Standardy przygotowywania treści zgodnie z wytycznymi DPR

Przed dodaniem zdjęć pamiętaj:

Lepsze zdjęcia produktów zwiększają sprzedaż

W przypadku Platformy Sprzedażowej tym, co najbardziej przyciąga uwagę jest zdjęcie produktu. Obraz musi być dopracowany. Lepsze zdjęcia produktów mogą przyciągnąć klientów, a złe ich odstraszyć. Odczytanie szczegółów ze zdjęcia zajmuje klientowi tylko chwilę – a według badań – maksymalnie trzy sekundy. Ponieważ klienci nie mogą dotknąć ani poczuć produktu przed zakupem, najlepszym sposobem na uczynienie Twoich produktów atrakcyjnymi i przekonującymi dla klientów jest prezencja.

O czym warto wiedzieć przed dodaniem zdjęcia swojego produktu na platformie DPR?

- wymiary
- jakość
- scena/otoczenie
    - spójne ze standardami DPR (ustandaryzowane)
    - stonowane
    - bez zbędnych “przeszkadzaczy”

Dobre praktyki:

1. Używaj wyłącznie zdjęć o wysokiej rozdzielczości

- **najlepiej powyżej 1000 x 1000 pikseli)**
- **ok. 80-90% obecnie używanych przez Was telefonów bez problemu spełnia te warunki.**

Zawsze używaj zdjęć w wysokiej rozdzielczości (więcej niż 1000px). Należy pamiętać, aby obraz był wystarczająco **ostry, aby można go było powiększyć** i zobaczyć **szczegóły.**

Semper Fidelis
POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO
PIERNIKI WROCŁAWSKIE ®
Smaki Dolnego Śląska
Rodzinna manufaktura piernika
Dolnośląska tradycja piernikarska

2. Utwórz galerię produktu – dodaj więcej niż jedno zdjęcie

Prześlij więcej niż tylko jedno zdjęcie produktu. Dodanie dodatkowego zdjęcia do każdego produktu sprawi, że Twój klient poczuje, że poświęciłeś mu więcej uwagi. Dzięki zdjęciom ludzie zawsze chcą zobaczyć więcej i chcą to zobaczyć ze wszystkich możliwych stron.

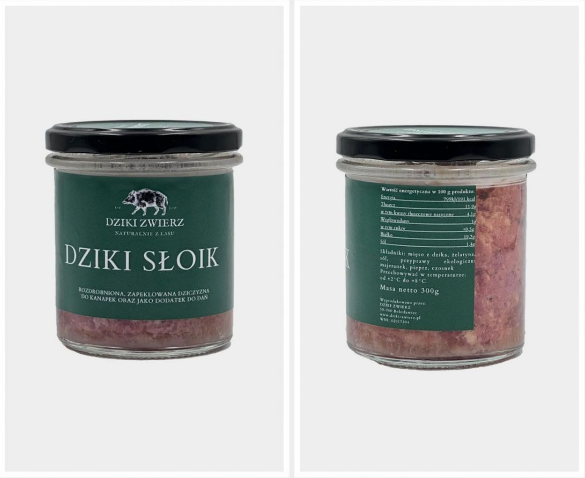
Jeśli możesz to pokaż swój produkt z kilku kątów:
- Przód
- Bok
- Szczyt/góra
- Dół/spód

W ten sposób klient otrzyma **wielowymiarowy** obraz. Możesz też zrobić zdjęcie z bliska, aby pokazać specyficzne cechy produktu.

Przygotuj minimum 2 zdjęcia:

- frontowe
- tylne (z etykietą)

Zdjęcia
- front
- tył

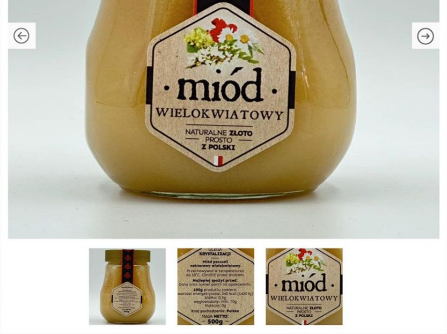

DZIKI ZWIERZ
NATURALNIE Z LASU
DZIKI SŁOIK
ROZDROBNIONA, ZAPEKLOWANA DZICZYZNA DO KANAPEK ORAZ JAKO DODATEK DO DAŃ
Masa netto 300g

Zdjęć może być oczywiście (i do czego zachęcamy) – więcej: najlepiej żeby było od 2 do 10 zdjęć.

