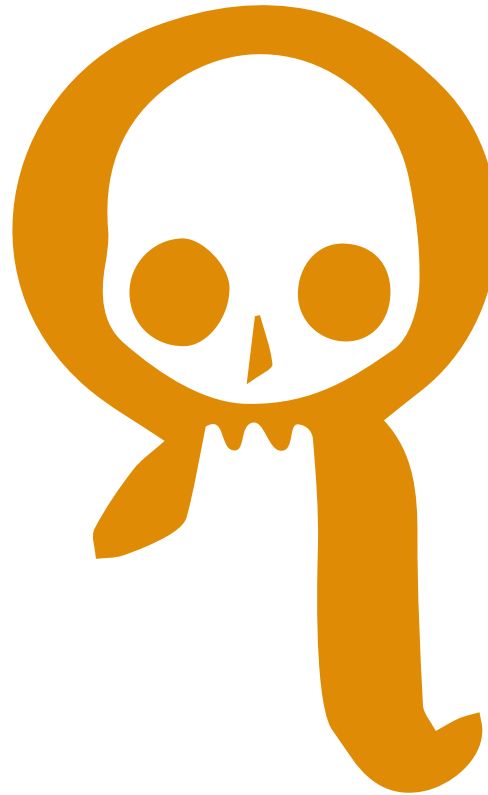


DE NOANTRI MARKAREN BERDISEINUA

II. ATALA: noi altri, ikus-identitatearen berdiseinu proiektua



EGILEA: Unai Martinez de Sosa
ZUZENDARIA: Koldo Atxaga Arnedo



AURKIBIDEA

Logotipoa	3
Papeleria basikoa	6
Unibertso sinbolikoa	7
Bisita-txartela	8
Janari-karta	10
Pizza-kaxa	12
Amantala	14
Kartela	16
Flyerra	18
Online presentzia	20

noi
altri
panem et circenses

LOGOTIPOA



Komentatutako inperfekzioak “r” letran, adibidez, ikusgai.



Garezurraren sinboloaren eboluzioa.

Garamond iturria aukeratu da. Jatetxe italiar gehienek erabiltzen duten tipografia erromantikoetatik aldendu nahi izan da, baina jatorria duen bat aukeratuz. Tipo honek hurra-dura edo inperfekzio batzuk ditu, gizakien lurtasuna adierazteko. Eskuz egiten den janari batetatik forma perfektuak espero ez direnez, logoak ere ez ditu halako formak izango. Informatzea helburu duten testuen iturria Adrian Frutiger tipografoaren **Avenir iturria** izango da. Tipo honekin aurrekoarekiko kontrastea lortuko dugu serifarik gabekoa eta geometrikoa delako. Beraz, errazagoa izango da irakurtzeko eta testu luzeetan ez dugu serifa gehiegi dagoela sentituko.

Garezurraren sinboloak “o” letra ordezkatzen du baita “a” letraren zati bat ere. Horrela, irudi sinple eta animatua lortu da. Jose Guadalupe Posadak eskeletoak animatzeko gizakien ekintzak ematen zizkien. Gurea, jatetxe batekin ari garenez, jaten egin dugu. Gainera, ikurra isolatuta erabiltzeko aukera dugu, “a”-ri zati bat kenduta. Garezzurak ahoan zerbait daukala iradokitzen du.

