



*eMenu*  
**ate.bg**





# Какво представлява ate.bg

- **Ate.bg** е система за електронно меню с възможност за поръчки директно от масата на клиента чрез сканиране на QR код. Системата е лесна и удобна за клиентите и същевременно оптимизира работата на персонала.
- **Ate.bg** разширява възможностите за обслужване на клиентите, като пред тях има удобно електронно меню с технология за управление на поръчките директно от техния телефон или таблет. Наличието на ate.bg не елиминира ролята на сервитьора. Двата начина на обслужване на клиентите работят в хармоничен и допълващ се режим.
- **Ate.bg** позволява и поръчки от вкъщи. За целта е необходимо клиентите да се регистрират в системата. Технологията е бърза, лесна и удобна. Освен това се спестяват междинни посредници и разходи по предоставяне на услугата за доставка на храна до домашен адрес.

# Как работи ate.bg



- На масите в заведението се поставя QR код, който се сканира и отваря електронно меню. През него клиентът създава, допълва и изпраща своята поръчка. Всичко това се случва бързо и лесно, в реално време – без нуждата от сервитьор. **Ate.bg** осигурява удобството клиентът да поръча веднага, без да зависи от натовареността на сервитьорите.
- Сканирането на QR код става без специализиран софтуер или приложение. Само трябва да се включи камерата на телефона/таблета.

# За какъв тип бизнес е приложим?

**Ate.bg** е отлично решение за ресторанти и заведения, които искат да оптимизират своята работа и същевременно да осигурят на клиентите си един иновативен, модерен и удобен начин на обслужване. Системата е подходяща и за обекти, които изпитват затруднения в намирането на персонал, в обработването на поръчките и бързината на обслужването.



# Как се инсталира?



- **Ate.bg** работи чрез разширяване на съществуващата система за ресторант на Microinvest Склад Pro Light - Ресторант, посредством използване на наличните компютри, принтери и технологии. Клиентите поръчват с помощта на своите телефони и таблети. От страна на заведението не са необходими други инвестиции в техника. За всеки ресторант се генерира индивидуален QR код, който се отпечатва предварително и се поставя на всяка маса.
- Внедряването на **ate.bg** изисква само интернет връзка.
- Настройката отнема по-малко от час и представлява автоматично прехвърляне на менюто в платформата, допълнителни описания и картинки, грамажи, цени и други към предлаганите продукти.



**Как ще направи  
бизнеса Ви  
по-ефективен?**



## Подобрява организацията на работния процес и намалява разходите за персонал

- Практиката показва, че системата оптимизира значително работния процес в заведението, като спестява време на сервитьорите и повишава качеството на обслужване.
- Сканирането на QR код и наличието на електронното меню скъсяват времето за взимане на поръчки от клиентите. Без наличието на електронно меню, заведенията изразходват огромен ресурс и време на своите сервитьори, тъй като те трябва да обслужат индивидуално всяка маса, да ѝ вземат поръчката, а след това тази поръчка да бъде предадена към кухнята и бара. Често се случва клиентите да се колебаят какво точно да си поръчат и да имат нужда от повече време за разглеждане на менюто, което налага персоналет няколко пъти да минава през една и съща маса. Това отнема излишно време на екипа и влияе върху цялостната работа на заведението. С електронното меню на **ate.bg** клиентите имат комфорта да направят своята поръчка, когато са уверени в избора си.

- Понеже много ресторанти нямат капацитета да поемат всички поръчки бързо, както би желал клиентът, на собствениците на заведения им се налага да наемат допълнителен персонал. В някои ресторанти съществува практика част от персонала да бъде ангажиран само с взимането на поръчките и оправянето на сметките, а останалите сервитьори да сервират. С **ate.bg** това може да бъде елиминирано, тъй като клиентът сам управлява поръчките и заявява сметката през телефона си.
- Чрез **ate.bg** собственикът на заведението няма да има нужда от отделен персонал за взимане на поръчки и сметки и би спестил няколко заплати.







## Разрешава проблема с липсата на персонал

През последните години собственици на заведения и ресторанти често се оплакват, че изпитват трудности да наемат персонал. Интересът към професията намалява с всяка изминала година, тъй като възнагражденията са ниски и хората не са мотивирани да инвестират времето и усилията си в нея. Тази тенденция се засили и поради пандемията от COVID – 19. Заведенията бяха затворени и много голяма част от работещите в сектора се преквалифицираха към други браншове. Малкото желаещи да работят в сектора са младежи, които нямат квалификация в сферата на обслужването и туризма, поради което нямат професионален подход, което често създава проблеми и отблъсква клиенти.