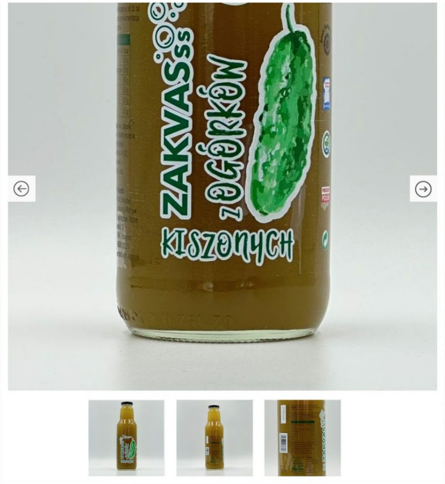
Dzięki temu Twoje produkty będą tworzyły wspólną galerię produktu:

Galeria produktu. Kilka zdjęć.

2-10 zdjęć.


· miód ·
WIELOKWIATOWY
NATURALNE ZŁOTO PROSTO Z POLSKI

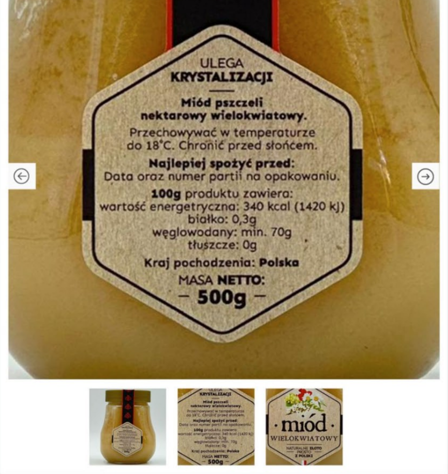
Zdjęcia dodanego produktu tworzące galerię


ZAKVASSS
z ogórków
KISZONYCH

3. Dokładne zdjęcia etykiety

To bardzo ważny element. Uważamy, że klienci DPR są świadomymi odbiorcami. Bardzo ważne dla nich będą dane pokazane na etykiecie produktu.

Zdjęcia etykiety



ULEGA
KRYSTALIZACJI

Miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy.

Przechowywać w temperaturze do 18°C. Chronić przed słońcem.

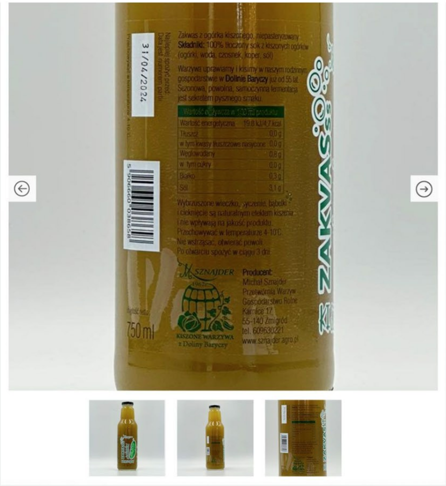
Najlepiej spożyć przed:
Data oraz numer partii na opakowaniu.

100g produktu zawiera:
wartość energetyczna: 340 kcal (1420 kJ)
białko: 0,3g
węglowodany: min. 70g
tłuszcze: 0g

Kraj pochodzenia: **Polska**

MASA **NETTO:**
– 500g –

Zdjęcia etykiety



Najlepiej spożyć przed:
Data jest numerem partii

31/04/2024

Przechowywać w temperaturze 4-10°C

Zakwas z ogórka kiszonego, niepasteryzowany
Składniki: 100% tłoczony sok z kiszonych ogórków (ogórki, woda, czosnek, koper, sól)

Warzywa uprawiamy i kisimy w naszym rodzinnym gospodarstwie w **Dolinie Baryczy** już od 55 lat. Sezonowa, powolna, samoczynna fermentacja jest sekretem pysznego smaku.

