

PROYECTO NAMING TARTARI

Historia: Hace poco más de un año, el 2 de diciembre de 2022, María del Mar Benítez Pérez (Jerez, 1978) inauguró su negocio: Las Tartitas de Mari, en calle Cartuja, 2. La mejor promoción que ha hecho a lo largo de todo este tiempo ha sido dar a probar al mundo su deliciosas tartas de quesos en todas las versiones. De lo riquísimas que están, se ha viralizado, y el vídeo ha corrido como la pólvora.

Comenzó elaborándolas en su casa con diferentes tipos de queso, rellenos, galletas y topping. Las vendía a través de Instagram. La iniciativa fue buena y, finalmente decidió abrir su propio negocio. Al principio no las tenía todas consigo, pues este tipo de establecimientos requiere muchas horas para realizar las tartas y estar abierto al público.

Misión: Nuestra principal misión es satisfacer las necesidades gastronómicas de los amantes de las tartas de queso y de la repostería, ofreciendo un servicio personalizado y exclusivo para cada uno de nuestros clientes.

Visión: Nuestra visión sería expandir nuestro negocio y convertirnos en un referente de estas tartas artesanales afianzando la cercanía con los clientes y logrando que se sientan identificados no solamente con nuestros productos, sino con lo que queremos transmitir como marca.

Valores: Queremos resaltar el uso de los mejores ingredientes y procesos artesanos con la finalidad de obtener productos con la mejor calidad posible. Destacamos también nuestra pasión por la repostería en cada una de nuestras tartas y establecer una relación de cercanía y confianza con nuestros clientes.

Intentamos buscar nuevas formas de sorprender a nuestro público y deleitarlos promoviendo a su vez ingredientes de origen local siempre que sea posible.

Listado de prospección por columnas. 5 campos denominativos para explotar, y unas 50 propuestas (palabras, conceptos, ideas, frases...)

1. Tradicional:

- Herencia familiar
- Clásica
- Repostería artesanal
- Familia pastelera
- Clásicas al horno
- Dulce nostalgia
- Dulce esencia
- El sabor de la tradición
- Rincón artesano
- Horneado clásico

2. Dulce:

- Rincón del Pastelero x
- Rincón del Azúcar x
- Rincón del Sabor x
- Rincón Dulce x
- Puro Pastel
- Puro Azúcar
- La casa de las Tartas x
- La casa del Azúcar
- Pastel y Poesía
- Tartalía

3. Jerez

- Delicias de la Frontera
- Alma Jerezana
- Sabor a Jerez
- Raíces y queso
- La Frontera del Queso
- Capricho Jerezano
- Desde jerez a tu paladar
- Jerez y dulzura
- Horno jerezano tradicional
- Vino y tartas
- Rincón dulce jerezano

4. Tarta:

- La Tartine
- Dulce Bohemia
- Obrador de los sueños
- Tartas con alma
- Dulce tentación
- Sabor a felicidad
- Momentos dulces
- Sweet Lab
- Fábrica de los sueños azucarados
- Abuela pastelera

5. Queso

- Delicias Caseras
- Dulce Cremoso
- Corte y Crema
- Sabor a campo
- Sabor a queso
- Delicias de Queso
- Dulce Queso Artesanal

- El Paraíso del Queso
- Tarta Quesera
- Queso de Ensueño

Revisión de listas. Primer filtro Mejora de algunas propuestas, eliminación de propuestas no válidas. Reducimos la lista inicial a un mínimo de 20 opciones. Se mantienen los campos denominativos

5. Tradicional:

- Herencia familiar
- Repostería artesanal
- Clásicas al horno
- Dulce nostalgia
- El sabor de la tradición

6. Dulce:

- Rincón del Pastelero
- Rincón Dulce
- Puro Azúcar
- La casa del Azúcar
- Tartalía

7. Jerez

- Alma Jerezana
- La Frontera del Queso
- Desde jerez a tu paladar
- Jerez y dulzura
- Vino y tartas

8. Tarta:

- Sabor a felicidad
- Fábrica de los sueños azucarados
- Tartari
- TartiMari
- Tartitas Mari Jerezanas

Primeros nombres recomendados. Segundo filtro. Un único listado de propuestas. Mínimo 10 propuestas

- Tartitas Mari Jerezanas
- TartiMari
- Tartari
- Dulce María
- Quesos Tartalia
- La Frontera del Pastel y el Queso
- Capricho Jerezano
- Clásicas al horno
- Sabor a Mari

- Herencia dulce

Revisión de coincidencias en el registro. Posibles mejoras o adaptaciones de las propuestas válidas.
Listado con las propuestas que pasan al panel de valoración.