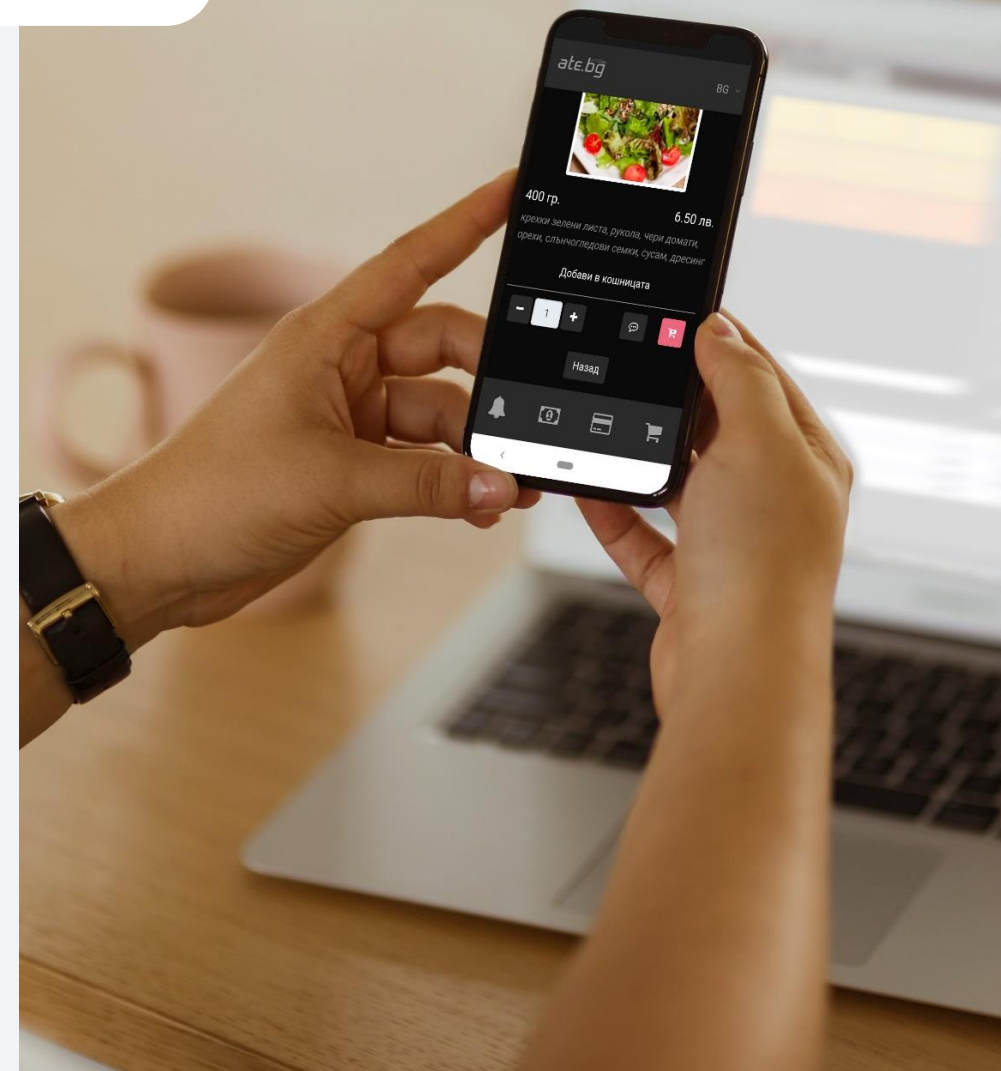
## Промяна на менюто по всяко време

- Работата с **ate.bg** позволява на ресторантиора да има контрол върху менюто и да го управлява в реално време. По този начин при изчерпване на определено ястие е възможно то веднага да бъде премахнато и заменено с алтернативно предложение. Така менюто на вашето заведение ще е винаги актуално.
- С **ate.bg** може да разнообразявате менюто, когато пожелаете. Бихте могли да правите „гръцка вечер“ или „италианска вечер“, без това да изисква финансов разход. Така елиминирате риска от отлив на клиенти, поради еднотипно меню, несменяно с години.



