

Presentació Pública

Màster Universitari en Aplicacions Multimèdia

Itinerari Professionalitzador



“Catalunya, de l’hort a l’olla”

Conceptualització, disseny i promoció d'una web de gastronomia catalana

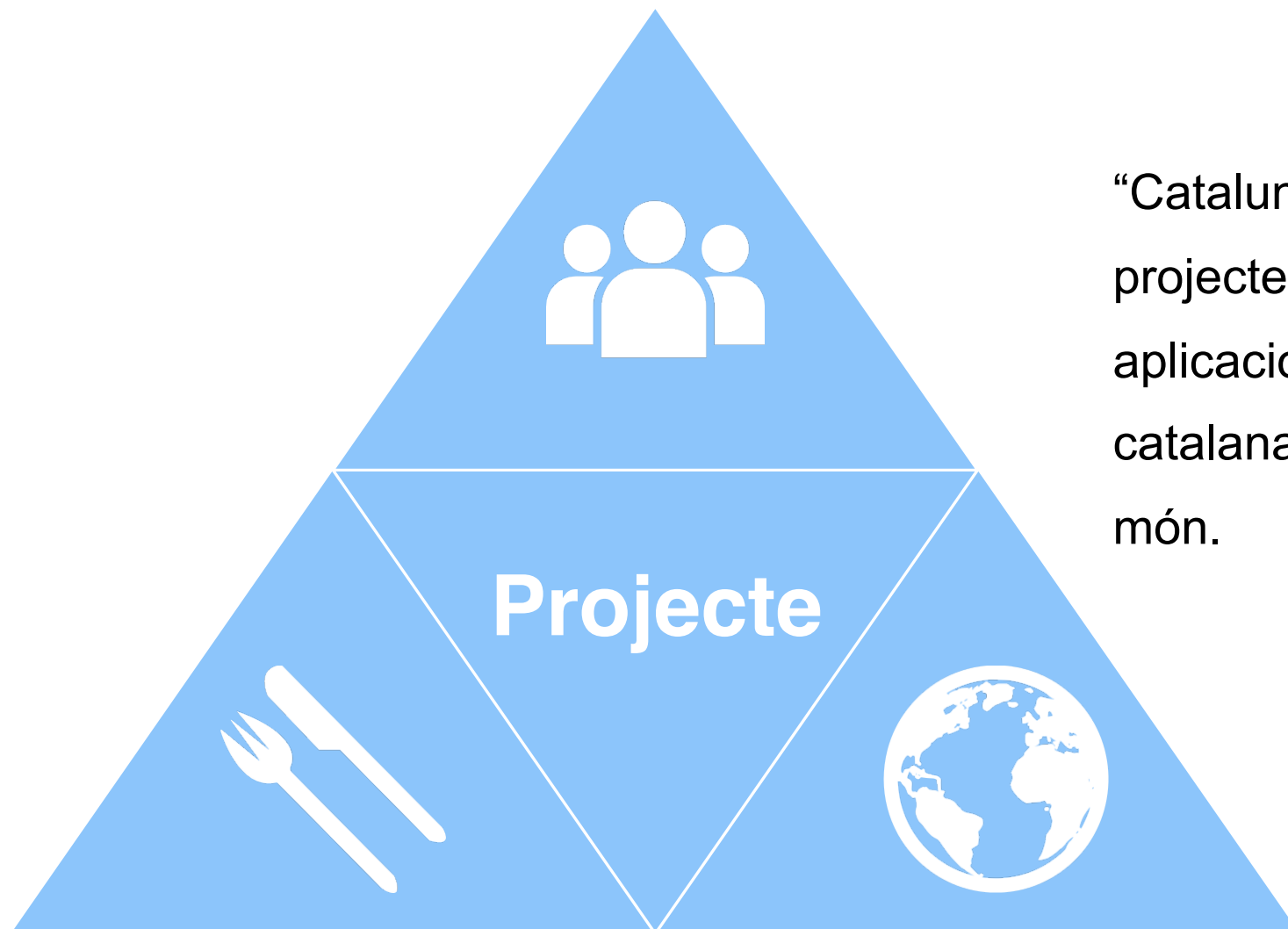
