

Trabajo fin de grado

Desarrollo de la identidad visual de la franquicia Brasa Away



GRADO EN DISEÑO INDUSTRIAL Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
SEPT. 2016

AUTOR
Javier Román de Lara

DIRECTOR
María Begoña Jorda Albiñana

**FRANQUICIA DE
COMIDA RÁPIDA**



BRASA-AWAY

Introducción



El concepto de comida rápida (en inglés: fast food) es un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos especializados (generalmente callejeros o a pie de calle).

Aunque ya desde la antigua Roma se servía en puestos callejeros panes planos con olivas o el faláfel en el Medio Oriente, no es hasta el año 1912 cuando se abre el primer automat, un local que ofrecía comida detrás de una ventana de vidrio y una ranura para pagar.

Una de las características más importantes de la comida rápida es la homogeneidad de los establecimientos donde se sirve, así como la ausencia de camareros que sirvan en mesa, y el hecho de que la comida se sirva sin cubiertos.



Objetivo del proyecto

Diseño y desarrollo de la imagen visual de Brasa Away

El objetivo de este proyecto es el diseño de la imagen visual de la franquicia Brasa Away que represente el modelo de comida rápida a la brasa pensada sobre todo para un público joven y dinámico. Esta franquicia ofrecerá diferentes productos de comida rápida basándose en sus ventajas y beneficios, así como en las sensaciones y experiencias que estos producen en el consumidor.

Se pretende crear una imagen coherente, sólida y atractiva que consiga diferenciar el negocio de los demás del sector.

Para su correcta realización, en primer lugar se realiza un estudio de mercado de franquicias similares existentes, buscando siempre la diferenciación de la marca frente al resto. En segundo lugar se plasma en modo gráfico los resultados obtenidos en el estudio y realizaremos un manual de imagen corporativa que homologa cada uno de los elementos de su marca:

- **Logotipo y eslogan**
- **Carta**
- **Página web**
- **Local comercial**



Desarrollo del proyecto

Definición del público objetivo

Para determinar nuestro público objetivo, utilizaremos tres criterios de agrupación:

- **Socio demográfico:** nuestros productos se dirigen a hombres y mujeres de 15 a 30 años, teniendo en cuenta el comportamiento de nuestro público durante la semana y durante el fin de semana.

Durante la semana nuestro público objetivo se compondrá principalmente de universitarios y trabajadores jóvenes con jornada completa de trabajo.

Durante el fin de semana nuestro público objetivo estará compuesto principalmente por adolescentes de entre 15 y 18 años.

- **Socioeconómico:** nuestro público objetivo serán hombres y mujeres de 15 a 30 años con un nivel económico medio.
- **Psicológico:** nuestro público objetivo estará compuesto por universitarios que necesiten comer algo rápido y económico, trabajadores jóvenes que no dispongan de mucho tiempo para comer y adolescentes que busquen un lugar donde comer que o cenar por menos de 7 euros.



Desarrollo del proyecto

Definición de los productos

Para decidir la carta de productos que se venderá en la franquicia se han analizado, en primer lugar, las variedades que existen en el mercado. A continuación se describen los tipos de productos que se venderán, organizados en **6 grupos diferentes**:



• ENTRANTES •



• PIZZAS •



• POLLOS ASADOS •

Desarrollo del proyecto



· HAMBURGUESAS ·



· BOCADILLOS ·



· COSTILLAS ·

Desarrollo de la marca

Marca final

Brasa Away es un **neologismo** que surge de la construcción de un nuevo nombre partiendo de varios existentes (BRASA + TAKE AWAY).



Desarrollo de la marca

Filosofía de Brasa Away

Brasa Away no es únicamente una marca; se trata de un conjunto, un nuevo **concepto de comida rápida de gran calidad** con una identidad visual y una ideología muy definida..

Es por ello que no consiste únicamente en un nombre y un logotipo, sino que tiene una serie de ideas, conceptos y colores corporativos alrededor sin los cuales no tendría sentido.

