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 restaurante. Junto con la calidad de los comestibles tiene un papel importante en la atracción de clientes a su restaurant y mantenerlos fieles a lo largo de un período más largo. Es el único anuncio impreso con el que se encuentran los clientes al 100 por ciento . Por tanto, debe ser informativo, atrayente y al mismo tiempo debe representar el entorno real del restaurante.

La mitad de sus clientes del servicio vendrán a su restorán cuando tengan apetito y es posible que no tengan bastante tiempo para comprobar el menú en detalle. Además de esto, una investigación reciente reveló que el tiempo medio que los clientes del servicio dedican a la lectura del menú es de sólo ciento noventa segundos. Por lo tanto, el menú ha de ser completo y presentarlo todo en resumen.

Ahora 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. Acá hay algunos puntos más que destacan la importancia de la impresión de tarjetas de menú.

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

Las tarjetas del menú del restaurante charlarán más alto sobre los productos. En consecuencia, se debe tener mucho cuidado al imprimir las tarjetas de menú de los restoranes. Los artículos deben dividirse en divisiones y subdivisiones a fin de que la navegación sea más fácil para el cliente del servicio. El lenguaje ha de ser fácil de comprender y se pueden añadir imágenes para dar una idea más clara de cada alimento.

Las Tarjetas de Menú del Restaurante pueden guiar a sus clientes. Cuando diriges un restorán, no puedes dirigirlo con sólo una o bien dos variedades de comida, puesto que tienes que satisfacer a los clientes del servicio con **porta menu de piel** diferentes gustos. Cuando usted guarda variedades de alimentos, todo ha de ser vendido al menos en una cantidad mínima. Aquí la tarjeta de menú le ayudará y usted debe imprimir la tarjeta de menú en consecuencia.

Las Tarjetas de Menú del Restaurante ayudan a los clientes a llegar a una resolución final y de esta manera 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 usuario a entender bien el artículo.

Cuando las tarjetas de menú realizan muchas funciones, no puede ignorarlas. Debe tener especial cuidado al diseñar e imprimir las tarjetas de menú. Aquí existen algunos puntos que debe tomar en consideración.

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 ha de ser suficientemente grande a fin de que los ancianos puedan leerla fácilmente.

Los artículos caros y los artículos económicos deben entremezclarse en el menú

Mantenga siempre y en todo momento los artículos mal vendidos inmediatos a los de movimiento veloz.

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

Cuando usted tiene singular cuidado en el diseño y también impresión de la tarjeta de menú para su restorán, usted debe tener suficiente cuidado en el diseño de la cubierta del menú también. Es la cubierta que proporciona la primera impresión en las psiques de sus clientes del servicio y habría de ser la mejor para gozar de una gran base de clientes del servicio. Incluso la calidad del papel, de la impresión, etcétera, también se tiene presente.

La promoción es precisa de cara al desarrollo de cualquier negocio y en el campo hotelero las tarjetas de menú tienen un gran papel que desempeñar en la promoción empresarial. Por ende, fortalezca a su ejecutivo de ventas para que desempeñe el papel de manera efectiva.

|

¿POR QUé SE RECOMIENDAN LAS CUBIERTAS TRANSPARENTES DE PLáSTICO PARA LOS MENúS DE LOS RESTAURANTES INFORMALES?

El menú es imprescindible para cualquier clase de restorán y sin él, la gestión de un restaurante será bastante difícil. Como restaurador, usted precisa suministrar información sobre el alimento que sirve en su restaurante y su costo al usuario. Es posible que usted o bien su equipo no puedan recordar todos y cada uno de los artículos y repetir la lista oralmente, en el momento en que un cliente del servicio lo pida. Esta es la razón por la que un menú es una necesidad en todos y cada uno de los restaurantes.

Cuando mantiene un menú, es propenso a sufrir daños de muchas maneras. Una manipulación brusca puede provocar daños. Una vez más, el uso de líquidos en los restoranes y por consiguiente las posibilidades de que el menú se dañe debido a los líquidos es mayor. Puede que no sea viable imprimir un menú de vez en cuando y no es bueno para mantener el menú dañado para los clientes del servicio, en tanto que indudablemente afectará a la reputación de su restorán.

Acá, usted necesita proteger el menú y el empleo primordial de las cubiertas de menú es proteger el menú y sostenerlo por un período más largo. Hoy día, están disponibles diferentes tipos 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, etc. También hay disponibles cubiertas de madera para los menús y cubiertas de lona para los menús.

Cuando usted elige una cubierta de menú debe tener 3 puntos en su mente, el tipo de clientes del servicio que vienen a su restorán y la reputación de su restorán. Si el suyo es un restorán con clase, la multitud puede ser

menor y la mayoría de los clientes del servicio serán habituales. En semejantes casos, puede utilizar cubiertas de menú costosas, como la cubierta de cuero para menús o la cubierta de vinilo para menús. Cuando dirige un restaurant informal o bien un restaurant al borde del camino, tendrá una enorme afluencia de público, en especial a lo largo de las horas pico. La mayoría de los clientes del servicio van a ser de la clase media o bien de la clase trabajadora. Para finalizar, la mayor parte de los clientes serán clientes flotantes y los regulares serán comparativamente menos.

En tal situación, el manejo brusco del menú puede acontecer con cierta frecuencia y también el daño al menú debido al agua y a otros líquidos. Sin embargo, es posible que no pueda permitirse grandes cantidades para las coberturas de los menús, en tanto que el margen será menor debido a la venta de comestibles a un precio razonablemente bajo. Acá la mejor opción serán las cubiertas de plástico trasparentes para los menús. Estas cubiertas están hechas de plástico transparente resistente al agua y por consiguiente protegerán el menú de los daños causados por el agua y otros líquidos.

Estas cubiertas de plástico transparente para menús son suficientemente robustas como para aguantar una manipulación brusca y se pueden adecentar con cierta frecuencia 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, puesto que la portada del menú será claramente perceptible en la primera plana, por lo que no es necesario que imprima ni su logotipo ni su nombre en la primera plana del menú. En consecuencia, las cubiertas de plástico transparente para menús son más convenientes para restaurants informales y restaurants de comida rápida.