

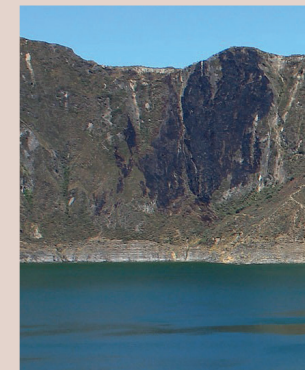
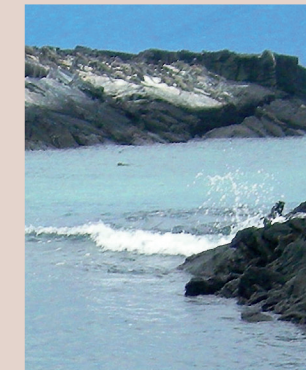
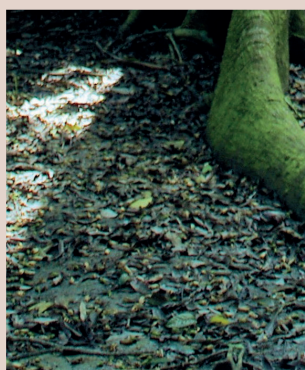
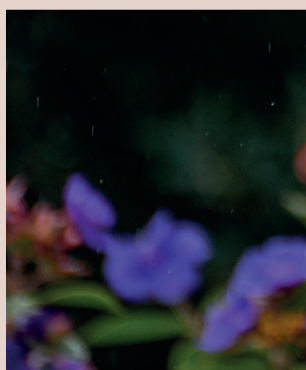
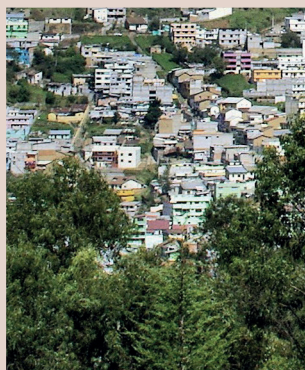
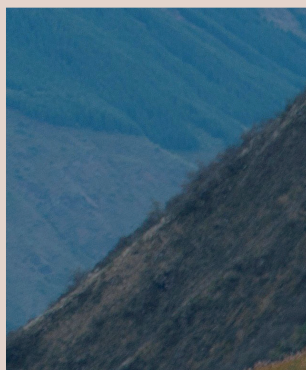
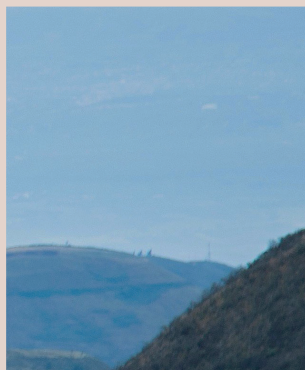
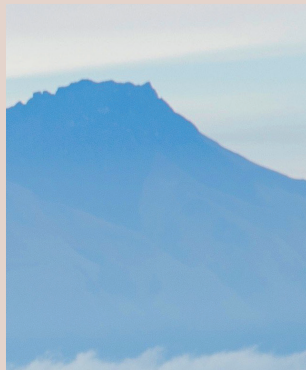
Dokumentation

*Delicijs
Irriba*

Projekt: Produktgestaltung
von: Jennifer Pietrzak
Fach: Gestaltung
Dozent: Diplom Designer Hubertus Adam



Inhalt



1. Aufgabenstellung
2. Zielgruppenanalyse und Anmutung
3. Kommunikationskonzept
4. Gestaltungskonzept | Ideensammlung
5. Gestaltungserklärung
 - 5.1. Gestaltungsraster
 - 5.2. Typografie
 - 5.3. Farbkonzept
 - 5.4. Bild-/Textkonzept
6. Beweisführung | Fazit
7. Quellen (Text, Abbildungen, etc.)

1 Aufgabenstellung



Entwicklung eines Markenprodukts

Ziel:

Entwicklung und Konzeption einer neuen Snack-Marke mit Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit und Zielgruppenorientierung. Es sollen umfassende Marketingstrategien und -ziele definiert und dokumentiert werden. Basierend auf den gewonnenen Marketing-Erkenntnissen soll eine Verpackungsserie sowie eine Plakatserie gestaltet werden.

Anforderungen:

- **Markenentwicklung:**
 - Entwicklung einer neuen Marke oder Eigenmarke unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten.
 - Zielgruppengerechte Ausrichtung der Marke mit klar definierten Marketingzielen und -strategien.
- **Verpackungsserie:**
 - Gestaltung einer Serie von mindestens drei Verpackungen.
 - Die Umverpackungen sollen nachhaltig und ansprechend für die Zielgruppe gestaltet sein.
- **Plakatserie:**
 - Erarbeitung einer Serie von mindestens drei Plakaten zur Bewerbung der neuen Marke.
 - Die Plakate können thematisch unter einem gemeinsamen Motto stehen, z.B. Sport, Kunst, Film, Musik, Länder.
 - Kreative und moderne Gestaltung, die die Zielgruppe anspricht.

Umfang:

Mindestens drei Verpackungen und drei Plakatmotive.

Gestaltung:

Die Designs sollten modern und zielgruppengerecht sein, wobei der Fokus auf Nachhaltigkeit liegt.

