GUIDA PER RISTORATORI

Come riempire il tuo ristorante

Dal tavolo prenotato al cliente che torna: il percorso passo dopo passo con il gruppo Ristorazione di Contatto CRM.

IN EVIDENZA

Gli eventi del tuo locale sulla TV

Serate, promozioni e menu del giorno sullo schermo in sala, con il QR code per prenotare. Con il modulo TV del locale (pagina 7).

Un locale pieno non è un caso

Un ristorante si riempie quando tre cose funzionano insieme: i clienti **ti trovano e prenotano senza fatica**, in sala e in cucina **nulla si perde**, e chi ha cenato da te **ha un motivo per tornare**.

Il gruppo Ristorazione di Contatto CRM mette questi tre pezzi in un unico posto, accessibile dal telefono, pensato per ristoranti, pizzerie, bar e catering.

Il percorso in 5 passi

1. Fatti trovare: il QR Menu
2. Fai prenotare: i tavoli
3. Servi senza intoppi: ordini, turni, HACCP
4. Allarga i canali: consegne, eventi, menu del giorno e TV del locale
5. Fai tornare e tieni i conti: fidelity, food cost, cassa

Cosa ti serve per cominciare

- Il tuo menu (anche solo una foto: parti da quello di esempio già pronto)
- Un telefono con WhatsApp
- Una mezz'ora per il primo passo; il resto lo aggiungi quando vuoi

Ogni modulo si attiva da solo: parti da quello che ti serve di più e aggiungi gli altri col tempo.

PASSO 1 · FATTI TROVARE

QR Menu: il tuo menu sempre aggiornato

Il QR Menu è il punto di partenza: crei il menu del tuo ristorante, stampi il codice QR per i tavoli e lo aggiorni dal telefono, senza ristampare nulla.

- **Menu di esempio già pronto**: lo modifichi invece di partire da zero
- **QR per i tavoli**: i clienti inquadrano e leggono, con piatti e prezzi sempre allineati
- **Un solo indirizzo con il nome del tuo locale**, da mettere su Google, Instagram e biglietti

Provalo gratis per 6 mesi. L'iscrizione semplificata per i ristoranti attiva il solo QR Menu, con il menu di esempio, senza impegno.

Come si fa

- Iscriviti dalla pagina Ristorazione di contatto.online
- Sostituisci i piatti di esempio con i tuoi
- Stampa il QR e mettilo su ogni tavolo e in vetrina

PASSO 2 · FAI PRENOTARE

Prenotazione tavoli

Una pagina con il nome del tuo locale: il cliente sceglie giorno, pranzo o cena e numero di persone, e vede solo gli orari con un tavolo libero. Niente più telefonate perse durante il servizio.

Per il cliente

- Prenota da telefono a qualsiasi ora
- Riceve conferma e promemoria su WhatsApp

Per te

- Sale, tavoli, coperti e turni (pranzo, cena, doppio turno)
- Sala del giorno chiara e lista d'attesa

Perché riempie. Un tavolo prenotato con promemoria è un tavolo che si presenta davvero: meno buchi in sala, più coperti a fine serata.

Come si fa

- Disegna le sale e inserisci i tavoli con i posti
- Imposta i turni e gli orari di apertura
- Metti il link di prenotazione su Google, social e sito

PASSO 3 · SERVI SENZA INTOPPI

Sala e cucina sotto controllo

Ordini dal QR Menu

Il QR sul tavolo apre il menu con i piatti da ordinare: l'ospite sceglie le quantità, scrive le note (allergie, cotture) e invia. Anche per asporto e ritiro; la comanda arriva in cucina.

Turni del personale

Una griglia con i dipendenti in riga e i giorni in colonna: turni di sala, cucina, bar e pizzeria in un clic, con le ore sotto controllo e l'avviso WhatsApp a ciascuno.

Registro HACCP

Il personale registra dal telefono la temperatura di frigoriferi e celle, le pulizie e i lotti in arrivo. Lo storico è pronto per i controlli.

> **Perché riempie.** Un servizio fluido fa girare più tavoli e lascia ai clienti un bel ricordo: è così che si guadagnano le recensioni e il passaparola.

