

Restaurantele pot sa functioneze adaptat contextului pe care il traim, in conditii de deplina siguranta.



Delivery si Take Away



Monitorizarea si administrarea veniturilor si cheltuielilor.



Fond de rezerva, pentru siguranta

Reconfigurarea Strategiilor

- ✓ Oportunitatea segmentelor delivery și take away trebuie acum sa fie explorate si optimizate pentru a scădea impactul crizei asupra fluxului de lichiditati.
- ✓ Strategiile trebuie adaptate perioada aceasta pietei locale in care restaurantul activeaza si pe monitorizarea si administrarea veniturilor si cheltuielilor.
- ✓ Asigurati-va un fond de rezerva, pentru siguranta.

Adaptare si Reinventare

- ✓ Adaptarea spatiilor de take away si igienizarea corespunzatoare trebuie sa fie preocuparea principala.
- ✓ Agenții de livrare trebuie echipați corespunzător, mănușile și măștile fiind necesare traserii sentimentului de încredere.
- ✓ Udatati meniul. Puteti construi mai multe variante - corporate delivery, pentru pranz, in timpul saptamanii, cina, meniuri pentru familii in week end.
- ✓ Utilizati ambalaje cu auto sigilare – ofera siguranta ca produsele nu sunt atinse de nimeni. **Snick Ambalaje**, sunt cei care au solutiile potrivite acestei perioade.
- ✓ Livrarile directe, cu proprii angajati si cu masini proprii, functionarea in regim de pick up pot fi solutii potrivite pentru business ul tau.
- ✓ Restrangere nr de locatii la doar cateva puncte de lucru, de unde sa va puteti desfasura activitatea. Astfel, veti scadea considerabil costurile.
- ✓ Cresteti raza de livrare- veti avea astfel mai multi clienti care vor avea posibilitatea sa comande.
- ✓ Oferi ca alternative livrarea de alimente/ produse proaspete (ladite cu legume, de ex); in felul acesta vei asigura un flow al materiilor prime si vei servi clientii cu o alternative pe care acestia o vor aprecia.

Marketing si Comunicare

- ✓ Aadauga cat mai multe promotii si discount uri. (minim 25%). Acesta este procentul dovedit ca iti va maximiza numarul de comenzi primit. Astfel, vei creste nr de clienti noi.
- ✓ Voucherele sunt o alta metoda prin care iti poti promova mai bine meniul. Poti oferi posibilitatea achizitionarii voucherelor, la preturi special astfel incat clientii sa poata opta de exemplu pentru achizitionarea unui voucher, care sa fie trimis.
- ✓ Apeleaza la newsletter, story-uri, promovare sponsorizata, prin care sa comunici ofertele tale. Influencerii pot de asemenea sa devina parte din strategia voastra online. Ei pot fi celebrități din media, experți sau, pur și simplu, pasionați de gastronomie. Vei creste astfel vizibilitatea restaurantului in mediul online, acolo unde astazi se intampla totul. In acest sens, recomandam atentie la alegerea influencerilor- daca restaurantul tau targeta un public cu venit mediu-mare, alege influenceri care comunica in acest segment de public.

Cresterea eforturilor de marketing si comunicare vor face diferenta perioada aceasta. Se recomanda sa folositi online-ul cat mai mult.

Puteti primi comenzile direct pe Facebook Messenger, sau puteti chiar utiliza o Solutie Completa de Vanzari, Marketing si Delivery, prin care vei elimina costurile asociate cu furnizori terti din zona delivery si prin care iti vei creste numarul de comenzi. Nu vei fi nevoit sa iti inchizi afacerea si poti sa ai posibilitatea sa iti promovezi eficient restaurantul atat pe termen scurt, cat si pe termen lung.

Vei avea acces la

- ✓ Un website ecommerce optimizat mobile si pentru motoarele de cautare (SEO)
- ✓ Aplicatie Mobile de tip CRM – comenzile sunt primite in timp real, datele clientilor si comunicarea cu acestia sunt gestionate in mod automatizat.



Comisioane 0%

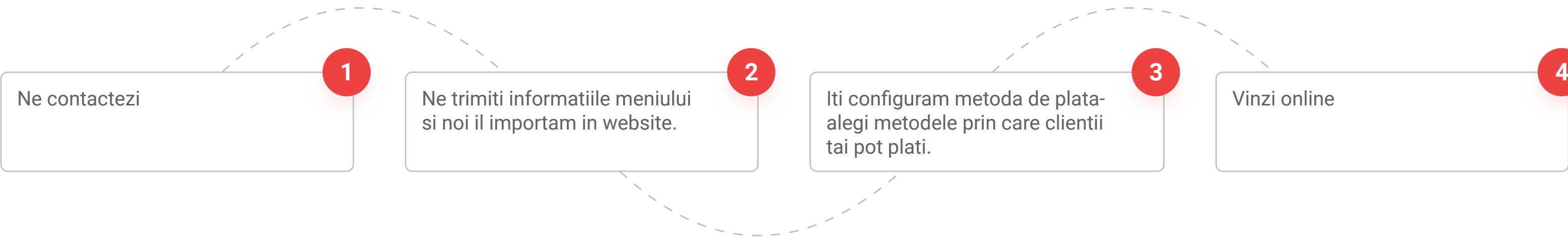


Livrarea solutiei in 3 zile
(din momentul in care ne-ai oferit toate datele)



Achitarea se poate realiza in rate, conform nevoii tale.

Cum poti avea rapid Solutia de Vanzari, Marketing si Delivery?



Contacteaza-ne la adresa de email contact@roweb.ro

CONTACTEAZA-NE

Clientii nostri beneficiaza deja de avantajele Solutiei de Restaurant Online si vand online cu succes, fara comisioane



Mihai Negru
Proprietar Mansion Pub

www.mansion-pub.ro

Administrarea comenzilor era, initial, o activitate foarte solicitanta. Inainte de implementarea solutiei ne-am bazat pe comenzile telefonice, dar eram destul de limitati in preluarea lor si in relatia cu clientul. Aplicatiile si functionalitatile solutiei ne ajuta acum sa ne organizam mai bine chiar si atunci cand avem un volum mare de comenzi si sa vindem si livram mai mult si mai eficient.



Ovidiu Stoica
Propietar GreenPub

www.greenpub.ro

VREAU OFERTA