Autor: Sílvia Coronado Trullols

Professor: David García Solórzano, Laura Porta Simó

Consultor: Sergio Schvarstein Liuboschetz

12 de juny 2017

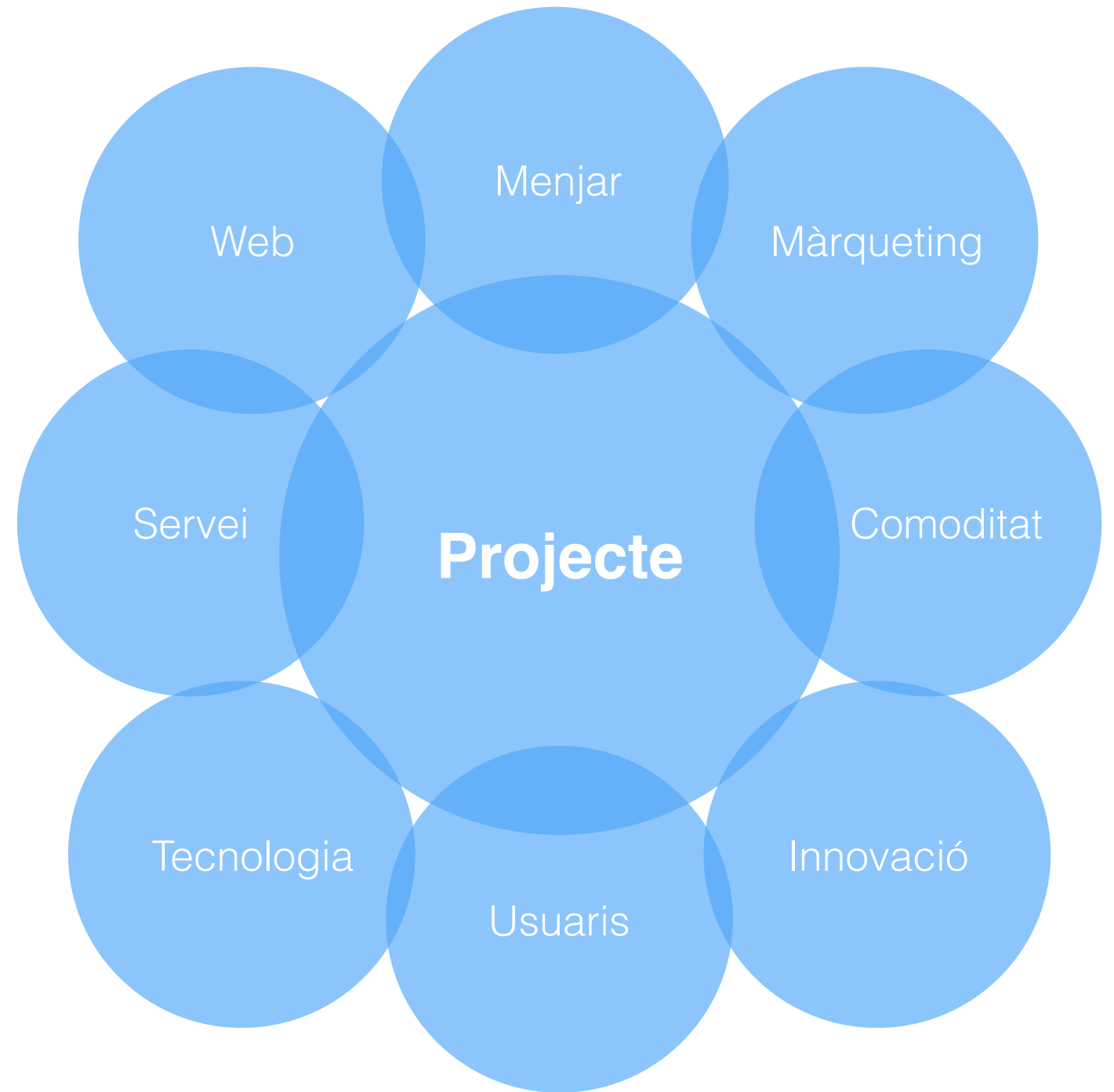
Què és “Catalunya, de l’hort a l’olla”?