2. Zielgruppenanalyse und Anmutung

Zielgruppenanalyse

Hauptzielgruppenpersona:

Name: Sophie Müller

Alter: 35

Beruf: Managerin in einer großen Firma

Hobbies und Interessen:

- **Reisen:** Sophie liebt es, neue Länder und Kulturen zu entdecken.
- **Sport:** Sie hält sich gerne fit und probiert verschiedene Sportarten aus, von Yoga bis hin zu Tennis.
- **Freunde treffen:** Soziale Aktivitäten und Treffen mit Freunden sind ihr wichtig.
- **Social Media:** Sophie ist auf Plattformen wie Instagram und LinkedIn aktiv und teilt gerne ihre Erlebnisse.
- **Fotografie:** Sie hat ein Auge für Ästhetik und genießt es, Momente festzuhalten und zu teilen.

Medienkonsum:

- **Social Media:** Sophie verbringt viel Zeit auf sozialen Netzwerken, wo sie Inspirationen für ihren Lebensstil findet und sich über aktuelle Trends informiert.
- **Online:** Sie liest regelmäßig Nachrichten und Artikel auf verschiedenen Online-Portalen, besonders zu den Themen Nachhaltigkeit und Lifestyle.

Werte und Überzeugungen:

- **Nachhaltigkeit:** Sophie legt großen Wert darauf, umweltfreundliche Entscheidungen zu treffen.
- **Umweltbewusstsein:** Sie unterstützt Initiativen und Produkte, die der Umwelt zugutekommen.
- **Gesundheit:** Ein gesunder Lebensstil ist ihr wichtig, sowohl in Bezug auf Ernährung als auch körperliche Aktivität.
- **Qualitätsbewusstsein:** Sie bevorzugt hochwertige Produkte und Dienstleistungen, die Langlebigkeit und Exzellenz bieten.

Herausforderungen und Probleme:

Sophie möchte einen nachhaltigen Lebensstil führen, ohne auf den Komfort und Luxus, den sie gewohnt ist, verzichten zu müssen. Sie sucht ständig nach Produkten und Lösungen, die ihre Ansprüche an Nachhaltigkeit und Qualität erfüllen.



Anmutung

Produktname:

Delicia Arriba Pralinés

Produktkategorie:

Hochwertige, nachhaltige Schokolade

Beschreibung:

Die Delicia Arriba Pralinés sind eine exklusive Kollektion handgefertigter Pralinen, die speziell für umweltbewusste Genießer wie Sophie Müller kreiert wurden. Diese Pralinen vereinen luxuriösen Geschmack, hochwertige Zutaten und nachhaltige Verpackung.

Design:

Elegant und zeitlos, mit einer ansprechenden Mischung aus klassischen und modernen Elementen. Die Pralinen haben eine glatte, glänzende Oberfläche und sind in Rechtecken gestaltet. Jede Praline ist kunstvoll mit natürlichen Farbakzenten verziert, passend zur Sorte.

Zutaten:

Die Schokolade wird aus biologisch angebauten Kakaobohnen hergestellt, die fair gehandelt und nachhaltig angebaut wurden. Die Füllungen variieren von klassischen Ganaches und Nougats bis hin zu innovativen Kombinationen wie Lavendel-Honig und Meersalz-Karamell, die alle aus regionalen und ökologischen Zutaten bestehen.

Nachhaltigkeit:

Delicia Arriba legt großen Wert auf umweltfreundliche Produktion. Die Kakaobohnen stammen aus nachhaltigen Anbaugebieten, und die Verpackung besteht aus recyceltem Papier und biologisch abbaubaren Materialien. Jeder Kauf unterstützt Projekte zur Aufforstung und zur Unterstützung von Kakaobauern in Entwicklungsländern.

Verpackung:

Die Pralinen sind in einer simplen aber stielvollen nachhaltigen Verpackung. Das Papier wirkt hochwertig und robust, möglicherweise mit einer matten oder leicht texturierten Oberfläche, die sich angenehm anfühlt. Dies verstärkt den Eindruck von Exklusivität und Qualität.

Zielgruppe:

Delicia Arriba Pralinés richtet sich an Personen wie Sophie Müller, die hohe Ansprüche an Geschmack und Qualität haben, ohne ihre Prinzipien hinsichtlich Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein zu kompromittieren. Diese Personen schätzen die feinen Details der Produkte die sie konsumieren.



3. Kommunikationskonzept



Corporate Identity für Delicia Arriba

1. Unternehmensphilosophie:

Delicia Arriba steht für höchste Qualität, nachhaltige Produktion und unvergleichlichen Genuss. Unsere Philosophie basiert auf der Überzeugung, dass Schokolade mehr als nur ein Genussmittel ist – sie ist ein Erlebnis für alle Sinne, das mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail hergestellt wird.

2. Vision:

Unsere Vision ist es, Delicia Arriba als die führende Marke für Premium-Schokolade zu etablieren, die für ihre außergewöhnliche Qualität, Nachhaltigkeit und innovativen Geschmackserlebnisse weltweit anerkannt wird.

3. Mission:

Unsere Mission ist es, durch die Verwendung der besten Zutaten und traditionelle Herstellungsmethoden einzigartige Schokoladenprodukte zu kreieren, die unsere Kunden begeistern und gleichzeitig die Umwelt und die Kakaobauern unterstützen.

