

Restaurant Development

ร้านอาหารที่ได้รับความนิยมของผู้คนอย่างต่อเนื่อง นอกจากรสชาติอาหารที่อร่อยถูกปาก องค์กรประกอบโดยรวมของร้านย่อมส่งผลต่อภาพลักษณ์ได้ ไม่ว่าจะเป็นบรรยากาศภายในร้าน การเลือกใช้อุปกรณ์ ภาชนะจานชามต่างๆ การออกแบบหน้าตาอาหารหรือกระทั่งแม้แต่สื่อสิ่งพิมพ์ รูปเล่มเมนูรายการอาหาร และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เหล่านี้หากได้ผู้เชี่ยวชาญที่มีทักษะ รู้เรื่องสไตล์ เข้าใจองค์ประกอบภาพรวมของงาน ช่วยเป็นที่ปรึกษาคิดหาทางออกร่วมกัน เพื่อสร้างริมคอนเซ็ปต์ได้ชัดเจนขึ้น ซึ่งจากประสบการณ์ของคุณขาที่เคยคลุกคลี ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนมากจะทำการตกแต่งร้านอาหารเสร็จสิ้นก่อน บางร้านตกแต่งสถานที่ใช้งบประมาณจำนวนมาก ต่อจากนั้นค่อยว่าจ้างเชฟมาประจำร้าน พร้อมยกหน้าที่ตกแต่งหน้าตาอาหารให้เบ็ดเสร็จ โดยส่วนมากผู้ประกอบการอาหารไม่ค่อยลงทุนกับฟู้ดสไตล์ลิสต์ ทำให้สูญเสียโอกาสทางธุรกิจอย่างมาก ทั้งหน้าตาอาหาร ภาชนะถ้วยจาน และการตกแต่งภายในร้านมักจะสวนทางกันเสมอ หากได้ฟู้ดสไตล์ลิสต์ที่มากประสบการณ์จะช่วยให้ร้านอาหารก้าวเดินไปในทิศทางที่ต้องการได้เร็วขึ้น สร้างการจดจำแบรนด์ในระยะยาวได้ดีและสื่อประเภทต่างๆ มักจะให้ความสนใจเป็นพิเศษ เพราะสไตล์องค์ประกอบภาพรวมของร้านจะยังคงเด่นห้อยู่ในความสนใจของผู้คนทุกเมื่อนั่นเอง