LOGOTIPOA

noi
altri
panem et circenses

noi
altri
pizzeria e trattoria

noi
altri
panem et circenses

noi
altri
pizzeria e trattoria



#E49200

R: 228
G: 146
B: 0

C: 8%
M: 48%
Y: 100%
K: 1%

Pantone 7564 C



#654910

R: 101
G: 73
B: 16

C: 41%
M: 56%
Y: 100%
K: 52%

Pantone 1405 C



#007F5F

R: 0
G: 127
B: 95

C: 86%
M: 25%
Y: 71%
K: 11%

Pantone 3288 C

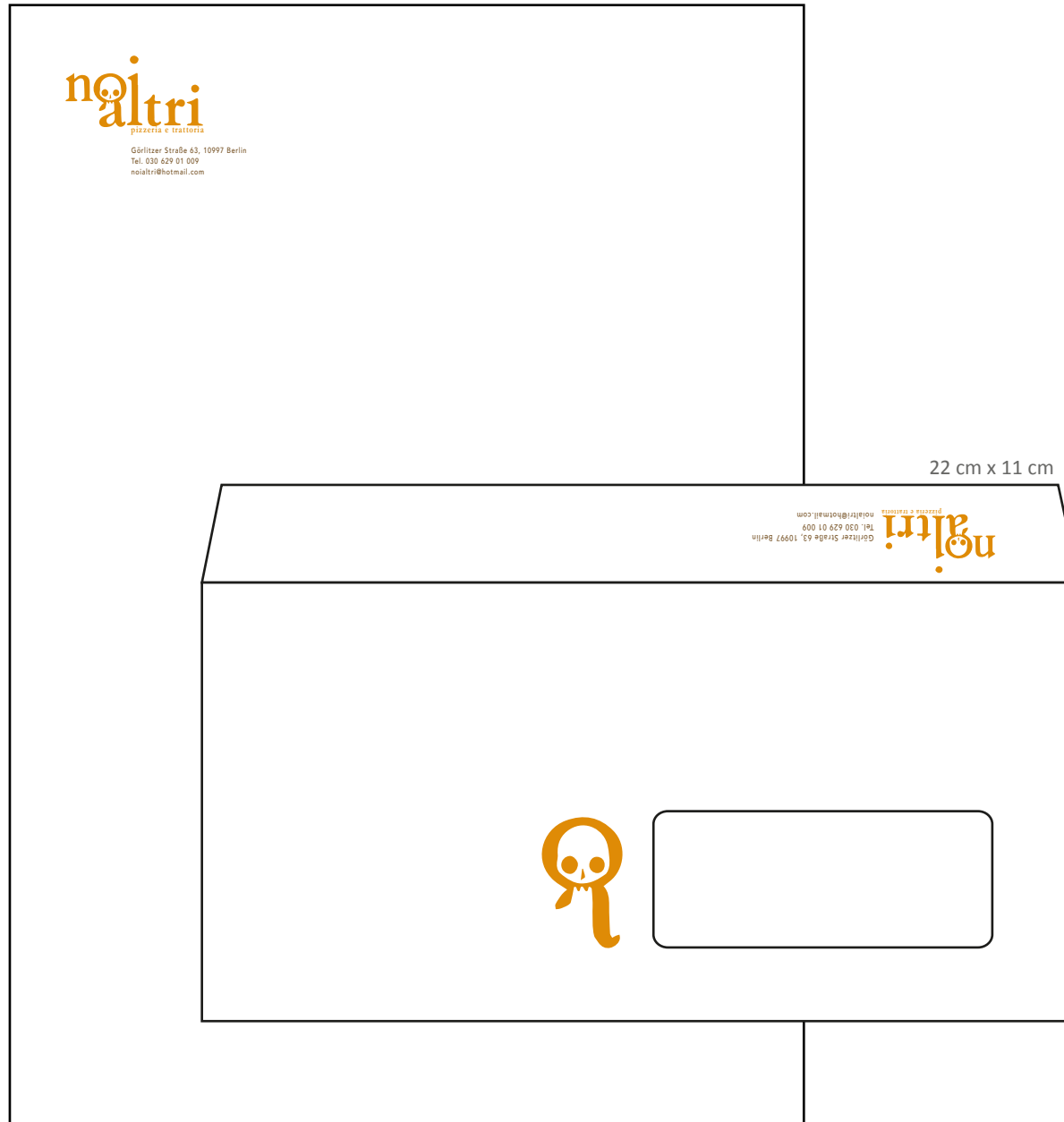
Azpitularra “panem et circenses” izango dela erabaki bada ere, salbuespen batzuk egongo dira. Esaldi hau janariari eta festari erreferentzia ikonikoa egiten dion eslogan erakargarria da, azalpen informatiborik ematen ez duena. Informazio hutsa eman beharko dugun egoeretan “pizzeria e trattoria” esaldia erabiliko dugu.

