# การพิมพ์เมนูอาหาร หัวใจหลักของร้านอาหาร

Photo credit : pattayamail.com

ปฏิเสธไม่ได้เลยว่า การพิมพ์เมนูอาหาร นั้นมีความสำคัญและเป็นองค์ประกอบสำคัญสำหรับธุรกิจร้านอาหาร ร้านเครื่องดื่ม ร้านขนม เป็นอย่างมากเลยทีเดียว เพราะเมนูอาหารเปรียบเสมือนหน้าตาของร้านอาหาร ซึ่งเมนูอาหารยังสามารถแสดงคอนเซ็ปต์ของร้านอาหารที่เราอยากจะสื่อสารให้ลูกค้าได้รับรู้ เมนูอาหารจะเป็นตัวช่วยให้ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการในร้านอาหารนั้นได้รู้ว่า ร้านอาหารของเรามีเมนูอาหารอะไรบ้าง และมีเมนูแนะนำที่ทางร้านต้องการนำเสนออะไรบ้าง โดยเมนูอาหารนั้นคือการรวบรวมชื่อรายการอาหาร เครื่องดื่ม ขนม รวมไปถึงการอธิบายรายละเอียดต่าง ๆ ของอาหาร เช่น แนะนำรสชาติ แนะนำวัตถุดิบที่ขึ้นชื่อของทางร้านเพื่อสร้างความสนใจให้ลูกค้าได้เพิ่มขึ้นอีกด้วย

การพิมพ์เมนูอาหารให้สวยงามและมีความน่าสนใจ มีเอกลักษณ์เฉพาะของร้านอาหารนั้น ก็จะต้องมีองค์ประกอบหลาย ๆ อย่างรวมกัน คุณภาพของเมนูอาหารจะต้องแข็งแรงทนทาน ไม่ขาดหรือยับง่าย เพื่อเมนูอาหารจะได้มีอายุการใช้งานที่ยาวนาน และการพิมพ์เมนูนั้น ควรมีความสอดคล้องกับคอนเซ็ปต์ของร้านอาหาร เพื่อบ่งบอกถึงภาพลักษณ์ของร้าน โดยต้องมีต้ององค์ประกอบสำคัญในการพิมพ์เมนูดังนี้

**การพิมพ์เมนูอาหารจะต้องมีรูปภาพอาหาร**

เมื่อลูกค้าเปิดเมนูสิ่งแรกที่ลูกค้าจะเลือกมองอันดับแรก คือหน้าตาอาหารของแต่ละเมนู วิธีการง่าย ๆ ในการพิมพ์เมนูอาหารก็คือ การเลือกใช้รูปภาพอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ การจัดจานสวยงาม และโชว์วัตถุดิบหลักที่ทางร้านต้องการนำเสนออย่างชัดเจน การถ่ายภาพอาหารก็ควรใช้แสงธรรมชาติจะดีที่สุด เพื่อทำให้รูปภาพอาหารที่จะใช้พิมพ์เมนูนั้นดูดีมีคุณภาพน่ารับประทานเหมาะสมกับราคา ดังนั้นการใช้รูปอาหารจริงของทางร้าน จะช่วยลดปัญหาเรื่องลูกค้าได้รับอาหารไม่ตรงกับรูปที่ใส่ไว้

การเลือกรูปภาพอาหารเพื่อพิมพ์เมนู หากกรณีที่เมนูนั้นมีหลากหลายตัวเลือก เช่น เมนูต้มยำข้น เมนูต้มยำน้ำใส ควรเลือกรูปภาพที่เป็นเมนูแนะนำ หรือเป็นเลือกรูปภาพที่โดดเด่นและชัดเจน เพราะหากใส่รูปภาพไปทั้งหมด อาจทำให้ดูรกมากจนเกินไป และจะทำให้การพิมพ์เมนูอาหารออกมาแลดูไม่สวยงามเท่าที่ควร การเว้นระยะห่างรูปภาพต้องให้พอดี ไม่วางชิดหรือห่างกันจนเกินไป เลือกใช้ตัวหนังสือที่มีขนาดเหมาะสม รวมถึงการจัดวางรูปภาพให้กระจัดกระจาย และมีพื้นที่ว่างบนเมนูบ้าง จะช่วยให้ลูกค้าใช้เวลาไปกับการเลือกเมนูได้นานมากขึ้น และมีโอกาสที่จะสั่งเพิ่มมากขึ้น ส่วนการใส่ราคาของอาหารควรวางให้ตรงกับเมนูนั้น ๆ เพื่อให้ลูกค้าได้เข้าใจง่ายขึ้น

