

Opis menu - jak za pomocą tekstu przekonać do zakupu potraw?

Jak wzbudzić apetyt konsumenta?

Każdy z nas lubi zjeść coś dobrego. Uwielbiamy odkrywać nowe smaki i kosztować potrawy z kuchni z całego świata. Właściciele lokali i barów często dwoją się i troją, aby przekonać klienta do zakupu właśnie ich propozycji. Wydaje się to trudnym zadaniem, zwłaszcza wtedy, gdy jedzenie trzeba opisać za pomocą tekstu. Okazuje się jednak, że po zastosowaniu kilku prostych technik, można bardzo szybko wzbudzić apetyt konsumenta. Oto praktyczne wskazówki, które pomogą Ci stworzyć skuteczny **opis menu**!

Opis menu - jak oddziaływać na zmysły za pomocą tekstu?

Jedną z najważniejszych zasad tworzenia opisu menu, jest odpowiednie działanie na zmysły naszego klienta. W jego wyobraźni musi pojawić się doskonały obraz naszej potrawy - wyidealizowany i zapewniający niesamowite wrażenia smakowe oraz zapachowe. Za pomocą odpowiednich przymiotników, przedstawimy jej smak, kształt, zapach, a w przypadku np. pieczywa, nawet wrażenia dotykowe. Wykorzystajmy synestezję - tendencję, która sprawia, że wrażenia jednego zmysłu wywołują inne. Połączmy wszystko w jedną całość, która zagnieździ się w wyobraźni naszego odbiorcy.

Jeśli opisywana potrawa jest egzotyczna, a jej smak ciężki do określenia, możemy wykorzystać odpowiednie porównania. W takiej sytuacji warto zestawić jej opis z tym, co nasz klient prawdopodobnie już zna. U niektórych osób można spotkać strach przed nieznanym - porównanie z lubianym smakiem może je ośmielić i sprawić, że zamówią daną potrawę.

Jak zrobić zdjęcia jedzenia?

Istotnym dodatkiem do naszego opisu menu jest zdjęcie opisywanego jedzenia. Jeśli mamy taką możliwość, warto zainwestować w wysoką jakość fotografii. Pamiętajmy, że firmy takie jak McDonald's czy KFC posiadają specjalne zespoły osób, które zajmują się tylko i wyłącznie fotografowaniem jedzenia. Zdjęcia są podstawowym bodźcem zachęcającym klientów do kupna potrawy. W połączeniu ze skutecznym opisem menu, mogą bardzo szybko wzbudzić apetyt naszego konsumenta i przekonać go do zakupu. Warto uwiecznić jak najlepszą wersję naszej potrawy - klienci kupują oczami, im bardziej apetycznie będzie wyglądać, tym większa szansa, że fotografia spełni swoje zadanie.

Wykorzystując możliwości internetu można pójść krok dalej i zacząć tworzyć krótkie filmiki z naszym menu. W ten sposób jeszcze lepiej przedstawimy potrawę, a pokazując proces jej przygotowania - uwiarygodnimy naszą działalność i zapewnimy, że w pełni przestrzegamy wszelkich zasad higieny.

Opis menu - gdzie go umieścić?

Pytanie wydaje się proste. Opis menu umieścimy... w menu. Jednak w świecie internetu, nasz lokal możemy promować w różnych miejscach. W branży gastronomicznej warto wykorzystać media społecznościowe. Są świetnym sposobem na zbudowanie zaangażowanej społeczności. Jeśli regularnie będziemy umieszczać posty z naszymi nowymi kulinarnymi propozycjami, opatrzone odpowiednim opisem, z pewnością zachęcimy wiele osób do zawitania do naszego lokalu. Poza social mediami, warto zainteresować się stworzeniem własnej strony internetowej, gdzie przedstawimy naszą ofertę zarówno wykorzystując opisy jak i wysokiej jakości zdjęcia. Możemy połączyć to z blogiem firmowym, który pozwoli podzielić się z naszymi klientami procesem przygotowywania naszych potraw, a także pomoże w promocji samego lokalu.

Potrzebujesz pomocy w stworzeniu skutecznych opisów jedzenia, które błyskawicznie wzbudzą apetyt Twoich klientów? Skontaktuj się z agencją marketingową Conture z Poznania!