

FÖRBÄTTRA
KUNDUPPLEV-
ELSEN MED

TRUEapp

Med TrueAPP onlinebeställningar har ni alla möjligheter att skapa en utmärkt kundupplevelse, oavsett om det gäller eat-in eller takeaway. För att lyckas med detta finns det en del att tänka på.

BESTÄLLNINGSPÅSÅTTNING

Det är viktigt att informationen i TrueAPP stämmer överens med verkligheten. Tänk på att uppdatera förväntad tid så att gästerna slipper stå och vänta på maten.

Att inaktivera artiklar om en ingrediens skulle ta slut är också viktigt, så slipper ni få in beställningar som ni inte kan leverera.

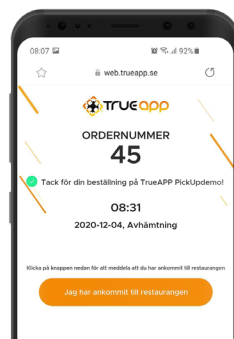
UPPHÄMTNINGSPÅSÅTTNING

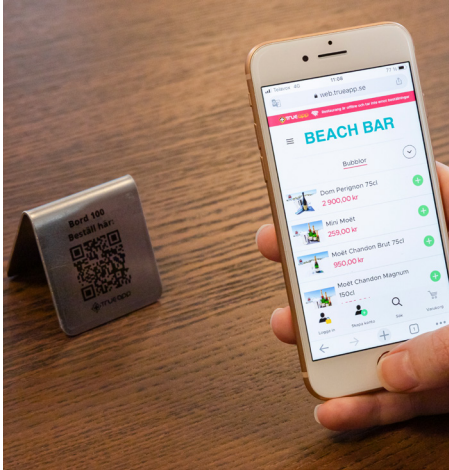
Har ni många gäster som kommer och hämtar upp sin beställning i restaurangen? Tänk på att skapa en bra plats för detta som gör processen så smidig som möjligt. Ni vill inte att de som beställt ska ställa sig och köa fram till kassan för att de inte ser ett annat alternativ! Har ni en Customer Channel blir denna plats tydligare, men det går även att lösa med hjälp av skyltar.



PICK UP

Framhåll att ni erbjuder utlämning utanför restaurangen! Efter genomförd beställning får kunden valet att vänta utanför. Kunden kan även fylla i hjälpsam information om fordon eller plats. Detta får ni upp i kassan och när beställningen är färdig går ni ut och levererar den till kunden.





MERFÖRSÄLJNING

Genom att lägga in tillval kan ni öka merförsäljningen och samtidigt göra gästerna ännu mer belåtna. Detta kan vara förslag om att lägga till en dryck eller side-dish efter att en maträtt blivit vald.

QR-KOD VID BORDET

Vill ni ha bordsbeställningar men slippa väntetid för gästerna och spring för personalen? Låt gästerna beställa själva från sin mobiltelefon! För att beställningen ska komma in på rätt bord kan ni sätta en skylt på varje bord med en QR-kod som gästen skannar och kommer in på rätt sida. Detta hjälper vi gärna er med!

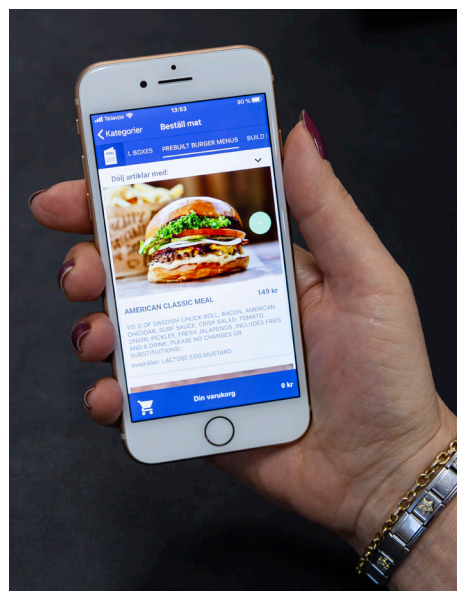
KAMPANJER & ERBJUDANDEN

Ett sätt att få era gäster att vilja använda TrueAPP är att erbjuda rabatter eller engångskuponger. På så vis lär ni gästerna att beställa där, samtidigt som de blir nöjda över att ha gjort ett bra köp.

Vi hjälper er att jobba smartare!

LEV UPP TILL FÖRVÄNTNINGARNA

Det finns mycket ni kan göra för att förbättra upplevelsen redan i början av kundresan. Att skriva ut tydligt vad som ingår i rätten samt allergener gör att gästen får en bra bild av vad det är och det blir lättare för er att matcha förväntningarna. Genom att lägga in bilder på artiklarna fångas intresset lättare och kunden får en snabb förståelse för innehållet.



KassaCentralen

www.kassacentralen.se | info@kassacentralen.se

Malmö: 040-30 60 10 | Helsingborg: 042-26 34 56 | Kalmar: 0480-248 52

Göteborg: 031-18 87 55 | Stockholm: 08-650 52 56

Gävle: 026-66 03 70 | Sundsvall: 060-14 45 22