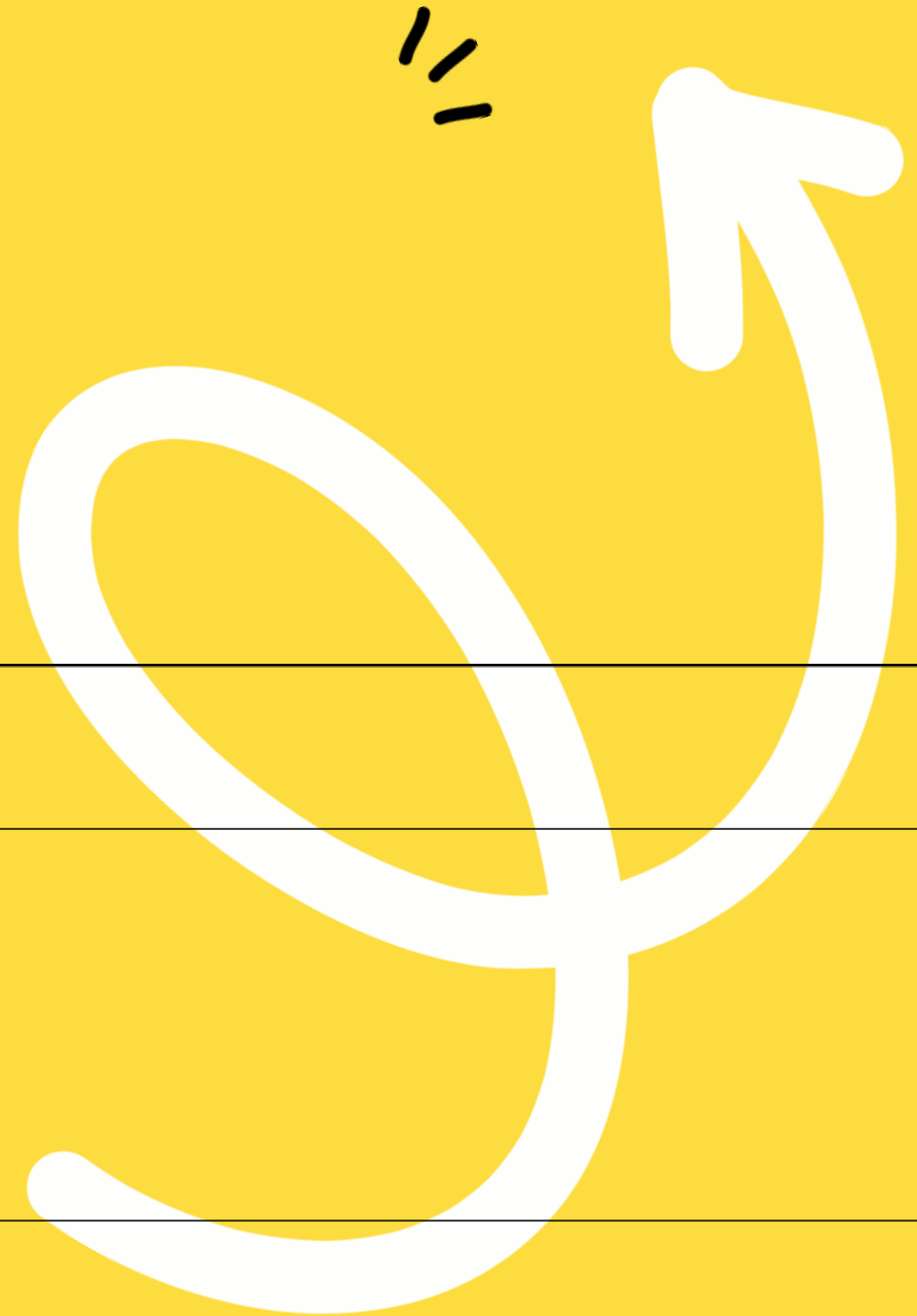


HARIBO RENEWAL

하리보 홈페이지 리뉴얼

2024.12.26

Project
Presentation





CONTENTS

PROJECT PRESENTATION

CHAPTER 1 기획 의도

CHAPTER 2 화면 설계

CHAPTER 3 화면 구현

CHAPTER 4 향후 계획

*Front-end Project
Presentation*

기획 의도

CHAPTER1

AS-IS

애니메이션이 적고 단조로운 느낌의 색상

제품보다는 회사를 소개하는 사이트에 가까움

한국 사이트는 제품 소개 콘텐츠가 부족함



TO-BE

애니메이션 추가, 포인트 컬러 변경

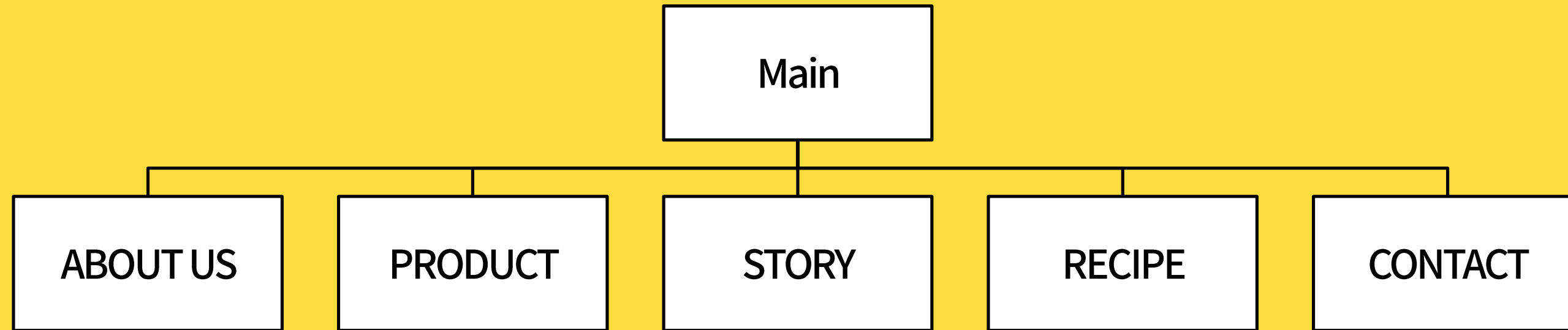
제품 소개를 중심으로 메인 페이지 수정

하리보를 활용한 레시피 콘텐츠 추가

화면 설계

사이트맵

CHAPTER 2



화면 설계

와이어프레임 - 메인페이지

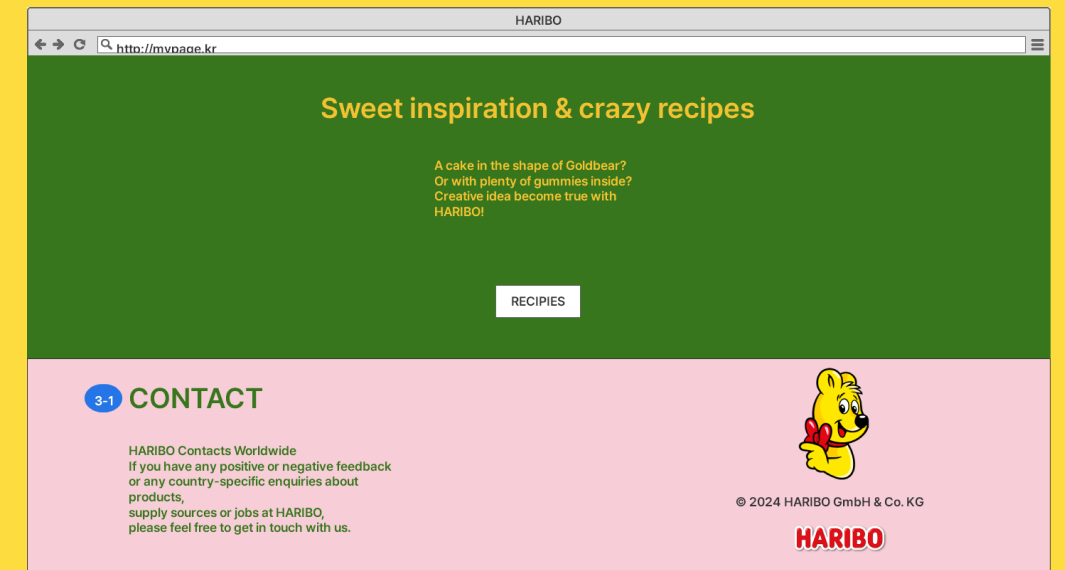
CHAPTER 2



메인 페이지



GNB