Todo esto se consigue a través del diseño gráfico mediante diferentes frases, imágenes e historias que, unidas, le dan un sentido común al proyecto.

A LA BRASA SABER MEJOR

Bajo este **eslogan Brasa Away busca diferenciarse**, siempre intentando transmitir **experiencias y sensaciones**

Sobre todo, transmitir y dar a conocer los **beneficios del sabor a la brasa que hace que todo el mundo quiera probarlo.**



Desarrollo de la marca

Tipografías

Brasa Away utiliza diferentes tipografías en sus diseños y productos. Aún así, existe una principal que se utilizan con mayor frecuencia: **EBRIMA (bold)** para el logotipo en mayúscula BRASA-AWAY y la cursiva para el slogan en minúscula “a la brasa sabe mejor”. Ambas son de palo seco y muy simples.

Por otro lado, se utilizarán diferente tipografías de otros tipos (caligráficas, con remates, decorativas, etc) para componer diferentes textos de la carta y página web de una manera original.



BRASA-AWAY

“a la brasa sabe mejor”



Desarrollo de la marca

Colores corporativos

Los colores principales para el logotipo son el **rojo** y el **amarillo**; y para el símbolo y el eslogan el color **negro**.

Se han elegido atendiendo a la teoría y la psicología del color, por lo que cada uno representa y las sensaciones que transmite. A continuación se muestran los colores corporativos de la marca:

COLOR ROJO

Los dos elementos más importantes que asociamos con el rojo son el **fuego** y la **sangre**, el rojo es el color de las pasiones y la atracción.

Por estar asociado al fuego, el rojo también representa el deseo, la energía, el **calor** y el placer.

Valores: RGB (196,38,52) | CMYK (9,97,82,0) | HTML (# c42634)

COLOR AMARILLO

Se dice que el amarillo en combinación con el rojo provoca **hambre**.

Es uno de los colores favoritos de las **personas jóvenes** y se le asocia con la felicidad, la alegría y el optimismo

Valores: RGB (242,165,25) | CMYK (9,50,92,0) | HTML (# f2a519)



Desarrollo de la carta

Diseño de la cara interior

Antes de diseñar la carta, es necesario analizar las necesidades de la marca y determinar exactamente las características que deberá tener.

Según los productos que se van a vender y las características de la marca, la carta que se va a diseñar con las siguientes secciones: **entrantes, pizzas, pollos asados y bocadillos.**

A continuación se muestra el diseño del interior de la carta, una vez abierta:

ENTRANTES		BOCADILLOS	
Aros de cebolla Aros de cebolla con salsa a elegir.	2.00€	Caprichosa Pizza a la brasa con tomate, mozzarella, alcachofas, jamón york y champiñones.	6.00€
Nuggets de pollo 4 Nuggets de pollo con salsa a elegir.	2.50€	4 Quesos Pizza a la brasa con tomate, mozzarella y 4 quesos especiales.	6.00€
Nachos con queso Nachos a la brasa gratinados con queso cheddar.	2.50€	Carbonara Pizza a la brasa con tomate, nata, mozzarella, bacon y cebolla.	6.00€
Fingers de queso 4 Fingers de queso mozzarella con salsa a elegir.	2.50€	Diavola Pizza a la brasa con tomate, mozzarella y pepperoni.	6.00€
Patatas con Queso&Bacon Patatas fritas gratinadas con queso cheddar y bacon.	2.50€		
Ensalada César Lechuga, tomate, pollo a la brasa y salsa a elegir.	3.50€	POLLOS ASADOS	
PIZZAS		Pollo entero Pollo a la brasa con salsa a elegir.	7.50€
Barbacoa Pizza mediana a la brasa con salsa barbacoa, mozzarella, cebolla y carne picada.	6.00€	1/2 Pollo Pollo a la brasa con salsa a elegir.	4.00€
Jamon York Pizza mediana a la brasa con tomate, mozzarella y jamón york.	6.00€	1/4 Pollo Trasero de pollo a la brasa con salsa a elegir.	2.50€
		Alitas de Pollo 4 Alitas de pollo a la brasa con salsa a elegir.	2.00€
		Lomo con queso Crujiente pan con tomate natural, lomo a la brasa y queso fundido.	3.00€
		Blanco y negro Crujiente pan con tomate natural, longaniza y morcilla a la brasa.	3.00€
		Longaniza Crujiente pan con tomate natural y longaniza a la brasa.	3.00€
		Chorizo Crujiente pan con tomate natural y chorizo a la brasa.	3.00€
		Morcilla Crujiente pan con tomate natural y morcilla a la brasa.	3.00€
		Chivito Crujiente pan con tomate natural, lomo a la brasa, lechuga y mayonesa.	3.00€
		Brascada Crujiente pan con tomate natural, ternera a la brasa, cebolla y jamón.	3.00€
		Barbacoa Crujiente pan con pollo a la brasa, cebolla, salsa barbacoa.	3.00€
			