4. Werte:

- **Qualität:** Nur die besten Kakaobohnen und Zutaten finden den Weg in unsere Produkte.
- **Nachhaltigkeit:** Wir setzen auf umweltfreundliche und faire Beschaffungspraktiken, um eine nachhaltige Zukunft zu unterstützen.
- **Handwerkskunst:** Jede unserer Schokoladen wird mit größter Sorgfalt und nach traditionellen Methoden hergestellt.
- **Innovation:** Wir streben stets danach, neue Geschmackserlebnisse zu schaffen und unsere Produkte kontinuierlich zu verbessern.
- **Transparenz:** Offenheit und Ehrlichkeit gegenüber unseren Kunden, Partnern und der Umwelt sind uns wichtig.

5. Markenpersönlichkeit:

- **Exklusiv:** Delicia Arriba steht für luxuriösen Genuss und außergewöhnliche Qualität.
- **Authentisch:** Unsere Schokoladen sind handgefertigt und spiegeln echte Handwerkskunst wider.
- **Modern:** Trotz unserer traditionellen Methoden sind wir stets am Puls der Zeit und innovativ.
- **Nachhaltig:** Unser Engagement für die Umwelt und faire Handelspraktiken ist tief in unserer Marke verwurzelt.
- **Eleganz:** Unsere Produkte und Verpackungen strahlen Stil und Raffinesse aus.

Ist-Analyse

1. Unternehmensübersicht:

Delicia Arriba ist eine Premium-Schokoladenmarke, die sich auf hochwertige Zutaten und exquisite Geschmacksrichtungen spezialisiert hat. Die Marke betont Qualität, Nachhaltigkeit und exklusive Rezepturen, um anspruchsvolle Schokoladenliebhaber anzusprechen.

2. Wettbewerbsumfeld:

Delicia Arriba operiert in einem umkämpften Markt für Premium-Schokolade, der von mehreren etablierten Marken dominiert wird. Hauptkonkurrenten umfassen:

- **Lindt & Sprüngli:** Bekannt für seine breite Palette an Premium-Schokoladenprodukten, stark in Qualität und Innovation.
- **Godiva:** Beliebte Marke für luxuriöse belgische Schokolade und Pralinen, bekannt für ihre hochwertigen Geschenkartikel.
- **Ghirardelli:** Besonders in den USA stark vertreten, bietet hochwertige Schokoladen und Backzutaten.
- **Ferrero Rocher:** Bekannt für seine Pralinen, besonders stark in Europa und Asien.
- **Valrhona:** Spezialisiert auf hochwertige und professionelle Schokoladenprodukte, oft von Konditoren und Gourmet-Köchen verwendet.
- **Michel Cluizel:** Französischer Premium-Schokoladenhersteller, bekannt für seine handwerkliche Qualität und edlen Zutaten.

3. Marktpositionierung:

Delicia Arriba positioniert sich als exklusive Premium-Schokoladenmarke mit einem starken Fokus auf nachhaltige Beschaffung, handwerkliche Herstellung und außergewöhnliche Geschmacksrichtungen. Die Marke richtet sich an anspruchsvolle Kunden, die bereit sind, für hohe Qualität und ethische Produktionspraktiken zu zahlen.

4. SWOT - Analyse:

Stärken (Strengths)

- Hochwertige Produkte: Premium-Qualität und feiner Geschmack.
- Innovationsfähigkeit: neue und innovative Produkte.
- Nachhaltigkeit: Nachhaltige Beschaffung und Produktionsprozesse, was das Markenimage stärkt.

Schwächen (Weaknesses)

- Hohe Preise: teurer als viele Konkurrenzprodukte, was preissensible Kunden abschrecken könnte.
- Komplexe Lieferkette: Die Beschaffung hochwertiger Zutaten und die Einhaltung von Nachhaltigkeitsstandards kann komplex und kostenintensiv sein.

Chancen (Opportunities)

- Wachsender Premium-Schokoladenmarkt: Der Trend zu hochwertigen und handwerklich hergestellten Lebensmitteln bietet Potenzial für weiteres Wachstum.
- Gesundheitsbewusste Verbraucher: Produktpalette um gesündere Alternativen erweitern, wie z.B. Schokolade mit hohem Kakaoanteil und wenig Zucker.
- Expansion in neue Märkte: Es gibt noch viele unerschlossene Märkte, insbesondere in Schwellenländern, wo die Nachfrage nach Premiumprodukten wächst.
- E-Commerce: Der zunehmende Online-Handel bietet Möglichkeiten, direkt an Verbraucher zu verkaufen und neue Zielgruppen zu erreichen.

Bedrohungen (Threats)

- Starker Wettbewerb: Der Markt für Schokolade ist hart umkämpft, mit vielen etablierten Marken und neuen Wettbewerbern, die um Marktanteile kämpfen.
- Veränderung der Verbraucherpräferenzen: Änderungen im Geschmack und in den Ernährungsgewohnheiten der Verbraucher könnten sich negativ auf die Nachfrage nach traditionellen Schokoladenprodukten auswirken.

6. Strategische Empfehlungen:

Nachhaltigkeit kommunizieren:

Verstärkte Kommunikation der nachhaltigen und fairen Beschaffungspraktiken, um umweltbewusste Kunden zu gewinnen.

Produktinnovation:

Regelmäßige Einführung neuer Geschmacksrichtungen und limitierter Editionen, um das Interesse der Kunden zu wecken und die Marke relevant zu halten.

Digitale Präsenz ausbauen:

Investitionen in Online-Marketing, E-Commerce und Social Media, um eine breitere Zielgruppe zu erreichen und die Kundenbindung zu stärken.

Markenbekanntheit erhöhen:

Teilnahme an Schokoladenmessen, Gourmet-Events und Verkostungen, um die Bekanntheit der Marke zu steigern.

