



Руководство по использованию фирменного  
стиля ресторана-бара «Barcode»

**dar coile**

**FRESH BUTCHER SHOP**

# Базовые элементы фирменного стиля

Фирменный стиль состоит из нескольких элементов: логотипа, стилеобразующих элементов, фирменных цветов и шрифтов. Все эти элементы помогут решить любые задачи в оформлении. В данном руководстве изложены стандарты и правила, соблюдая которые, полиграфисты и дизайнеры смогут сделать свою работу максимально качественно и корректно.

 В руководстве вы встретите сноски со значком папки, эти сноски указывают на файл соответствующего макета. В работе используйте только файлы из приложенной к руководству папки.

# Содержание

<b>О «Barcode»</b> .....	5
<b>Логотип. Основная версия</b> .....	6
Недопустимые варианты использования .....	7
Охранное поле .....	8
Минимальный размер .....	8
<b>Логотип. Упрощенная версия</b> .....	9
<b>Стилеобразующие элементы</b> .....	10
<b>Фирменный цвет</b> .....	11
<b>Фирменный шрифт</b> .....	12
<b>Примеры применения фирменного стиля</b> .....	13
<b>Контактная информация</b> .....	28

## О «Barcode»

Баркод — ресторан-бар специализирующийся на стейках и бургерах из говядины. Этот современный молодежный бар расположен в подмосковном Сергиевом Посаде. Бар привлекает гостей современным дизайном и вкусной кухней, а также является уникальным для своего месторасположения.



## Логотип. Основная версия

Основная версия логотипа напрямую отражает название бара и состоит из шрифтовой части и элементов штрихкода.



На светлом фоне рекомендуется использовать черную версию логотипа

 Logo/Main/Barcode\_logo\_main\_black



На темном фоне используется белая версия логотипа

 Logo/Main/Barcode\_logo\_main\_white

## Недопустимые варианты использования

Логотип не должен терять своей узнаваемости. Не следует вносить какие-либо изменения в его элементы. Рекомендуется использовать только готовые версии логотипа из папки приложенной к бренд-буку.



Запрещается перекрашивать логотип и элементы фирменного стиля в цвета отличные от фирменных



Не следует менять пропорции элементов логотипа



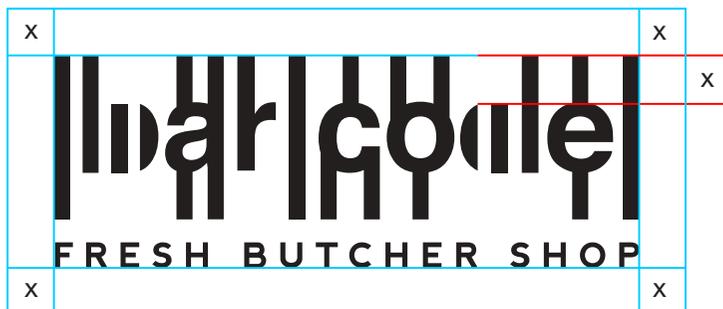
Нельзя деформировать элементы логотипа



Запрещается менять местами знак и дескриптор

## Охранное поле

Чтобы знак хорошо читался, вокруг логотипа должно сохраняться свободное пространство.



Величина охранного поля равна высоте выносных элементов (X) букв логотипа

## Минимальный размер

При уменьшении логотипа знак теряет свою читаемость. Поэтому важно соблюдать правила указанные на примерах ниже.

Минимальный размер логотипа с дескриптором —  
40 мм для печати, 200 px для экранов



40 мм  
200 px

Минимальный размер логотипа без дескриптора —  
20 мм для печати, 120 px для экранов



20 мм  
120 px

## Логотип. Упрощенная версия

Для размещения на небольших объектах была разработана упрощенная версия логотипа. Для упрощенного логотипа актуальны те же правила, что и для основного.

**Barcode**  
FRESH BUTCHER SHOP

За счет отсутствия декоративных элементов упрощенный логотип лучше читается в мелких размерах

 Logo/Simple/Barcode\_logo\_simple\_black

**Barcode**  
FRESH BUTCHER SHOP

 Logo/Simple/Barcode\_logo\_simple\_white

## Стилеобразующие элементы

В качестве декоративных стилеобразующих элементов, используются фирменные полосы штрих-кода а также стилизованное изображение быка. Примеры применения этих элементов приведены в разделе «Примеры печатной продукции».



