

«Δημιουργία brand για συνεταιρισμό παραγωγής τοπικών προϊόντων της Κρήτης»

των σπουδαστριών του Τμήματος Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών - ΤΕΙ Αθήνας, Εργαστήριο Σχεδιασμού Συσκευασίας

Αναστασάκη Ερωφίλης & Αχλαδιανάκη Δήμητρας

Η δημιουργία του λογοτύπου του συνεταιρισμού, Ξαθέρι, βασίστηκε στην μεταφορική σημασία αυτής της ονομασίας. Ξαθέρι, στην κρητική διάλεκτο, σημαίνει «στον αφρό» υπονοώντας το εκλεκτό, ότι ξεχωριστό, ότι καλύτερο, αυτό που βρίσκεται ποιοτικώς ψηλά.

Για το σχεδιασμό των ετικετών και την επιλογή των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν για τη συσκευασία των προϊόντων του συνεταιρισμού έγινε διεξοδική έρευνα για τα προϊόντα που παράγει και για τα υλικά που χρησιμοποιούνται στη συσκευασία τροφίμων. Επίσης για τον σωστό σχεδιασμό των συσκευασιών έγινε έρευνα της νομοθεσίας και των κανονισμών του κάθε προϊόντος, για τα μεγέθη συσκευασιών που επιτρέπονται στο λιανικό εμπόριο και για τις υποχρεωτικές και προαιρετικές ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται σε μια συσκευασία.

Στον σχεδιασμό των ετικετών επιλέχθηκε το λογότυπο με την ονομασία να βρίσκεται μέσα στην κύρια ετικέτα ενώ το βασικό σήμα τοποθετήθηκε πιο ψηλά εκτός της ετικέτας έτσι ώστε να δίνεται μια έμφαση σε αυτό και να ενώνεται με την ταινία που ασφαλίζει τη συσκευασία. Στα προϊόντα που συσκευάζονται σε γυάλινες φιάλες και βάζα στο πάνω μέρος του πώματος τοποθετήθηκε μια εναλλακτική πρόταση του λογοτύπου (το βασικό σήμα με την αναφορά “Συνεταιρισμός Παραγωγής Τοπικών Προϊόντων Κρήτης”).





Για τον σχεδιασμό των ετικετών για τα ελαιόλαδα επιλέχθηκε σκούρο πράσινο χρώμα για το εξαιρετικά παρθένο και πιο ανοιχτό πράσινο για το παρθένο ελαιόλαδο ώστε να παραπέμπουν στη φύση του ελαιολάδου. Δημιουργήθηκαν δύο ετικέτες, μια κύρια στο μπροστά μέρος του μπουκαλιού και μια δευτερεύουσα στο πίσω και για την ανάδειξη του προϊόντος σχεδιάστηκε το δέντρο της ελιάς που τοποθετήθηκε στην εμπρόσθια ετικέτα. Στην πίσω ετικέτα αναγράφονται οι υποχρεωτικές ενδείξεις και κάποιες προαιρετικές.

Για τη συσκευασία των ελαιολάδων (εξαιρετικά παρθένο και παρθένο) επιλέχθηκαν γυάλινες φιάλες με σκούρο χρώμα καθώς το γυαλί προστατεύει απόλυτα το προϊόν από εξωτερικούς παράγοντες (μικροοργανισμούς, οξυγόνο κλπ.), δεν προσδίδει οσμές ή γεύσεις στο προϊόν που φιλοξενεί, διαφυλάσσει καλύτερα από κάθε άλλο υλικό συσκευασίας την υγρασία, την πυκνότητα, την γεύση και το άρωμα του προϊόντος, είναι 100% ανακυκλώσιμο και δε μολύνει το περιβάλλον. Η επιλογή της σκουρόχρωμης φιάλης έγινε για να προστατεύεται το ελαιόλαδο από την υπεριώδη ακτινοβολία, η οποία είναι καταστροφική για ορισμένα από τα συστατικά του. Για τον πωματισμό της φιάλης επιλέχθηκε το βιδωτό μεταλλικό πώμα pilfer – proof, το οποίο διασφαλίζει το αεροστεγές κλείσιμο της συσκευασίας και προστατεύει το προϊόν από τις εξωτερικές συνθήκες που μπορούν να το αλλοιώσουν.



Για τον σχεδιασμό της ετικέτας για το κόκκινο κρασί επιλέχθηκε σκούρο κόκκινο χρώμα ενώ για το λευκό κρασί ένα ανοιχτό πράσινο που ταιριάζει με το χρώμα του προϊόντος. Για την ετικέτα της ρακής επιλέχθηκε το μαύρο σαν ένα χρώμα που παραπέμπει στην Κρήτη αλλά και για την έντονη αντίθεση που δημιουργείται με το διάφανο του προϊόντος. Για την ανάδειξη των προϊόντων, σχεδιάστηκε ένα σταφύλι για τα κρασιά και ένα καραφάκι με το ρακοπότηρο για την ετικέτα της ρακής. Στην πίσω ετικέτα κάθε φιάλης αναγράφονται οι υποχρεωτικές ενδείξεις και κάποιες προαιρετικές.

