




ЧЕК-ЛИСТ ПО ЭФФЕКТИВНОСТИ РАБОТЫ ВАШЕГО ОНЛАЙН МЕНЮ





Перед тем как начать

В этом чек-листе Вы найдете много полезных рекомендаций по использованию онлайн меню. Они подойдут большинству заведений общественного питания с физическим адресом, начиная от фудтрака, заканчивая отельно-ресторанным комплексом. Если у вас есть сайт доставки, мобильное приложение, и/или чат-бот, используйте этот чек-лист, чтобы проверить эффективность ваших существующих инструментов для продаж.

Определение терминов

-  POS - система учета ресторана типа R-keeper, iiko, Poster итп.
-  Клиент - потенциальный покупатель Ваших услуг через интернет.
-  Онлайн-меню - современный инструмент для продаж еды Вашим клиентам, интегрированный с POS.

Структура чек-листа

-  Чек-лист по присутствию в интернете.
-  Чек-лист по точкам контакта в "оффлайне".
-  Чек-лист по удобству для клиента.
-  Чек-лист по удобству для Вас.

Базовые точки контакта клиентов с Вашим онлайн меню в интернете

- На сайте, вместо ссылки на PDF-меню
- На сайте под кнопками "Меню", "Доставка", "Предзаказ", "Бронирование"
- В шапке профиля Instagram
- Под кнопкой "call to action" в Facebook
- В поле "Ссылка на сайт" в Facebook
- В поле "Ссылка на сайт" в Google Бизнес
- В поле "Меню" в Google Бизнес
- В поле "Сайт" в TripAdvisor
- В поле "Меню" в TripAdvisor
- В закрепленном сообщении во всех переписках с клиентами в Telegram, Viber, WhatsApp, Messenger...
- На "каналах" в мессенджерах
- В групповых чатах в мессенджерах
- Под "командой" чат-бота "показать меню"
- В мобильном приложении
- Дополнительно*:
 - введите название вашего заведения в Google;
 - пройдитесь по ТОП-10 ссылкам в поисковой выдаче о Вашем заведении;
 - проставьте, где возможно, ссылки на онлайн меню.

Рекомендации по размещению QR-кодов на Ваше онлайн меню в "оффлайне"

- На столах заведения
- Постер или наклейка на входе в заведение
- Возле "окна выдачи"
- На визитках
- На магнитах на холодильник
- На флаерах и других раздаточных
- На коробках и лотках для упаковки еды
- На пакетах
- На одноразовых стаканчиках
- На салфетках
- На упаковке влажных салфеток
- На стикерах с сахаром
- На баннерах в ТРЦ
- На билбордах
- На брендированных автомобилях
- На униформе курьеров и термосумке сумке
- На чеке с заказом
- Дополнительно*:

"Креатив" в радиусе 3 км от вашего заведения.
Лифты, подъезды, лавочки, остановки...

Насколько технически хорошо оформлено Ваше онлайн меню

-
- Есть авторские фотографии блюд
 - Еда на доставку сфотографирована в фирменной упаковке для доставки
 - Все позиции меню имеют корректное базовое описание: состав, цена, вес
 - В составе блюд указаны аллергены
 - В описании блюд указаны калории
 - Есть онлайн оплата
 - Прописаны условия доставки
 - Есть автоматическое заполнение данных, если клиент ранее делал заказ
 - Форма оформления заказа не содержит "лишних обязательных полей"
 - Нет чужой рекламы

-
- В онлайн меню есть код Google Analytics
 - В онлайн меню есть Facebook Pixel
 - Под каждый канал трафика установлены UTM метки
 - Настроен показатель конверсии по заказам

Насколько автоматизировано Ваше онлайн меню

- При изменении цены в POS, цены в меню меняются автоматически
- При постановке в POS позиции в "стоп-лист", позиция пропадает из меню
- Заказ автоматически поступает в POS заведения, после чего печатаются "встречки"
- Если делается заказ с зала, в POS создается новый заказ с привязкой к столику и к официанту
- "Заказ доставки" или "предзаказ" автоматически поступает на ближайшее заведение, где должен быть выполнен заказ (для сетевых заведений)
- Заказ на доставку можно отправить в службу доставки в один клик
- Деньги с онлайн оплат автоматически поступают на расчетные счета заведения
- При продаже еды и алкоголя онлайн, платеж автоматически расщепляется между юрлицом "с едой" и юрлицом с лицензией на алкоголь
- Есть механизм возврата средств в случае отмены заказа