“Catalunya, de l’hort a l’olla” és el nom d’un projecte que vol apropar, a través d’una aplicació web, els productes de la dieta catalana i les seves receptes a gent de tot el món.

Què és “Catalunya, de l’hort a l’olla”?

Per aconseguir-ho, combina accions com el servei, la innovació i la tecnologia, per a oferir als usuaris una web que sigui còmoda i que apropi la cultura catalana en forma de menjar en tots els punts que s’oferti.



Públic objectiu i perfils d'usuari

Qui farà servir aquesta interfície?

Què utilitzen per a dur a terme el que fan?

USUARI

Per a què la farà servir?

Quines són les seves motivacions?

Públic objectiu i perfils d'usuari

Luis



Edat: 26 anys
Feina: Dissenyador gràfic
Família: Solter sense fills
País de residència: Alemanya

Interessos

Li agrada viatjar, l'art i la cuina.

Biografia

En Luis és un noi de 26 anys de Barcelona que ha viscut 2 anys a Londres i actualment, porta 2 anys a Berlin desenvolupant la seva carrera professional.

En el seu temps lliure, el Luis viatja i va a exposicions d'art i fotografia.

Una de les seves passions es cuinar pels seus i gaudeix molt provant diferents cuines.

Coneixements tecnològics

Treballa en el món de la tecnologia i disposa de tots els possibles dispositius tecnològics actuals.

Prioritats

Una de les seves frustracions és quan es troba fora de casa seva a Barcelona i no disposa dels productes de la dieta catalana per fer els seus plats. Principalment, anyora un bon pa amb tomàquet i l'oli natural.

Públic objectiu i perfils d'usuari

Claire



Edat: 54 anys
Feina: Mestra
Família: Casada amb un fill
País de residència: Regne Unit

Interessos

A la Claire li encanta anar al teatre i fer esport. Un dels seus objectius és fer un parell de maratons a l'any. A la Claire li encanta la cuina des de petita i té debilitat per un bon vi i oli català.

Biografia

La Claire és una dona de 54 anys que ha viscut tota la vida a Brighton. És mestra i està casada i té un fill. En el seu temps lliure la Claire s'entrena per poder fer maratons i li encanta cuinar per al seu fill quan ve de la Universitat.

Coneixements tecnològics

El seu coneixement tecnològic és mitjà-baix. Tot i que té mòbil i ordinador no es considera una gran apassionada de la tecnologia.

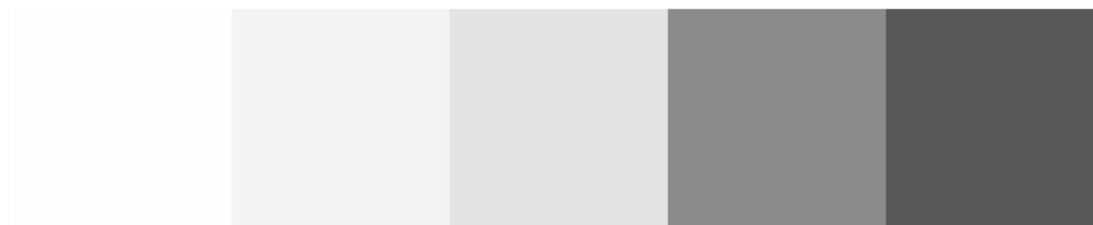
Prioritats

La Claire té molt clar que una de les seves prioritats és tenir sempre algun producte de la dieta mediterrànea a casa. Un dels problemes principals que té és que és difícil trobar productes tan específics i a bon preu.

“Producte i disseny”

Paleta de colors i tipogràfica

Colors verdosos i blancs per recordar al camp, la natura, el producte mediterrani...



