

POR QUÉ LA IMPRESIÓN DE MENÚS DE RESTAURANTES ES TAN IMPORTANTE PARA LOS RESTAURANTES

Más que un empleado en el banco de consultas, una tarjeta de menú es un ejecutivo de ventas para su restaurant. Junto con la calidad de los alimentos tiene un papel importante en la atracción de clientes del servicio a su restaurant y mantenerlos fieles durante un periodo más largo. Es el único anuncio impreso con el que se hallan los clientes al cien por cien. Por lo tanto, ha de ser informativo, atractivo y al mismo tiempo debe representar el ambiente real del restaurante.

La mitad de sus clientes van a venir a su restaurant cuando tengan hambre y es posible que no tengan un buen tiempo para revisar el menú en detalle. Además, un estudio reciente descubrió que el tiempo medio que los clientes del servicio dedican a la lectura del menú es de sólo 190 segundos. En consecuencia, el menú debe ser completo y presentarlo todo en pocas palabras.

Ahora usted debe haber entendido la relevancia del menú del restorán y la cantidad de cuidado que se debe tener al imprimir la tarjeta del menú del restaurant. Aquí hay algunos puntos más que subrayan la importancia de la impresión de tarjetas de menú.

Restaurante Menu es la auténtica tarjeta de visita de su restaurante. Debe transmitir el estilo de su restaurant y la naturaleza. Por ejemplo, para un restaurante elegante y moderno, tarjetas de menú simples con colores afables efectuarán la función, al tiempo que para un restaurant muy elegante debe ir con más diseños.

Las tarjetas del menú del restorán charlarán más alto sobre los productos. En consecuencia, se debe tener mucho cuidado al imprimir las tarjetas de menú de los restaurants. Los artículos deben dividirse en divisiones y subdivisiones para que la navegación sea más simple para el usuario. El lenguaje debe ser fácil de comprender y se pueden incorporar imágenes para dar una idea más clara de cada comestible.

Las Tarjetas de Menú del Restaurant pueden guiar a sus clientes. Cuando diriges un restaurant, no puedes dirigirlo con sólo una o bien dos variedades de comida, puesto que debes satisfacer a los clientes del servicio con diferentes gustos. Cuando usted guarda variedades de comestibles, todo ha de ser vendido por lo menos en una cantidad mínima. Aquí la tarjeta de menú le va a ayudar y usted debe imprimir la tarjeta de menú en consecuencia.

Las Tarjetas de Menú del Restorán asisten a los clientes del servicio a llegar a una decisión final y de este modo pueden ahorrar mano de obra y tiempo. Usted debe asegurarse de que la descripción muy breve se acompaña de los nombres de cada uno de los comestibles raros. Va a ayudar al cliente a entender bien el artículo.

Cuando las tarjetas de menú efectúan muchas funciones, no puede ignorarlas. Debe tener especial cuidado al diseñar y también imprimir las tarjetas de menú. Aquí existen algunos puntos que debe tener en cuenta.

Los textos deben estar en fondo plano para progresar la legibilidad.

Los elementos deben dividirse en categorías y subcategorías para facilitar la navegación.

El tamaño de la fuente debe ser suficientemente grande a fin de que los ancianos puedan leerla fácilmente.



Los artículos costosos y los artículos baratos deben mezclarse en el menú

Mantenga siempre y en toda circunstancia los artículos mal vendidos inmediatos a los de movimiento veloz.

Agregue imágenes claras para representar cada elemento con claridad. Una imagen puede hablar más alto que un texto.

Cuando usted tiene especial cuidado en el diseño y también impresión de la tarjeta de menú para su restaurante, debe tener suficiente cuidado en el diseño de la cubierta del menú asimismo. Es la cubierta que proporciona la primera impresión en las mentes de sus clientes y debería ser la mejor para gozar de una gran base de clientes. Aun la calidad del papel, de la impresión, etcétera, también se tiene en cuenta.

La promoción es precisa de cara al desarrollo de cualquier negocio y en el ámbito hotelero las tarjetas de menú tienen un enorme papel que desempeñar en la promoción empresarial. Por ende, fortalezca a su ejecutivo de ventas a fin de que desempeñe el papel de forma eficaz.

¿POR QUÉ SE RECOMIENDAN LAS CUBIERTAS TRANSPARENTES DE PLÁSTICO PARA LOS MENÚS DE LOS RESTAURANTES INFORMALES?

El menú es imprescindible para cualquier género de restaurant y sin él, la administración de un restorán será bastante difícil. Como restaurador, usted precisa administrar información sobre la comida [Haga clic para más](#) que sirve en su restaurante y su precio al cliente. Es posible que o su equipo no puedan rememorar todos y cada uno de los artículos y reiterar la lista oralmente, en el momento en que un usuario lo solicite. Esta es la razón por la que un menú es una necesidad en todos los restaurantes.

Cuando mantiene un menú, es propenso a sufrir daños de muchas formas. Una manipulación brusca puede provocar daños. De nuevo, el empleo de líquidos en los restaurantes y por lo tanto las posibilidades de que el menú se dañe debido a los líquidos es mayor. Puede que no sea viable imprimir un menú en ocasiones y no es bueno para mantener el menú dañado para los clientes, ya que sin duda afectará a la reputación de su restaurante.

Acá, usted precisa proteger el menú y el empleo principal de las cubiertas de menú es resguardar el menú y sostenerlo por un período más largo. En la actualidad, están disponibles diferentes géneros de cubiertas para menús, incluyendo cubiertas de plástico transparente, cubiertas de vinilo para menús, cubiertas para menús selladas por calor, cubiertas para menús de cuero, etcétera Asimismo hay libres cubiertas de madera para los menús y cubiertas de lona para los menús.

Cuando elige una cubierta de menú debe tener tres puntos en su mente, el género de clientes del servicio que vienen a su restaurant y la reputación de su restorán. Si el suyo es un restorán con clase, la multitud puede ser

menor y la mayor parte de los clientes serán habituales. En tales casos, puede usar cubiertas de menú costosas, como la cubierta de cuero para menús o bien la cubierta de vinilo para menús. Cuando dirige un restorán informal o un restaurante al filo del camino, tendrá una enorme afluencia de público, especialmente durante las horas pico. La mayor parte de los clientes van a ser de la clase media o bien de la clase trabajadora. Para finalizar, la mayoría de los clientes serán clientes del servicio flotantes y los regulares serán de manera comparativa menos.

En tal situación, el manejo brusco del menú puede acontecer habitualmente y asimismo el daño al menú debido al agua y a otros líquidos. No obstante, es posible que no pueda permitirse grandes cantidades para las coberturas de los menús, ya que el margen de beneficio va a ser menor debido a la venta de comestibles a un precio razonablemente bajo. Acá la mejor opción serán las cubiertas de plástico transparentes para los menús. Estas cubiertas están hechas de plástico transparente resistente al agua y por consiguiente resguardarán el menú de los daños ocasionados por el agua y otros líquidos.

Estas cubiertas de plástico transparente para menús son lo suficientemente robustas para soportar una manipulación brusca y se pueden limpiar frecuentemente a fin de que parezcan frescas. Seguidamente, son más económicos en comparación con el cuero o bien las otras categorías de cubiertas de menú. Puede reducir todavía más el costo de impresión, ya que la portada del menú va a ser meridianamente perceptible en la primera plana, con lo que no es preciso que imprima ni su logotipo ni su nombre en la portada del menú. Por tanto, las cubiertas de plástico transparente para menús son más adecuadas para restoranes informales y restoranes de comida veloz.