



# Преимущества бизнесу прочти и внедри



### **Наличие фотографий**

В электронном меню можно показать блюда как с фотографиями, так и без.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Маркетологами уже давно доказано, что меню с фотографиями лучше продает, вызывает аппетит. Особенно это удобно, когда гости пробуют что-то новое и не понимают, что заказывают. Хорошо если официант грамотно объяснит весь процесс приготовления и гостю будет понятно, но увы так бывает не всегда. В итоге средний чек увеличивается, выручка растет.



### **Редактирование меню**

Легко корректировать, добавлять новые позиции, менять цены, изображения, указать больше информации о блюде, перечислить состав.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Актуальность цен, экономия денег и времени на перепечатывании меню. Простое управление электронным меню, как с телефона, так и с компьютера.



### Фильтры

Можно настроить фильтры, чтобы гости быстрее находили блюда с теми ингредиентами, которые им нравятся.

#### Что это дает, как помогает:

Удобство для заказа. Гости выбирают блюда только с теми продуктами, которые любят и не копаются в меню вчитываясь в состав. Хорошо если в меню есть описание состава, а бывает, что его просто нет и тогда приходится заказывать наугад. А если у человека пищевая аллергия?



### Метки и маркеры на блюдах

В электронном меню предусмотрены различные иконки-маркеры к блюдам: острое, очень острое, вегетарианское, можно детям, быстрого приготовления, от шефа, рекомендуем, новинка, бизнес-ланч.

#### Что это дает, как помогает:

Такими иконками можно привлечь внимание гостя. Выделяйте новые или высокомаржинальные блюда. Это один из способов повысить средний чек в заведении.



### **Варианты по весу и объему (вариативность)**

Можно добавить несколько вариантов одного блюда. К примеру, продавать блюда с разной развесовкой или объемом.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Увеличивает чек и дает удобство гостям. Кто-то любит большие порции, кто-то маленькие. Гостю не придется просить официанта сделать порцию больше или меньше. Благодаря вариативности у гостей всегда будет выбор. К примеру. Обычно порция салата примерно 300 грамм. Добавьте еще варианты 200 и 500 грамм. Так вы увеличите свою аудиторию. Выбор — это всегда хорошо.



### **Вызов официанта**

Функционал вызова через QR код. Каждый код имеет привязку к столу и официанту приходит уведомление с номером стола, к которому надо подойти.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Комфорт и удобство для гостей, скорость обслуживания. Больше вероятность того, что он станет вашим постоянным гостем. Удерживать гостей всегда дешевле? чем привлекать новых.



### **Меню работает внутри и снаружи**

Электронное меню открывается как по ссылке, так и через QR код. Размещаем ссылку на меню в Яндекс картах, 2ГИС и социальных сетях. А QR-коды на входе, как выносное меню, печатаем на флаерах, визитках, билбордах и даже на транспорт доставки.



#### **Что это дает, как помогает:**

Больше возможностей для привлечения новых гостей, больше охват.



### **Банкетное меню**

В электронном меню можно создать раздел или вообще отдельное меню для мероприятий.



#### **Что это дает, как помогает:**

Увидев банкетное меню гость будет понимать, что у вас можно провести банкет или мероприятие. Можно добавить QR код с банкетным меню на печатную версию меню. Можно визитки гостям давать с двумя видами меню. Таким образом в заведение будет приходить больше гостей.



### **Обратная связь от гостей**

В электронном меню гости могут оставить пожелания или замечания по поводу обслуживания. У вас найдутся дополнительные точки роста для улучшения своего сервиса или качества предложенных блюд.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Возможность получить обратную связь от гостей, которая будет доступна только владельцу, что позволит исправить ошибки.



### **Добавление новых блюд**

Добавлять новые блюда в электронное меню можно просто, быстро и без ограничений на количество блюд.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Можно добавлять новинки и тестировать, что больше нравится гостям, ведь любое меню рано или поздно приедается. Представьте сколько нужно потратить времени и сил, чтобы добавить 3-5 новых салатов в текущее дизайнерское меню? Много. И то не факт, что эти позиции будут пользоваться спросом. С электронным меню это сделать проще.



### Распечатка меню

Да, электронное меню можно распечатать. Есть темы с фотографиями и без, вы просто заходите в панель управления и скачиваете версию для печати с актуальными ценами.

#### Что это дает, как помогает:

Экономия времени и денег на дизайнера. Останется только отправить файл на печать, а это уже намного быстрее, чем просидеть с дизайнером за правками.



### Стоп лист

Нет продуктов в наличии? Добавляем блюдо в стоп-лист. Гости не должны выбирать то, что им не могут приготовить.

