



Klienci pizzerii jedzą oczami

Menu, to najlepsza wizytówka restauracji. Atrakcyjnie opracowane, jest w stanie efektywnie wpłynąć na decyzję klienta, zgodnie z intencjami restauratora. Jego tworzenie będzie wyglądało jednak zupełnie inaczej w przypadku sieciowej pizzerii i samodzielnego lokalu gastronomicznego. W obu sytuacjach nie można jednak zapomnieć o jego podstawowych zasadach.

Jakość i smak serwowanych potraw to czynniki, które w głównej mierze wpływają na wybór restauracji przez konsumenta. Cały proces decyzyjny rozpoczyna się jeszcze przed skonsumowaniem dania – wpływ na podjęcie decyzji mają walory estetyczne i zmysł wzroku. Dlatego najlepszą przynętą restauracji poza jej wystrojem i estetyką serwowanych dań, może okazać się atrakcyjne menu. Swoim wyglądem, układem pozycji i grafik powinno odzwierciedlać charakter lokalu, a także sprawić, że klient zechce złożyć zamówienie.

Podstawą w tworzeniu oferty restauracyjnej jest jej przejrzystość. Wielkość Karty, sposób rozmieszczenia pozycji, ich ilość oraz opis oferowanych potraw powinny ułatwiać klientowi dokonanie wyboru. Tradycyjnie sprawdzającym się rozwiązaniem jest podział karty na odrębne sekcje. Kategorie dań warto wyróżnić przy pomocy widocznych nagłówków. Ilość użytych gam będzie zależna od rodzaju restauracji oraz jej polityki handlowej.

Podstawowe informacje, które muszą znaleźć się w tradycyjnym menu to przede wszystkim cena oraz krótka charakterystyka serwowanych dań. Oficjalnym wymogiem jest również zamieszczenie gramatury serwowanego dania. Zdarza się, że klienci zamawiający potrawę są zaskoczeni jego zbyt małą lub zbyt dużą porcją, tego typu informacje pozwalają uniknąć nieprzyjemności związanych z niezadowolaniem konsumenta.

W dbałości o walory estetyczne oferty, bardzo ważne są zamieszczone w niej grafiki i fotografie. Powinny odzwierciedlać wygląd dań podawanych w lokalu, tak, aby goście restauracji nie byli rozczarowani swoim zamówieniem. Dodatkowo, apetyczne

Da Grasso Sp. z o.o.

Siedziba:

ul. Wolności 61
95-070 Aleksandrów Łódzki

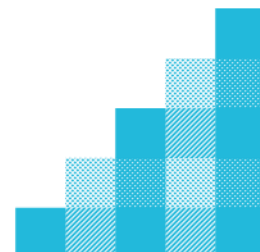
Biuro:

ul. Gen. L. Żeligowskiego 8/10 bud. "A", IV piętro
90-753 Łódź
Tel: 042-276-70-60
Fax: 042-276-70-61

www.dagrasso.pl

facebook.com/dagrassopizzeria

sekretariat@dagrasso.pl





zdjęcia potraw jeszcze bardziej podsycają głód klienta i mogą sprawić, że jest w stanie wydać więcej niż planował.

Zbytne eksponowanie cen nie jest wskazane jeżeli restaurator chce, aby klient zapomniał o kosztach zamówienia. Odpowiednio skonstruowany cennik pozwala wpłynąć na jego decyzję. Jeżeli zostanie uporządkowany w kolejności rosnącej lub malejącej, konsumentowi łatwiej będzie porównać koszty i trudniej zdecydować się na dania najdroższe. Kolejność wysokości cen powinna jednak uwzględniać predyspozycje klientów restauracji.

Zasady konstruowania menu restauracji sieciowej różnią się nieco od wymogów tworzenia karty dań niezależnego lokalu gastronomicznego. Sieci gastronomiczne mają często opracowany uniwersalny model karty dań, która trafia do nabywców. Mimo tego i w tym przypadku nie należy zapominać o jej dopasowaniu do profilu klienta, tak też dzieje się w przypadku największej sieci franczyzowej pizzerii w Polsce – Da Grasso.

W Da Grasso stawiamy na to, aby goście naszych pizzerii, zawsze znaleźli w menu swoje ulubione pozycje, bez względu na to, gdzie znajduje się lokal. Wybór grafik oraz rozstaw pozycji został skonsultowany ze specjalistami i jest bezpośrednią odpowiedzią na potrzeby naszych klientów. Zdjęcia dań i zestaw informacji na ich temat, zamieszczony, zarówno w karcie dostępnej w lokalu jak i w internecie są dobrane w taki sposób, aby konsumenci byli w pełni poinformowani o tym co zamawiają – komentuje Magdalena Piróg, wiceprezes Da Grasso.

W przypadku pizzerii, trzeba pamiętać, że konsumentami są często osoby młode. Aby trafić do tej grupy odbiorców menu nie może być sztapowe. Grafika musi przykuwać uwagę i cieszyć oko młodego konsumenta. Warto zadbać o to, aby w ofercie mogły pojawić się wkładki dotyczące aktualnych promocji i dostępnych zniżek.

Młodzi klienci coraz częściej sięgają po ofertę restauracji online. Dostępność menu na stronie lokalu czy też platformie gastronomicznej jest dziś koniecznością. Internetowe menu jest tak samo istotne jak to dostępne w lokalu. Jego

Da Grasso Sp. z o.o.

Siedziba:

ul. Wolności 61
95-070 Aleksandrów Łódzki

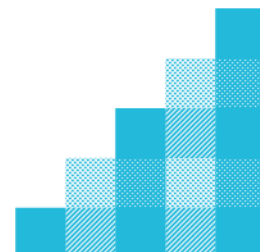
Biuro:

ul. Gen. L. Żeligowskiego 8/10 bud. "A", IV piętro
90-753 Łódź
Tel: 042-276-70-60
Fax: 042-276-70-61

www.dagrasso.pl

facebook.com/dagrassopizzerie

sekretariat@dagrasso.pl





interaktywność i brak ograniczeń ze strony papieru może sprawić, że jeszcze bardziej zapadnie klientowi w pamięć.

DA GRASSO SP. Z O.O. to istniejąca od 2006 roku spółka, zarządzająca siecią pizzerii pod marką Da Grasso z siedzibą w Łodzi. Prezesem Zarządu jest Pani Karolina Rozwandowicz, a funkcję Wiceprezes pełni Pani Magdalena Piróg, która zajmuje się bieżącym zarządzaniem firmy.

Da Grasso administruje największą polską gastronomiczną siecią franczyzową, obejmującą 175 pizzerii w blisko 150 miastach, a jej lokale znajdują się w całej Polsce - zarówno w większych, jak i mniejszych ośrodkach. Firma jest laureatem wielu prestiżowych nagród i wyróżnień m.in. Złoty Laur Konsumenta, Godło Jakość Obsługi i Jakość Roku, Hermes w kategorii Sieć restauracyjna oraz Grand Prix Konsumenta.

Kontakt:

Grzegorz Ćwiek

grzegorz.cwiek@procontent.pl

tel. 534 998 658

Aleksandra Sołtysiak

Aleksandra.soltysiak@procontent.pl

tel. 883 226 220

Da Grasso Sp. z o.o.

Siedziba:

ul. Wolności 61
95-070 Aleksandrów Łódzki

Biuro:

ul. Gen. L. Żeligowskiego 8/10 bud. "A", IV piętro
90-753 Łódź
Tel: 042-276-70-60
Fax: 042-276-70-61

www.dagrasso.pl

facebook.com/dagrassopizzeria

sekretariat@dagrasso.pl