**ใช้เทคนิคหลาย ๆ อย่างประกอบกันการพิมพ์เมนู**

เช่น เทคนิคการใช้สี ซึ่งสีนั้นสามารถสื่ออารมณ์และการรับรู้ของมนุษย์ได้ เช่น สีแดง สื่อ ความหมายถึงความร้อนแรงดุดันตื่นตัวควรใช้ประกอบการพิมพ์เมนูอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านเผ็ดร้อน เช่น เมนูต้มยำ เมนูผัดพริกแกง สีเขียว สื่อความหมายถึงความสดชื่นสบายตาควรใช้ประกอบการพิมพ์เมนูอาหารที่มีรสชาติกลาง ๆ หรือเมนูที่โดดเด่นเรื่องความสดใหม่ ความสะอาด เช่นเมนูสลัด และสีส้ม สื่อความหมายถึงความหลงใหลความมั่นใจและสีส้มยังช่วยกระตุ้นความอยากอาหาร ควรใช้ประกอบการพิมพ์เมนูอาหารที่ทางร้านอยากเน้นยอดขายหรือเมนูซิกเนอร์เจอร์ที่ทางร้านแนะนำ เป็นต้น อย่างไรแล้วการเลือกใช้เทคนิคสีในการพิมพ์เมนูก็ควรเลือกใช้สีโทนที่สอดคล้องกับคอนเซปต์ของร้านอาหารหรือตามความพึงพอใจของเจ้าของร้านได้เช่นกัน รวมถึงการใช้สัญลักษณ์เพื่อบอกรายละเอียดเกี่ยวกับเมนูนั้น ๆ อย่างการใช้รูปพริก แทนระดับความเผ็ด หรือใช้รูปสัตว์ต่าง ๆ เพื่อบอกประเภทของเนื้อที่ลูกค้าสามารถเลือกสั่งได้

การใส่คำอธิบายในการพิมพ์เมนู ก็สามารถดึงดูดความสนใจหรือเพิ่มความน่าลิ้มลองของเมนูอาหารได้ไม่น้อย ยกตัวอย่างเช่นการอธิบายถึงรสชาติอาหารจุดเด่นของอาหาร หรือเมนูที่แปลกใหม่ สูตรที่เฉพาะที่ทางร้านคิดค้นขึ้นเองโดยการใช้ข้อความเพื่อกระตุ้นการอยากลอง เช่น **“สูตรเด็ด” “สูตรต้นตำรับสืบทอดมากว่า 80 ปี” “ขายดีอันดับ 1” “สูตรใหม่ให้ลิ้มลอง”** เป็นต้น ควรให้พื้นที่กับการพิมพ์เมนู **เมนูเด็ด** หรือการขายแบบ **Promotion Set** เพื่อให้ลูกค้าเห็นถึงความคุ้มค่าในการสั่งเมนูอาหารนั้น ๆ

การพิมพ์เมนูอาหารควรจัดเรียงลำดับประเภทของอาหาร ไล่ตั้งแต่ เมนูเรียกน้ำย่อยเมนูอาหารจานหลัก เมนูอาหารจานเดียว เมนูของหวาน และเมนูเครื่องดื่มต่าง ๆ เพื่อความสะดวกในการเลือกสั่งอาหารของลูกค้า ควรให้ความสำคัญกับเรื่องราวของร้านอาหารหรือ **Story telling** เพื่อให้มีความน่าสนใจยกระดับทำให้ร้านค้าและอาหารมีมิติมากขึ้น เช่น ประวัติที่มาของสูตรต้นตำรับ เรื่องราวของเจ้าของร้านที่เริ่มต้นทำ

ร้านอาหาร หรือเรื่องราวความใส่ใจเป็นพิเศษกับวัตถุดิบ หรือใส่ที่มาของแหล่งวัตถุดิบ เพื่อเพิ่มความน่าสนใจให้กับเมนูนั้น ๆ