Wartość odżywcza w 100 ml produktu	
Wartość energetyczna	19,8 kJ/4,7 kcal
Tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,0 g
Węglowodany	0,8 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	0,3 g
Sól	3,1 g

Wybrzuszone wieczko, syczenie, bąbelki i cieknięcie są naturalnym efektem kiszenia i nie wpływają na jakość produktu.
Przechowywać w temperaturze 4-10°C
Nie wstrząsać, otwierać powoli
Po otwarciu spożyć w ciągu 3 dni

Producent:
Michał Sznajder
Przetwórnia Warzyw
Gospodarstwo Rolne
Karnice 17
55-140 Żmigród
tel. 609630221
www.sznajder.agro.pl

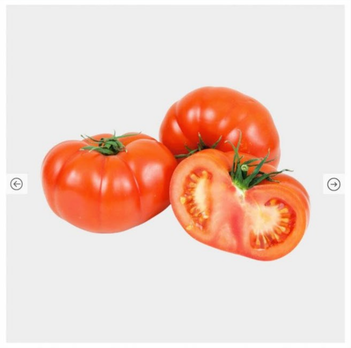
Pojemność netto:
750 ml

SZNAJDER
1962
KISZONE WARZYWA z Doliny Baryczy
ZAKWAS

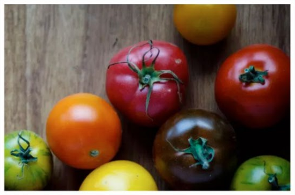
4. Użyj odpowiedniego tła dla przedmiotów

Użycie **jasnoszarego** lub **białego** tła. Chcemy, aby wszystkie produkty na platformie (marketplace) były ustandaryzowane – miały ten sam wygląd. Gdy na Twoim zdjęciu (które już wcześniej było zrobione i chcesz je wgrać do naszej bazy) znajdują się inne elementy, które przeszkadzają i przyciągają uwagę, przytnij je, wytnij – a gdy nie umiesz sobie z tym poradzić wgraj zdjęcie do galerii produktu a my odpowiednio przygotujemy zdjęcie do publikacji.

✓ **Dobre tło.**



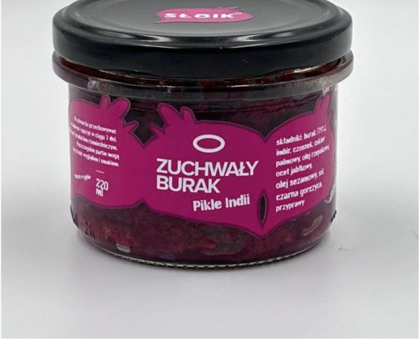
✗ **Złe tło.**



Zdjęcia poniżej, pomimo że nie mają – tak jak zdjęcia wyżej – odciętego produktu na szarym tle – to też będzie uznawane za tło dobre:

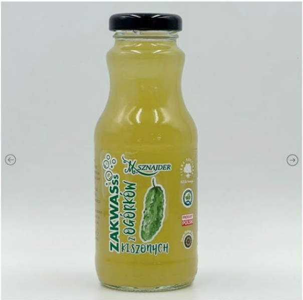
✓

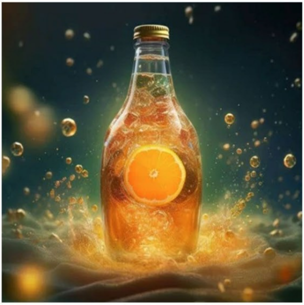
Dopuszczalne
są również
zdjęcia
z tłem
w namiotach
bezcieniowych


SŁOIK
ZUCHWAŁY BURAK
Pikle Indii
220 ml
składniki: burak (75%), imbir, czosnek, cukier palmowy, olej rzepakowy, ocet jabłkowy, olej sezamowy, sól, czarna gorczyca, przyprawy

✓ **Dobre tło**

✗ **Nie dobre tło**


M. SZNAJDER
ZAKWASsss z OGÓRKÓW KISZONYCH



4a. Warianty tła lub zdjęcia produktów w naturalnym środowisku

Dla lepszego zrozumienia Twojego produktu możesz dodać kolejne zdjęcia do galerii, które przedstawiają Twój produkt w użyciu lub w miejscu produkcji.

