



DE TERRASKRANT

HAAL MÉÉR UIT 2020



- P. 2** Vijf zomertips voor jouw automatisering
- P. 4** QR-bestellen: omzet winnen, tijd besparen
- P. 6** Terras Top 100-proof met terrascoach Patrick Strik

VIJF ZOMERTIPS

Door de huidige personeelstekorten in de horeca staan veel ondernemers én hun topteams onder druk. Van de begroeting bij aankomst tot het afhandelen van de rekening: hoe bereik je samen elke dag weer dat optimale serviceniveau? Lees onze tips en kies wat past bij jouw terras!

1

Meer omzet én piekontlasting met QR-bestellen

Maak het je gast extra gemakkelijk met QR-codebordjes op tafel: gasten nemen plaats op je terras en scannen mobiel de code. De smartphone opent automatisch een bestelwebsite die al gekoppeld is aan het tafelnummer, zodat orders door de keuken en bediening simpel afgehandeld kunnen worden. En gasten rekenen met bijvoorbeeld iDEAL meteen af aan het eind van het bestelproces. Uitermate geschikt om je bedienend personeel bij drukte te ontlasten én als oplossing voor het personeelstekort. Bovendien bestellen gasten op deze manier vaak sneller meer, en kun je zelf met slimme upselling de verkoop nog beter stimuleren. Lees meer op pagina 4!



2

Slimme personeelsplanning haalt meer uit je team

Moeite met de juiste bezetting houden? Kies voor slimme personeelsplanningssoftware waarmee je niet alleen in een handomdraai je planning rond hebt, maar ook zorgvuldiger om kunt gaan met de beschikbare uren op basis van budgetten en contracten. Zelfs de actuele weersverwachting is realtime zichtbaar bij het roosteren, zodat je ook bij extreme terrasdrukke goed voorbereid bent.



4

Rust en overzicht met digitale orderbonnen

Nooit meer gehannes met handgeschreven orders of non-stop zoemende keukenprinters: laat je automatisering je mensen ondersteunen. De bediening stuurt alle orders via hun handhelds direct door naar touchschermen in de keuken, waar de digitale bonnen met een tik gestart of afgerond kunnen worden. Kleurcodering per wijk, tijdsaanduiding per tafel en bijvoorbeeld een VIP-aanduiding voor een bestelling met haast: je kunt de orders automatisch laten bewerken om je keukenprocessen te stroomlijnen. Efficiënte en toch persoonlijke service op jouw terras, rust, controle en overzicht in de keuken!

3

Verkoop **nooit meer nee** met bestelzuilen

Bestelzuilen versnellen en vereenvoudigen het bestelproces voor je gasten. Een zelfstandige zuil, een muurmodel, enkele of dubbele uitvoering, of een tafel- en baliemode: jij kiest de vorm en hoe je deze inzet. Misschien is het een extra bestelpunt en kun je zo je terrasteam ontlasten. Of misschien is slechts een deel van je assortiment via de zuil beschikbaar, enkel drankjes bijvoorbeeld, zodat gasten deze snel zelf kunnen regelen als de bediening even niet in de buurt is. Afhalen bij de balie, toch uit laten serveren, alles is mogelijk. Jij bepaalt!



Tafelherkenning voor **bewegingsvrijheid**

Bestellen je gasten aan de balie of op een bestelzuil, dan kun je hierbij pagers inzetten. Gasten nemen deze mee en kunnen dan alvast een tafeltje zoeken buiten in de zon en rustig gaan zitten. Geen gezoem, lampjes of andere onrust: deze pagers plaats je op tafel of in een speciale houder, en de techniek doet de rest. Je kunt ze namelijk combineren met slimme tafels, die dankzij een chip herkennen welke pager op tafel wordt geplaatst en zo in de keuken de bestelling aan het juiste tafelnnummer koppelen. Dit bespaart opnieuw tijd bij het opnemen, afrekenen en mogelijk uitserveren van bestellingen, plus verhoogt de vrijheid van je gasten.

5



Test het zelf!



booq

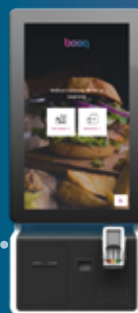
QR-bestellen

Antwoord op het personeelstekort, geen wachttijd meer voor gasten, efficiëntere werkwijze, hogere service en extra omzet!