Koloreari dagokionez **laranja aukeratu da**, kolore energikoa, adeitsua, baina lurra eta janaria ere oroimenera ekartzen duena. Kolore osagarri bezala bi elementu horiek iradokitzen dituen marroi eta berdea aukeratu ditugu.

Ikus dezakegunez, logotipoak zuri beltzean ere emaitza onak ematen ditu.

PAPELERIA BASIKOA

DIN A4



Papeleria basikoa **logotipoa era simple batean** erakusteko aukera egokia da. Kontuan izan behar da guztiz informatiboa izan behar dela, logoa eta informazioa ondo erakutsi behar duela inolako traba bisualik gabe. Karta hau jasoko duenak inpresio bakar hau jasoko du astean zehar.

Beraz, logotipoa bere kolore korporatiboan erakutsiko da eta bigarren mailako informazioa marroiez eta Avenir tipografian. Orrialdean “i + l” letrek sortutako bertikala aprobetxatu dugu ardatz gisa informazio hori ipintzeko.

UNIBERTSO SINBOLIKOA



Les songes drolatiques de Pentagruel liburuaren 4 grabatu desberdin.

Identitate korporatiboak estetika osagarria behar du, publiko objektiboak atxikitutako baloreak jaso ditzan. Hau da, jatetxe honek janaria saltzen du, bai, baina zer gehiago eskaini diezaiokegu kontsumitzaileari? Horretarako unibertso sinboliko bat sortuko dugu.

Aditzera eman nahi dugu edonork daukala eskubidea gure jatetxean jateko. Edonork. Ba eraman dezagun hau exageraziora. Kriatura arraroenak ere badute gure jatetxean jateko aukera. Beraz, **ia onirikoak diren kriptura hauen grabatuak** erabiliko ditugu hemendik aurrera. Badago liburu bat *Les songes drolatiques de Pentagruel* (1565)¹ izena duena non, pertsonaia bitxi hauen 120 grabatu baino gehiago dauden. Gure kasurako iturri moduan primeran etorriko zaizkigu.

Grabatu hauekin identitate korporatiboa noizbehinka berritu ahal izango dugu, irudia aldatuz. Horrela, izaera mantenduko da eta era berean berritzeko aukera izango dugu.

¹Ez dago oso argi zein den bere benetako egilea, Richard Breton edo François Rebelais. Baina argi dagoena da publikazioak ia bost mende izanda, ez dugula copyright arazorik izango.

BISITA-TXARTELA

88 x 55 mm



88 x 55 mm



Bisita-txartelerako, aurretik komentatu bezala, osagarri gisa identitate korporatiboak erabiliko duen estetika bilatu eta lehenengo aldiz erabili behar dugu.

Kolore korporatibo osagarri batekin batera doa, berdea kasu honetan. Gainera, itzal moduko marka laranja bat ere badu. Koloreek ez dute perfektuki irudia estaltzen inprefekzio puntu hori azpimarratu nahi delako.

Bigarren aurpegian **markari buruzko informazio guztia** aurkitu dezakegu: logoa eta harremanetarako datuak.



**noi
altri**
pizzeria e trattoria



Görlitzer Straße 63
10997 Berlin
Tel. 030 629 01 009
noialtri@hotmail.com

Aperitiu

Sanitter / 0,1L	2,00€
Martini Bianco / 0,1L	2,50€
Prosecco / 0,1L	3,00€
Prosecco Aperol / 0,1L	3,00€
Spirit / 0,1L	3,00€
Prosecco Botiglia / 0,7L	16,00€

Acqua

Surgiva Fizzante / 0,25L	3,00€
Surgiva Naturale / 0,25L	2,00€
Surgiva Fizzante / 0,75L	4,00€
Surgiva Naturale / 0,75L	4,00€
Bränden Quell Medium / 0,75L	4,00€

