VPA Präsentation

Fiona Fröhlin

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Ausgangslage

Zielsetzung

Konzept

Gestaltung

Umsetzung Kochbuchreihe

Umsetzung Vermarktung

Produktion

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Ausgangslage

Zielsetzung

Konzept

Gestaltung

Umsetzung Kochbuchreihe

Umsetzung Vermarktung

Produktion

Ausgangslage

Briefing

- Kochen und Essen als lustvolle Tätigkeit
- Der Trend «Less is More»
- Auffallende und hochwertige Form

Ausgangslage

Generation Z

- Vielfalt und Individualität
- Gemeinsam Essen
- Schnelle, einfache Gerichte
- Vegan und Vegetarisch
- Digital Natives

Ausgangslage

Kochbücher

- Klare Gliederung der Rezepte
- Wenig Zutaten für «Less is More»
- Einfacher Aufbau der Rezeptseiten

Vermarktung

- Generation Z bewegt sich vor allem Online
- Viele Personen der Zielgruppe haben Social Media Accounts
- Die Bücher lassen sich direkt verkaufen

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Ausgangslage

Zielsetzung

Konzept

Gestaltung

Umsetzung Kochbuchreihe

Umsetzung Vermarktung

Produktion

Kernbegriffe

- Nachhaltige Produktion
- Auffallendes Designs
- Eigenes Konzept
- Aktuelle Rezepte

6.4 Kernbegriffe & Positionierung

Nachhaltig, Aktuell, Auffallend, Eigen

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Ausgangslage

Zielsetzung

Konzept

Gestaltung

Umsetzung Kochbuchreihe

Umsetzung Vermarktung

Produktion

Naming – Kochbuchreihe

- Änderung!
- Jede Ausgabe hat zwei Teile
- Buch kann von beiden Seiten aufgeschlagen werden

Naming – Kochbuchreihe

- Alles lecker! umfasst die ganze Reihe
- Lecker! wird durch das Produkt ersetzt
- Die Ausrufezeichen unterstreichen die Zielgruppe

Alles lecker!

Alles Feige!
Alles Aprikose!
Alles Mangold!
Alles Kamut!

...

Naming – Buchteile

- Möglichst breites Publikum ansprechen
- Rezepte für jeden Moment
- Einfache Wörter für einfache Rezepte
- Speziellere Wörter für speziellere Rezepte

Alles Feige!

Schnell und Lecker!
Opulent und Genussvoll!

Buchgliederung – Schnell und Lecker!

- max. 7 Zutaten
- max. 30 Minuten Zeit
- Zutaten auf einen Blick
- Analoge Videoanleitungen sind integriert

Alles Feige!

Schnell und Lecker!

Apéros
Hauptgerichte
Desserts

Buchgliederung – Opulent und Genussvoll!

- Anspruchsvolle, zeitintensive Rezepte
- Kombinierbare Rezepte (Mezze, Tapas...)
- Vorworttexte sind als Einleger integriert

Alles Feige!

Opulent und Genussvoll!

Apéros
Hauptgerichte
Desserts

Rezeptgliederung

- Klar strukturiert
- Einfach verständlich
- Immer gleich aufgebaut

Rezeptseiten

Titel
Einleitung
Zubereitungszeit
Anleitung
Zutaten

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Ausgangslage

Zielsetzung

Konzept

Gestaltung

Umsetzung Kochbuchreihe

Umsetzung Vermarktung

Produktion

Format

- Handlich
- Kann gut mitgenommen werden
- Alle Informationen haben Platz

- Klare Gliederung
- Auffallend mit «Less is More» vereint

Titelschrift

Happy Times STG

Regular, 38pt

Einleitung
BDO Grotesk
Bold, 9pt

Pagina und Kapiteltitel
BDO Grotesk
Bold, 9pt

Fliesstext
BDO Grotesk
Regular, 8pt

Farbwelt

- Die Komplementärfarben der Produkte und Gerichte werden verwendet
- Die Farben werden als Hintergrund oder Verlauf eingesetzt

Komplementärfarbe:
Grün

Farbwelt

- Die Farben werden dem Produkt angepasst
- Die Farben werden als Hintergrund oder Verlauf eingesetzt

Bildwelt – Fotografien

- Hochwertige Studiofotografie
- Komplementärfarbe des Gerichts
- Vogelperspektive
- Opulente Kompositionen
- Bildausschnitte

