

Чек-лист для составления ТЗ, определения стоимости и подготовки к съемке меню для кафе или ресторана

- ☐ Название кафе или ресторана (место расположения)
- ☐ Сколько позиций из меню будут участвовать в съемке?
- ☐ Сколько нужно ракурсов для одной позиции?
- ☐ Концепция меню: цветовое и стилистическое решение
- ☐ Съемка под «обтравку» или композиция
 - ☐ Если под «обтравку», то кто будет осуществлять обработку: фотограф или дизайнер
- ☐ Сможет ли кухня отдавать блюда через каждые 5-10 минут?
- ☐ Нужен ли существенный фуд-стайлинг блюд?
- ☐ Нужна ли цветокоррекция снимков?
- ☐ Способ согласования готовых композиций
- ☐ Сроки обработки и сдачи готового материала