Bevande Analoliche

Africola / 0,2L	1,80€	Chinotto / 0,20L	1,80€
Sinalco / 0,2L	1,80€	Bioapfelschorle / 0,25L	2,00€
Limonada & Cranada / 0,2L	1,80€	Orangevassil / 0,20L	2,20€
Tonic Water / 0,25L	1,80€	Apfelsaft Naturtrüb / 0,25L	2,60€
Coca Cola / 0,2L	1,80€	Rhabarberstaff / 0,25L	2,60€
Bionade: Holunder, Litschi, Kräuer, Orange / 0,2L	1,80€	Bioapfelschorle / 0,70L	4,00€

Birra

Löwenbräu / 0,3L	2,30€
Löwenbräu / 0,5L	3,40€
Erdinger Hefe / 0,3L	2,30€
Erdinger Hefe / 0,5L	3,40€
Hasseröder Pils / 0,3L	2,30€
Hasseröder Pils / 0,5L	3,40€

Birra in botiglia

Beck's Alefrai / 0,33L	2,40€
Erdinger Hefe Alefrai / 0,50L	3,40€
Erdinger Kristall / 0,25L	2,20€
Erdinger Dunkel / 0,50L	3,40€

Amari

Sambuca / 2CL	3,00€
Amaro / 2CL	3,00€
Averna / 2CL	3,00€
Aperol / 2CL	3,00€

Superalcolici

Grapa Tradizionale / 2CL	3,00€
Bimby Gin / 2CL	3,00€
Vodka Hald / 2CL	3,00€

Wino della casa

Bianco / 0,1L	2,40€	Rosso / 0,1L	2,40€
Bianco / 0,25L	5,00€	Rosso / 0,25L	5,00€
Bianco / 0,5L	9,00€	Rosso / 0,5L	9,00€
Bianco / 1L	15,50€	Rosso / 1L	15,50€
Bianco Botiglia / 0,75L	13,50€	Rosso Botiglia / 0,75L	13,50€
Weinschorle / 0,25L	3,50€		

Caffe

Espresso	1,50€
Corretto	2,50€
Cappuccino	2,40€
Latte Macchiato	2,40€
Caffe Latte	2,40€
Doppio Espresso	2,80€

The

Assam (Mokabari)	2,20€
Long Jing (Blu-grüntee)	2,20€
Earl Grey (Klassik)	2,20€
Menta (Pflaferminze)	2,20€
Tulsi (Orange Ingwer)	2,20€

"Duas tantum res populus optat panem et circenses"

Öffnungszeiten 12.00 - 00.00 Uhr

Tel. 030 629 01 009
noialtri@hotmail.com

f t

Bisita txartelarekin egin dugun bezala, janari kartan ere **animalia bitxi hauek erabiliko ditugu** jatetxearen baloreak transmititzeko:

Kanpoan halako bat ikusiko dugu **kolore osagarrien baten estanpatu inperfektuekin**. Nahikoa espazioa utziko du albo batean logoa erakusteko, baita aurretik haiek zuten esaldia ere: "Duas tantum res populus optat panem et circenses".

Estrukturalki bezeroaren aukeraketa errazteko **pizzak zenbatu egin dira**. Zenbaki bakoitza zirkulu inperfektu baten barruan dago, eskuz eginiko pizzek hartzen duten forman alegia.

Kartak azpian duen **lexikoa mantendu** egin da bezeroak jateaz gain ikasi ere egiten duelako, baina era berean ez du bere jateko esperientzia oztopatzen. Orrialde bakar batean egon beharrean bi orrialde hartzen ditu, espazio gehiago har dezan, lehen konprimutuegia baitzegoen.

