

Elegir los soportes gráficos adecuados es esencial para un restaurante, según Imprenta Madrid

Realizar una estrategia de diferenciación y posicionamiento por encima de la competencia, en el sector de la restauración y la hostelería, no es algo sencillo. Es muy importante crear y consolidar una imagen diferenciadora para crecer en clientela y ser un referente en la hostelería. Hay muchos soportes offline que pueden ayudar a conseguirlo

A lo largo del día las personas reciben un impacto publicitario cada 10 segundos. Esto supone alrededor de 6000 impactos publicitarios diarios, según Neuromedia. Los medios publicitarios acaban siendo tan habituales para las personas que dejan de ser conscientes de que estos impactos tienen mucha influencia en sus decisiones de compra y en su consumo. Los restaurantes son una de las empresas que más impactos publicitarios utilizan. Y esto es fundamental si lo que quieren es mantener un recuerdo y una imagen en la mente del consumidor.

ImprentaMadrid.com es una empresa que lleva mucho tiempo dedicándose al mundo de la imprenta y en base a su amplia experiencia afirma que todos los elementos gráficos y soportes que se utilicen deben tener una coherencia visual y transmitir la misma identidad, los mismos valores. Trabajar por separado o contradecirse en la identidad corporativa transmite una falta de profesionalidad y una dispersión que en absoluto son positivas para el restaurante. Absolutamente todos los elementos deben apoyar la imagen e identidad corporativa de la empresa.

Soportes gráficos que necesita el restaurante

La carta menú es el primer elemento que debería apoyar la imagen del restaurante, ya que es el primer elemento en el que se fija el comensal, por razones obvias. No solo se necesita tener una oferta gastronómica excelente para sorprender y gustar a los comensales, también hay que tener una imagen corporativa unificada y apoyarla con distintos soportes gráficos. El menú debe tener ese aspecto que transmite la misma comida. Es decir, la misma oferta gastronómica debe reflejarse en el diseño de la carta.

En un restaurante debe comunicarse todo desde el momento en el que el comensal entra al restaurante. Una tendencia muy común en restaurantes que no destacan su identidad corporativa es utilizar esos manteles blancos y estándar, anónimos, que no transmiten porque no están personalizados. Imprenta Madrid recomienda utilizar manteles y posavasos personalizados para incrementar el recuerdo en los comensales.

Además, también es recomendable incorporar estos elementos gráficos en los platos. El logo, en cuantos más sitios, mejor. Y si está cerca de la comida, más recuerdo conseguirá el restaurante. Como tarjetas de visita se pueden utilizar los posavasos, que además tendrán una utilidad y de esta manera es más probable que el cliente lo guarde y lo utilice y, por lo tanto, se acuerde del restaurante en el que pasó una agradable velada.

Datos de contacto:

Tusideas
UEMA SL
915227148

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Telecomunicaciones](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consultoría](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>