Erweiterung der Vertriebskanäle:

Aufbau von Partnerschaften mit Premium-Einzelhändlern und Feinkostläden, um die Verfügbarkeit der Produkte zu verbessern.

Erfolgskontrolle

1. Markenbekanntheit und -wahrnehmung:

Umfragen und Marktforschung:

Regelmäßige Umfragen zur Markenbekanntheit und Wahrnehmung der Marke Delicia Arriba bei verschiedenen Zielgruppen.

Social Media Monitoring:

Analyse von Erwähnungen, Hashtags und Markenwahrnehmungen auf Social Media Plattformen.

PR-Erwähnungen:

Überwachung von Berichten und Erwähnungen in Medien und Presse, um die Sichtbarkeit und Wahrnehmung der Marke zu bewerten.

2. Verkaufszahlen und Marktanteil:

Umsatzanalyse:

Monatliche und quartalsweise Überprüfung der Verkaufszahlen für jede Produktlinie.

Marktanteilsanalyse:

Vergleich der Verkaufszahlen mit den Wettbewerbern, um den Marktanteil zu ermitteln.

Verkaufsprognosen:

Überprüfung der Abweichungen zwischen geplanten und tatsächlichen Verkaufszahlen, um die Effektivität der Vertriebsstrategien zu bewerten.

3. Kundenzufriedenheit und -bindung:

Kundenfeedback: Sammlung und Auswertung von Kundenbewertungen und -meinungen über verschiedene Kanäle wie Website, Social Media und direkte Kundenanfragen.

Net Promoter Score (NPS): Messung der Kundenloyalität und -zufriedenheit durch regelmäßige NPS-Umfragen.

Wiederkaufrate: Analyse der Häufigkeit, mit der Kunden wiederholte Käufe tätigen.

4. Online-Performance:

Website-Analytics:

Überwachung von Kennzahlen wie Seitenaufrufe, Verweildauer, Absprungrate und Konversionsraten auf der Unternehmenswebsite.

E-Commerce-Verkäufe:

Analyse der Online-Verkäufe, einschließlich der durchschnittlichen Bestellwerte und der erfolgreichsten Produkte.

SEO und SEM:

Überwachung der Sichtbarkeit und Leistung in Suchmaschinen durch SEO- und SEM-Kampagnen.

5. Nachhaltigkeitsziele:

Nachhaltigkeitsberichte: Regelmäßige Erstellung und Veröffentlichung von Berichten zu den Fortschritten in Bezug auf nachhaltige Beschaffung, Umweltauswirkungen und soziale Verantwortung.

Zertifizierungen und Standards: Überprüfung und Aufrechterhaltung von Zertifizierungen wie Fair Trade, Rainforest Alliance oder anderen relevanten Nachhaltigkeitsstandards.

4. Gestaltungskonzept

Erste Gedanken zum Projekt



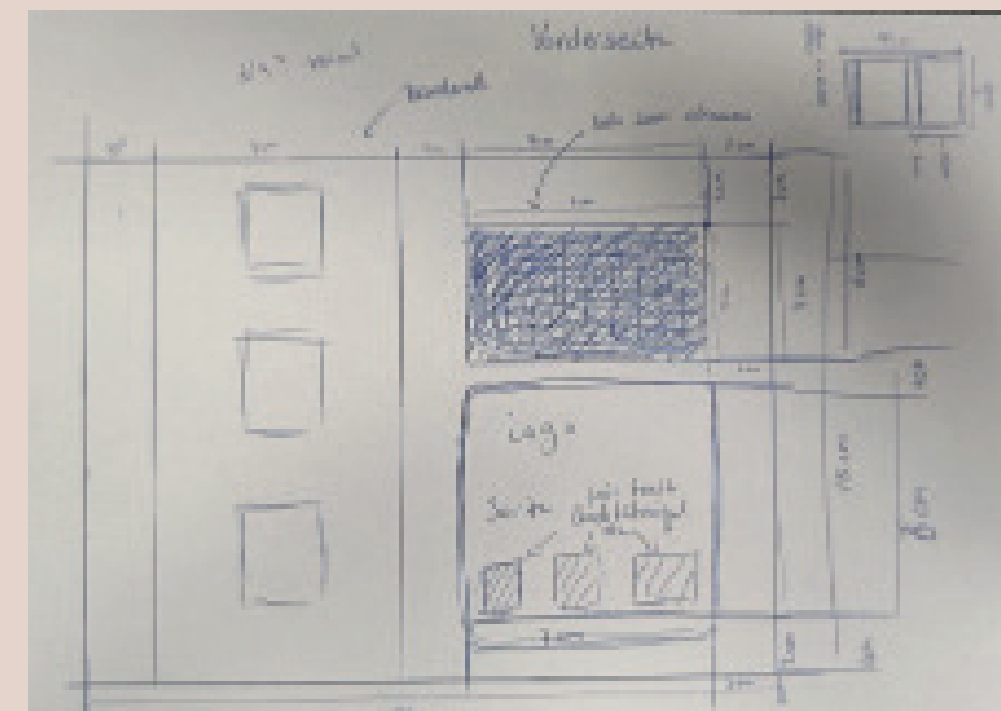
Inspiration: Ecuador



Erste mögliche Umsetzung des Produktes



Die Maße und Gedanken zum Produkt



5. Gestaltungserklärung



Gestaltungsraster



Die Banderole ist dem Stoffmuster aus Ecuador nachempfunden. Die sich wiederholenden Elemente zeigen je einen Abschnitt des Landes. Das Rot ist der Steppe in Ecuador nachempfunden, sowie den Lamas, die dort leben. Das Grün kommt aus dem Dschungel zusammen mit dem Kakadu. Das Blau kommt von den Galapagos Inseln und den Schildkröten, die dort leben.