ES IST NUR MÖGLICH IN BAR ZU ZAHLN
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIV DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

Antipasti (Vorspeisen)	fur 1	fur 2
Antipasto misto / Gemischter Vorspeisensteller	9,00€	14,00€
Vitello tonnato / Kalbsbratenstreifen in Kapernbunfischsauce	4,50€	8,00€
Vitello olio, limone e parmigiano / Kalbsbratenstreifen mit Öl, gehobelten, parmesan und zitrone	4,00€	7,00€
Caponata di melanzane / Geschmorter Auberginen mit rosinen und pinienkernen	4,50€	8,00€
Bresaola limone e parmigiano / Bündnerfleisch mit zitrone und parmesan	4,50€	8,00€
Parmigiana di melanzane / Auberginensauce	4,50€	8,00€
Insalate		
Insalata mista / Mit tomatensöße	4,00€	7,50€
Rucola, pomodori e parmigiano	4,50€	8,00€
Spinacetti, Pomodori e pancetta	4,50€	8,00€
Pasta (Nudelgerichte)		
Al pomodoro e basilico / Mit tomatensöße	6,60€	
Al pesto trapanese / Mandeln, tomaten, basilikum und parmesan	7,00€	
Alle norme / Mit Auberginen, tomaten und salzigem käse	7,00€	
Con broccoli e salsiccia / Mit stängelkohi und große wurst	7,50€	
Lasagna o cannellone da Grill / Nudelfüllung oder gefüllte nudelrolle des tages	7,80€	
Secondi (Hauptgerichte)		
Fettie di vitello alla griglia / Dünngerrillte kalbschneitzfleischchen	10,50€	
Secondo del giorno / Zweiter hauptgang des tages		
Contorni (Beilagen)		
Patate / Kartoffeln	3,50€	
Spinaci al burro / Spinat in butter	3,50€	
Paperoni arrostiti / Paprika im ofen	3,50€	
Dessert		
Panna cotta salsa frutti di bosco	4,50€	
Tiramisu	4,50€	
Crème Brulee	4,50€	
Dessert misto x2	8,00€	

1 MARCHERITA 5,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella	2 PROSCIUTTO E FUNGHI 6,80€ Sugo di pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	3 SALAME 9,99€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salame	4 SALSICCIA 6,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salsiccia	5 CASARECCIA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, funghi
6 CONTADINA 7,80€ Sugo di pomodoro, melanzane, ricotta, basilico	7 TRISUGIANA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio	8 ORTOLANA 8,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, zuccurino, melanzane, basilico	9 GHIOTTA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, bresaola, teleggio, pistacchi, grano	10 FUNGHI 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, funghi
11 CAPRICCIOSA 7,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi	12 CRUDO 7,20€ Sugo di pomodoro, mozzarella, crudo	13 TONNO E CIPOLLA 6,80€ Sugo di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	14 VEGETARIANA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, spinaci	15 RUCOLA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, grano, rucola
16 DIAVOLO 7,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, olive	17 CARRETTIERA 8,00€ Mozzarella, patate, salsiccia, peperoni	18 SFIZIOSA 7,40€ Mozzarella, speck, cipolla, gorgonzola	19 BOSCAIOLA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salame, speck, chiodini, piselli	20 PROSCIUTTO 6,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, cotto
21 4 STAGIONI 7,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive, origano	22 4 FORMAGGI 8,00€ Mozzarella, teleggio, gorgonzola, ricotta, salame	23 ROMANA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, speck, carciofi, olive, origano	24 MANGIAPUCCO 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja, peperoni	25 PRIMAVERA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, ricotta, grano, rucola, pomodori
26 VALTELLINESE 8,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, Bufala, bresaola, grano	27 PARTENOPEA 8,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, Bufala, basilico	28 PEPPERONATA 8,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, peperoni, carciofi, olive, origano	29 PIERINO 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, cotto, stracchino	30 VENETA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, speck, stracchino, gorgonzola, pancetta
31 INNOMINATA 8,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, teleggio, funghi, ricotta, aneto, rucola	32 KINDERMARGHERITA 3,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella			JEDES EXTRA 1,00€

