

邓州中餐厅、西餐厅、咖啡厅、烤鱼坊等菜单设计制作印刷

产品名称	邓州中餐厅、西餐厅、咖啡厅、烤鱼坊等菜单设计制作印刷
公司名称	南阳企常青信息技术有限公司
价格	200.00/本
规格参数	
公司地址	卧龙岗汉画街118号建工集团院内
联系电话	15225602960 18238118463

产品详情

在邓州餐饮VI设计里，菜单设计是其中一个环节，但很多餐厅只是将其当做了一种展示工具，而忽略了它在引导售卖方面的作用。其实这个看似不起眼的菜单设计其实是餐厅的第二个门面，它会直接影响到消费者进店后的下单率。如果说营业额始终上不去，那么很有可能是你的菜单犯了错。我们应该如何设计菜单，提高消费者的下单欲呢？

1、精简菜品数量，突出核心产品

餐厅的菜品数量并不是越多越好，有的时候内容过多，容易让顾客不知所措，“可能菜单前后翻了十分钟，却迟迟没有下单”，因此我们公司在进行菜单设计时，一定要学会用减法。

对于菜品结构的设计，菜品并不是随意删减，而是要通过门店销量、菜品毛利、出餐速度和顾客反馈等多维度来取舍。

为了合理控制利润区间，一家门店的明星菜品和引流品的占比，都不应该超过20%。

2、运用锚定效应，巧做心理暗示

锚定效应，是一个心理学术语，指的是用户在评判一个事物价值的时候，喜欢寻找相应的参考物。

在价格设计上，除了根据菜品毛利来定价以外，巧用锚定效应，也能获得意想不到的收获。如果一份售价为30元的菜品，希望提高顾客点单量，可以在该菜品周围放置若干售价超过30的菜品，比较之下，顾

客就会更倾向于点前者。

另外，在价格方面，减一或减二，也是一个小技巧，一份菜品售卖价为60元和59元/58元，在顾客心目中的意义是不同的。

3、鼓励节约用餐，份量大小标注

“老板，这个菜大概多大分量，够几个人吃？”如果消费者对你发出这样的疑问，那就说明你在设计菜单时忽略了消费者在菜品分量标准上的点菜需求，这是一个阻碍餐厅做好营业额的漏洞。

4、设计图文并茂，布局主次分明

“视觉也是菜单设计需要重点考虑的元素。”

人眼在浏览平面物体时，习惯先看中间部分，其次是右上角，然后再滑落回左上角，这三个位置也是菜单设计时的“金三角”，也就是核心菜品展示的区域。

不过，需要注意的是，视觉元素并不代表杂乱无章。现在有的菜单做得太花哨，背景颜色太复杂，反而让顾客在视觉上觉得累，简单明了才是重要的。