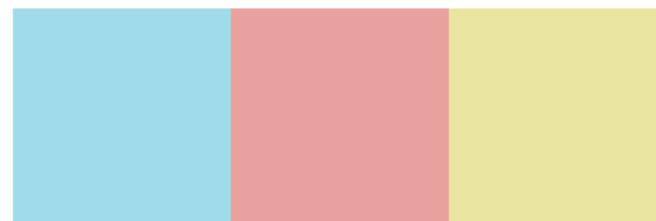
#F4FFF5

#CCFCCB

#96E6B3

#568259

#464E47



Una tipografia fàcil de llegir i clara. La Gotham SSm.

Scripts triats:

H1: Gotham SSm

H2: **Gotham SSm**

Subheading: **Gotham SSm**

Body: Gotham SSm

Caption: Gotham SSm

Footer: Gotham SSm

“Producte i disseny”

Logos, botons i altres elements gràfics

Logos

pa & tomaca

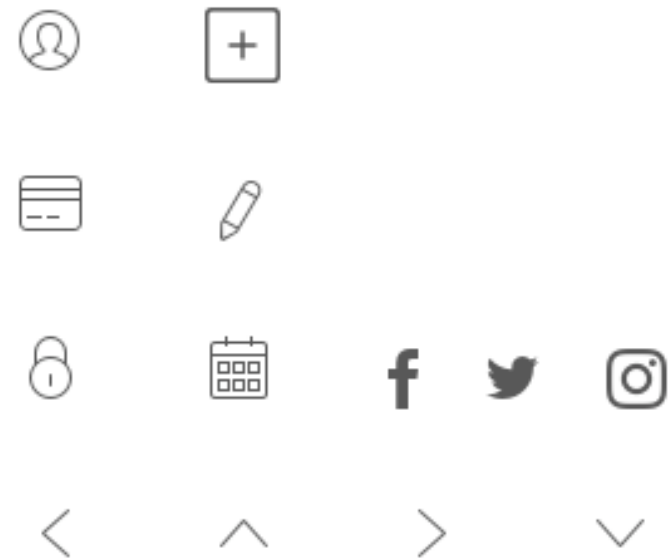
pa & tomaca

strong

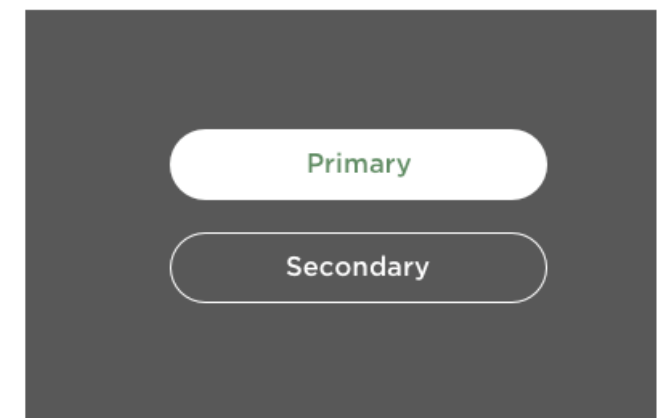
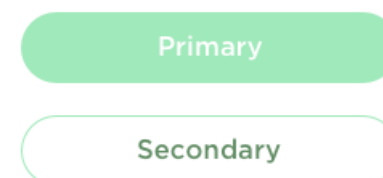
p&t