Można dodać do galerii zdjęcia “terenowe”, “produkcyjne”.

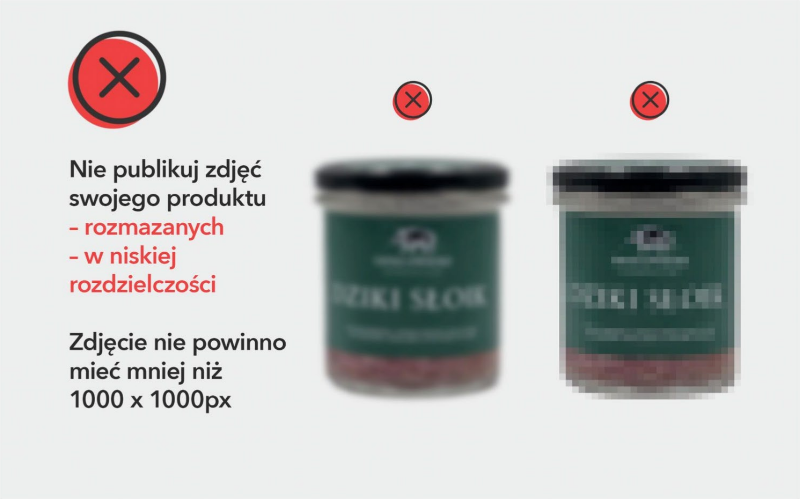
Można również dodać zdjęcia z własnego:

- zakładu produkcji
- własnego sklepu lub lokalu, gdzie serwowany jest produkt

Czego nie robić?

1. Powiedz „nie” rozmazanym zdjęciom oraz tym w niskiej rozdzielczości

Nie przesyłaj zdjęć swojego produktu w niskiej rozdzielczości (nie mniej niż 1000 x 1000px), zawierających piksele lub rozmytych. Zachowaj więc ten wymiar jako punkt odniesienia. Klienci z pewnością będą mieli problemy z zaufaniem i nie kupią od Ciebie, jeśli Twoje zdjęcia będą słabej jakości.

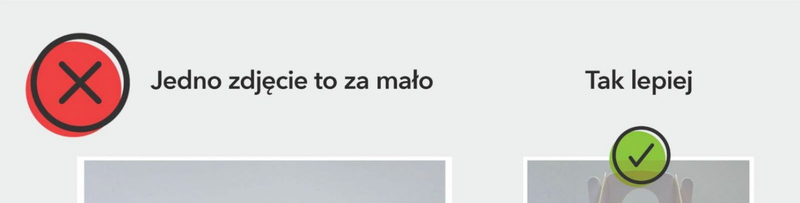


Nie publikuj zdjęć swojego produktu
- rozmazanych
- w niskiej rozdzielczości

Zdjęcie nie powinno mieć mniej niż 1000 x 1000px

2. Nie ograniczaj się do wstawienia tylko jednego zdjęcia

Jedno zdjęcie w skrajnych przypadkach też może być w porządku, ale zawsze lepiej jest dodać więcej zdjęci – i to pod **różnymi kątami.** W ten sposób klient spędzi **więcej czasu** na Twoim produkcie w Twoim sklepie.



Jedno zdjęcie to za mało

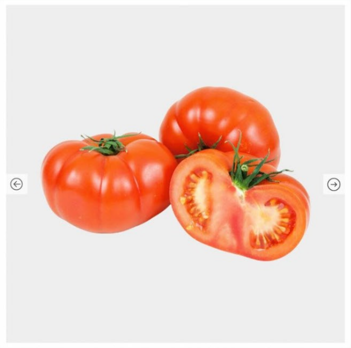
Tak lepiej

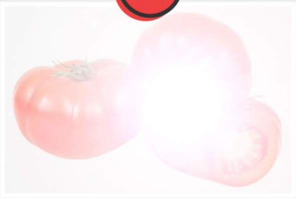
POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO
PIERNIKI WROCŁAWSKIE
Smaki Dolnego Śląska
Rodzinna manufaktura piernika
Dolnośląska tradycja piernikarska

Ratusz Wrocławski

3. Nie używaj lampy błyskowej

✓ Bez lampy błyskowej





Nie używaj
lampy błyskowej
do robienia zdjęć