Overwork natalizio per i ristoratori, i consigli di Onyon

app-onyon-ae14fbd4

Con l’avvicinarsi delle festività per i ristoratori arriva anche uno dei periodi più impegnativi dell’anno. Pranzi, aperitivi e cene di saluto tra colleghi e amici possono infatti mettere a dura prova i gestori e il personale di sala e riuscire a offrire un servizio impeccabile potrebbe risultare più complesso del solito.

Per aiutare i locali a prendersi cura al meglio dei propri clienti, **ONYON** (On your own), l’applicativo di self ordering che supporta camerieri e gestori rendendo i processi di ordinazione e pagamento sempre più efficienti, condivide 5 consigli per mettere il cliente al centro e per affrontare al meglio i prossimi mesi.

1 - Promuovere il self ordering e ridurre i tempi d’attesa
Nei periodi di grande affluenza, ridurre al minimo i tempi di attesa è fondamentale per mantenere un servizio di qualità. Per ottimizzare la gestione e facilitare il lavoro del personale di sala, si può promuovere il self ordering, che permette ai clienti di ordinare (e riordinare) in autonomia tramite un applicativo su smartphone. Ad esempio, con la funzione “ordine di gruppo” proposta da ONYON, anche le richieste delle tavolate più numerose diventano più semplici, perché le ordinazioni effettuate in contemporanea dallo stesso tavolo vengono unite automaticamente dal sistema.

2 - Prevedere un menù multilingua per i turisti
Sono sempre di più i turisti stranieri che scelgono l’Italia per le vacanze invernali, ma la maggior parte di loro non conosce l’italiano o l’inglese. Il problema può essere risolto con l’introduzione di un menù multilingua, che permette di superare la barriera grazie alla traduzione automatica nella lingua impostata sullo smartphone o in quella selezionata sul momento dall’utente. In questo modo il cliente potrà consultare il listino in totale libertà e autonomia, semplificando così anche il lavoro di gestori e camerieri.

3 - Organizzare serate a tema

Le serate a tema sono un ottimo modo per permettere ai propri clienti di vivere una cena insolita e all'insegna del divertimento. Dal karaoke allo sport - come i Mondiali di Calcio - dal cinema alle serie tv, le serate a tema si rivelano la soluzione perfetta per fare gruppo e per coinvolgere intere tavolate. Inoltre, secondo le stime di ONYON, in occasione degli eventi sportivi più attesi, pub e locali possono arrivare a registrare una crescita superiore al 30% in termini di ri-ordini, come successo in occasione del derby Juventus-Torino (+32,7%).

4 - Semplificare i pagamenti e i conti separati

Le festività sono sinonimo di cene e pranzi tra amici e colleghi, organizzate per salutare l'anno in compagnia e per scambiarsi gli auguri prima di lasciare le scrivanie. In queste occasioni, consentire alle tavolate il pagamento attraverso conti separati migliora l'esperienza dei commensali, sia che si scelga di dividere la spesa in parti uguali, sia che si scelga di pagare solo il proprio ordine. ONYON, in questi casi, non solo fornisce un riepilogo di quanto ordinato dal singolo cliente, ma elimina il problema della fila alla cassa permettendo il pagamento online e seduti comodamente al tavolo.

5 - Proporre menù speciali

Soprattutto in occasione delle feste, proporre menù tematici e speciali permette non solo di offrire un'esperienza unica ai clienti più affezionati, ma anche di attirare nuova clientela. Le proposte possono variare a seconda della tipologia del locale, dai menù che attingono alla tradizione a quelli ispirati alle ricette internazionali, passando per i piatti dedicati ai prodotti stagionali o a quelli che, dall'antipasto al dolce, ruotano intorno a un unico ingrediente reso così protagonista della serata.