

Consideraciones para diseñar el Menú

Son pocos los dueños de restaurantes que comprenden plenamente la importancia del menú cuando lanzan un nuevo restaurante. Todo gira en torno al menú, de lo que vaya a ofrecer, al equipo que necesita, a su diseño de señalización y nombre del concepto. Resalta lo que es, lo que quiere ser, y lo que usted ofrece. Es la única pieza de "publicidad" que cada cliente ve.

Desde el principio, el menú dirigirá muchos factores, incluyendo su posición en el mercado, inversores, la ubicación, diseño de interiores, estilo de servicio, plan de marketing y los beneficios potenciales. En pocas palabras, su menú es *su restaurante y su marca*.

Su menú es su principal herramienta para asegurar una operación rentable. Al establecer el costo de cada elemento del menú y colocándolo en la ubicación correcta en el menú, usted puede atraer más dinero. Aunque muchos operadores están preocupados principalmente con los porcentajes del costo de comida, el hecho es, que usted lleva dólares, y no porcentajes al banco. Aunque cueste un poco que su menú sea diseñado profesionalmente, su recompensa es grande y el retorno es inmediato.

Su menú conecta a sus invitados a su restaurante. El menú es su primera oportunidad de *vender* su restaurante y su marca a sus invitados.

El rol del menú

Su menú sirve muchas funciones importantes, incluyendo:

- Emocionar al cliente.
- Garantizar rentabilidad con un buen diseño.
- Reflejar con precisión la imagen de su restaurante.
- Impregnar el nombre de la marca en las mentes de los invitados
- Mejorar su nicho de mercado, ofreciendo elementos de menú únicos.
- Diferenciar su restaurante de la competencia.