

Come Esporre il Menù in Hotel e Ristoranti. Idee e Soluzioni

[Idee per Ristoranti](#) [Trend Hotel](#)



[Condividi](#) [Posta](#) [Condividi](#) [Salva](#) [G+](#)

La **comunicazione visiva** in ambito Ho.Re.Ca. è la chiave per emergere e lasciare un segno indelebile nella mente dei clienti. Espositori e sistemi di visual communication sono essenziali per coinvolgere gli ospiti, distinguersi dalla concorrenza e promuovere efficacemente prodotti e servizi. Utilizzare strumenti adeguati per esporre i menù offre numerosi **vantaggi per ristoratori e albergatori**: facilita la gestione delle offerte quotidiane, aumenta la visibilità dei servizi e crea un'esperienza più coinvolgente. Di seguito, analizzeremo alcune soluzioni pratiche ed efficienti per esporre i menù in hotel e ristoranti.

Presentazione dei menù in hotel e ristoranti

Per distinguersi e catturare l'attenzione dei clienti, hotel e ristoranti devono adottare strategie innovative nella presentazione dei loro menù. Nei paragrafi successivi, illustreremo alcune delle soluzioni più efficaci e versatili per esporre il menù, tra cui lavagne personalizzate, cavalletti e totem, ognuna con le proprie **caratteristiche e vantaggi**.

Per la stesura di questa guida, ci avvaliamo della collaborazione di **Studio Stands**, azienda specializzata nella distribuzione di prodotti espositivi. In questo approfondimento, vedremo nel dettaglio quali sono le soluzioni che si adattano alle esigenze comunicative del settore dell'ospitalità e della ristorazione.



Lavagne Personalizzate

Le lavagne personalizzate rappresentano uno strumento molto utile per il settore Ho.Re.Ca. Grazie alla loro capacità di **comunicare in modo immediato** e di essere **facilmente aggiornate**, sono ampiamente utilizzate per esporre i menù del giorno, gli orari, i servizi e le promozioni.

La loro **collocazione strategica** all'interno degli ambienti ricettivi gioca un ruolo fondamentale nel garantire una visibilità ottimale. Ecco alcune idee:

- all'ingresso, per dare il benvenuto e fornire informazioni basilari
- nella sala ristorante, per presentare il menù del giorno
- nella hall, per una panoramica dei servizi dell'albergo
- nella sala conferenze, per il programma degli eventi
- nelle camere, per informazioni su servizi e relativi orari

Tra le diverse tipologie, quelle più utilizzate in ambito Ho.Re.Ca. sono le lavagne riscrivibili e le lavagne digitali.

Le **lavagne riscrivibili** rappresentano una scelta più tradizionale grazie alla loro **praticità e versatilità**. Tra queste, si distinguono le lavagne **"Blackboard"** e le lavagne **"Whiteboard"**.

Le prime, realizzate in materiale plastico leggero che richiama l'ardesia, sono ideali per scrivere con pennarelli a gesso liquido, resistenti all'acqua e facilmente cancellabili. Disponibili sia per il fissaggio a parete che in versione autportante o cavalletto, offrono flessibilità nell'uso e nell'esposizione.

Le lavagne "Whiteboard", invece, consentono di scrivere con pennarelli cancellabili a secco e possono essere personalizzate con stampe dirette. Alcuni modelli includono una superficie magnetica per l'applicazione di calamite e possono essere utilizzati anche per proiezioni, offrendo una soluzione più moderna e dinamica.



[> Richiedi maggiori Info](#)

Dotate di schermi ad alta definizione, le **lavagne digitali** offrono la possibilità di trasmettere contenuti multimediali in modo **dinamico e coinvolgente**, senza la necessità di cavi elettrici. Questa caratteristica le rende particolarmente adatte per essere utilizzate anche negli ambienti esterni, garantendo un'ottima flessibilità di utilizzo.

Grazie alla loro versatilità, le lavagne digitali si adattano facilmente alle specifiche **esigenze comunicative e di spazio** di ciascuna attività. I loro schermi digitali consentono la visualizzazione di una vasta gamma di contenuti multimediali, tra cui video e immagini ad alta definizione. Inoltre, la possibilità di gestirle in remoto offre un livello aggiuntivo di praticità e flessibilità operativa.

Queste soluzioni rappresentano un **modo innovativo per presentare i menù** e le offerte in modo dinamico e accattivante, catturando l'attenzione dei clienti e migliorando l'esperienza complessiva all'interno del locale. La combinazione di tecnologia avanzata e design moderno le rende un elemento distintivo e di grande impatto visivo all'interno di qualsiasi ambiente Ho.Re.Ca.



Cavalletti e piedistalli

I cavalletti rappresentano uno strumento molto utile per la presentazione visiva delle offerte culinarie nel settore Horeca, fornendo un mezzo dinamico ed efficace per **comunicare le proposte gastronomiche** ai propri clienti. Grazie alla facilità di sostituzione delle stampe grafiche, i gestori possono aggiornare regolarmente i propri messaggi pubblicitari, mantenendo così un'offerta fresca e interessante.