pt

Icones

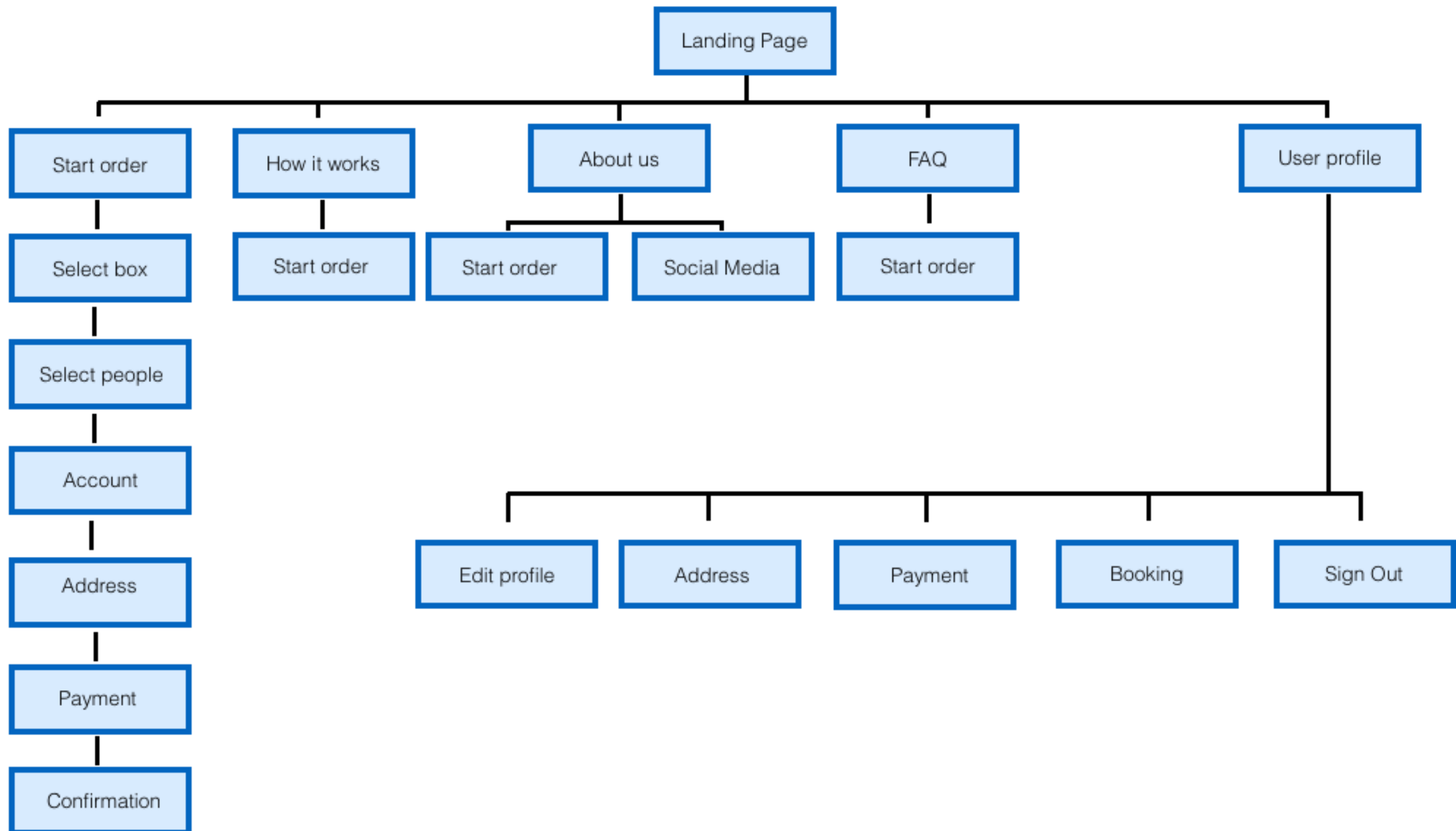


Botons



“Producte i disseny”

UX / Usabilitat web



Principal missió

Escollir la comanda desitjada i rebre-la a casa

pa & tomaca

HOW IT WORKS

ABOUT US

FAQ



Select box

Select People

Create account

Delivery Address

Payment

Choose your favourite
from our selection



Cured meat box

Our selection of hams, chorizos and salchichón, served with bread, tomato and olive oil.

Learn more

Select



Cheese box

Our selection of our favourite cheeses, served with bread, tomato and olive oil.

Learn more

Select



Vegan box

Our selection of ingredients for the vegan clients, red pepper with aubergine, all with a mix of grilled vegetables.

Learn more

Select



Mix box

For the ones that want to have the best of each box, this is your box. Make the perfect mix of flavours and tastes for each one in your family.