Desarrollo de la carta

Diseño de la cara exterior

En la **cara delantera** aparece un ejemplo de hamburguesa con los ingredientes que tiene y el logotipo de la marca.

Una vez abierta la carta podemos ver las siguientes secciones: **hamburguesas, costillas, postres y bebidas.**

Además, se incluye el **certificado de gestión de alérgenos** con el siguiente texto:

“En este establecimiento se dispone de un sistema de gestión y evaluación de las sustancias que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias, conforme a la clasificación de sustancias establecida por el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011.

Si lo desea puede solicitar información a nuestro personal”.



MENU HAMBURGUESAS	POSTRES
Infantil 5.00€ Hamburguesa de 90gr a la brasa con lechuga, tomate, patatas, bebida de 330ml y salsa a elegir.	Sandy Mini 1.50€ Con sirope de fresa, chocolate o caramelo y topping de cacahueta.
Clásica 5.50€ Hamburguesa de 110gr a la brasa con lechuga, tomate, patatas, bebida de 330ml y salsa a elegir.	Sandy 2.50€ 
Queso 6.00€ Hamburguesa de 110gr a la brasa con queso, lechuga, tomate, patatas, bebida de 330ml y salsa a elegir.	Mini Shake 3.00€ Con sirope de fresa, chocolate o caramelo y toppings a elegir.
Queso & Bacon 6.50€ Hamburguesa de 110gr con queso, bacon, lechuga, tomate, patatas, bebida de 330ml y salsa a elegir.	Shake 3.50€ 
MENU COSTILLAS	BEBIDAS
1 Costillar de cerdo 14.50€ Costillas de cerdo con patatas, bebida de 2L y salsa a elegir.	Lata 330ml 1.00€ Coca-Cola, Zero, Fanta Naranja y Limón, Sprite, Nestea, Cerveza y Agua.
1/2 Costillar de cerdo 7.50€ Costillas de cerdo con patatas, bebida de 330ml y salsa a elegir.	Botella 2L 2.50€ Coca-Cola, Zero, Fanta Naranja y Limón, Sprite, Nestea, Cerveza y Agua.
1/4 Costillar de cerdo 4.50€ Costillas de cerdo con patatas, bebida de 330ml y salsa a elegir.	CERTIFICADO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS En este establecimiento se dispone de un sistema de gestión y evaluación de las sustancias que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias, conforme a la clasificación de sustancias establecida por el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011. Si lo desea puede solicitar información a nuestro personal.



★ NUESTRA CARTA ★



BRASA-AWAY
a la brasa sabe mejor

Desarrollo de la carta

Diseño de los menús

MENÚ PARA 1



4,90€

1/4 Pollo



4,90€

1/4 Costilla



5,90€

1 Bocado



6,90€

1 Hamburguesa

MENÚ PARA 2



6,90€

1/2 Pollo

7,90€

1/2 Costilla

8,90€

2 Bocadillos

10,90€

2 Hamburguesas

MENÚ PARA 3



10,90€

1 Pollo

13,90€

1 Costilla

14,90€

3 Bocadillos

16,90€

3 Hamburguesas

Desarrollo de la web

Diseño de la web

La web se caracteriza por la cabecera con el logotipo y la banda superior roja.