Стилеобразующий элемент «barcode style element». Применим в упаковке, на обложках печатной продукции и в печатных принтах



Стилеобразующие элементы «barcode cow». Применимы в упаковке в качестве декоративных элементов, возможно использование в наклейках и печатных принтах

## Фирменный цвет

Цвета логотипа и фирменного стиля обозначаются в различных системах применяемых в конкретных случаях.

Для печати используется модель Pantone и CMYK (печать в 4 краски).

Для обозначения красок применяемых в интерьере и экстерьере используется модель RAL. Модель RGB служит для определения цвета отображаемого на экранах и мониторах.

**Barcode black**

**Pantone 419 C**

**CMYK 74 69 63 76**

**RGB 34 31 30**

**RAL 9005**

## Фирменный шрифт

Для всех материалов бара рекомендуется использовать три начертания шрифтовой гарнитуры Helvetica Neue Cyr.

Helvetica Neue Cyr Roman — используется для набора основных текстов материалов бара «Barcode»

Аа Бб Вв Гг Дд Ее Ёё Жж Зз Ии  
Йй Кк Лл Мм Нн Оо Пп Рр Сс Тт  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0  
« » : ; ? ! @ # \$ % & \* ( )

Helvetica Neue Cyr Medium — используется для набора заголовков и выделения значимых фрагментов в тексте

Аа Бб Вв Гг Дд Ее Ёё Жж Зз Ии  
Йй Кк Лл Мм Нн Оо Пп Рр Сс Тт  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0  
« » : ; ? ! @ # \$ % & \* ( )

Helvetica Neue Cyr Bold — используется для набора заголовков прописными, в постерах, плакатах и рекламе

Аа Бб Вв Гг Дд Ее Ёё Жж Зз Ии  
Йй Кк Лл Мм Нн Оо Пп Рр Сс Тт  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0  
« » : ; ? ! @ # \$ % & \* ( )

## Примеры применения фирменного стиля

В данном разделе вы ознакомитесь с примерами применения элементов фирменного стиля «Barcode» в упаковке и печатной продукции.



# marcoile

БУРГЕРЫ

СТЕЙКИ

FRESH BUTCHER SHOP

ПИЦЦА

#ВА





**marcoile**  
FRESH BUTCHER SHOP







**harcoile**  
FRESH BUTCHER SHOP

Док. № \_\_\_\_\_ /17  
05.05.2017

Московская обл., Сергиево-Посадский р-н, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, 171  
Телефон: +7 (495) 755-12-56  
Электронная почта: info@tic.mscow

Кому: К. К. Константинопольскому  
Куда: Ул. Глинки, г. Москва, 125047,  
д. 23, стр. 2

### Письмо

В этом письме Вы узнаете, на чем мог бы лежать Емеля, живи он где нибудь в Техасе. Рассмотрим основные виды печей и грилей, которые используются в стейк хаусах. Веефбар – фирменная печь, придуманная Риккардо Джиральди, создателем международной группы Веефбар, запатентована в Европе. Ее используют только в ресторанах сети Веефбар. Взяв за основу старую модель американских электрических печей, Джиральди оснастил свою печь дополнительными нагревательными элементами. Хоспер – закрытая печь на древесном угле, придумана в Истании почти полвека назад. Она сохраняет преимущества живого огня (характерные привкус и запах мяса), но лишена таких его недостатков, как дым или неустойчивый температурный режим.

Хоспер позволяет выбрать одну из пяти классических степеней прожарки: от мяса с кровью до сильно прожаренного стейка. Добиться готовности medium удается в среднем за 15 минут. На мясе тоже появляется тонкая корочка, больше похожая на пленку. Одно из условий удачного приготовления мяса в хоспере – правильно подобранные угли. Аргентинский гриль – в отличие от хосперов, которые размещают на кухне, аргентинский гриль принято выставлять прямо в зале.

Решетку, расположенную над углями, можно поднимать на разную высоту и даже менять угол ее наклона. Можно использовать натуральные древесные угли, а можно - специальные термокирпичи, которые подогреваются вместо углей. Мясо готовится в среднем на пять-семь минут дольше, чем в хоспере, зато наличие гриля в ресторане обеспечивает гостям настоящее кулинарное шоу. Преимущество аргентинского гриля – отсутствие канцерогенов. Жир почти не капает на угли, соответственно, не выделяется вредных веществ, которые оседают на стейках.