De enige volledig geïntegreerde oplossing voor QR-bestellen!

De gastbestelling wordt rechtstreeks gekoppeld en gestroomlijnd met je kassa, bar-/keukenschermen, bestelsite, bestelzuilen en backoffice. Je gebruikt hiervoor gewoon je bestelsite, die je ook kunt inzetten via de browser of bestelzuilen. Altijd in jouw huisstijl.



Hoe het werkt:



Gasten scannen de QR-code met hun smartphonecamera en kunnen direct bestellen. Het is niet nodig een app te installeren, te navigeren naar een webversie of in te loggen.



Laagdrempeligheid

Scannen, bestellen, betalen, en klaar! Je gasten hebben zelf de controle. Bovendien is QR-bestellen erg makkelijk en vinden gasten het vaak leuk!



Ontlast je personeel

QR-bestellen lost problemen met onderbezetting door het personeelstekort of op piekmomenten op. Deze digitale medewerker is nooit ziek of op vakantie.



Extra service

QR-bestellen betekent extra service toevoegen. Zelfs op plekken waar de personele bezetting voorheen ingewikkeld was, zoals bij strandbedden.



Boost je omzet

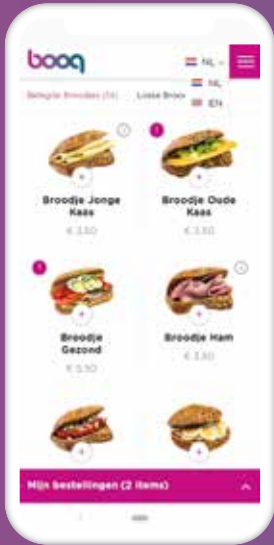
Je verliest geen gasten meer omdat ze te lang moeten wachten. De eerste resultaten tonen aan dat gasten zelfs sneller meer bestellen. Ook is de doorlooptijd per tafel korter en geen extra personeel nodig bij drukte.



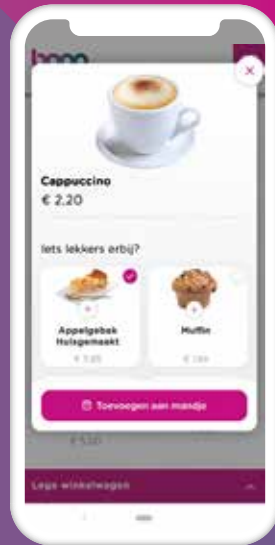
Flexibel

Je kiest zelf waar en wanneer je QR-bestellen inzet: terras, theater, snackbar, hotelkamer, strandstoel of ijssalon. Je kunt persoonlijk uitserveren aan tafel of laten afhalen bij een speciaal uitgiftepunt.

Dé voordelen:



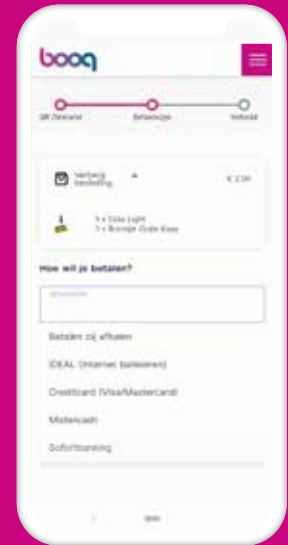
Meertalig opgezet, dus inzetbaar voor internationale gasten inclusief internationale betaalmethoden zoals Sofort.



Slimme **cross- en upselling** via pop-ups in het bestelproces. Of verplaats je hardlopers naar de slimste posities op je menukaart. Zo verkoop je nóg vaker appeltaart met slagroom bij de koffie, en een kaasplankje bij de wijn.



Dichterbij het bestelmoment van de gast (laten) adverteren kan haast niet. Je QR-bestelste biedt allerlei slimme **marketingopties!**



Kies uit **verschillende betaalmethodes**; iDEAL, creditcard, betalen bij bezorgen/afhalen of boeken op tafel/kamer.

Ondernemers over QR-bestellen:

Esgo Kuiper,

Eigenaar De Eendracht Abcoude:

“Op dit moment worstelt een flink deel van de horeca met een personeelstekort. booq QR-bestellen is hierbij een zeer welkome oplossing. Bij uitstek geschikt voor de ‘verborgen seizoenen’, de onverwacht drukke momenten buiten de zomer om wanneer je bezetting er niet op berekend is. De investering en maandbedrag zijn een no-brainer, dit heb je zo terugverdiend.”