Además, tiene un menú de navegación en la parte superior, en el cual se señala las distintas secciones de la web (quienes somos, nuestra carta, locales, blog y contactar).

Arriba a la derecha se muestran los iconos vinculados a las redes sociales.

Por otro lado, en la página de inicio se muestran diversas fotografías pasando relacionadas con la marca y los productos, todas ellas manteniendo el texto BRASA AWAY “a la brasa sabe mejor”.

Las demás seguirán un estilo similar, respetando colores, márgenes, tamaños y tipografías.

A continuación se muestran algunas capturas de ejemplo del diseño web.



Desarrollo de la web

BRASA-AWAY QUIÉNES SOMOS NUESTRA CARTA LOCALS BLOG CONTACTAR

ENTRANTES

- AROS DE CIBIBOLA** 2,00€ Aros de cebolla con salsa a elegir
- WIGGITS DE POLLO** 3,00€ 4 Wiggits de pollo con salsa a elegir
- NACHOS CON QUESO** 2,00€ Nachos a la brasa preparados con queso cheddar
- FINGERS DE QUESO** 2,00€ Fingers de queso mozzarella con salsa a elegir
- PATATAS CON QUESOBACON** 2,00€ Patatas fritas con queso y bacon
- ENSALADA CÉSAR** 3,00€ Lechuga, tomate, pollo a la brasa y salsa César

PIZZAS

- BARBACOA** 6,00€ Piza a la brasa con salsa barbacoa, mozzarella, cebolla y champiñones
- JAMÓN YORK** 6,00€ Piza a la brasa con tomate, mozzarella y jamón york
- CAPRICIOSA** 6,00€ Piza a la brasa con tomate, mozzarella, albahaca, jamón york y champiñones
- 4 QUESOS** 6,00€ Piza a la brasa con tomate, mozzarella y 4 quesos especiales
- QUESOBACON** 6,00€ Piza a la brasa con tomate, nata, mozzarella, bacon y cebolla
- CARBONARA** 6,00€ Piza a la brasa con tomate, nata, mozzarella, bacon y cebolla
- DIABLA** 6,00€ Piza a la brasa con tomate, mozzarella y pepperoni

POLLOS ASADOS

- POLLO ENTIRO** 7,00€ Pollo a la brasa con salsa a elegir
- 1/2 POLLO** 4,00€ Pollo a la brasa salsa a elegir
- 1/4 POLLO** 2,00€ Trozo de pollo a la brasa con salsa a elegir
- ALITAS DE POLLO** 1,00€ 4 Alitas de pollo a la brasa con salsa a elegir

BOCADILLOS

- LOMO CON QUESO** 3,00€ Cuajero pan con tomate natural, lomo a la brasa y queso fundido
- BLANCO Y NEGRO** 3,00€ Cuajero pan con tomate natural, longaniza y mozzarella a la brasa
- LONGANIZA** 3,00€ Cuajero pan con tomate natural y longaniza a la brasa
- CHORIZO** 3,00€ Cuajero pan con tomate natural y chorizo a la brasa
- MORCILLA** 3,00€ Cuajero pan con tomate natural y morcilla a la brasa
- CHIVITO** 3,00€ Cuajero pan con tomate natural, lomo a la brasa, lechuga y mayonesa
- BRASCADA** 3,00€ Cuajero pan con tomate natural, ternera a la brasa, cebolla y jamón
- BARBACOA** 3,00€ Cuajero pan con pollo a la brasa, cebolla y salsa barbacoa

HAMBURGUESAS

- CLÁSICA** 3,00€ Hamburguesa 110gr con lechuga, tomate y salsa a elegir
- QUESO** 3,00€ Hamburguesa 110gr con queso, lechuga, tomate y salsa a elegir
- QUESOBACON** 6,00€ Hamburguesa 110gr con queso, bacon, lechuga, tomate y salsa a elegir
- COMPLITA** 4,00€ Hamburguesa 110gr con queso, huevo, bacon, lechuga, tomate y salsa a elegir

