

## Inhoud

### Voorwoord

#### H1. De voorbereidingen

- 1.1. Belang van de kaart
- 1.2. Wie maakt de kaart?
- 1.3. Belangrijke factoren waar je rekening mee moet houden
- 1.4. Voorkom keuzestress
- 1.5. Wat is menu-engineering en wat kun je ermee?
  - 1.5.1. Menu-engineering en hoe werkt het ook alweer?
  - 1.5.2. Hoe kus je een slaper wakker?

#### H2. Het ontwerp van de kaart

- 2.1. Indeling
  - 2.1.1. Vegetarische gerechten apart of niet?
  - 2.1.2. Volgorde
- 2.2. Vormgeving
  - 2.2.1. Kaders
  - 2.2.2. Kleur
  - 2.2.3. Beeld
  - 2.2.4. Leesbaarheid
  - 2.2.5. Uitvoering
  - 2.2.6. Online

#### H3. Pricing en psychologie

- 3.1. Gebruik geen valutateken
- 3.2. Waar in het rijtje?
- 3.3. Vermeld prijzen, laat ze niet opvallen
- 3.4. Ronde getallen en geen cijfers achter de komma

- 3.5. Houd rekening met de prijselasticiteit
- 3.6. Bedenk een goede koppelverkoop
- 3.7. Gebruik mentale anchoring/decoy

#### H4. Aan de slag met de tekst en je verhaal

- 4.1. Zes tips om taal niet in de soep te laten lopen op je kaart
- 4.2. Handige weetjes bij veelvoorkomende menukaartwoorden
- 4.3. Voorkom veelgemaakte spelfouten
- 4.4. Horecavaktaal spreken we niet allemaal
  - 4.4.1. Wat kun je doen om vaktaal te voorkomen?
  - 4.4.2. Creatief met vaktaal op de kaart
- 4.5. Voeg waardevolle woorden toe
  - 4.5.1. Bianca's ABC van smaakmakende woorden
  - 4.5.2. Prikkelende wijnwoorden
  - 4.5.3. Heldere woorden voor de bierkaart
  - 4.5.4. Romige, robuuste woorden voor de koffiekaart
  - 4.5.5. Smakelijke woorden voor bereidingen
- 4.6. Schrijftips voor goed verteerbare menukaartteksten
  - 4.6.1. Tien handige zinnen voor op je kaart
  - 4.6.2. Vijf voorbeelden van prikkelende gerechtomschrijvingen
- 4.7. Vertel jouw verhaal/storytelling
  - 4.7.1. De basisingrediënten voor storytelling
- 4.8. Zo omschrijf je vegetarisch en veganistisch



## H5. Checklisten en voor elke kaart een idee

- 5.1. Checklist om tot jouw bedrijfsverhaal te komen
- 5.2. Checklist ontbijt
- 5.3. Checklist dessertkaart
- 5.4. Checklist duurzaamheid
- 5.5. Checklist cocktailkaart
- 5.6. Checklist wijnkaart
- 5.7. Vier tips voor groen(t)e gerechten op je kaart
- 5.8. Tips voor het vermelden van allergenen op je kaart
- 5.9. Tips voor je terraskaart
  - 5.9.1. Algemeen
  - 5.9.2. Winterterras
- 5.10. Checklist afhaalkaart
- 5.11. Tips voor marketingacties door je kaart
- 5.12. Checklist kinderkaart
- 5.13. Checklist SOS-kaart
- 5.14. Checklist ontwerp
- 5.15. Checklist promotie van je kaarten
- 5.16. Tips voor promotie via assortimentsborden

### Nawoord

### Meer lezen...

### Spelling-/ taalwebsites

### Over de auteurs

### Meer inspiratie voor je horecabedrijf