



Touch table Restaurant: ¿cuáles son los beneficios?

Como todos sabemos, hoy en día, el mundo digital ocupa un lugar destacado en nuestra sociedad por todos los beneficios que aporta. **Fiable y rápido**, la digitalización de espacios se hace cada vez más, incluso en restaurantes. Ya utilizado en restaurantes de comida rápida con terminales táctiles, el fenómeno parece estar desarrollándose y está apareciendo en los restaurantes tradicionales.

Tablas conectadas

Muchos restaurantes ya han equipado su establecimiento con mesas táctiles. Con una pantalla central o varias pantallas más pequeñas para cada cliente, que ofrecen varias características como la **pantalla del menú, toma de pedidos, la difusión de información e imágenes, así como juegos de juego o de la reflexión** de mantener a clientes de todas las edades esperando

La pantalla resistente al agua y resistente diseñada para su entorno, resiste todas las vicisitudes de la restauración.

La mesa táctil ofrece ventajas para los clientes pero también para el personal.

Touch tablas de restaurantes



Una experiencia mejorada del cliente

Las mesas de restaurante ofrecen a los huéspedes una experiencia gastronómica única. A diferencia de un menú tradicional, **la pantalla de fotos ofrece una descripción general de los platos que fomentan** el orden de los clientes. Los controles se toman directamente de la mesa y se conectan a las cocinas, lo que **facilita la transmisión y el servicio**. Con un servicio más suave y un tiempo de espera reducido, los clientes están encantados. Finalmente, los **juegos se instalan en la mesa** para esperar de forma original, qué marcar sus mentes y **retenerlos**.



Una mesa con una pantalla central



La mesa de café para 2 personas



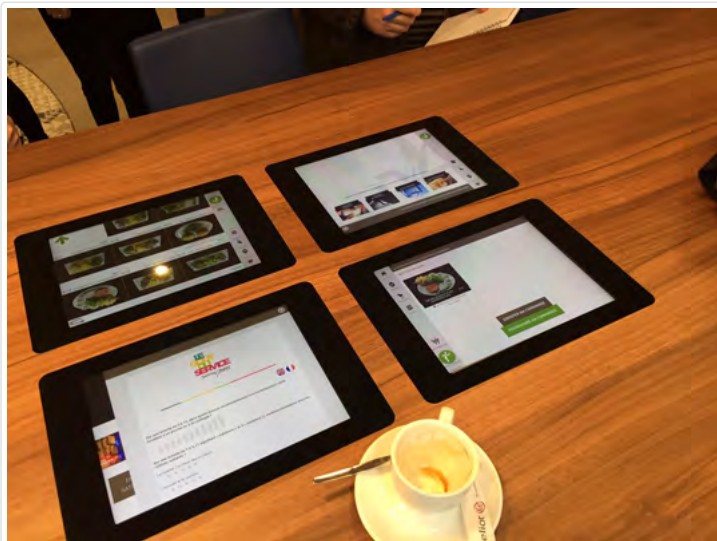
La mesa del restaurante para 4 personas

Una innovación para servidores

Contrariamente a lo que se podría pensar, lo digital no pretende reemplazar servidores sino **optimizar su trabajo y mejorar su eficiencia**. Esto da como resultado una **mejor comunicación cliente / servidor**. Por lo tanto, las mesas táctiles son una ayuda significativa para el personal, lo que les permite concentrarse en el **bienestar de los clientes**.

Resultados interesantes

Visualizar platos y no tener que esperar al servidor parece alentar a los clientes a pedir **más aperitivos, postres y cafés, ya** que ordenan un 20% más. Además, la rotación de clientes también es más rápida gracias a la velocidad y la eficiencia del servicio ofrecido por las tablas. **El tiempo promedio empleado por los clientes disminuyó en 5 minutos, lo que** permite a los restauradores tener **más cubiertos**. Además, un estudio mostró que **las sugerencias** dejadas por los clientes eran **más altas** después de haber instalado equipos digitales en sus áreas de trabajo.



Nuevos desarrollos pueden aparecer

El propósito de estas tablas es proporcionar una **experiencia única** a los clientes y prometer el servicio más urgente y **óptimo** mientras disfruta de la calidad de un restaurante tradicional.

La orden de los taxis, los horarios de los trenes o el tráfico en tiempo real pueden estar disponibles. La información sobre los lugares históricos cercanos puede ser interesante para los turistas. Estas mesas táctiles ofrecen un verdadero **valor agregado** a los restaurantes.



Aumenta tus ingresos

Es más probable que los clientes pidan más postres o bebidas mientras esperan. Un proceso rápido de pedido y pago ayudará a los restaurantes a atender a más clientes en menos tiempo, especialmente durante los períodos más concurridos.



Mercadeo social



Mejora tu eficiencia

Los clientes se beneficiarán de un servicio más rápido con pedidos sin errores, pagos instantáneos o recibos electrónicos. Este proceso automatizado de pedidos reduce el tiempo y las posibles demoras. Esto ayuda a que sus servidores sean más eficientes y que sus clientes obtengan una mejor experiencia de servicio.



Mejora tu notoriedad

La digitalización coloca al cliente en el centro de su comunicación y desarrolla su reputación en línea y fuera de línea.

Anime a sus clientes a comercializar su marca a través de Internet y las redes sociales a través de botones de amor y compartir.



Consejos de salud

Sus clientes pueden filtrar y pedir artículos según sus necesidades, como calorías, estación, tipo de comida, ingredientes alérgicos y nivel de especias.



Contenido enriquecido para una experiencia única

Vea más fotos, videos, descripciones de ingredientes, detalles de la dieta (vegetariano, alérgenos, sin gluten), cantidad de calorías.



Desarrolla la lealtad del cliente

La digitalización facilita el enlace con sus clientes permitiéndoles enviarles ofertas para despertar la envidia.