



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.

Меню давно не обновлялось.

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

Папка меню старая.

- Поменяйте на новую.

Меню напечатано не читаемым шрифтом.

- Закажите новую полиграфию.

В меню не красивые фотографии.

- Закажите профессиональную фотосессию.

Не правильная структура меню.

-

Пересмотрите, т.к. не могут в меню стоять с начала суп, а потом салат.

Ваше меню состоит в основном из замороженных полуфабрикатов.

Тогда такое меню вообще не имеет никакого смысла.

При ценообразовании меню не пользуетесь аналитикой.

Вы теряете свои деньги.

Ваши сотрудники не знают меню и не умеют продавать.

Проведите обучающий тренинг.

Ваш аккаунт в Инстаграм не комильфо.

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?