#### Что это дает, как помогает:

Чем довольнее гость, тем больше вероятность того, что он придет к вам еще раз. Очень раздражает, когда делаешь выбор из меню, а потом оказывается, что этого нет. Не создавайте клиентам неудобство, они в этом не виноваты.



### Скидки на блюда

В электронном меню можно добавить скидки на блюда, что мотивирует заказать что-то еще по акционной цене.



#### Что это дает, как помогает:

Экономит деньги владельца. Подходит срок годности у продуктов? Активируйте скидку, чтобы сделать распродажу. С бумажным меню такое не получится сделать.



### Акционные баннера

В электронном меню можно разместить баннер для акций или мероприятий. Расскажите о предстоящем событии или скидках, которые у вас есть.



#### Что это дает, как помогает:

Можно показать акции сразу в меню, к примеру бизнес ланчи, скидки и события. Так вы можете самостоятельно управлять спросом на нужные блюда в любое время.



### **Виджет QR-Line**

Это виджет, который работает на электронном меню. Представляет из себя ленту, где могут быть ваши события, акции, фотографии заведения, мероприятия и тд. Задача — передать атмосферу заведения и его концепцию.

#### **Что это дает, как помогает:**

Через виджет передается атмосфера заведения, демонстрируются события и мероприятия, которые у вас могут проходить или уже были. Гости видят это в смартфоне, не посещая заведения: из дома или проходя мимо. А это больше вовлеченности.



### **Внешний вид и функциональность**

Ваше меню может в один клик переключаться из меню без фотографий в версию с фотографиями.

#### **Что это дает, как помогает:**

К примеру у вас сейчас нет фотографий ваших блюд, активирована версия без фотографий. А когда фото появятся, то вы можете просто включить любую другую тему с фотографиями в 1 клик, вам не нужно заново что-то разрабатывать. Сейчас есть светлые и темные темы без фотографий, и несколько видов с фотографиями для разного оформления меню.



### **Адаптивность под любые устройства**

Электронное меню работает быстро на любом устройстве: смартфон, планшет или компьютер.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Электронное меню — это полноценный сайт с панелью управления, который адаптирован под все устройства и отвечает всем современным требованиям к сайту.



### **Электронное меню — это не приложение**

Ничего не надо устанавливать в свой смартфон. Электронное меню — это сайт, который работает на любом устройстве.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Электронное меню не занимает память на устройстве гостя, работает быстро и просто: отсканировали QR код или нажали на ссылку и все — гости видят меню и всю информацию о вас.

Да, через электронное меню нельзя сделать рассылку пуш уведомлений, но в большинстве случаев приложение и не нужно. Вам бы хотелось в каждом заведении ставить приложение для того, чтобы изучить меню? Нет.



### **Скорость доступа к меню**

Официант еще не подошел, а меню уже у гостя перед глазами. Гость довольный, что у него уже есть меню, а дальше официант уже может предложить классическое меню и обслужить гостей как обычно.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Увеличение выручки и прибыли. Когда мы добились полной посадки в заведении, то следующий этап — это количество закрытых чеков (столов), а это скорость обслуживания. Чем быстрее гость закажет, тем быстрее мы закроем счет и посадим новых гостей. Электронное меню в этом случае очень хорошо помогает.



### **Увеличивает средний чек**

Электронное меню всегда у гостя на столе, в отличие от обычного меню, которое часто забирают. Вероятность дозаказать что-то гораздо выше, когда меню всегда под рукой.

#### **i Что это дает, как помогает:**

Часто бывает, что гость уже поел, желает еще что-то съесть или выпить. Для этого надо ждать официанта, звать, махать рукой. Неудобно. А тут меню уже под рукой и кнопка вызова официанта с предзаказом. Так вероятность дозаказа гораздо выше. Согласны?



### **Бесплатные новые гости**

Очень приятный бонус ко всему набору преимуществ. Электронное меню можно найти в интернете по целевым запросам. Эти гости приходят без рекламы, а просто по запросам... к примеру "стейки в Муроме" - и вуаля, вас найдут.

#### **Что это дает, как помогает:**

Новые гости бонусом, без вложений. Сейчас, по нашей статистике, каждый третий просмотр меню — это люди из интернета (поиск Яндекс и Google, а также карты Яндекс и 2ГИС).



### **Бронь стола**

Удобная возможность без лишних звонков оставить заявку на бронь стола даже с предзаказом.

#### **Что это дает, как помогает:**

Удобство клиенту и сервис. Гость указывает время, когда будет в заведении, а также может сразу выбрать блюда, которые надо приготовить к его приходу. Останется только позвонить и подтвердить бронь от клиента. Еще такая функция будет удобна людям с постоянной нехваткой времени. Предприниматели и менеджеры компаний могут делать предзаказы на бизнес-ланч, чтобы не ждать приготовления, а сразу приходить на все готовое.