Learn more

Select

Passos a seguir

<https://marvelapp.com/1ici9he>

Escollir número de persones

pa & tomaca

HOW IT WORKS ABOUT US FAQ

Select box Select People Create account Delivery Adress Payment

How many people will eat pa& tomaca?

4 people

Minimum of 2 people

Maximum of 30 people

You will pay £20

Next

← Back

Crear una compta o iniciar sessió d'usuari

pa & tomaca

HOW IT WORKS ABOUT US FAQ

Select box Select People Create account Delivery Adress Payment

Log in to Pa&Tomaca or create an account.

Email
silvia@pa&tomaca.com

Password

SIGN IN

OR

Continue with Google

Continue with Facebook

We won't post without your permission

First Name
Silvia

Surname
Coronado

Email
silvia@pa&tomaca.com

Password


Create an account

← Back

Passos a seguir

<https://marvelapp.com/1ici9he>

Afegir adreça per enviar comanda

pa & tomaca HOW IT WORKS ABOUT US FAQ 


Select box Select People Create account **Delivery Address** Payment

Where do you want us to deliver your Pa&Tomaca?

Flat or House Number	Mobile phone
<input type="text" value="Flat 52"/>	<input type="text" value="+44 7479 830 230"/>
Address	Telephone
<input type="text" value="41 Millharbour"/>	<input type="text" value="+44 7479 456 379"/>
Postcode	Deliver Instructions
<input type="text" value="E14 9NA"/>	<input type="text" value="Take top right door, leave the box to the consergie."/>
City	
<input type="text" value="London"/>	


[← Back](#)

Pagar la comanda


pa & tomaca HOW IT WORKS ABOUT US FAQ 

Select box Select People Create account Delivery Address **Payment**

Enter payment details

	Cardholder name
	<input type="text" value="Silvia Coronado"/>
	Card number
	<input type="text" value="0000 0000 0000 0000"/>
	Security code
	<input type="text" value="000"/>
	Expires
	<input type="text" value="00/2019"/>