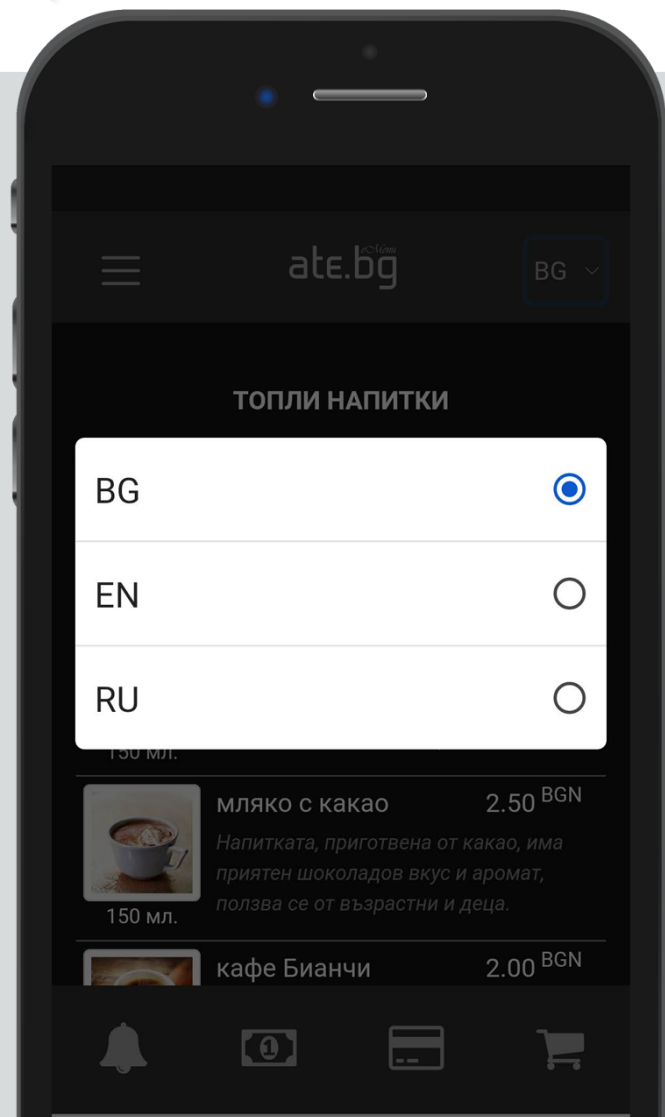
## Промяна на цените в менюто

В днешно време, когато цените на електроенергията, газта и горивата растат, когато разходите за хранителни продукти ежедневно се повишават, ресторантьорите търсят начин да актуализират менюто, така че да не работят на загуба. И понеже разходите за дизайн, печат и поддържане на актуално традиционно меню са високи, ресторантьорите прибегват към ръчно коригиране върху хартиените менюта, което не винаги се приема добре от клиентите. **Ate.bg** е полезен инструмент за моментална корекция на цените. Бихте могли и да правите различни промоции и това да става без излишни разходи.





## Ate.bg предлага работа на различни езици



- Всеки ресторантьор се е изправял пред конфузната ситуация клиенти от различна националност да седнат в неговото заведение, но да си тръгнат разочаровани, защото не се предлага меню на техния език.
- Чрез електронното меню клиентите могат да поръчват на своя език.



## Печелите пари

- След инсталиране на системата за електронни поръчки се наблюдава увеличаване на оборота. Клиентите често поръчват импулсивно, без да чакат сервитьор да дойде на масата. Не се колебаят дали искат още нещо, а директно поръчват на момента през телефона си. Много често, при традиционния начин на обслужване, клиентите се отказват от допълнителна поръчка, защото, докато дойде сервитьор, те вече ще са приключили с храната или ще е станало време да си тръгват. Така клиентите имат свободата да поръчват бързо и неограничено, с което се увеличават приходите на ресторанта.
- Важно е да се отбележи, че електронната система допълва, а не замества ролята на сервитьорите и дава нови възможности за подобряване на процесите за обслужване на клиентите.



# Ползи за Вашите клиенти

- Осигурява на клиентите свободата да поръчат, когато са сигурни в избора си
- Край на разлистването на хартиени менюта
- Опция за премахване от ястието на нежелани продукти (например, пицата да е без гъби)
- Без повече сгрешени и объркани поръчки
- Бърз бутон за повикване на сервитьор
- Уведомяване на сервитьора по какъв начин ще бъде платена сметката



СКАНИРАЙТЕ И  
ИЗПРОБВАЙТЕ  
**БЕЗПЛАТНО**