Bildwelt – Fotografien

- Freigestellte Produktfotografien
- Repräsentieren den Teil
Opulent und Genussvoll!
- Dienen als Orientierung
- Im Innenteil aufgeschnitten
- Im Aussenteil ganz

Bildwelt – Illustrationen

- Schnelle und reduzierte Skizzen
- Dienen als Orientierung für die Zutaten
- Handgezeichnet und vektorisiert

Raster

- Ist klar gegliedert
- Verbindet die beiden Teile
- Funktioniert zur Orientierung
- Nimmt den Trend «Less is More» auf

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Ausgangslage

Zielsetzung

Konzept

Gestaltung

Umsetzung Kochbuchreihe

Umsetzung Vermarktung

Produktion

Inhaltsverzeichnis – Schnell und Lecker!

- Gliederung in Apéros, Hauptgerichte und Desserts
- Klarer Aufbau
- Beide Fonts werden aufgenommen

Inhaltsverzeichnis		Schnell und Lecker!	
Apéros			
Honig – Feigen Ziegenkäse	3		
Feigenblatt Öl	5		
Hauptgerichte			
Birnen – Feigen Gemüse	7		
Mandelmus – Feigen Frühstückspolenta	9		
In Feigenblättern gebackene Aprikosen	11		
Orangen – Feigen Porridge	13		
		Desserts	
		Holunder – Feigen Crème	15
		Feigen – Mandel Kuchen	17
		Feigen Gelato	19
Schnell und Lecker!			

Rezeptseiten – Schnell und Lecker!

- Zutaten sind auf einen Blick erkennbar
- Rezepte bestehen maximal aus 7 Zutaten
- Farbe wird aus dem zweiten Teil aufgegriffen

Desserts

1

2

3

4

5

Schnell und Lecker!

15

Holunder – Feigen Crème

Mit ihrer samtig-weißen Textur und dem reichhaltigen, verwöhnenden Geschmack ist dieses Dessert eine wahre Delikatesse. Hergestellt aus perfekt gereiften Feigen bietet jeder Löffel eine harmonische Mischung aus Süsse und Cremigkeit. Bereiten Sie sich auf ein sinnliches Geschmackserlebnis vor und heben Sie Ihre Dessertkreationen mit dieser exquisiten Feigencreme auf ein neues Niveau.

Zubereitungszeit 25 Minuten

- Die Feigen waschen und vierteln. Die Hälfte der Feigen mit Wasser, Holunderbeersirup und optional 3 EL Rohrzucker zu einem Kompott kochen und komplett auskühlen lassen.
- Die Schlagcreme aufschlagen und in eine Schüssel geben. Das Feigenkompott und die restlichen Feigen zu der Crème geben und vorsichtig darunterheben.
- In kleinen Schüsseln anrichten und nach Belieben mit gehackten, gerösteten Nüssen oder essbaren Blüten garnieren.

1 500 g Feigen
2 50 g roter Holunderbeersirup
3 250 g pflanzliche Schlagcreme
4 50 ml Wasser
5 3 EL Rohrzucker (optional)

16

Desserts

1

2

3

4

5

6

7

Schnell und Lecker!

17

Feigen – Mandel Kuchen

Diese Farben, dieser Duft. Ein Bissen und wir befinden uns am Meer. In der Sonne und im Süden. Unser Rezept für Feigen-Mandelkuchen ohne Mehl versetzt uns unweigerlich in Urlaubsstimmung. Kein Wunder, spielen die Zutaten, die in diesem Kuchen verbäcker werden, doch vor allem im Mittelmeerraum eine grosse Rolle in der Küche: Mandeln, Olivenöl, frische Feigen und Honig bilden, gepackt in einem Kuchen, eine unglaublich leckere Kombination aus angenehmer Süsse, Frucht und schöner Optik.

Zubereitungszeit 15 Minuten Backzeit 20 Minuten

- Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Tartform (Ø 28 cm) fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die trennen 90g Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen, Eiweiss mit dem restlichen Zucker aufschlagen und beiseitestellen.
- Olivenöl, Zitronen- und Orangensaft unter die Eigelbmasse rühren. Mandeln vorsichtig unterhaken, zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Feigen waschen halbieren und in Spalten schneiden. Auf die Mandelmasse verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Wenn der Kuchen zu schnell bräunt, abdecken. Aus dem Ofen nehmen, mit etwas Honig bestreuen, abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und servieren.