- Tartimari
- Tartari
- Clásicas al horno
- Quesos Tartalia
- Herencia dulce

Decisión final:

- Tartari

Panel de valoración

PLANO ESTRATÉGICO	VALORACIÓN	PLANO CREATIVO	VALORACIÓN	PLANO FORMAL	VALORACIÓN
¿Se alinea a la propuesta de valor?	5	¿Tiene sonoridad? ¿Es eufónico?	5	¿Puede registrarse sin modificarlo?	5
¿Es acorde al mercado/target al que se dirige?	5	¿Otorga relevancia a la marca?	4	¿Es pronunciable por todas las audiencias sin que cambie la semántica?	5
¿Potencia el significado como producto?	5	¿Es fácil de recordar?	4	¿Carece de asociaciones negativas?	5
¿Es exclusivo?	5	¿Es agradable morfológicamente?	4	¿Facilita el desarrollo de la identidad visual?	5
¿Nos diferencia de las marcas de la competencia?	4	¿Es fácil de pronunciar?	5	¿Es memorable?	4

IDENTIDAD VISUAL: LOGOTIPO, SÍMBOLO Y COLOR

Diseñar la identidad visual para el nombre propuesto. Para ello, se debe:

1. Diseñar el logotipo: decisiones a nivel tipografía

Para la realización del logo, se han utilizado dos tipos de tipografía, una como tipografía primaria, que es Times new roman y una secundaria que es Aileron.

El foco principal del logo está en el nombre de la empresa, “TARTARI” en el que se usa un tamaño de la letra bastante superior a los demás (52), ubicado en la parte central y rodeando la imagen del logo, ese trozo de tarta que hace referencia al producto que se vende.

A continuación, en la parte inferior se puede ver una frase secundaria que cumple una función más informativa, en la que informa al cliente sobre el producto, describiendo así lo que el consumidor va a encontrar en la tienda a partir de su logo, con su frase “CHEESECAKE HANDMADE”. Que consta de un tamaño de letra igual a 10,7.

La alineación del logo es totalmente centralizada, con el pequeño detalle del título arqueado y manteniendo el espaciado más junto, la frase inferior tiene un espaciado mucho más amplio con el que da un aspecto de ligereza a la percepción visual. Está perfectamente distribuido manteniendo una perspectiva visual limpia y ordenada, con la misión de transmitir el mensaje de forma clara.



2. Diseñar el símbolo y explicar el significado del mismo en relación con el naming y la información clave del producto

Los pasos previos a la elección final del logo final, se propusieron posibles logos que se mostrarán a continuación. La estrategia constituyó en la misma, colocar de foco principal el nombre de la empresa y, secundando esto, como símbolo una tarta. Las ideas fueron evolucionando pero no perdiendo su esencia inicial, el estilo minimalista y la sofisticación de lo que se quiere transmitir.

Primer logo propuesto:



Segundo logo propuesto:



Tercer logo propuesto:



Cuarto logo propuesto (elección final)



El símbolo del logotipo de "TARTARI" representa una porción de tarta de queso diseñada con un estilo minimalista y artesanal. Este dibujo transmite visualmente los valores de la marca: tradición, calidad y elaboración a mano. Los detalles, como la fruta en la parte superior y el glaseado que gotea, refuerzan la idea de frescura y la delicadeza de los ingredientes utilizados.

El estilo sencillo y hecho a mano del símbolo está relacionado directamente con el naming, ya que "TARTARI" elabora tartas y postres tradicionales. Además, la ilustración de la tarta de queso establece un vínculo inmediato con el producto estrella de la marca, subrayando el carácter artesanal reflejado en el subtítulo "CHEESECAKE HANDMADE".

Este diseño busca despertar interés y apetito, comunicando un mensaje claro: las tartas de queso de **TARTARI** son exclusivas, frescas y tradicionales. Su sencillez y estilo permiten que el símbolo sea fácilmente identificable, memorable y coherente con la identidad de la marca.



3. Elección y justificación del color/colores seleccionados para la identidad visual del producto

Color seleccionado: #a92b37



PALETA DE COLORES



Es un color rojo con tonalidades Granate, elegido debido a que lo que se quiere lograr transmitir con la marca es una sensación de calidez y cercanía con el público. Tartari busca cautivar a sus consumidores con sus exquisitos productos y el trato amigable con los clientes.

Según la psicología del color, el color rojo granate también evoca al apetito, con razón de su asociación con la comida, es por esta razón que se busca despertar ese interés en las personas a través de este elemento y que puedan relacionarlo con las tartas de queso.

A su vez, se buscó la sofisticación de la marca. Este color aporta la elegancia necesaria para poder darle sensaciones de lujo y calidad a los productos que Tartari oferta.