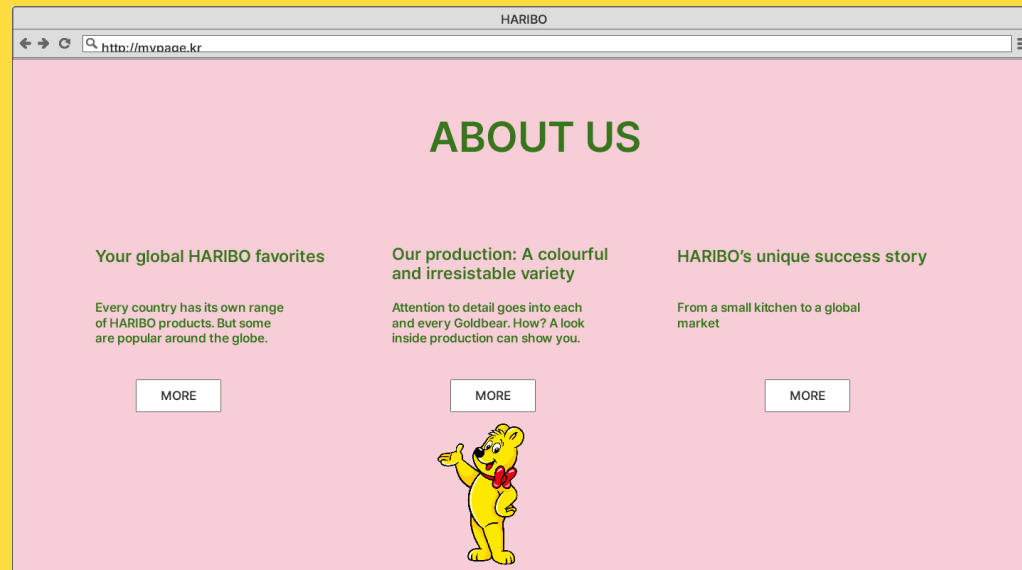
FOOTER

와이어프레임 바로보기

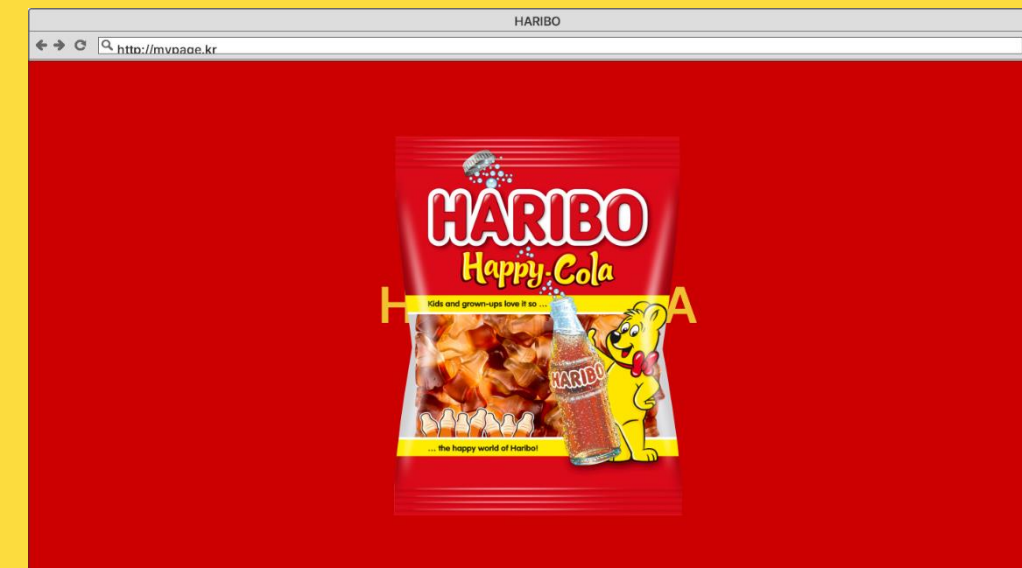
화면 설계

와이어프레임 - 메인페이지

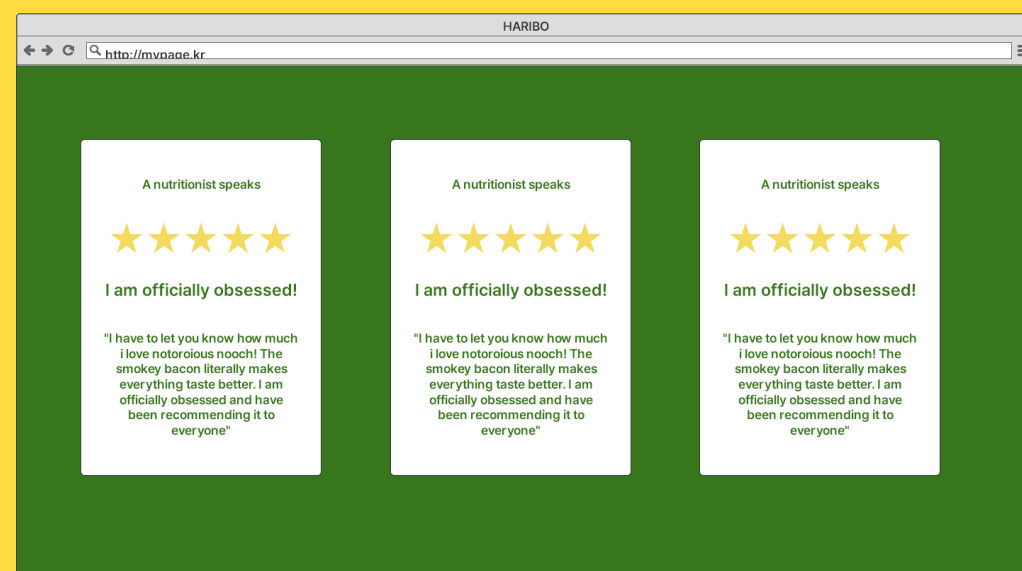
CHAPTER 2



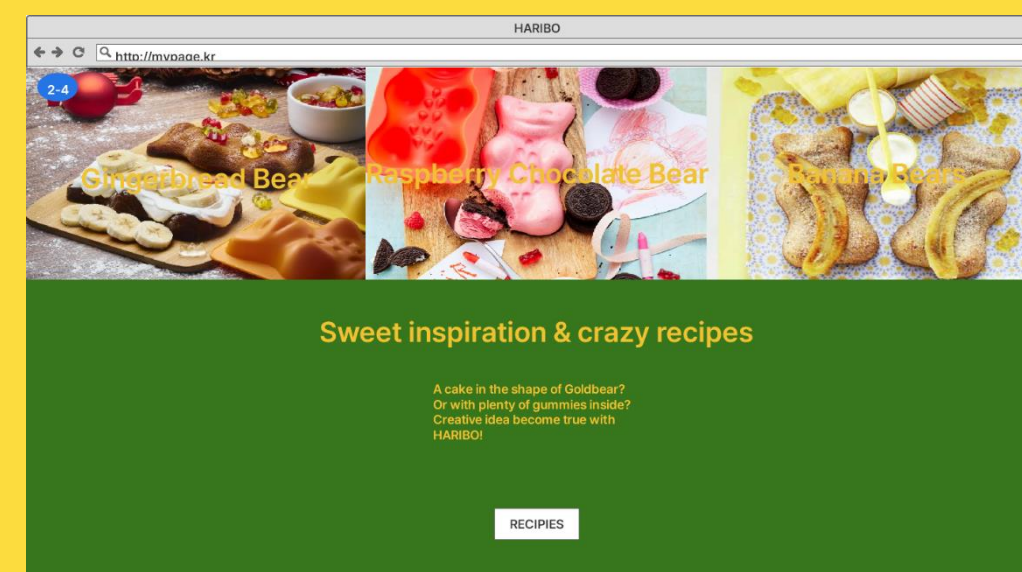
Section- ABOUT US



Section-PRODUCT



Section-REVIEW



Section-RECIPE

1. Header & Main Visual

HAPPINESS WORLDWIDE WORLD-FAMOUS GUMMY BEAR! HAPPINESS WORLDWIDE WORLD-FAMOUS GUMMY B



1. 무한히 흐르는 텍스트 헤더 상단에 추가
메뉴 버튼 누르면 gnb slideDown
2. 배경 동영상 첫 진입 시 자동 재생 후 정지
메인 슬로건 fade-up

사이트 바로보기

2. Section - ABOUT US

ABOUT US

Your global HARIBO favorites