or pay with

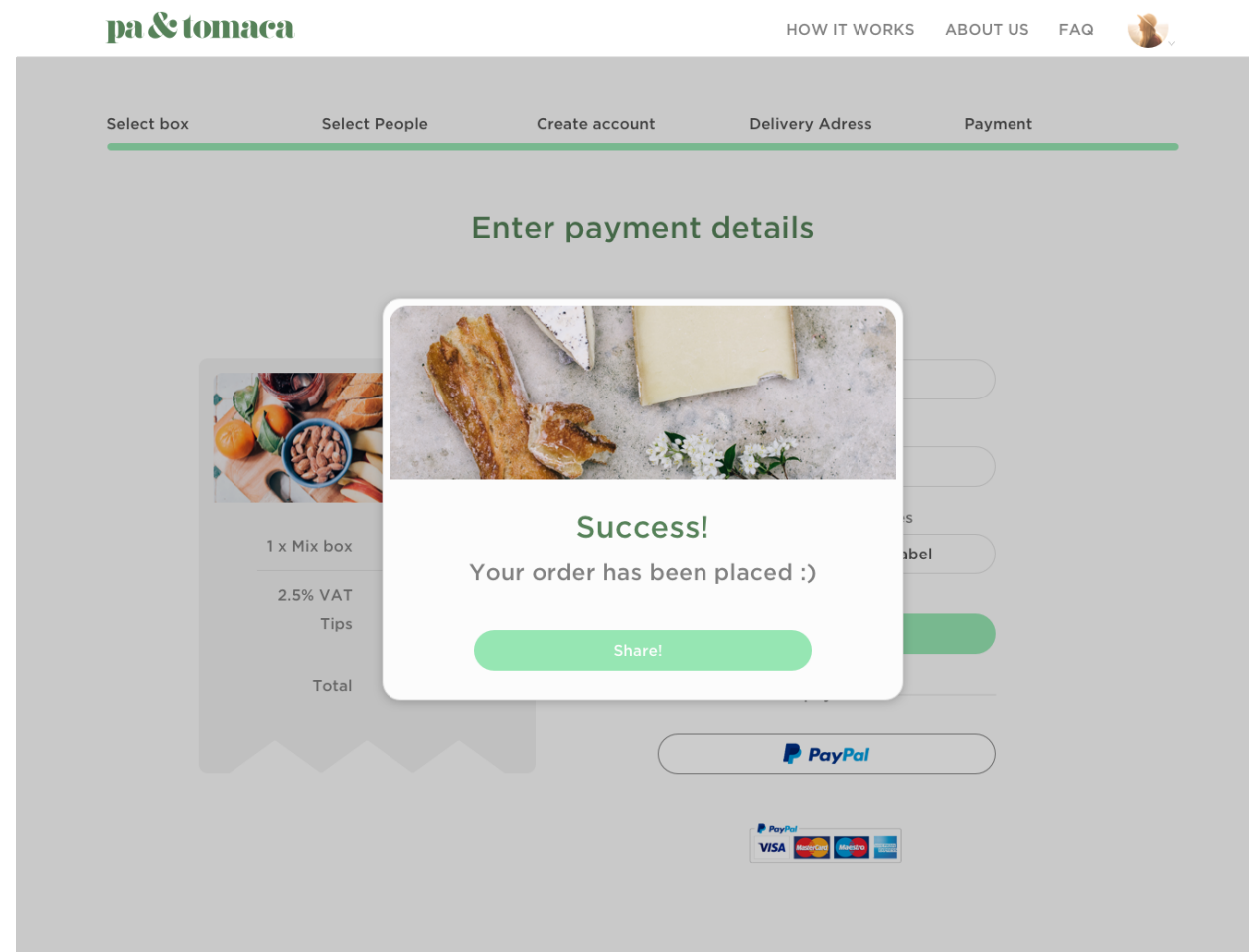


[← Back](#)

Passos a seguir

<https://marvelapp.com/1ici9he>

Confirmació de la comanda



Espai personal

<https://marvelapp.com/1ici9he>

Editar perfil d'usuari

The screenshot shows the user profile editing interface for 'pa & tomaca'. The header includes the logo and navigation links: HOW IT WORKS, ABOUT US, FAQ, and a user profile icon. On the left, a sidebar lists: Edit Profile, Delivery Adress, My bookings, and Payment method. The main content area is a light gray box containing the following fields:

- First Name:
- Surname:
- Email:
- Password:

Below these fields is a 'RESET PASSWORD' section with two input fields: 'Old password' and 'New password'. At the bottom of the form are two buttons: 'Delete' (outlined in red) and 'Save' (solid green).

Editar adreça per rebre la comanda

The screenshot shows the delivery address editing interface for 'pa & tomaca'. The header is identical to the previous page. The sidebar on the left lists: Edit Profile, Delivery Adress, My bookings, and Payment method. The main content area is a light gray box containing:

- Delivery Adress: A list of two address cards, each with an edit icon (pencil) in the top right corner.
 - Card 1: Flat 52, 41 Millharbour, E14 9NA, London, United Kigndom
 - Card 2: Unit 4, 91 Curtain Road, EC2A 3BS, London, United Kigndom
- Below the list is a button with a plus sign icon and the text 'Add new address'.

Espai personal

<https://marvelapp.com/1ici9he>

Antigues comandes

pa & tomaca

HOW IT WORKS ABOUT US FAQ

Edit Profile
Delivery Adress
My bookings
Payment method

Order	Date	People	£Price	
MixBox	12 may 2017	20	£120	Re-Order
Cheese	22 may 2017	2	£15	Re-Order
CuredMeat	1 June 2017	4	£28	Re-Order
MixBox	5 June 2017	10	£60	Re-Order
Vegan	16 June 2017	2	£15	Re-Order

