成都大型酒楼菜谱设计制作-巴国布衣酒楼菜谱

产品名称	成都大型酒楼菜谱设计制作-巴国布衣酒楼菜谱
公司名称	成都捷达印务有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品名称:巴国布衣连锁酒楼菜谱设计制作 产品规格:380（高）x230mm（宽） 装订方式:封面皮料压字、烫绿金；内页装订：油边、钉上封底、模切
公司地址	中国 四川 成都市 高新区美年广场A座8楼57号
联系电话	13008114378 13881779983

产品详情

我们做餐饮行业的少不了就是对餐
饮市场、餐饮企业做规划，我们在菜谱设计
的时候也是需要菜谱规划的，所以在我们看来它就是经验企业的核心本质所在，因为它包含了内外的认知与结构效率，即消费者对你的认知和企业想传达的认知相符，内部的结构优化到最佳，进而使生产和经营得到了最大效率的发挥。不过每个人接触事物的先后及领悟的深浅不同，造成了我们对一个事物的认知也各不相同。所以对于餐饮老板想把菜谱设计做好，不仅仅是菜谱设计需要规划，下面捷达菜谱设计公司说到这些也要特别注意。

首先，捷达菜谱设计公司想问问各位餐饮老板你对于菜谱设计或者菜单制作的理解到了那个层面，我们捷达菜谱作为西南地区最大的菜谱设计公司，遇见了很多家餐厅的老板也设计了很多不同类型的菜谱设计。很多餐饮老板问我菜谱设计怎么做，给我看看我们餐厅适合什么样的菜谱设计风格，菜谱设计需要用什么材质，那种知名餐厅的老板对于菜谱设计有着非常独到的见解，这也正是人家的餐厅经营状况这么好的原因。不过还是有一部分人就没有重视过菜谱，根本就没有进行菜谱设计，就觉得菜谱是一个工具，可以给顾客点餐就行了。就是这种原因让顾客把菜谱完全当做一个工具，这时候菜谱设计的含义就大大降低当然起不来决定性的作用。

正确做法应该是我们把菜谱看作是经营的起点和核心，通过这个现象化的载体透析出菜谱上的核心要素及它们之间的经营关系后，我们的认知将发生根本的转变与提升。我们将看到菜谱不只是菜谱这个显性的载体而已，而是上升到经营的战略思想层面，它跟消费者的认知、跟经营的效率息息相关——菜谱是一家餐厅的品牌表达，菜谱是一种无声推销，菜谱是一家餐厅的盈利模型。如果你对菜谱有这样的深度认知，那么我相信你就不会轻易找个设计师或是自己随意把产品往菜谱上一排了。我们正好拿这本五星级酒店菜谱——巴国布衣酒楼菜谱设计制作来做案例，看看第一次菜谱设计和第二次菜谱设计有什么不同。

巴国布衣旧菜谱：整个菜谱虽然菜品都有图片、分类看上去简单明了，也列了十个招牌，但十个招牌简单的一排列，实际跟没有招牌没两样，我们不能有其形而无其内在价值的塑造；同时分类的点餐顺序是凉菜排在第一的位置，显然不符合菜谱的销售引导。整个菜谱中规中矩，毫无出彩。

巴国布衣新菜谱：新菜谱有了全新的改变，例如巴国布衣作为以川菜业为主、多元发展的现代化餐饮企业集团，秉承“ 文化、自然、民间、现代 ”的经营理念，那么在菜谱的设计上就应该避免落入俗套。整个设计感契合品牌品类和其口号了，从封面的元素到分类名都与品牌的定位比较相符。这样的菜谱已经不仅仅只是把菜谱当作一个普通不起眼的点餐工具了。你的认知改变了，你的行动呈现出来的结果才会有所不同。