Im oberen Teil der Etikette ist das Logo zu sehen. Direkt da drunter links wird die Sorte beschrieben und rechts daneben ist eine Illustration mit der Hauptzutat zu sehen. Links in der Ecke ist das Zertifikat des Fairtrade zu sehen.



Das Etikett im Inneren der Verpackung hat links oben das Logo und direkt da drunter die Beschreibung der Sorte, sowie die Illustration der Hauptzutat. Die rechte Spalte hat einen Teil der Banderole aufgegriffen und da drunter wird in einem kurzen Text die Herstellung der Pralinen beschrieben.



Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Haselnüsse, Mandeln, Butterreinfett, Walnüsse, Milchzucker, Glukosesirup, Magermilchpulver, Traubenzucker, Kondensmilch, Marc de Champagne, Iverzucker, Emulator, Alkohol, Palmöl, Kakaokerne, Eiklar, Salz, fettarmes Kakaopulver, Zitronensaftkonzentrat, Feuchtheilmittel, Überzugmittel, Vanilleextrakt, natürlichen Vanillearoma.

Nährwertinformationen pro 100g

Energie	2358 kJ / 565 kcal
Fett	36 g
- davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	50 g
- davon Zucker	47 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,28 g



Haltbar bis: 02.04.1994

Bitte kühlen und trocken lagern

A75865745D e 200 g

Im oberen Teil der Etikette ist das Logo zu sehen. Direkt da drunter rechts wird die Sorte beschrieben und links daneben ist eine Illustration mit der Hauptzutat zu sehen. Im Kasten da drunter ist einmal die Auflistung aller Zutaten, wie die Nährstofftabelle zu sehen. Da drunter ist der Barcode und rechts daneben das Haltbarkeitsdatum wie ein Hinweis darauf wie mit dem Produkt umgegangen werden soll.



Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Haselnüsse, Mandeln, Butterreinfett, Walnüsse, Milchzucker, Glukosesirup, Magermilchpulver, Traubenzucker, Kondensmilch, Marc de Champagne, Iverzucker, Emulator, Alkohol, Palmöl, Kakaokerne, Eiklar, Salz, fettarmes Kakaopulver, Zitronensaftkonzentrat, Feuchtheilmittel, Überzugmittel, Vanilleextrakt, natürlichen Vanillearoma.

Nährwertinformationen pro 100g

Energie	2358 kJ / 565 kcal
Fett	36 g
- davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	50 g
- davon Zucker	47 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,28 g



Haltbar bis: 02.04.1994

Bitte kühlen und trocken lagern

A75865745D e 200 g



Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Haselnüsse, Mandeln, Butterreinfett, Walnüsse, Milchzucker, Glukosesirup, Magermilchpulver, Traubenzucker, Kondensmilch, Marc de Champagne, Iverzucker, Emulator, Alkohol, Palmöl, Kakaokerne, Eiklar, Salz, fettarmes Kakaopulver, Zitronensaftkonzentrat, Feuchtheilmittel, Überzugmittel, Vanilleextrakt, natürlichen Vanillearoma.

Nährwertinformationen pro 100g

Energie	2358 kJ / 565 kcal
Fett	36 g
- davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	50 g
- davon Zucker	47 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,28 g



Haltbar bis: 02.04.1994

Bitte kühlen und trocken lagern

A75865745D e 200 g

Typografie

*Delici
Arriba*

„**Künstler Script**“ ist eine dekorative Schreibschrift, die häufig für elegante, stilvolle und formale Designs verwendet wird. Die Schriftart hat ihren Ursprung in der kalligrafischen Tradition und zeichnet sich durch geschwungene, handgeschriebene Buchstabenformen aus. Hier sind einige Details zur Typografie und Geschichte der „Künstler Script“:

Entstehung und Geschichte:

Die „Künstler Script“ wurde im Jahr 1902 von der deutschen Schriftgießerei D. Stempel AG entworfen. Sie wurde von dem Typografen und Schriftgestalter Hans Bohn kreiert. Die Schriftart reflektiert den Jugendstil, der um die Jahrhundertwende populär war und sich durch organische, fließende Formen und dekorative Elemente auszeichnet.

Design und Stilmerkmale:

- **Buchstabenformen:** Die Schriftart hat geschwungene, elegante Linien, die an handgeschriebene Kalligrafie erinnern. Die Großbuchstaben sind oft reich verziert und können Initialen in handgeschriebenen Briefen oder Einladungen ähneln.
- **Strichstärke:** Die Strichstärke variiert innerhalb der Buchstaben, was zu einem dynamischen und lebendigen Erscheinungsbild führt. Diese Variation trägt zur kalligrafischen Anmutung bei.
- **Ligaturen:** Die Schriftart beinhaltet oft Ligaturen, also kombinierte Buchstabenpaare, die nahtlos miteinander verbunden sind und den Schreibfluss imitieren.