Aucelhe = Sardellen Basilico = basilikum Bresaola = Bündnerfleisch Bufala = Büffelmozzarella Carciofi = Artischocken Cipolla = Zwiebeln	Grana = Parmesan Melanzane = Aubergine Mozzarella = Mozzarella Nduja = Scharfe Kalbs Schweinepaste Olive = Oliven Origano = Oregano	Radicchio = Roter Salat Ricotta Salata = Salziger Ricottakäse Romano = Balsamico Rucola = Rucola Salat Salame = Salami Salsiccia = Große Wurst	Chiodini = Honigpflanzpilzen Cotto = Gekochtes Schinken Crudo = Parmaschinken Funghi = Pilzen/Champignons Gorgonzola = Schimmelkäse Patate = Kartoffeln	Pancetta = Bauchspeck Paperoni = Paprika Pistacchi = Pistazien Pomodori = Cherrytomaten Spinaci = Spinat Speck = Tiroler Speck	Stracchino = Streichkäse Teleggio = Tomatenauce Teleggio = Bergkäse Tonne = Thunfisch
--	--	---	--	---	--



noialtri

panem et circenses

"Duas tantum res
populus optat panem
et circenses"

Öffnungszeiten 12.00 - 00.00 Uhr

Tel. 030 629 01 009
noialtri@hotmail.com



GESTRICHENEN MENÜWERTLESTER	
für 1	für 2
9,00€	14,00€
4,50€	8,00€
4,00€	7,00€
4,50€	8,00€
4,50€	8,00€
4,00€	7,50€
4,50€	8,00€
4,50€	8,00€
5,00€	7,50€
5,00€	7,50€
7,50€	7,50€
10,50€	

1 MARGHERITA 5,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella	2 PRONCIATO E FUNGHI 6,80€ Sugo di pomodoro, mozzarella, latte, funghi	3 SALAME 9,99€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salame	4 CALABECCIA 6,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salame	5 CALABECCIA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni, funghi
6 CONTADINA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, basilico	7 TREVIGIANA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, radicchio	8 URTOLANA 8,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, patate, basilico	9 NUOVEA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, pancetta, taggiasca, funghi	10 FUNGHI 6,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni
11 CAPRICCINA 7,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, patate, funghi, speck	12 GRUÑO 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, crudo	13 TONNO E CIPOLLA 6,80€ Sugo di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	14 VEGETARIANA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, spinaci	15 RICCALA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, grana, cipolla
16 DIAVOLA 7,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salame, peperoni, cipolla, alici	17 CARPATTERA 8,00€ Mozzarella, patate, salame, ravanelli	18 MELIZONA 7,50€ Mortarelli, spinaci, cipolla, gorgonzola	19 RINCIOLZA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, patate, cipolla, stracchini	20 PRONCIATO 6,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, crudo
21 ARTIGIANI 7,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, latte, funghi, tonno, salame	22 4 FORMAGGI 7,50€ Mozzarella, taggiasca, gorgonzola, ricotta, salame	23 ROMANA 6,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, patate, ravanelli, olive, origano	24 MANGIAPICCO 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, salame, pancetta, patate	25 PRIMAVERA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, grana, ravanelli, peperoncini
26 VALTELLINENE 8,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, patate, speck, grana, basilico	27 PARTENOVA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	28 PEPPERONATA 7,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, ricotta	29 PIERINO 6,80€ Sugo di pomodoro, mozzarella, cotto, stracchino	30 VENEZA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, grana, ravanelli, pancetta
31 ENNOMINATA 9,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella, patate, speck, ravanelli	32 LINDERMANGHERITA 3,50€ Sugo di pomodoro, mozzarella	33 PASTICCIA 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, grana, ravanelli, speck, patate, ravanelli	34 STRACCHINO 8,00€ Sugo di pomodoro, mozzarella, grana, ravanelli, speck, patate	35 JEDER EXTRA 7,00€

PIZZA-KAXA

Atal honetan **pizza-kaxaren diseinua landuko dugu**. Atal teorikoan azaldu izan den bezala, gure markak ez zuen inolako diseinurik erabiltzen pizza kaxetarako.

