

# ТЗ ДЛЯ ВАШИХ ФОТО В ДОСТАВКУ

Откройте для себя  
5 правил съемки  
аппетитных и реально  
“сильных” фото блюд,  
которые помогут  
прокачать визуальный  
образ вашего  
заведения и привлечь  
больше клиентов





# ГЛАВНОЕ ФОТО - ЛИЦО МЕНЮ



Используйте фото  
нескольких блюд,  
чтобы показать  
концепцию кухни  
и разнообразие

# АККУРАТНЫЙ ДЕКОР



Добавьте  
стильные  
элементы,  
которые  
подчеркнут  
атмосферу фото

# ВЫБОР УГЛА СЪЕМКИ



Рекомендуемый угол от  $20^{\circ}$  до  $60^{\circ}$  градусов создает объем и живость.



# **ВЫБОР ФОНА ДЛЯ ФОТО**

Фон должен быть нейтральным, однотонным и не кричащим.  
Например, серый, графитовый, молочный.

# КАЧЕСТВО И ФОРМАТ



Изображения должны быть четкими, без искажений и размытия, с центральной композицией



Технические требования: JPEG до 1,9 МБ, минимум 1600x1200 пикселей, соотношение 4:3

A top-down photograph of a light-colored ceramic bowl filled with a creamy soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs and a drizzle of yellow oil. The bowl sits on a rustic wooden surface. To the left, a glass jar with a cork stopper is tipped over, spilling dried herbs. In the background, another glass jar contains dark, round spices. A dark grey cloth is draped on the right side of the frame. The lighting is warm and directional, creating soft shadows.

Объекты  
расположены  
по центру с  
небольшими  
отступами

Фото должно  
отражать  
концепцию  
кухни

**ФИНАЛЬНЫЕ ШТРИХИ**