Editar detalls de pagament

pa & tomaca

HOW IT WORKS ABOUT US FAQ

Edit Profile
Delivery Adress
My bookings
Payment method

Silvia Coronado
0000 0000 0000...
09/18

John Brux
0000 0000 0000...
05/19

+
Add new Payment

Objectius de màrqueting

Objectius	<ul style="list-style-type: none"> • Crear una campanya/producte/servei d'èxit que es llançi i es desenvolupi a llarg termini • Construir relacions i aconseguir clients fidels • Aconseguir reconeixement de la marca en el sector de la gastronomia catalana 	
Target	Usuaris i Contextos - Tecnologia - Innovació	
Sectors	Campanyes, Màrqueting, Marca, Servei, Events	
Aproximació	Events	Social Media
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Inversió alta</i> • <i>Impacte real</i> 	<p>Un cada tres mesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Febrer -Maig -Agost -Novembre 	<ul style="list-style-type: none"> -Blogs -Newsletter -Web -SM channels • Twitter • Facebook • Instagram • LinkedIn • Pinterest • Google +
	Campanyes de màrqueting adicionals	Relacions Públiques
		<ul style="list-style-type: none"> -TV -Diaris

Canals de promoció

Activitat	Canal	Tema	Freqüència	Any 2017											
				Gen	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dec
Website	Website	Revisar contingut, informació, etc.	Continua	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Website	Google Analytics	Anàlisi de trafic, punts d'adquisició, comportament de l'usuari, etc.	Continua	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Website	SEO	Metada de la web, heading, keywords, etc.	Continua	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Events	Events a participar	Intentar fer d'sponsors i promoure la web	Un per cada trimestre	□	■	□	□	■	□	□	■	□	□	■	□
Social Media	FB, TW, IG...	Posts i imatges	Diari	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Social Media	Youtube	Videos	Mensual	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Newsletter	Campaign Monitor / Salesforce	Email marketing	Mensual	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Campanyes de màrqueting	TV, Post, etc	Campanyes addicionals	Un per cada trimestre	□	■	□	□	■	□	□	■	□	□	■	□

Oportunitat de negoci

Despeses

- Preu total posada en marxa: 37,098.6 euros

Gestió del projecte

Conceptualització

Disseny

Desenvolupament

Màrqueting

- Gastos addicionals: 1,000.00 euros

Oportunitat de negoci

Ingressos

Evolució de vendes	Habitants	Nombre de comandes	Preus comanda	Guany estimats
1 semestre, Any 1	9 millons a Londres	20000	Entre 20 i 30 pounds	Mitjana 25 pounds = 500000 sense despesa
2 semestre, Any 1	9 millons a Londres	40000	Entre 20 i 30 pounds	Mitjana 25 pounds = 1000000 sense despesa
1 semestre, Any 2	9 millons a Londres	100000	Entre 20 i 30 pounds	Mitjana 25 pounds = 2500000 sense despesa
2 semestre, Any 2	9 millons a Londres + 3,5 millons a Berlin = 12.5 millons	200000	Entre 20 i 30 pounds	Mitjana 25 pounds = 5000000 sense despesa

Línies de futur

Buscar maneres per tirar endavant el projecte i rebre ajuda des d'alguns punts i sectors diferents. En aquest cas, es podria:

- Buscar alguna universitat que volgués incorporar el projecte en el seu currículum i així rebre ajuda a través de l'universitat.
- Buscar inversió en diferents agències d'inversió, inversors particulars, angel list, etc.
- Buscar alguna entitat que volgués subvencionar el projecte per el seu interès.
- Buscar gent que volgués patrocinar, subvencionar, finançar o col.laborar amb el projecte.

Pel que fa al projecte en ell mateix, es podria introduir diferents aspectes rellevants, com per exemple:

- Desenvolupar una app d'acompanyament, la qual disposi de les mateixes funcionalitats però en una app.
- Afegir més pressupost de màrqueting, i d'aquesta manera ampliar els llocs offline i online on es pot aconseguir nous clients.
- Tenir més característiques en la interfícia, per guardar dades, comandes i afegir noves funcionalitats.
- Introduir noves receptes i comandes, evidentment, en la mesura del possible, si el producte tingués sortida, es podria introduir l'escudella, fricandó, etc; fins i tot, si podrien introduir postres, com la crema catalana.