Beraz, diseinurik gabeko kaxa estandarrak, pertsonaliterik gabekoak, aldatuko ditugu. Kaxa proposamen hau irudi korporatiboarekin guztiz bat datorren kreatibitate bat da. Berriro ere, txartelean bezala **irudi osagarri bat erabiliko dugu**, animalia bitxi bat, publikoak gogora dezan edonork daukala tokia jatetxe honetan. Horrez gain, logoa eta azpi titular ez-informatiboa erakutsiko ikusiko ditugu (gogora, “panem et circenses”).

Kolore bakarra erabiltzea erabaki da kosteak merkeagotzeko.





AMANTALA

Langileen arteko gutxieneko batasun estetiko bilatu nahian eta funtzionalak izanez amantal berriak diseinatzeari ekingo diogu. Hauek orain arteko kolore eta estetika jarraituko dute aldaketa txiki bat ekarriz. Kolore beltza izango da nagusi, beltzean zikinguneak gutxiago ikusten baitira. Bertan **garezu-rraren ikurra erakutsiko dugu**, jatetxean bertan gaudenez informazio gehiago ematea beharrezkoa ez delako.

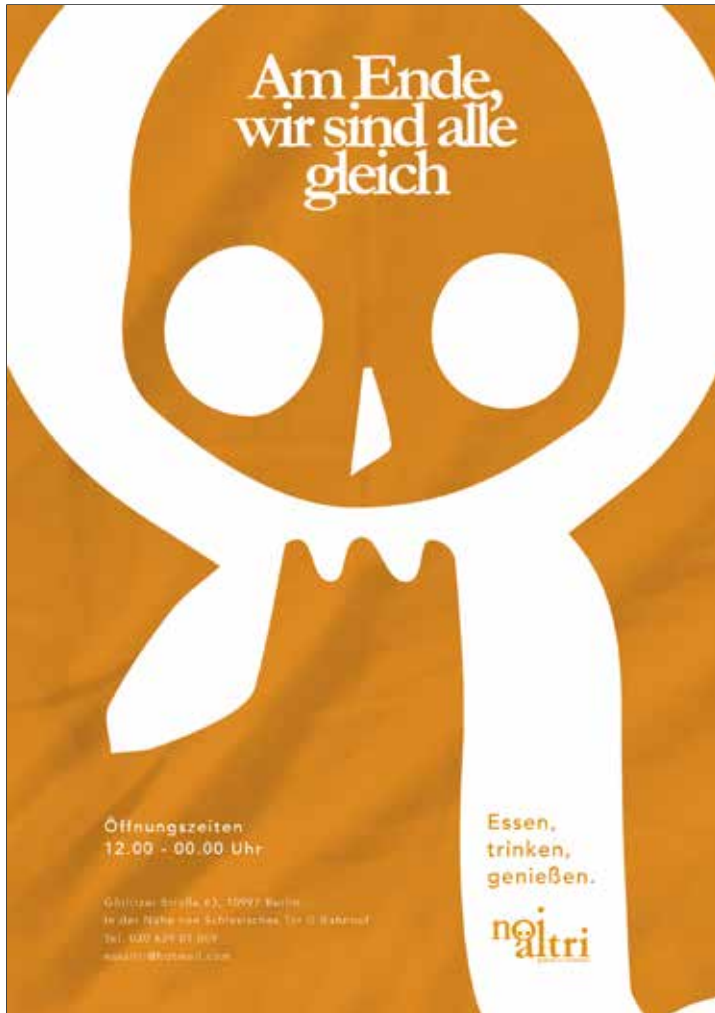
30 x 61 cm





KARTELA

80 x 120 cm



Publizitateari dagokionez **flyer zein kartelak landuko dira**. Lehendabizi kartelari buruz hitz egingo dugu.