Verwendung:

„Künstler Script“ wird häufig in Bereichen verwendet, die eine elegante und luxuriöse Ästhetik erfordern, wie z.B. in Hochzeitskarten, formalen Einladungen, Logos für Luxusmarken und anderen anspruchsvollen Drucksachen. Wegen ihrer dekorativen Natur ist sie weniger geeignet für Fließtexte oder längere Lesetexte und wird eher für Überschriften, Titel und dekorative Elemente eingesetzt.

Caladea

Die Schriftart „**Caladea**“ ist eine serifenlose Schriftart, die für eine klare Lesbarkeit und Eleganz bekannt ist. Hier sind einige spezifische Merkmale und Eigenschaften der „Caladea“-Typografie:

Typografie der „Caladea“

Serifenschrift:

Caladea ist eine Serifenschrift, was bedeutet, dass sie kleine Linien oder Verzierungen an den Enden der Buchstabenstriche hat. Diese Merkmale verleihen der Schriftart einen klassischen und eleganten Look, der häufig in Büchern, Zeitschriften und anderen Printmedien verwendet wird.

Design und Stil:

Caladea ist bekannt für ihre ausgewogene Proportionen und Klarheit. Sie kombiniert traditionelle serifenbasierte Typografie mit moderner Anmutung. Die Buchstabenformen sind gut lesbar und eignen sich daher für längere Textpassagen.

Anwendung:

Aufgrund ihrer Klarheit und Eleganz ist Caladea vielseitig einsetzbar, sowohl für Fließtexte als auch für Überschriften. Sie eignet sich besonders gut für formelle Dokumente, Bücher, akademische Texte und andere Anwendungen, bei denen Lesbarkeit und Seriosität im Vordergrund stehen.

Farbkonzept

Die Zartbitter-Sorte



Hex: #8d143f
CMYK: 28% Cyan, 100% Magenta, 48% Yellow, 32% Key
Beschreibung: Ein tiefes, intensives Dunkelrot. Diese Farbe vermittelt Eleganz und Luxus und könnte sehr gut auf einer edlen Schokoladenverpackung wirken.

Hex: #c41057
CMYK: 16% Cyan, 100% Magenta, 41% Yellow, 6% Key
Beschreibung: Ein kräftiges, lebendiges Pink. Diese Farbe wirkt dynamisch und auffällig und könnte Akzente setzen, die Aufmerksamkeit erregen.

Hex: #309098
CMYK: 76% Cyan, 23% Magenta, 38% Yellow, 6% Key
Beschreibung: Ein ruhiges, kühles Blaugrün. Diese Farbe vermittelt Frische und Stabilität, passend für natürliche und nachhaltige Produkte.

Hex: #f8ceaa
CMYK: 2% Cyan, 24% Magenta, 36% Yellow, 0% Key
Beschreibung: Ein weiches, warmes Beige. Diese Farbe wirkt freundlich und einladend und eignet sich gut als Hintergrund- oder Akzentfarbe.

Hex: #ec653a
CMYK: 0% Cyan, 71% Magenta, 79% Yellow, 0% Key
Beschreibung: Ein leuchtendes, warmes Orange. Diese Farbe ist energetisch und ansprechend, ideal, um Aufmerksamkeit zu erregen und Wärme zu vermitteln.

Hex: #ef9fc4
CMYK: 2% Cyan, 49% Magenta, 1% Yellow, 0% Key
Beschreibung: Ein zartes, pastelliges Rosa. Diese Farbe wirkt feminin und sanft und könnte subtile, romantische Akzente setzen.

Die Mango-Sorte



Hex: #02662d
CMYK: 85% Cyan, 36% Magenta, 98% Yellow, 31% Key
Beschreibung: Ein tiefes, sattes Grün. Diese Farbe vermittelt ein starkes Gefühl von Natürlichkeit und Frische, was perfekt zu einer Mango-Schokoladen-Sorte passt. Das Grün könnte die Verbindung zur Natur und zur Frische der Mango unterstreichen.

Hex: #aed082
CMYK: 39% Cyan, 0% Magenta, 61% Yellow, 0% Key
Beschreibung: Ein sanftes, pastelliges Grün. Diese Farbe strahlt Ruhe und Natürlichkeit aus und könnte verwendet werden, um die Frische und den natürlichen Ursprung der Zutaten zu betonen.

Hex: #d2d84d
CMYK: 25% Cyan, 2% Magenta, 80% Yellow, 0% Key
Beschreibung: Ein lebendiges, helles Gelbgrün. Diese Farbe vermittelt Lebendigkeit und Frische und könnte die Fruchtigkeit der Mango hervorheben. Sie wirkt ansprechend und energiegeladen, passend zu einer tropischen Fruchtsorte.

Hex: #d85f46
CMYK: 11% Cyan, 73% Magenta, 72% Yellow, 2% Key
Beschreibung: Ein kräftiges, warmes Rot-Orange. Diese Farbe bringt Energie und Wärme in das Design und könnte die süße, fruchtige Seite der Mango betonen. Sie wirkt einladend und appetitlich.

Die Kaffee-Sorte



Hex: #232c45
CMYK: 85% Cyan, 70% Magenta, 56% Yellow, 79% Key
Beschreibung: Ein tiefes, dunkles Blau. Diese Farbe vermittelt ein Gefühl von Tiefe und Raffinesse, was gut zu einer Kaffee-Schokoladensorte passt. Es strahlt Ruhe und Qualität aus und könnte die Premium-Qualität des Produkts unterstreichen.

