Come aprire un locale e avere successo

restaurant-690975-640-84447b5d

Come si apre un ristorante o un bar, e si ha successo? In molti articoli precedenti ho ben spiegato che, una volta che avrai deciso di aprire il tuo nuovo ristorante o il tuo nuovo bar, prima di intraprendere qualsiasi azione operativa dovrai necessariamente stilare un **Business Plan**, nel quale sarà ben chiara la tua **mission** e l'**esperienza** che vorrai far vivere al tuo cliente. Tra le fasi immediatamente successive troviamo la progettazione del **menu**.

Nel settore della ristorazione è d'obbligo avere un menu ben elaborato. **Il tuo menu sarà lo strumento principale che guiderà le vendite nel tuo locale e la giusta esecuzione potrà aiutarti a incrementare il tuo fatturato del 10-15%**. In aula, durante il mio corso di *Food and Beverage Management*, quando affronto l'argomento, la primissima domanda che mi sento porre dai miei discenti è: "Quante pagine dovrebbe contenere un menu ben progettato?" La mia risposta è sempre la stessa: "Inizia a capire innanzitutto **cosa vuoi comunicare** attraverso questo importantissimo strumento e solo dopo penserai agli aspetti tecnici". Tecnicamente il tuo menu dovrà sempre adempiere a tre scopi:
? attrarre l'attenzione del tuo cliente;
? pungolare la sua curiosità;
? fargli venire l'acquolina in bocca.

Non sottovalutare, poi, gli elementi di design (**font**, **immagini**, **colori**, etc.) che ti permetteranno di dare personalità e carattere al tuo menu.
The last but not least, scrivere **descrizioni appetitose** sarà di fondamentale importanza per convincere il cliente ad "osare" di più nella scelte dei piatti che servi.