Every country has its own range of HARIBO products. But some are popular around the globe.

MORE

Our production: A colourful and irresistible variety

Attention to detail goes into each and every Goldbear. How? A look inside production can show you.

MORE

HARIBO's unique success story

From a small kitchen to a global market

MORE



해당 section이 화면에 보이는 것을 감지하여
Section 안에 있는 요소들 차례로 fade-up
Javascript 사용하여 구현



3. Section - PRODUCT

해당 section이 화면에 감지되면 고정 후

가로로 스크롤되게 함

스크롤에 따라 각 젤리에 맞는 배경색으로 변경

젤리 이미지도 스크롤 따라서 애니메이션

사용 플러그인: GSAP, ScrollTrigger



4. Section - REVIEW

A happy customer



Sweet and Chewy Delight

"Haribo gummy candies offer a perfect balance of sweetness and chewy texture, making them irresistibly addictive. The vibrant fruit flavors are a fun treat for all ages. A classic snack that never disappoints!"

Customer who loves HARIBO



Fruity Fun in Every Bite

"Haribo gummies deliver a burst of fruity flavor with each chew. Their soft, chewy texture makes them a satisfying snack. A timeless favorite for candy lovers!"

Another happy customer



A Candy Classic

"Haribo gummies are the gold standard of gummy candies. With their playful shapes and bold flavors, they're always a crowd-pleaser. A sweet treat you can rely on!"

가상의 리뷰어를 설정하여 별점 영역 신규 생성

Hover시 박스 그림자 추가

(hover 효과는 pc에서만 작동)

5. Section – RECIPE



SWEET INSPIRATION & CRAZY RECIPES

A cake in the shape of Goldbear?
Or with plenty of gummies inside?
Creative idea become true with HARIBO!

RECIPIES

각 레시피 사진에 hover시 배경 어두워지는 효과
버튼 호버 시 배경 색상과 글씨 색상 반전



6. Footer

CONTACT

HARIBO Contacts Worldwide

If you have any positive or negative feedback or any country-specific enquiries about products, supply sources or jobs at HARIBO, please feel free to get in touch with us.