Hex: #677bab
CMYK: 40% Cyan, 28% Magenta, 0% Yellow, 33% Key
Beschreibung: Ein mittleres Blau. Diese Farbe wirkt beruhigend und vertrauenswürdig und könnte die Verbindung zu den entspannenden und genussvollen Aspekten von Kaffee und Schokolade herstellen.

Hex: #a5c0e3
CMYK: 32% Cyan, 18% Magenta, 0% Yellow, 11% Key
Beschreibung: Ein helles, klares Blau. Diese Farbe vermittelt Frische und Leichtigkeit und könnte als Akzentfarbe verwendet werden, um die Verpackung moderner und ansprechender zu gestalten.

Hex: #7a9594
CMYK: 50% Cyan, 30% Magenta, 36% Yellow, 17% Key
Beschreibung: Ein gedecktes Blaugrün. Diese Farbe wirkt beruhigend und natürlich und könnte die Verbindung zu den natürlichen Zutaten der Schokolade und dem Kaffee betonen.

Hex: #add4c9
CMYK: 21% Cyan, 0% Magenta, 13% Yellow, 17% Key
Beschreibung: Ein weiches, pastelliges Mintgrün. Diese Farbe vermittelt Frische und Natürlichkeit und könnte die subtilen Aromen von Kaffee und Schokolade unterstreichen.

Hex: #e9edf6
CMYK: 5% Cyan, 2% Magenta, 0% Yellow, 4% Key
Beschreibung: Ein sehr helles, fast weißes Blau. Diese Farbe wirkt sauber und modern und kann als Hintergrund- oder Kontrastfarbe verwendet werden, um die anderen Farben hervorzuheben und das Design zu beleben.

Bild- und Textkonzept

Bildkonzept:

- Zielgruppenansprache: Die Zielgruppe soll sich von dem Aussehen und der Farbwahl angesprochen fühlen. Die Nachhaltigkeit steht hierbei im Vordergrund.
- Bildsprache: Die Grafiken sind an der Inspiration Ecuador angelehnt. Die Banderole imitiert Stoffmuster die aus der Region kommen. Verwendung von klaren, hellen und natürlichen Farben soll Frische und Natürlichkeit vermitteln.
- Ästhetik: Einheitliche Farbtöne, die die Markenfarben ergänzen und ein harmonisches Gesamtbild schaffen. Zudem soll es Minimalistisch und modern sein.

Textkonzept:

- Sprache und Tonalität: Die Sprache spiegelt die Werte der Marke (Nachhaltigkeit, Qualität, Genuss) wider und soll die Zielgruppe direkt ansprechen.
- Inhaltliche Schwerpunkte: Der Inhalt gibt dem Leser lust sich noch weiter mit dem Produkt auseinander zu setzen.
- Formatierung: Der geschwungene Schriftzug soll der Zielgruppe vermitteln, dass es sich bei der Schokolade um ein edeles Produkt handelt.



6. Beweisführung



AIDA Analyse

1. Attention (Aufmerksamkeit):

Verpackungsdesign:

- **Mango:** Lebendige Farben wie ein tiefes Grün (#02662d), ein sanftes Grün (#aed082), ein helles Gelbgrün (#d2d84d) und ein kräftiges Rot-Orange (#d85f46) ziehen sofort die Aufmerksamkeit auf sich und signalisieren Frische und Fruchtigkeit.
- **Kaffee:** Die tiefen, beruhigenden Farbtöne wie dunkles Blau (#232c45), mittleres Blau (#677bab), und helleres Blau (#a5c0e3) strahlen Raffinesse und Qualität aus.
- **Zartbitter:** Elegante und intensive Farben wie tiefes Dunkelrot (#8d143f), kräftiges Pink (#c41057), kühles Blaugrün (#309098), und warmes Beige (#f8ceaa) erzeugen eine edle und ansprechende Verpackung.

Markenname und Logo: Ein einprägsamer Markenname und ein stilvolles Logo, das einheitlich auf allen Sorten verwendet wird, schafft Wiedererkennungswert.

Positionierung im Regal: Strategische Platzierung auf Augenhöhe, in gut beleuchteten Bereichen und in der Nähe von anderen Premium-Produkten erhöht die Sichtbarkeit.

2. Interest (Interesse):

Produktbeschreibung:

- **Mango:** Hervorhebung der exotischen Zutaten und des fruchtigen Geschmacks. Begriffe wie "tropische Frische", "natürlich und lecker" können Interesse wecken.
- **Kaffee:** Betonung auf die hochwertige Arabica-Kaffeezutat und den intensiven Geschmack. Begriffe wie "hochwertiger Arabica-Kaffee", "reich und aromatisch" erzeugen Neugier.
- **Zartbitter:** Fokussierung auf die hohe Kakaoqualität und den intensiven Geschmack. Begriffe wie "edelbitter", "hochwertiger Kakao" und "feine Textur" sprechen Genießer an.

Verkostungsnotizen: Detaillierte Beschreibungen der Geschmacksprofile jeder Sorte, um das Interesse an einem vielseitigen Genusslebnis zu wecken.

3. Desire (Verlangen):

Hochwertige Bilder: Ansprechende Bilder der Schokolade und der Hauptzutaten (Mango, Kaffee, Kakao) erzeugen ein Verlangen, das Produkt zu probieren.

Nachhaltigkeit: Betonung auf nachhaltige Praktiken (z.B. umweltfreundliche Verpackung, fairer Handel) steigert das Verlangen bei umweltbewussten Verbrauchern.