Kartelerako orain arte ikusitako identitate korporatiboaren irudia aprobeztatuko da. Ikur eta kolore korporatiboak erakusten dira oso era ikusgarrian. Ideia da **publiko objektiboak berehala identifikatzea kolore eta ikur horiek** noi altri markarekin.

Bertan bi motatako informazioa aurkitu dezakegu: alde batetik jatetxearen inguruko esaldi sinbolikoa ("**Am Ende, wir sind alle gleich**", edo, "azkenean guztiak berdinak gara"). Eta bestetik kartel hau jatetxe batena dela informatzen duena ("**Essen, trinken, genießen**", edo "jan, edan, disfrutatu").

Azken esaldi hau jatetxe bati buruz hitz egiten ari garela ohartzeko nahikoa ez balitz, atzeko koloreari **mahai-oihal ehundura** eman zaio.

Clear Channel

Am Ende,
wir sind alle
gleich

0110 an jede Linie
18:30 - 30.03 Uhr

Essen,
trinken,
genießen.

no
altri

474 480° 492

GUSTAVSBERG
BOTTLED IN SWEDEN
EST. 1879

CIRQUE



FLYERRA

DIN A5



DIN A5

Hast du
noch nicht
zu mittag
gegessen?

Im noi altri kommen
natürlichste Zutaten
zusammen und werden zu
köstlichen Pizzen.
Auf was wartest du?

Öffnungszeiten
12.00 - 00.00 Uhr

Tel. 030 629 01 009
Görlitzer Straße 63
noialtri@hotmail.com

Identitate korporatiboarekin fidel izaten jarraituz flyerra horrelakoa izango da: **Pertsonaia fantastiko agertuko da aurreko aurpegian.** Kasu honetan, pertsonaia bera laranjaz enpastatua egon beharrean, atzeko fondoa izango da kolore horrekin jantziko dena. Espazioa ia osorik hartuko du azpian logoarentzako tokia utziko delarik.

Bigarren aurpegia guztiz informatibo eta pertsuasiboa izango da. Jendeak ez du denbora gehiegi xahutzen flyer bat irakurtzen beraz titular handi batek **“Hast du noch nicht zu mittag gegessen”** (ez al duzu oraindik bazkaldu?) esango du. Txuriz joango da borobil laranja baten gainean. Hau ez da perfektua izango, orain arteko inperfekzioen estetika mantentzen duelako. Hurrengo esaldiak **“Im noi altri kommen natürlichste Zutaten zusammen und werden zu Köstlichen Pizzen. Auf was wartest du?”** dio, hau da, “noi altrin osagairik naturale-nak elkartzen dira pizza gozoak egiteko. Zeren zain zaude?”.

Flyerrak momentu eta leku zehatz batean banatuko dira: Warschauer Straße tren geltokiaren parean. Jatetxetik kilometro eskas batera dago eta oso geltoki garrantzitsua da tren eta tranbia askok hor baitute geltokia. Gainera oso normala da musika talde alternatiboren batek han bertan jotzea, beraz, jende multzo hori aprobetxatuko dugu.



ONLINE PRESENTZIA

Alde teorikoan komentatu bezala, markak Facebook-en duen itxura lantzea ere komenigarria da.



Honeterako hurrengo **goiburua diseinatu da**: Eskubiko aldean koherenteak izan gaitezen, *Les songes drolatiques de Pantagruel* liburuaren grabatu bat ipini da. Gainera, oraingo honetan gure gazeurraren begia izango da grabatuari kolorea emango diona. Horrela, irudi hau goiburuan ipiniko da, batez ere eskubiko alde hartuz. Ezkerreko aldeari aire gehiago eman nahi izan zaio eta logoa ipini da. Profileko irudi gisa gazeurra jartzea erabaki da. Berrito ere, kolore laranja izango da nagusi.

Facebook-eko orrialdeari mugimendu interesgarria eman dakiogeku eta bueltan **oso aberasgarria izan daitekeen feedback-a jaso**: targeta oraindik ere gehiago zehazten lagunduko digu, haien gustuak ezagutu, ikusgarritasuna lortu, etab.