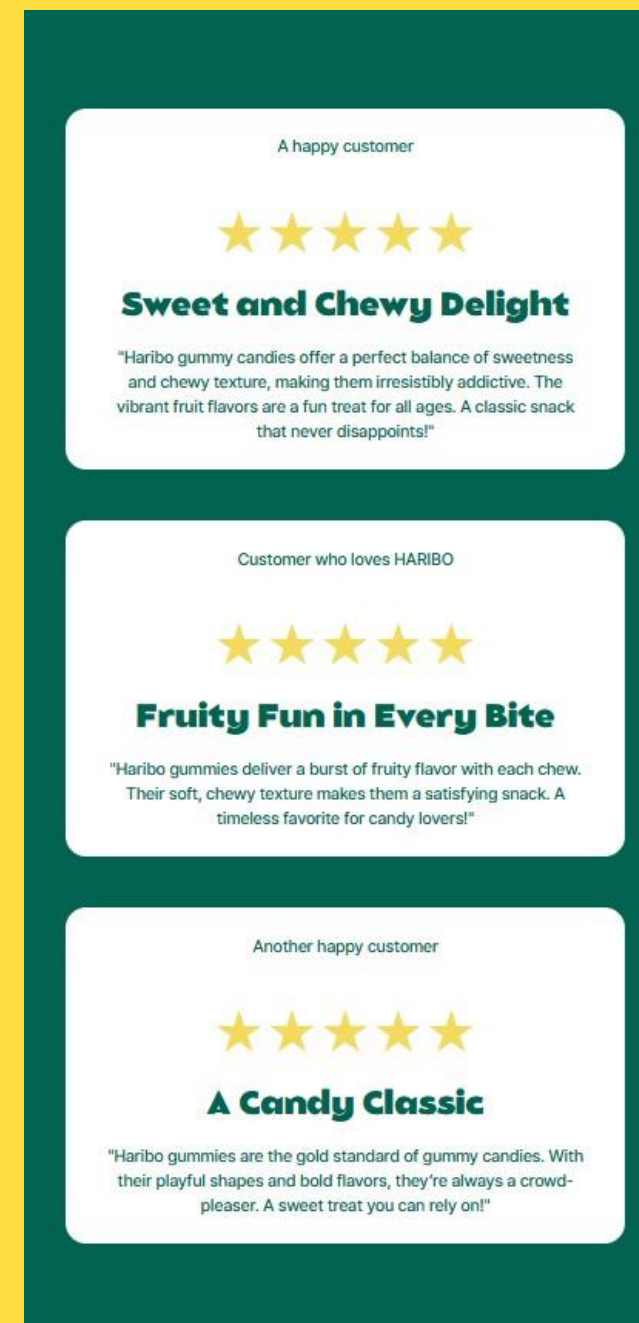
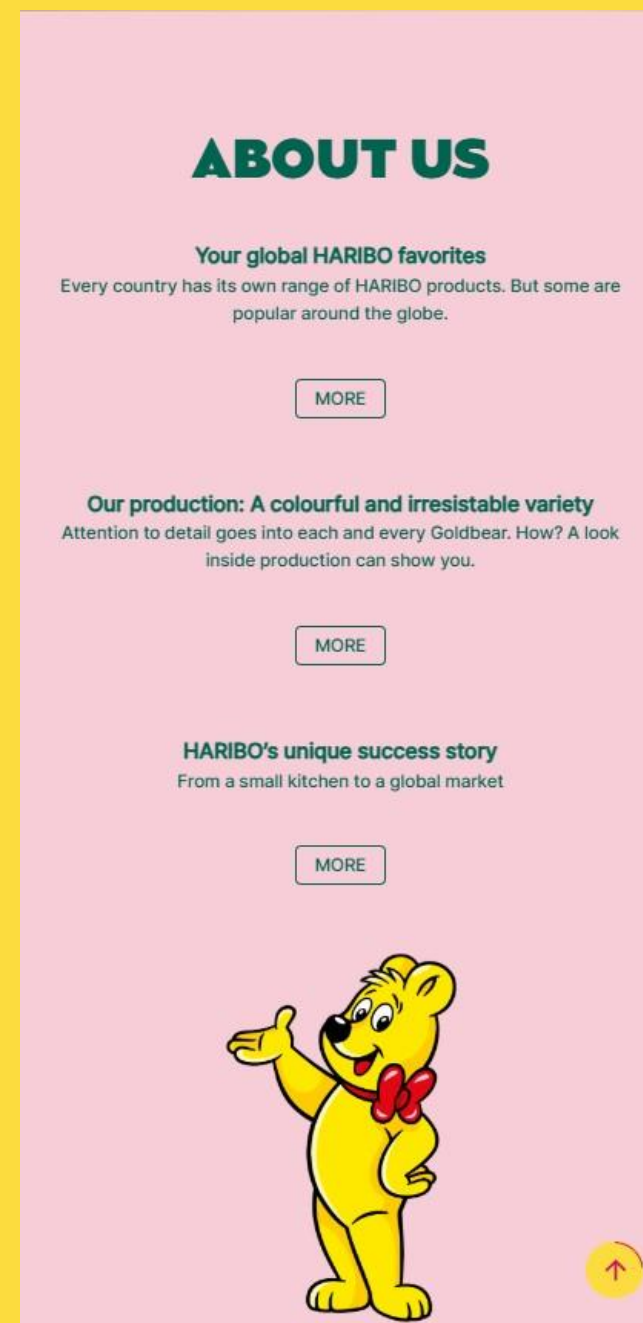
