



Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
образовательное учреждение среднего профессионального  
образования «Петровский колледж»

Тема моей дипломной работы:

# Разработка элементов фирменного стиля для домашней кондитерской

Студентка:

Газиева Меседо Газиявовна  
группа 2141к

Руководитель:

М.Г.Микшиева





## Описание объекта рекламы

Кондитерская «Помпеза»

- основалась в 2011 году
- в республике Дагестан г.Махачкала
- готовит торты и пирожные на заказ





# Цели и задачи дипломной работы

- цель:

Создать фирменный стиль для кондитерской «Помпеца»

- задача:

- изучение основ создания фирменного стиля
- изучение объекта рекламы и целевой аудитории
- изучение конкурентной среды





# Целевая аудитория

- Семьи со средним и высоким достатком



# Анализ существующего рынка (конкуренты)



«Лакрема»



«Причуда избушки»



# Цели проекта

- Создать фирменный стиль
- Создать имидж компании
- Привлечь новых покупателей
  - Укрепить доверие



# Концепция дизайна





# Эскизы (варианты разработок)







## Готовые разработки:

Логотип



РОМРЕЗА

КОНДИТЕРСКАЯ



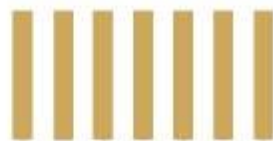
РОМРЕЗА

КОНДИТЕРСКАЯ





# Элементы фирменного стиля



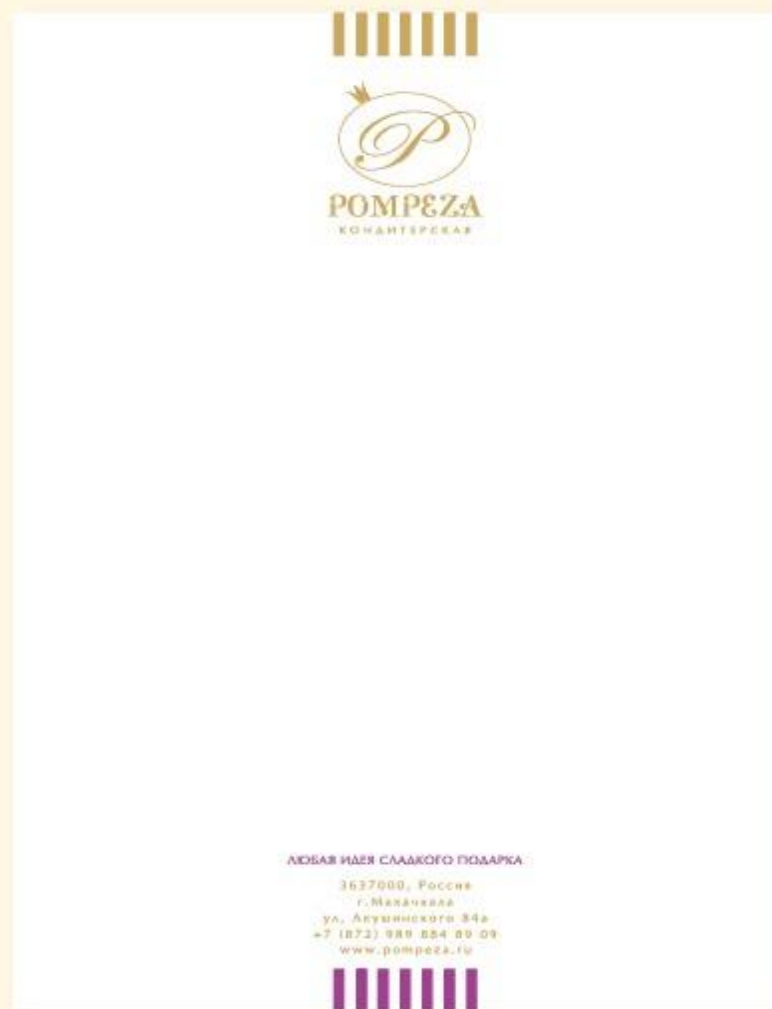
ЛЮБАЯ ИДЕЯ СЛАДКОГО ПОДАРКА

- Optima Cyr/Regular



# Готовые разработки:

Бланк 210x297



Визитка 90x50



Конверт 220x109



# Готовые разработки:

Папка (с внутренним карманом) 437\*300мм



# Готовые разработки:

Буклет 83x86



ЛЮБАЯ ИДЕЯ СЛАДКОГО ПОДАРКА

**Ваша идея – наше исполнение!**

Клиенты, которые решили заказать торт на праздник, получают возможность воплотить в жизнь свои кондитерские мечты. Так, мы готовы создать праздничный торт на заказ любого оформления и формы, при этом идея его дизайна будет выдвинута Клиентом. Но при необходимости вы можете купить торт праздничный, анимационный вид которого будет соответствовать вашему.

Мастерство, любовь и творческий подход позволяют нам создавать праздничные торты на заказ любой сложности. А главное – купить торт вы можете по вполне демократичной цене!



**POMPEZA**  
КОНДИТЕРСКАЯ



**Цветок**  
Шоколадный или белый бисквит, крем, вафельные слои с золотыми нитями, и с добавлением орехов.



**Нежность**  
Бисквитная основа без шоколадной прослойки – воздушный сливочный мажонг на наш вкус – фруктовое ассорти.



**Весеннее настроение**  
Белый бисквит, сливки, праздничные вафельные слои с добавлением ассорти из ягод и фруктов.



**Сказка**  
Шоколадный или белый бисквит пропитан ванильным соусом, клубничный йогурт со добавлением сливок.



**Мы ждем вас!**  
3637000, Россия  
г. Моздок  
ул. в Ленинского 88а  
т/ф (8272) 909 884 89 89  
www.pompeza.ru

# Экономическая часть

Таблица 1 - Общая сумма затрат

Виды затрат	Стоимость (руб.)
Материальные затраты	4662
Трудовые затраты	7000
Страховые взносы	2380
Амортизация	619
Коммунальные услуги:	
- отопление	398
- электроэнергия	
- интернет	
Прочие затраты	1500
Итого:	16565

Таблица 2 - Материальные затраты

Наименование	Кол-во	Стоимость за 1шт. (руб.)	Общая стоимость (руб.)
Визитки	7	420	2940
Бланки	7	6	42
Папки	7	200	1400
Буклеты	7	40	280
Итого:			4662

Расчеты на экономическую часть диплома  
на создание фирменного стиля  
Общая сумма затрат составила 16 565 рублей



Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
образовательное учреждение среднего профессионального  
образования «Петровский колледж»

Тема моей дипломной работы:

# Разработка элементов фирменного стиля для домашней кондитерской

Студентка:

Газиева Меседо Газиявовна  
группа 2141к

Руководитель:

М.Г.Микшиева