BRASA-AWAY QUIÉNES SOMOS NUESTRA CARTA LOCALS BLOG CONTACTAR

MENÚ PARA 1

- 1/4 Pollo 4,90€
- 1/4 Costilla 4,90€
- 1 Bocado 5,90€
- 1 Hamburguesa 6,90€

MENÚ PARA 2

- 1/2 Pollo 6,90€
- 1/2 Costilla 7,90€
- 2 Bocadillos 8,90€
- 2 Hamburguesas 10,90€

MENÚ PARA 3

- 1 Pollo 10,90€
- 1 Costilla 13,90€
- 3 Bocadillos 14,90€
- 3 Hamburguesas 16,90€

BRASA-AWAY QUIÉNES SOMOS NUESTRA CARTA LOCALS BLOG CONTACTAR

TONA EUROBRASA

- MUSLO POLLO 1€
- MINI BURGER 1€
- PORCIÓN PIZZA 1€

BRASA-AWAY QUIÉNES SOMOS NUESTRA CARTA LOCALS BLOG CONTACTAR

27 de ABRIL de 2018

BRASA AWAY ABRE SU PRIMER LOCAL EN PAMPLONA

La franquicia Brasa Away inaugura mañana Viernes 27 a las 18:00 horas su primer local franquiciado de Pamplona. El nuevo local está.

[LEER MÁS](#)

BRASA-AWAY QUIÉNES SOMOS NUESTRA CARTA LOCALS BLOG CONTACTAR

CONTACTA CON LA CENTRAL DE FRANQUICIAS

Llámanos al 605 309 284 o envíanos tu consulta a expansion@brasaaway.com

Refleja todos los campos y haz clic en Enviar. En breve, nuestro personal recibirá tu consulta y se pondrá en contacto contigo.

(¡Muchas gracias!)

Nombre (requerido)

Correo electrónico (requerido)

Teléfono (requerido)

Población (requerido)