1 1 TL Zitronensaft
2 4 Eier
3 200 g gemahlene Mandeln
4 100 g Zucker
5 6 reife Feigen
6 1 TL Orangensaft
7 100 g Olivenöl

18

Videoanleitungen – Schnell und Lecker!

- Analoge Videoanleitung
- Schritt – für – Schritt Daumenkino
- Dient dazu Text abzukürzen
- Einleger im Teil Schnell und Lecker!

Inhaltsverzeichnis – Opulent und Genussvoll!

- Gliederung in Apéros, Hauptgerichte und Desserts
- Klarer Aufbau
- Beide Fonts werden aufgenommen

Inhaltsverzeichnis	Opulent und Genussvoll!	
	Apéros	
	Birnen – Feigen Senf	3
	Feigen – Gin – Honig Cocktail	5
	Hauptgerichte	
	Feigenpizza mit Balsamico – Zwiebeln	7
	Oliven – Rosmarin Vollkornfocaccia	9
	Feige – Weintrauben Flammkuchen	11
	Desserts	
	Feigen Cheesecake	13
	Walnuss – Feigen Bananenbrot	15
	Honig – Pistazien – Feigen Tarte Tatin	17
	Feigen – Minz Sirup	19
Opulent und Genussvoll!		

Rezeptseiten – Opulent und Genussvoll!

- Gericht ist auf einer lustvollen Komposition abgebildet
- Die Fotografien werden neben dem Text angeordnet
- Die Anleitung ist detailliert erklärt

Hauptgerichte

Opulent und Genussvoll!

Oliven – Rosmarin Vollkornfocaccia

Die Feigen-Oliven-Rosmarin-Vollkornfocaccia ist einfach zuzubereiten, absolut köstlich, gesund und hat die perfekte Balance zwischen süss und salzig. Es ist die perfekte Ergänzung für eine Vorspeise oder eine Käseplatte, aber auch ein wunderbares Brot für Sandwiches oder einfach zum Naschen! Von dem weichen, fluffigen, pizzaähnlichen Teig und den knusprigen Rändern werden Sie nicht genug bekommen können!

Vorbereitungszeit 15 Minuten	Kochzeit 20 Minuten	Ruhezeit 1 ½ Stunden
------------------------------	---------------------	----------------------

- Geben Sie die Hefe zusammen mit dem warmen Wasser und dem Honig in eine grosse Rührschüssel. Umrühren, um sie zu verbinden. Etwa 10 Minuten beiseite stellen, bis sich Schaum bildet.
- Zur Hefe das Weizenvollkornmehl, Salz und 4 Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Kneten Sie den Teig in einer Küchenmaschine mit dem Knetaken 5 Minuten lang. Sobald der Teig glatt und elastisch ist, nehmen Sie ihn aus dem Mixer und kneten ihn noch etwa eine Minute lang auf einer sauberen Fläche. Alternativ können Sie die Zutaten auch mit einem Holzlöffel verrühren. Sobald sich der Teig zu verbinden beginnt, kneten Sie ihn 5-6 Minuten lang auf einer sauberen, mit Mehl bestäubten Fläche, damit er nicht klebt. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort 1 Stunde bis 1 ½ Stunden gehen lassen, oder bis sich die Grösse verdoppelt hat.
- Sobald der Teig aufgegangen ist, 2 Esslöffel Öl auf den Boden einer Blechform träufeln. Den Teig gleichmässig in die Form drücken und mit den Fingerspitzen bis zum Boden der Form eindrücken, damit die Focaccia-Grübchen entstehen. Die Oberseite des Teigs mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln. Mit demselben Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Sobald der Teig zum zweiten Mal aufgegangen ist, die in Scheiben geschnittenen Feigen und Oliven in den Focaccia Teig drücken. Mit dem letzten Esslöffel Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und ein paar grossen Prisen Fockensalz bestreuen. Etwa 20 Minuten lang backen, bis die Focaccia an den Rändern und auf der Oberseite goldbraun ist. 10 Minuten ruhen lassen, bevor man sie aus der Form nimmt und in Scheiben schneidet. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

7 g Trockenhefe	230 ml Wasser	2 Teelöffel Honig
180 g Vollkornmehl	2 TL Salz	8 EL Olivenöl
2 TL Rosmarin	40 g Oliven	6 frische Feigen

9
10

Desserts

Opulent und Genussvoll!

