Чек-лист | Эксперт

Как сделать меню продающим

Для начала вы должны любить свое заведение, своих гостей и поваров.По этому ваше меню должно быть продающим. А теперь пробежимся по пунктам.

1. Меню давно не обновлялось.

- [ ] **1.1** Если нет возможности полностью обновить меню, то обновите хотя бы по несколько позиций в каждом разделе

2. Папка меню старая.

- [ ] **2.1** Поменяйте на новую.

3. Меню напечатано не читаемым шрифтом.

- [ ] **3.1** Закажите новую полиграфию.

4. В меню не красивые фотографии.

- [ ] **4.1** Закажите профессиональную фотосессию.

5. Не правильная структура меню.

- [ ] **5.1** Пересмотрите, т.к. не могут в меню стоять с начала суп, а потом

салат.

6. Ваше меню состоит в основном из замороженных полуфабрикатов.

- [ ] **6.1** Тогда такое меню вообще не имеет никакого смысла.

7. При ценообразовании меню не пользуетесь аналитикой.

- [ ] **7.1** Вы теряете свои деньги.

8. Ваши сотрудники не знают меню и не умеют продавать.

- [ ] **8.1** Проведите обучающий тренинг.

9. Ваш аккаунт в Инстаграм не комильфо.

- [ ] **9.1** Ваши аккаунты в социальных сетях тоже своего рода продающее меню вашего заведения, поэтому я надеюсь, что Вы безусловно регулярно постите классные фото ваших блюд, выкладываете видео в сторис , которые вы снимаете на кухне вашего ресторана на пример.

Успехов!) Если у вас остались вопросы, пишите в директ
https://www.instagram.com/instafood_smm

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: https://checklists.expert

как это убрать?