**การเลือกคุณภาพของกระดาษ**

ในการพิมพ์เมนูนั้น มีความสำคัญอีกขั้นตอนหนึ่งเช่นกัน ส่วนใหญ่ร้านหารดัง ๆ หรือร้านอาหารที่ดูดีมีราคา มักนิยมทำในรูปแบบกระดาษแข็ง เพื่อทำให้เมนูดูมีระดับ พร้อมกับดีไซน์ที่สวยงาม มีความเป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหาร และที่สำคัญการเลือกคุณภาพกระดาษในการพิมพ์เมนูนั้น จะช่วยทำให้อายุการใช้งานเมนูยาวนาน ไม่เสียหายง่ายจนเกินไป

**คำนึงถึงขนาด**

ในการออกแบบเมนูอาหาร สิ่งที่เราควรคำนึงไว้เสมอ คือการออกแบบเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับลูกค้าในการหยิบจับและการพิจารณาเมนู ดังนั้นกฎข้อแรกที่สำคัญที่สุดก็คือ เมนูอาหารไม่ควรใหญ่เกินไป เพราะจะทำให้ยากต่อการถือ และยังกลายเป็นสิ่งที่เกะกะบนโต๊ะอาหาร แต่ในขณะเดียวกัน ก็ไม่ควรออกแบบให้เล็กเกินไปจนอ่านชื่อเมนูไม่ชัด หรือมองแล้วดูไม่ออกว่านี่คือเมนูอะไร เจ้าของร้านจึงควรออกแบบขนาดให้พอดีกับมือ เพื่อให้ลูกค้ารู้สึกสะดวกสบายมากที่สุด

**สื่อสารอย่างมีพลัง**

นอกจากเรื่องของขนาดแล้ว การสื่อสารอย่างมีพลัง ก็เป็นสิ่งที่จะช่วยในการพิมพ์เมนูอาหารให้น่าสนใจมากขึ้น โดยใช้ 'คำพูด' เป็นตัวช่วยสื่อสาร เพื่อกระตุ้นให้ลูกค้ารู้สึกอยากรับประทาน เช่น ในเมนูนี้ เราเลือกใช้ 'ผักสดกรุบกรอบ' หรือ เราคัดสรร ‘เนื้อที่มีความนุ่มเป็นพิเศษ’ เพื่อมาปรุง เมื่อลูกค้าอ่านแล้วก็จะเกิดจินตนาการ และชวนให้อยากจะสั่งมาลิ้มลอง

**ใส่แค่ตัวเลขก็พอ**

รู้หรือไม่? การใส่สัญลักษณ์ ฿, THB หรือคำว่า บาท ลงในเมนู บางครั้งอาจทำให้ลูกค้ารู้สึกไม่กล้าที่จะสั่ง เพราะเมื่อมองเห็นสัญลักษณ์ที่เกี่ยวกับการเงินแล้ว สมองของคนเราจะเริ่มเกิดความลังเล และคิดไปถึงจำนวนเงินที่ต้องจ่าย วิธีแก้ก็คือ ให้ใส่แค่ตัวเลขราคาไว้ข้าง ๆ ชื่อเมนูก็เพียงพอ

**ยิ่งน้อย ยิ่งน่าสนใจ**

หลายร้านอาจเคยคิดว่า การใส่ตัวเลือกเมนูหลาย ๆ ประเภทไว้ในเมนูอาหาร จะทำให้ร้านดูน่าสนใจ แต่แท้จริงแล้วยิ่งตัวเลือกเยอะเท่าไหร่ ก็ยิ่งทำให้ลูกค้าสับสน และยากต่อการอ่านอีกด้วย จึงควรพยายามรังสรรค์เมนูให้มีความโดดเด่น และดึงดูดสายตาลูกค้าให้ได้มากที่สุด แทนการใส่ชื่อเมนูลงมาเยอะ ๆ เช่น มี 1 หน้าสำหรับใส่เมนูแนะนำ หรือเมนู Signature ประจำร้านไว้โดยเฉพาะ และหากต้องการใส่ตัวเลือกเรื่องประเภทเนื้อสัตว์ ให้ใช้งานดีไซน์เข้าช่วย แทนที่จะเขียนลงมาทีละบรรทัด เช่น ใช้เป็นสัญลักษณ์แทนเนื้อสัตว์นั้น ๆ