*Alan Carter*

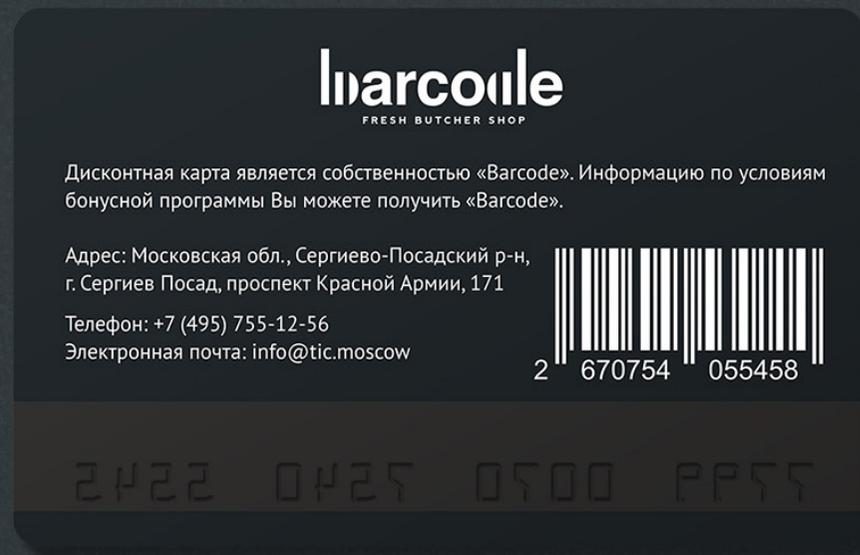


**harcoile**  
FRESH BUTCHER SHOP

Московская обл., Сергиево-Посадский р-н, г. Сергиев Посад, проспект Красной Армии, 171  
Телефон: +7 (495) 755-12-56  
Электронная почта: info@tic.mscow



Кому: К. К. Константинопольскому  
Куда: Ул. Глинки, г. Москва, 125047, д. 23, стр. 2





|||ar|c|ole|||  
FRESH BUTCHER SHOP





# MENU

## БИЗНЕС-ЛАНЧ

быстро  
и вкусно  
200 руб.

вторник >  
пятница

11:30  
14:00

## МАСТЕР-КЛАССЫ

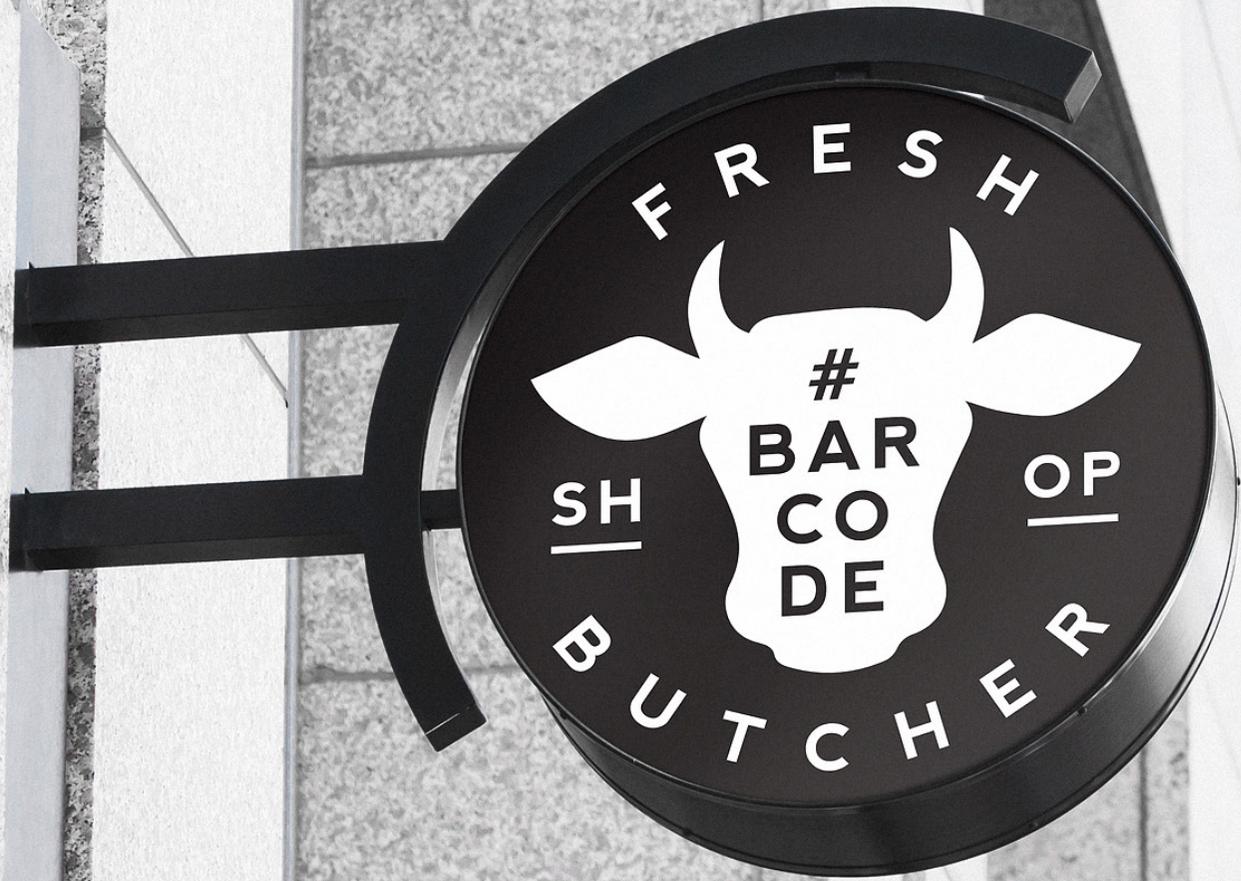
Это приятный способ привести время с пользой в компании друзей и, конечно, научиться вкусно готовить. Вы можете выбрать тематику Мастер-классов на свой вкус. У нас есть программы для любителей уютной итальянской кухни, аутентичной немецкой. Специальный винный мастер-класс предназначен для людей, желающих разбираться в сложных сочетаниях вина и еды. Наш мастер-класс станет необычным подарком для близкого человека или отличной идеей для проведения корпоратива. Вы сможете не только поучаствовать в процессе, но и оценить результат своего творчества. Незабываемые впечатления гарантированы!

