija: vse, kar gost potrebuje, da pride do mize ali da mizo odnese domov.

Ta knjiga predstavlja sedem nedavnih projektov, štiri spletne strani in tri trgovine za s seboj, ter se konča s fotografijo, ki jih nosi.

DEL I — SPLETNE STRANI

01	Yelo	RESTAVRACIJA · WENDUINE	06
02	La Cuenta	GASTRONOMIJA · MOL	08
03	Poer	NAJ DIŠI	10
04	Dampierre	BISTRO · SINT-KRUIS	12

DEL II — SPLETNE STRANI ZA PREVZEM

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

DEL III — FOTOGRAFIJA

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

HappyChef

DEL I

Spletne strani

Štiri restavracije, štirje lastni svetovi. Vsaka spletna stran pripoveduje o hiši, kuhinji in gostoljubju v svojem slogu, z rezervacijo in darilnim bonom vedno pri roki.









Jessica & Lorenzo

KUHINJA & JEDILNICA

HappyChef

Yelo

Čista kuhinja, *prevedena na zaslon.*

Yelo kuha s sezonskimi živili, blizu morskega nasipa v Wenduinu. Spletna stran povzema romboidni motiv hiše: fotografije v obliki rombov, bakren prelivek v logotipu in veliko belega prostora. restaurantyelo.be

POGLEJ SPLETNO STRAN

REZERVIRAJ PREK SPLETA	01
NAROČI DARILNI BON	02
TEDENSKI KOSILNI MENI	03
ODPIRALNI ČAS V ŽIVO	04



HappyChef

LA CUENTA

Mir, prostor in *krožnik* v glavni vlogi.

Miza kuharskega mojstra Toma Relyja se odpre s črno-belim portretom krožnika čez cel zaslon pod široko razmaknjenim naslovom. Znotraj se razsvetli: topel papir, klasične črke in meni, ki se bere kot jedilnik pri mizi. lacuenta.be

POGLEJ SPLETNO STRAN

REZERVACIJA · DARILNI BON · SEZONSKI MENI





Happy Chef

Poer

naj diši

Barvna eksplozija čez cel zaslon v oranžni, rdeči in kančku modre je uvodna slika. Pod njo časovnica z ročno risanimi ilustracijami pripoveduje zgodovino hiše, od prenove do odprtja 8. novembra 2019. restaurantpoer.be

POGLEJ SPLETNO STRAN

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

Sveže, sodobne bistro jedi v temni, topli notranjosti. Spletna stran se odpre z jedilnico, logotipom s krono in dvema jasnima izbirama: rezerviraj ali podari bon. Sledijo meni, vtisi in zgodba Martijna in Ane. bistrodampierre.be

POGLEJ SPLETNO STRAN



Spletne strani za prevzem

Tri trgovine, kjer gostje prek spleta naročijo praznične menije in klasike ter jih prevzamejo ob dogovorjenem času. Jasno, hitro in z enako skrbjo kot pri mizi.





BARISDAM

Božič & novo leto pri vas doma.



Pieter in Virginie sta svoj dom preuredila v prijeten bistro. Za božič in novo leto pripravljata praznične menije za s seboj, z domačim kruhom. Trgovina je namenoma mirna: črno-bela, veliko zraka in ena velika fotografija. Gostje naročajo prek spleta in plačajo ob prevzemu.

POGLEJ SPLETNO STRAN

MENI ZA VSAK PRAZNIK	01
NAROČI PREK SPLETA	02
IZBERI ČAS PREVZEMA	03
PLAČILO OB PREVZEMU	04



DE TAFEL VAN HIER

Vse, kar streže De Tafel van Hier, prihaja iz 100 km polmera okoli Aalsta, tudi tisto, kar odnesete domov. Praznični meni se doma zlahka pogreje, z jasnimi navodili. Trgovina je topla in sveža: zelena, papirnato rjava in fotografije, ki takoj zbudijo lakoto.

POGLEJ SPLETNO STRAN

PRAZNIČNI MENI & KLASIKE	01
NAROČI PREK SPLETA	02
IZBERI ČAS PREVZEMA	03
VEČJEZIČNO	04



Happy Chef

L'HOMARD BIZARRE

food ateljee

Prefinjene jedi za s seboj. Vsak mesec nov meni s petimi hodi, za praznike praznični meni, dopolnjen z jastogom in iberico. Gostje naročajo prek spleta in prevzamejo v kulinaričnem ateljeju.

POGLEJ SPLETNO STRAN

MESEČNI MENI & PRAZNIČNI MENI	01
NAROČI PREK SPLETA	02
IZBERI ČAS PREVZEMA	03
JEDI, DELIKATESE & VINO	04

Fotografija

Spletna stran je tako močna kot njene slike. Zato tudi fotografiramo: jedilnico, krožnik in ljudi, ki ustvarjajo hišo. Slike, ki zbudijo apetit in delujejo na vsaki strani.







Temni toni, *topla svetloba.*

Intimen bistro z bakrenimi poudarki in pogrnjenimi mizami. Jedilnico fotografiramo v mehki, nizki svetlobi, krožnik od blizu in gostitelje take, kot so.


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












Kavarna *z značajem.*

Lesena obloga, žametne blazine in telefon iz druge dobe. Svetloba ostaja nizka in topla, jedi stojijo kot tihožitja na lesu.


RESTAURANT
RESTAURANT







Klasika *v Brugesu.*

Kristalni lestenci, temen hrast in rdeči prti. Od fasade na trgu do kroketov na mizi.









Sonce *na mizi.*

Terasa, polna svetlobe, modra keramika in koktajli v poznem soncu. Slike, ki zbudijo željo po poletnem večeru.

HappyChef

Delajte z nami *skupaj*.

Dogovorite se za nezavezujoče srečanje in odkrijte, kaj lahko HappyChef pomeni za vašo restavracijo: spletna stran, trgovina za s seboj in slike, ki zbudijo apetit.

SKENIRAJTE IN SE DOGOVORITE ZA TERMIN

Naši projekti

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

HAPPYCHEF.CLOUD