**นำเสนออย่างสร้างสรรค์คือหัวใจ**

ปิดท้ายด้วยกฎเหล็กการพิมพ์เมนูอาหารที่อยากให้ผู้ประกอบการได้ลองนำไปปรับใช้ นั่นก็คือ ในการทำเมนูอาหาร เราควรพยายามนำเสนอให้ลูกค้ารู้สึกอยากรับประทานมากที่สุด โดยอาจเพิ่ม **QR Code** ไว้

ข้าง ๆ ชื่อเมนู เพื่อให้ลูกค้าได้เข้าไปดูแบบภาพเคลื่อนไหว จะช่วยให้ลูกค้ารู้สึกมีส่วนร่วม และเกิดความรู้สึกอยากสั่งเมนูนั้น ๆ มากขึ้น

## เมนูแบบไหนเหมาะกับร้านของคุณ

การรู้จักลักษณะ และประเภทของเมนูร้านอาหารของคุณ เป็นสิ่งสำคัญในการสร้างบรรยากาศที่ดีให้กับลูกค้า ดังนั้น การเลือกประเภทเมนูที่เหมาะสมสำหรับร้าน จึงขึ้นอยู่กับทรัพยากรที่มีอยู่ และลักษณะของสถานประกอบการ มีเมนูหลายแบบที่นิยมใช้ในวงการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งแต่ละแบบนั้นก็มีข้อดี และข้อเสียแตกต่างกันไป ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับร้านที่จะเลือกใช้โดยดูตามความเหมาะสม โดยเมนูที่นิยมใช้ทั่วไปหลัก ๆ จะมีดังนี้

**Photo credit : pinterest.com**

### เมนูแบบยิงคิวอาร์โค้ด

เมนูแบบยิงคิวอาร์โค้ด กำลังเป็นที่นิยมมากขึ้น เนื่องจากเป็นวิธีที่ง่ายและรวดเร็วสำหรับลูกค้าในการเข้าถึงเมนูอาหารของคุณ อย่างไรก็ตาม สิ่งเหล่านี้อาจเป็นเรื่องยากหากสัญญาณเครือข่ายโทรศัพท์ของคุณไม่แรงพอ เนื่องจากต้องใช้การเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตที่ดีและความสามารถของสมาร์ทโฟน ดังนั้นร้านอาหารที่มีคุณภาพสัญญาณไม่ดี จึงไม่แนะนำให้ใช้เมนูประเภทนี้ แต่ก็ไม่ใช่ข้ออ้างสำหรับร้านอาหารอื่น ๆ ที่จะก้าวนำเทรนด์และปฏิเสธเครื่องมือทางการตลาดดิจิทัลที่กำลังมาแรงในยุคนี้

**Photo credit : Dev Design Studio / dribbble.com**

## เมนูแบบพับ

เมนูแบบพับเป็นตัวเลือกสุดคลาสสิกที่สามารถอัปเดตและปรับแต่งได้ง่าย ใช้พื้นที่น้อยกว่าเมนูประเภทอื่น ๆ ทำให้เหมาะสำหรับร้านอาหารขนาดเล็ก อย่างไรก็ตาม เมนูพับอาจอ่านยากหากไม่ได้ออกแบบมาอย่างเหมาะสม แต่ไม่มีอะไรที่เป็นไปไม่ได้ หากคุณสามารถดึงภาพที่สวยงามมาใช้ตั้งแต่ขั้นตอนการออกแบบเมนู และพิมพ์ลงบนวัสดุกระดาษที่หนากว่า คุณภาพพรีเมียมกว่า