## БУРГЕРЫ

- Американский бургер ..... 350/100/30 г ..... 650 Р  
Булочка со злаками, рубленая говядина Блэк Ангус, томаты биф, салат айсберг, огурец, маринованный, соус «Джек Деннис», лук френ. Подается с картофелем фри и соусом «Барбекю»
- Классический бургер из мраморной говядины ..... 230/180/100/80 г ..... 850 Р  
Бестселлер. Котлета из рубленой мраморной говядины соседствует с начинкой из салата Айсберг, помидор, биф, маринованных огурцов и красного репчатого лука. Подается с картофелем фри и двумя соусами.

## СТЕЙКИ

- Топ Блюйс стейк ..... 300 г ..... 990 Р  
120 дней зернового откорма. Из лопаточной части бычка. Мужественные стейки с американским температуром
- Кантри Ранчо стейк ..... 300 г ..... 990 Р  
120 дней зернового откорма. Из шейной части бычка. Мужественные стейки с американским температуром
- Филе-Миньон ..... 300 г ..... 990 Р  
120 дней зернового откорма. Классический стейк из центральной части говяжьей вырезки-самое нежное и постное мясо. Говядина породы Блэк Ангус степени мраморности 2-4
- Рибай ..... 400 г ..... 990 Р  
120 дней зернового откорма. Говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный. Говядина породы Блэк Ангус степени мр-ти 2-4
- Ти-бон стейк ..... 800 г ..... 990 Р  
200 дней зернового откорма. Два классических вкуса в одном стейке: насыщенность стриплойна и нежность центральной части вырезки. В сочетании двух видов мяса в одном стейке, один более постный (вырезка), другой более мраморный (стриплойн). Рекомендуемый гарнир и соус-зеленая спаржа в сочетании с мраморным стриплойном, соус. Перечный с более постной вырезкой



FRESH



SH |

OP |

BUTCHER



**dar coile**

**FRESH BUTCHER SHOP**



Руководство разработано  
графическим дизайнером  
Алексеем Смородиным

Компания «Клен»

Тел.: (495) 925-00-87 доб. 3808

Моб. тел.: +7 999 962-03-12

Почта: smorodin@klen-net.ru

[www.klenmarket.ru](http://www.klenmarket.ru)

127287, Москва, Чермянский проезд, д. 7

7. 12. 2016 г.