PASSO 4 · ALLARGA I CANALI

Più modi per arrivare ai clienti

Consegne a domicilio

Definisci le zone, il costo di consegna, il minimo d'ordine e la consegna gratuita oltre una soglia. Assegni i rider e il cliente segue lo stato su WhatsApp.

Menu del giorno

Ogni mattina lo scrivi in un minuto, scegliendo i piatti dal QR Menu: compare in cima al menu e puoi mandarlo su WhatsApp ai clienti abituali che hanno dato il consenso.

Eventi e banqueting

Il cliente chiede un evento da una pagina con il nome del tuo locale, oppure lo inserisci tu dopo la telefonata. Prepari il preventivo e segui la trattativa fino alla conferma: matrimoni, cene aziendali, feste.

Perché riempie. Pranzo di lavoro, asporto, consegna ed eventi: ogni canale riempie un'ora o un giorno che oggi resta vuoto.

PASSO 4 · LA TUA VETRINA IN SALA

TV del locale: lo schermo che fa vendere

Metti un televisore in sala o al bancone e gestiscilo dal CRM: **immagini, video, serate ed eventi** con il loro QR per prenotare, e il **menu del giorno** che compare da solo quando lo pubblichi.

Eventi sullo schermo

- Scrivi titolo, giorno e ora della serata
- Sullo schermo compare un **QR code** verso la prenotazione
- Il cliente lo inquadra col telefono e prenota

Ogni cosa al momento giusto

- Una playlist per ogni schermo
- Periodo, giorni e fasce orarie: il brunch solo la domenica mattina, l'happy hour dalle 18 alle 20

Perché riempie. Chi è già seduto da te vede la serata di venerdì, la promozione e il QR per prenotare: il tuo locale si fa pubblicità da solo, ogni giorno.

Come si fa

- Crea lo schermo dalla pagina TV del locale e dagli un nome (Sala, Bar, Ingresso)
- Collega al televisore un piccolo dispositivo con il Wi-Fi del locale
- Aggiungi immagini, video ed eventi alla playlist

Il modulo si attiva su richiesta: parla con un nostro consulente tecnico.

Dove vogliamo arrivare: un network di locali. Quando i televisori saranno in ogni locale, un evento potrà comparire anche sugli schermi di altri locali, in un network di ristoratori che si fanno vedere a vicenda. La comunicazione verso nuovi clienti diventerà uno dei punti forti di Contatto CRM per la ristorazione.

PASSO 5 · FAI TORNARE E TIENI I CONTI

Fidelizza e guadagna meglio

Fidelity e buoni regalo

I clienti si iscrivono da una pagina con il nome del tuo locale e ricevono la tessera a punti sul telefono. In più, buoni regalo da vendere o da regalare.

Food cost e magazzino

Scrivi gli ingredienti con il loro costo e la ricetta di ogni piatto: il modulo calcola quanto costa una porzione e ti avvisa quando le scorte scendono sotto il minimo.

Chiusura cassa

A fine servizio scrivi quanto è entrato per canale (sala, asporto, consegne, eventi) e per metodo di pagamento, conti i contanti del cassetto e vedi subito la differenza. Il report confronta gli incassi con coperti e prenotazioni.

> **Perché riempie.** Un cliente fidelizzato costa meno di uno nuovo, e conoscere il costo di ogni piatto ti dice quali spingere in menu.

Il tuo piano in 4 settimane

1 Settimana 1 · Il menu online

Attiva il QR Menu, carica i tuoi piatti, stampa e posiziona i QR.

2 Settimana 2 · Le prenotazioni

Configura sale, tavoli e turni; pubblica il link di prenotazione su Google e social.

3 Settimana 3 · Il servizio

Attiva ordini dal tavolo, turni del personale e registro HACCP.

4 Settimana 4 · Il ritorno

Parti con fidelity, menu del giorno su WhatsApp e, se ti serve, consegne, eventi e TV del locale.

Hai bisogno di una mano? Raccontaci il tuo locale: ti aiutiamo a scegliere da dove partire.

Riempi il tuo ristorante

Inizia oggi con il QR Menu gratis per 6 mesi.
Scopri tutti i moduli Ristorazione su

contatto.online