**Photo credit : Muskan / dribbble.com**

## เมนูหนีบคลิปบอร์ด

เมนูหนีบคลิปบอร์ดเป็นตัวเลือกยอดนิยมสำหรับร้านอาหารและร้านกาแฟบรรยากาศสบายๆ โดยทั่วไปแล้วจะมีราคาไม่แพงกว่าเมนูประเภทอื่น ๆ และให้ความรู้สึกเรียบง่ายหรืออบอุ่น อย่างไรก็ตาม เมนูคลิปบอร์ดอาจจัดระเบียบได้ยาก และไม่คงทนเท่ากับตัวเลือกเมนูอื่น ๆ อย่างไรก็ตาม สำหรับร้านอาหารและร้านกาแฟที่มีตัวเลือกที่ดีเพียงไม่กี่อย่าง เมนูคลิปบอร์ดอาจเป็นทางเลือกที่เหมาะสมที่สุดเนื่องจากจะช่วยให้ลูกค้าของคุณตัดสินใจซื้อได้รวดเร็วและง่ายขึ้น

**Photo credit : SOPRA / behance.net**

## เมนูแผ่นรองจาน

เมนูแผ่นรองจาน เป็นตัวเลือกยอดนิยมสำหรับร้านอาหาร บาร์ และร้านกาแฟ ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มใช้วิธีนี้เพื่อให้ลูกค้ามีส่วนร่วมเมื่อรออาหาร นอกจากนี้ยังสามารถอัปเดตและปรับแต่งได้อย่างง่ายดาย อย่างไรก็ตาม เมนูประเภทนี้อาจเสียหายได้ง่าย ซึ่งหมายความว่าคุณต้องพิมพ์เพิ่มเพื่อเก็บสต็อกไว้สักสองสามเดือน หากว่าไหน ๆ ก็อาจต้องใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งเลย คุณอาจต้องพิจารณาลงทุนในความคิดสร้างสรรค์เพื่อวัตถุประสงค์ทางการตลาด ทำให้ดูสนุกมากขึ้น เช่นเดียวกับร้านอาหารบางแห่ง พวกเขาใช้กระดาษรองจานเพื่อส่งข้อความและกิจกรรมสนุก ๆ ที่มอบความบันเทิงให้ผู้มารับประทานอาหาร ทำให้มันน่าสนใจและมีส่วนร่วม ด้วยการให้คำแนะนำที่ชัดเจนแก่ลูกค้า ในการโพสต์ทายผลการร่วมเล่นเกมบนโซเชียลมีเดียเพื่อรับส่วนลดหรืออาหารฟรี!

**Photo credit : Graphic Advice / dribbble.com**

## เมนูแบบเล่ม

เมนูแบบเล่ม เป็นตัวเลือกยอดนิยมสำหรับร้านอาหารแบบเป็นทางการ เมนูทรงหนังสือนี้นำเสนอรูปลักษณ์ที่ซับซ้อนยิ่งขึ้น และสามารถปรับแต่งได้อย่างง่ายดายด้วยภาพและข้อความจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม เมนูหนังสือเล่มเล็กอาจมีราคาแพงในการพิมพ์ และอาจอัปเดตเป็นประจำได้ยาก ร้านอาหารที่เป็นทางการส่วนใหญ่เลือกการพิมพ์เมนูเล่มเล็กแทน เนื่องจากมีรูปลักษณ์ที่เป็นมืออาชีพและสง่างาม นอกเหนือไปจากการให้ลูกค้าของคุณมีตัวเลือกมากมายที่พวกเขาสามารถเพลิดเพลินได้ระหว่างเลือกอาหารและเครื่องดื่ม

**Photo credit : slimlinewarehouse.com.au**

## เมนูแบบตั้งโต๊ะ

โดยปกติแล้ว เมนูแบบตั้งโต๊ะจะวางเป็นแท่นโดดเด่นบนโต๊ะของลูกค้า เพื่อให้สามารถเห็นสิ่งที่คุณต้องการให้พวกเขาลองสั่งที่ร้านอาหารของคุณ นี่เป็นวิธีที่ยอดเยี่ยมในการโปรโมตมื้ออาหารแนะนำของร้าน ข้อเสนออาหารเซทอาหารกลางวันสุดคุ้มหรือของหวานแสนอร่อย การออกแบบสีสันสดใส พร้อมภาพที่สวยงามสามารถดึงดูดสายตาลูกค้าได้ ในขณะที่พวกเขากำลังจะตัดสินใจสั่งอาหารและหันไปเห็นเมนูแบบตั้งโต๊ะในร้านอาหารของคุณพอดี!...../*

**Cr. whaleprintshop.com**
**Cr. gogoprint.co.th**
**Cr. allinoneprinting.co.th**