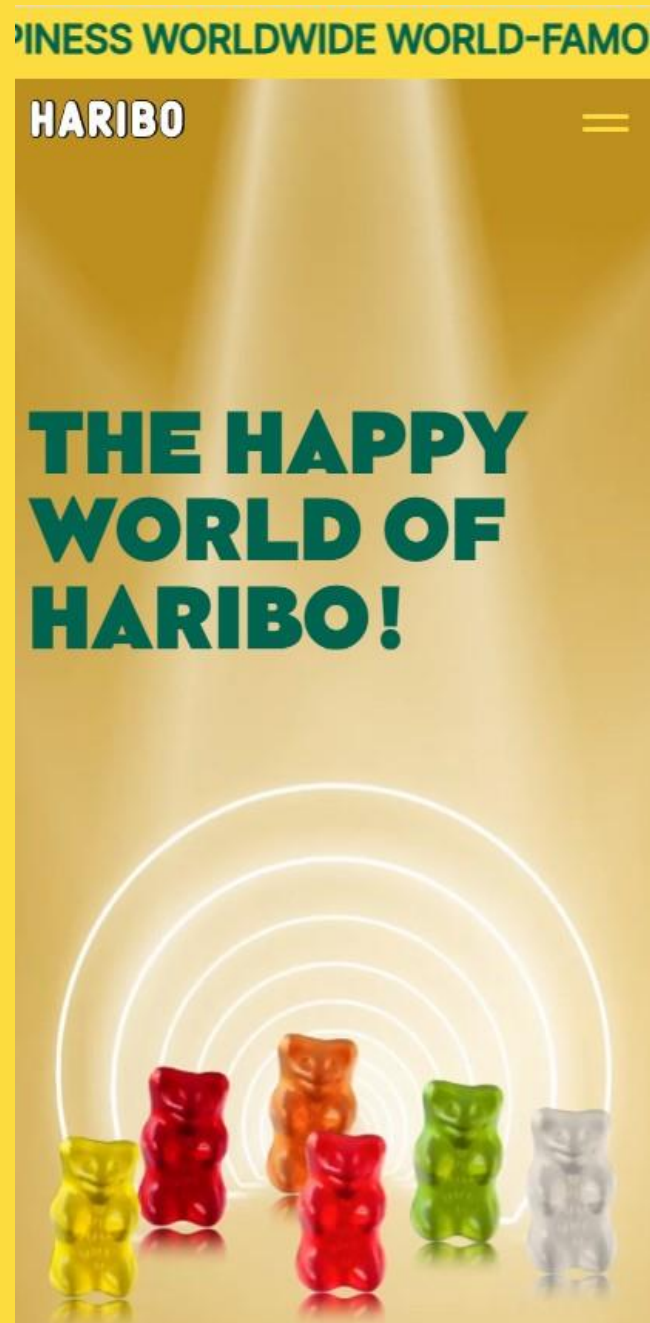