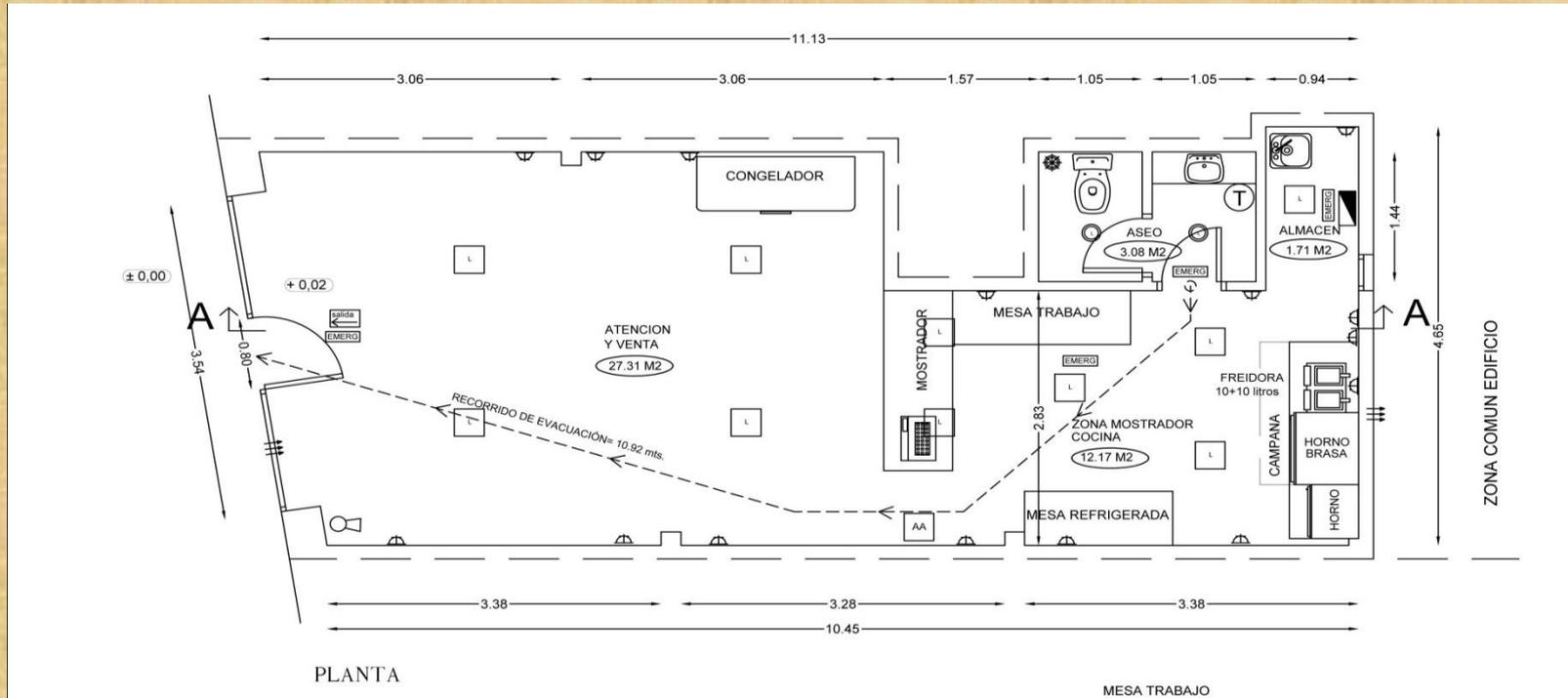
Mensaje

ENVIAR



Desarrollo del local

Plano del local



Desarrollo del local

Listado de elementos

En las siguientes páginas se detallan todos los elementos y materiales necesarios para el montaje del local, así como sus características principales y el proveedor.

	MOBILIARIO (MOSTRADOR + MESAS + SILLAS)	RETIF		MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS (2017X600X850)	CLIMA HOSTELERIA
	RÓTULO + VINILOS DECORATIVOS	MARCAPRINT		ARCÓN CONGELADOR (1600X600X850)	CLIMA HOSTELERIA
	HORNO DE BRASAS (800x685x690)	PIRA CHARCOAL OVENS		MESAS DE TRABAJO (2400x700x850)	CLIMA HOSTELERIA
	TPV + CAJÓN + IMPRESORA + SOFTWARE	A2 INFORMÁTICA		HORNO DE CONVECCIÓN (590x675x540)	FM INDUSTRIAL
	FREIDORA 2 SENOS (570X460X325)	CLIMA HOSTELERIA		CAMPANA EXTRACTORA + TURBINA	CLIMA HOSTELERIA

Desarrollo del local

Resultado final



Desarrollo del local

Resultado final



Presupuesto

Presupuesto de la marca, carta y página web

A continuación se detalla el precio del desarrollo de la marca y el manual de identidad corporativa, teniendo en cuenta tanto el tiempo invertido en el diseño como la impresión de una determinada de ciertos elementos y una copia encuadernada del manual completo.

Diseño de la marca	800€
Diseño de la papelería administrativa	200€
Diseño del rótulo	300€
Diseño de los vinilos decorativos	300€
Diseño de los uniformes	100€
Diseño de la carta y menus	500€
Página web	500€
Impresión	100€
TOTAL PRESUPUESTO	2.800€ + IVA



Presupuesto

Presupuesto del local

En el cálculo del presupuesto para el local comercial se ha tenido en cuenta tanto el presupuesto de mobiliario y decoración, como el de mano de obra de montaje y el precio de la maquinaria.

Mostrador, rótulo y vinilos decorativos	1.700€
Horno de brasas + Accesorios	4.500€
Horno de convección	900€
Equipamiento informático	1.500€
Freidora de 2 senos	400€
Mesa refrigerada 3 puertas	1.200€
Mesas de trabajo	500€
Campana extractora	1.500€
TOTAL PRESUPUESTO	11.300€ + IVA



¡Muchas gracias!