Rimovibili e maneggevoli, possono essere facilmente trasportati e posizionati sia all'interno che all'esterno. Questa caratteristica li rende perfetti per essere utilizzati in varie occasioni e contesti, senza la necessità di supporti aggiuntivi.

Esistono **diverse tipologie di cavalletti**, ciascuna pensata per fornire soluzioni espositive efficaci in base alle specifiche esigenze. Ad esempio, i cavalletti per uso esterno (come il modello Swing di Studio Stands) sono progettati con gambe solide per garantire stabilità anche in condizioni di vento, mentre i modelli bifacciali consentono di massimizzare lo spazio comunicativo sfruttando entrambi i lati della struttura.



[> Richiedi maggiori Info](#)

Totem digitali e interattivi

I totem rappresentano un'ottima soluzione per l'esposizione dei menù e altre informazioni. Grazie alle loro dimensioni generose e alla presenza di ampie superfici di visualizzazione, questi pannelli espositivi consentono di presentare in modo **dettagliato e accattivante** una vasta gamma di piatti, bevande e promozioni.

Spesso utilizzati in combinazione con lavagne e cavalletti, i totem contribuiscono a creare un'esperienza visiva completa e coinvolgente per i clienti, offrendo loro tutti i dettagli essenziali per effettuare scelte consapevoli riguardo ai loro ordini.

Posizionati strategicamente all'interno o all'esterno, questi supporti visivi aggiungono un tocco di prestigio e impatto visivo agli spazi. I totem, infatti, offrono un punto focale visivo che orienta e informa i clienti sulle proposte dell'hotel e del ristorante, contribuendo a **valorizzare l'immagine** dell'attività e a **promuovere le proprie offerte** in modo efficace.

Informazioni e Richieste

La scelta del giusto sistema espositivo per i menù è fondamentale per il successo di hotel e ristoranti. Lavagne, cavalletti e totem offrono soluzioni diverse e complementari, adattabili a ogni stile e necessità. Investire in strumenti di comunicazione visiva efficaci non solo migliora la gestione quotidiana delle offerte ma crea anche un'esperienza più piacevole e memorabile per i clienti.

Per ricevere maggiori informazioni sulle soluzioni espositive per hotel e ristoranti, richiedere una consulenza sui dispositivi più adatti e su come includerli all'interno della tua struttura, visita il sito web dell'azienda oppure compila il **modulo di contatto** [qui sotto](#).

Visita il sito Studio Stands

Richiedi Informazioni

Richiedi una consulenza per la tua struttura:

descrivi l'idea o il progetto...

Nome

Email

Telefono

[Richiedi Consulenza Gratuita](#)

[Condividi](#) [Posta](#) [Condividi](#) [Salva](#) [G+](#)

→ Ultimi articoli:

- Come Esporre il Menù in Hotel e Ristoranti. Idee e Soluzioni**

La comunicazione visiva in ambito Ho.Re.Ca. è la chiave per emergere e lasciare un segno indelebile nella mente dei clienti...

[Leggi tutto](#)

Fondo Rotativo Turismo 2024: invio delle nuove domande dal 1° Luglio

Torna operativo il Fondo Rotativo Turismo (denominato anche "Fondo Rotativo per le Imprese Turistiche" o FRI-Tur). A partire dal 1°...

[Leggi tutto](#)

Novità fiscali per gli affitti brevi: le nuove regole e le istruzioni per i gestori

Chiarimenti e istruzioni sulle nuove regole fiscali per gli affitti brevi: una nuova circolare dell'AdE espone le novità fiscali per...

[Leggi tutto](#)

Idee per la Linea Cortesia in Hotel e B&B: soddisfazione degli ospiti e ritorno economico

In questo articolo vedremo diverse idee e diverse tipologie di linea cortesia per hotel, b&b e altre strutture ricettive, offrendo...

[Leggi tutto](#)



[Segui la Pagina](#) [Iscriviti](#)

Cerca

IN EVIDENZA



Aggiornamento CIN: la nuova normativa sugli affitti brevi entrerà in vigore dal primo settembre

Il decreto sull'interoperabilità delle banche dati regionali, proposto dal Ministero del Turismo, ha ottenuto...

[Leggi tutto](#)



Come aumentare Recensioni, Passaparola e Clienti di Ritorno

Presentiamo uno studio dedicato ad hotel e altre strutture ricettive, che ha l'obiettivo di...

[Leggi tutto](#)



Contributi a Fondo perduto per il Turismo: tutti i Bandi Aperti di Invitalia per il 2024

I contributi a fondo perduto per il turismo nel 2024, erogati dall'agenzia Invitalia, per...

[Leggi tutto](#)



Come aprire un B&B: opportunità, agevolazioni e costi

In questo articolo vedremo perché è conveniente aprire un b&b, analizzando non solo le...

[Leggi tutto](#)



[Vai al Servizio >](#)