4. Action (Handlung):

Einfache Verfügbarkeit: Die Produkte sollten leicht verfügbar sein, sowohl in physischen Geschäften als auch online. Verfügbarkeit auf Plattformen wie Amazon, lokalen Supermärkten und auf der eigenen Website des Herstellers erleichtert den Kaufprozess.

Promotionen und Rabatte: Zeitlich begrenzte Angebote, Coupons oder Rabatte beim Kauf mehrerer Artikel können den Anreiz zum sofortigen Kauf erhöhen.

Kundenbewertungen und Empfehlungen: Positive Kundenbewertungen und Empfehlungen von Influencern oder bekannten Persönlichkeiten können das Vertrauen stärken und die Kaufentscheidung erleichtern.

Proben und Verkostungen: Kostenlose Proben in Geschäften oder bei Veranstaltungen können die Hemmschwelle zum ersten Kauf senken und die Kunden dazu ermutigen, die Schokolade auszuprobieren.



7. Quellen



Titelseite:

- Bild: <https://pixabay.com/de/photos/lama-ecuador-cotopaxi-91978/>

Seite 2:

- <https://pixabay.com/de/photos/carchi-ecuador-anden-natur-drau%C3%9Fen-7890573/>
- <https://pixabay.com/de/photos/ecuador-unber%C3%BChrter-wald-baum-1037212/>
- <https://pixabay.com/de/photos/ecuador-quito-vulkan-aktiver-vulkan-1423059/>
- <https://pixabay.com/de/photos/ara-papagei-vogel-cacatua-kakadu-6488472/>

Seite 3:

- <https://pxhere.com/de/photo/1407426>
- <https://pixabay.com/de/photos/lamas-tier-s%C3%A4ugetier-anden-wolle-83780/>
- <https://pixabay.com/de/photos/meer-l%C3%B6we-siegel-ecuador-insel-21793/>

Seite 7:

- <https://pixabay.com/de/photos/frau-brille-business-frau-fachmann-1254454/>

Seite 9:

- <https://pixabay.com/de/photos/ecuador-guyayaquil-schoten-917099/>

Seite 17:

- Foto: Jennifer Pietrzak

Seite 18:

- <https://llamadollies.com/cdn/shop/products/backponchosScreenshot2022-10-31101302.jpg?v=1670425813>
- <https://www.pinterest.de/pin/441071357225997515/>

Seite 19:

- <https://pixabay.com/de/photos/ecuador-quito-vulkan-aktiver-vulkan-1423059/>
- <https://pixabay.com/de/photos/ecuador-landschaft-sonnenaufgang-2380690/>
- Bild: <https://pixabay.com/de/photos/lama-ecuador-cotopaxi-91978/>
- <https://pixabay.com/de/photos/ara-papagei-vogel-cacatua-kakadu-6488472/>
- <https://pixabay.com/de/photos/wald-dschungel-tropisch-gr%C3%BCn-natur-6761846/>
- <https://pixabay.com/de/photos/ecuador-guyayaquil-schoten-917099/>

Seite 20:

- Foto: Jennifer Pietrzak

Seite 21:

- Foto: Jennifer Pietrzak
- Foto: Jennifer Pietrzak

Seite 24:

- https://img.freepik.com/free-vector/collection-realistic-chocolate-bars_23-2147801421.jpg?t=st=1719518969~exp=1719522569~hmac=cd47e6ec951269c5892cc01ba9b7bbde080bed20eb1d4e2dd2c73e4f19cdbda9&w=740
- https://img.freepik.com/free-vector/flat-simple-orange-mango-background_23-2148186183.jpg?w=740&t=st=1719518659~exp=1719519259~hmac=30869712a226de08a8843ccbb85334d21a1e2dff32e87e544fbd85042301bc9d
- https://www.freepik.com/free-vector/hand-drawn-coffee-beans-bag_16263593.htm

Seite 25:

- https://img.freepik.com/free-vector/collection-realistic-chocolate-bars_23-2147801421.jpg?t=st=1719518969~exp=1719522569~hmac=cd47e6ec951269c5892cc01ba9b7bbde080bed20eb1d4e2dd2c73e4f19cdbda9&w=740
- https://img.freepik.com/free-vector/flat-simple-orange-mango-background_23-2148186183.jpg?w=740&t=st=1719518659~exp=1719519259~hmac=30869712a226de08a8843ccbb85334d21a1e2dff32e87e544fbd85042301bc9d
- https://www.freepik.com/free-vector/hand-drawn-coffee-beans-bag_16263593.htm

Seite 26:

- https://img.freepik.com/free-vector/collection-realistic-chocolate-bars_23-2147801421.jpg?t=st=1719518969~exp=1719522569~hmac=cd47e6ec951269c5892cc01ba9b7bbde080bed20eb1d4e2dd2c73e4f19cdbda9&w=740

Seite 27:

- https://img.freepik.com/free-vector/flat-simple-orange-mango-background_23-2148186183.jpg?w=740&t=st=1719518659~exp=1719519259~hmac=30869712a226de08a8843ccbb85334d21a1e2dff32e87e544fbd85042301bc9d
- https://www.freepik.com/free-vector/hand-drawn-coffee-beans-bag_16263593.htm

Seite: 33:

- <https://pixabay.com/de/photos/ara-papagei-vogel-cacatua-kakadu-6488472/>

Seite 37:

- <https://pxhere.com/de/photo/1407426>

Illustrationen:

- Alle Illustrationen wurden von Jennifer Pietrzak gefertigt