© 2024 HARIBO GmbH & Co. KG

HARIBO



Footer는 `position:fixed` 를 사용하여 고정
모든 section이 끝난 뒤 나타나게 함
탭버튼은 스크롤에 따라 progress-bar 변경
클릭 시 페이지 상단으로 이동



전체적으로 세로 배치, 반응형 단위 (vw, vh, min, max, clamp, % 등) 사용



RECIPES

BEST

BANANA BEARS

A sweet, creamy banana-flavored treat in the form of adorable bears.

[VIEW RECIPE](#)

BROWN BEAR

[VIEW RECIPE](#)

GINGERBREAD BEAR

[VIEW RECIPE](#)

STRAWBERRY YOGURT POLAR BEAR

[VIEW RECIPE](#)

GOLDBEARS CAKE

[VIEW RECIPE](#)

RASPBERRY CHOCOLATE BEAR

[VIEW RECIPE](#)

서브 페이지 - 리스트

Display: grid

첫 번째 레시피는 화면에 100% 차게 css 수정

View recipe 버튼 클릭시 팝업 오픈



서브 페이지 - 팝업

Banana Bear



INGREDIENTS

- 75 g butter, soft
- 90 g powdered sugar and a little more for dusting
- 1 egg
- 2 bananas, ripe 80 g flour
- 2 tsp baking powder
- ¼ tsp cinnamon 1 banana
- 20 g butter
- 1 tbsp sugar 100 g HARIBO Goldbears
- 75 ml cream
- 2 Goldbear baking molds

RECIPE

1. Preheat the oven to 180 °C al top and boltom heat,

닫기 버튼, 팝업 바깥 dimm 클릭 시 팝업 닫힘
메뉴 이름, 재료, 레시피는 배열에 담아
클릭할 때 해당하는 데이터를 가져오도록 함

화면 구현

서브-MOB



HARIBO RENEWAL
PROJECT

HAPPINESS WORLDWIDE WORLD-FAMOUS

HARIBO



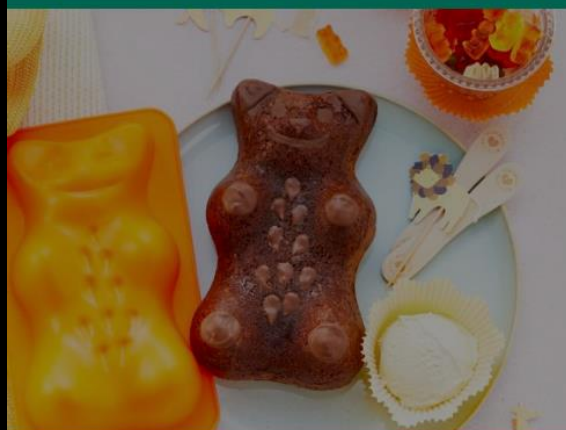
RECIPES



BANANA BEARS

A sweet, creamy banana-flavored treat in the form of adorable bears.

[VIEW RECIPE](#)



BROWN BEAR

A delicious, chocolatey bear-shaped dessert that's irresistibly rich and satisfying.

[VIEW RECIPE](#)



Raspberry Chocolate Bear



INGREDIENTS

- 100 g raspberries
- 20 g sugar
- 1 sheet gelatine
- 90 ml cream
- 6 chocolate double biscuits
- 25 g butter, melted
- 1 Goldbear baking mold

RECIPE

전체적으로 세로 배치,

반응형 단위 (vw, vh, min, max, clamp, % 등) 사용

향후 계획

GOAL	서브페이지 포함 페이지 전체 완성			GOAL
jQuery에서 Vanila Javascript로 코드 변경				
서브페이지 디자인 및 퍼블리싱		장바구니 및 상품구매기능 구현		서브페이지 완성
1월까지 완료하기		4월까지 완료하기		4월까지 완료하기

감사합니다!