Δημιουργία brand για συνεταιρισμό παραγωγής τοπικών προϊόντων της Κρήτης



Αναστασάκη Ερωφίλη - Αχλαδιανάκη Δήμητρα

Για τις συσκευασίες των κρασιών και της ρακής επιλέχθηκαν και πάλι γυάλινες φιάλες, για τους ίδιους λόγους με τα ελαιόλαδα. Ακόμα το γυαλί προσδίδει καλύτερη εικόνα από τα άλλα υλικά συσκευασίας, προβάλλοντας την αγνότητα και την ποιότητα αυτών των προϊόντων. Στο λευκό κρασί και στη ρακή επιλέχθηκε η διάφανη φιάλη γιατί επιτρέπει στον καταναλωτή να έρχεται σε οπτική επαφή με το προϊόν και την ποιότητα του και μπορεί να ελέγξει τη διαύγεια του. Για τον πωματισμό τους επιλέχθηκε ο φελλός, ως την καλύτερη επιλογή για την εμφιάλωση και διατήρηση του κρασιού, λόγω των εξής ιδιοτήτων του: ελαφρότητα, ελαστικότητα, στεγανότητα, μόνωση, αδράνεια και αντοχή αλλά και εξαιτίας της αντίληψης που επικρατεί, τουλάχιστον στην Ελληνική αγορά, για τα εμφιαλωμένα κρασιά χωρίς τη χρήση φελλού.



Δημιουργία brand για συνεταιρισμό παραγωγής τοπικών προϊόντων της Κρήτης

Αναστασάκη Ερωφίλη - Αχλαδιανάκη Δήμητρα



Δημιουργία brand για συνεταιρισμό παραγωγής τοπικών προϊόντων της Κρήτης

Αναστασάκη Ερωφίλη - Αχλαδιανάκη Δήμητρα

Για τα σακουλάκια των βοτάνων σχεδιάστηκαν εικόνες του κάθε βοτάνου που τοποθετήθηκαν στην μπροστινή όψη της σακούλας ώστε να αναγνωρίζει ο αγοραστής το κάθε βότανο. Σε κάθε σακουλάκι το λογότυπο και η ταινία που το ασφαλίζει παίρνουν τα χρώματα του φύλλου του βοτάνου. Επίσης στην μπροστινή όψη της σακούλας τοποθετήθηκε υδατογράφημα με το σχεδιασμένο βότανο. Στην πίσω όψη αναγράφονται οι υποχρεωτικές ενδείξεις, ενδείξεις χρήσης του βοτάνου αλλά και αντενδείξεις.

Για τη συσκευασία των βοτάνων επιλέχθηκε χαρτί τύπου kraft για τη δημιουργία χαρτοσακουλών. Σε αυτές τις χαρτοσακούλες, τα βότανα μπορούν να συντηρηθούν για κάποιο διάστημα αφού δεν τα αλλοιώνουν (όπως γίνεται στις πλαστικές συσκευασίες), είναι ανακυκλώσιμες και οικονομικές (σε σύγκριση με τη γυάλινη συσκευασία).



Για τον σχεδιασμό της ετικέτας στους ξηρούς καρπούς επιλέχθηκαν αποχρώσεις του καφέ βασισμένες στο χρώμα του κάθε καρπού ενώ στο μέλι επιλέξαμε το πορτοκαλί χρώμα. Για την ανάδειξη των προϊόντων, στους ξηρούς καρπούς σχεδιάστηκαν γραμμικές εικόνες του κάθε καρπού και στο μέλι σχεδιάστηκε η κερήθρα. Στις πίσω ετικέτες τους αναγράφονται οι υποχρεωτικές ενδείξεις και κάποιες προαιρετικές.

Τέλος για τις συσκευασίες του μελιού, των ξηρών καρπών και των σταφίδων επιλέχθηκαν γυάλινα διάφανα βάζα ώστε να μπορεί ο καταναλωτής να έρχεται σε οπτική επαφή με τα προϊόντα και την ποιότητα τους και να μπορεί για παράδειγμα να διακρίνει την κατάσταση στην οποία βρίσκεται το μέλι (να μην έχει κρυσταλλώσει κ.α.). Για το κλείσιμο των γυάλινων βάζων επιλέχθηκαν τα μεταλλικά καπάκια twist – off. Τα καπάκια αυτά χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία τροφίμων, επειδή είναι κατάλληλα για παστερίωση (μέχρι 105°C) και αποστείρωση (131°C) και προσφέρουν αεροστεγές κλείσιμο.



Δημιουργία brand για συνεταιρισμό παραγωγής τοπικών προϊόντων της Κρήτης



Αναστασάκη Ερωφίλη - Αχλαδιανάκη Δήμητρα



Δημιουργία brand για συνεταιρισμό παραγωγής τοπικών προϊόντων της Κρήτης

Αναστασάκη Ερωφίλη - Αχλαδιανάκη Δήμητρα