Feigen – Minz Sirup

Dieser Feigen-Minz-Sirup erfrischt jeden heissen Sommertag. Die Kombination aus Minze und Feigen bildet ein ganz neues Geschmackserebota und lässt die Genieserherzen höher schlagen. Der Sirup kann mit Wasser verdünnt oder zu einem leckeren Dessert kombiniert werden. Durch seine schöne rote Farbe kann er toll als Dekoration auf Tellern verwendet werden.

Kochzeit 10 Minuten	Ruhezeit ca. 24 Stunden
---------------------	-------------------------

- Die Feigen waschen, den Zettel abschneiden und in Stücke schneiden. Die Minze waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Das Wasser mit Zucker in einem Topf verrühren, aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen.
- 1 TL Zitronensäure einrühren, Feigenpulver und Minzeblättchen in den heissen Sirup geben und 24 Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb in einen sauberen Topf pressen, gut abtropfen lassen, noch einmal kurz aufkochen und sofort in sterilisierte Flaschen füllen, gut verschliessen und nach Möglichkeit 5 Minuten über Kopf stehen lassen, dann umdrehen und auskühlen lassen.
- Verwendet man den Sirup zum Trinken, kann man die Feigenstücke vorsichtig herausheben, aufheben und im Getränk geben. Sonst mit einem Löffelchen gut ausdrücken beim Abgessen.

19
20

Vorwort – Opulent und Genussvoll!

- In diesem Teil, hat man Zeit mehr über Feigen zu erfahren
- Das Vorwort wird über mehrere Einleger verteilt
- Die Einleger werden zu den Rezeptseiten kombiniert

Cover

- Buch hat auf beiden Seiten ein Cover
- Das Buch ist drehbar
- Die Cover zeigen welcher Teil kommt

Schnelle, einfache Seite des Buches

Zeitintensive, opulente Seite des Buches

Übersicht: Schnell und Lecker!

Schnell und Lecker!

inhaltsverzeichnis

Apéros	
Honig – Feigen Ziegenkäse	3
Feigenblatt Öl	5
Hauptgerichte	
Birnen – Feigen Gemüse	7
Mandelmus – Feigen Frühstückspolenta	9
In Feigenblättern gebackene Aprikosen	11
Orangen – Feigen Porridge	13
Desserts	
Holunder – Feigen Crème	15
Feigen – Mandel Kuchen	17
Feigen Gelato	19

Schnell und Lecker!

Übersicht: Opulent und Genussvoll!

Opulent und Genussvoll!

Apéros

- Birnen – Feigen Senf **3**
- Feigen – Gin – Honig Cocktail **5**

Hauptgerichte

- Feigenpizza mit Balsamico – Zwiebeln **7**
- Oliven – Rosmarin Vollkornfocaccia **9**
- Feige – Weintrauben Flammkuchen **11**

Desserts

- Feigen Cheesecake **13**
- Walnuss – Feigen Bananenbrot **15**
- Honig – Pistazien – Feigen Tarte Tatin **17**
- Feigen – Minz Sirup **19**

Weitere Cover

- Für den Verlauf wird die Komplementärfarbe des Produkts eingesetzt
- Opulent und Genussvoll!: Freigestelltes Produkt
- Schnell und Lecker!: Produktillustration

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Ausgangslage

Zielsetzung

Konzept

Gestaltung

Umsetzung Kochbuchreihe

Umsetzung Vermarktung

Produktion

Landingpage

- Alle Ausgaben sind auf einen Blick zu sehen
- Die Ausgaben sind durch eine Akkordeon-Liste gezeigt
- Beim drüber hovern erscheint das zweite Cover
- Der Cursor nimmt die Verläufe als Element auf

Landingpage

- Wenn man drauf klickt kann man durch Seiten blättern
- Buch dreht sich je nach Teil

Landingpage – Mobile

- Die Zeilen und das Layout werden angepasst
- Der Inhalt wird untereinander aufgelistet

Social Media

- Komplementärfarben werden aufgegriffen
- Die Ausgaben werden vorgestellt
- Es wird durch Seiten geblättert

Alles lecker! – Die Kochbuchreihe

Ausgangslage

Zielsetzung

Konzept

Gestaltung

Umsetzung Kochbuchreihe

Umsetzung Vermarktung

Produktion

Papierwahl

Fedrigoni Woodstock Betulla FSC

90 g/m², 150 g/m², 300 g/m²

– Nachhaltig

Bindung

Softcover mit Fadenbindung

- Änderung!
- Beide Seiten werden gleich behandelt
- Die Teile können gleich durchgeblättert werden

Gibt es noch Fragen vor dem Fachgespräch?

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!