Pim de Lange,

Eigenaar Ter Marsch & Co Amsterdam:

“Wij gebruiken booq QR-bestellen in 233 hotelkamers voor in-room-dining. Het geeft een enorme boost, omdat het gasten nog meer vrijheid en gemak biedt.”

Alexander Balk,

Eigenaar Alexander Beach Club Noordwijk:

“booq QR-bestellen is de ideale manier om ook op het strand goede service te bieden. Onze gasten bestellen eenvoudig vanaf hun strandbed en reageren heel positief. En bestellingen komen automatisch op de bar-en keukenschermen, waardoor we ze supersnel kunnen klaarmaken en uitvoeren. Ideaal!”





INTERVIEW PATRICK STRIK

TERRASCOACH

Het terrasseizoen is in zicht! Inclusief de bijbehorende uitdaging: hoe zorg ik voor een maximale omzet én gastbeleving? En misschien wel: hoe maak ik mijn terras 'Top 100'-waardig? Volgens Terrascoach Patrick Strik valt met kleine aanpassingen juist vaak veel winst te halen.

WIN MET MOBIELE PIN

"Een warm welkom, service met een glimlach, dat doet zo veel. Onder druk gaat dat soms mis. En toch kun je dan vaak met slimme automatisering, zónder een grote investering, veel winst behalen. Laat gasten bijvoorbeeld niet binnen in de rij aansluiten bij het ene pinapparaat op de balie of wachten op die éne mobiele pin. Gemiddeld betaalt minimaal de helft van je gasten met pin, en zo'n transactie duurt al snel 3 minuten: pinapparaat ophalen, wachten tot je collega ermee klaar is, terugbrengen naar de klant, afrekenen, pinapparaat weer wegbrengen... Heb je te weinig mobiele pinapparaten, dat kost zoiets je al snel

honderden euro's in een piek uur aan mogelijke extra omzet. Zo'n apparaat heb je dan al binnen een maand terugverdiend."

KEUZEVRIJHEID MAAKT FLEXIBEL

"Je gasten leven steeds meer online en willen hun eigen reserveer- en bestelmoment kunnen kiezen. Bijvoorbeeld door bij grote drukte op het terras zelf alvast met QR te kunnen bestellen, zónder app of inlogpoespas. Dat zorgt al snel voor een omzetstijging van 15-20 procent. Je gasten krijgen extra service en flexibiliteit, je team meer overzicht en tijd voor gastvrijheid. Een win-win. Net als je gasten de mogelijk-



heid geven om op Facebook of rechtstreeks in Google een tafeltje bij hun favoriete restaurant te reserveren. Dat moet je slim faciliteren voor je gast én jezelf: kies een commissievrij reserveringssysteem dat je juist tijd en geld bespaart, zoals boqq Tafelreservering.”

MAAK HET MAKKELIJK

“Aan tafel pinnen, QR-bestellen, reserveren in Google: je maakt het je gast gemakkelijk. Snelheid én gastvrijheid, dat is tenslotte de gouden combi. Kies daarom ook voor een kassasysteem waarmee je eenvoudig bestellingen van tafel kunt verhuizen, als bij regen iedereen naar binnen wil. En waarmee je snel rekeningen kunt splitsen, of juist kunt samenvoegen. Want een grote groep moeten weigeren omdat ze apart willen betalen, zorgt al snel voor een hoop frustratie.”

UPSELLING, UPSELLING, UPSELLING

“Moet alles uit het hoofd, dan wordt upselling tijdens piekdrukke snel vergeten. Laat daarom je handterminals of (QR-)bestelapp producten met de meeste marge als eerste benoemen. Stel dat een gast bijvoorbeeld een biertje vraagt, dan suggereert de handterminal als eerste

‘bier X, groot’. Of laat automatisch ‘s ochtends de aanbieding tonen van koffie met appelgebak, en ‘s avonds juist van bier met bitterballen. Je kunt ook pop-ups met A/B-vragen je bediening laten helpen. Bijvoorbeeld ‘Kan ik u vooraf een aperitief aanbieden, of een lekker broodmandje met tapenade?’. Overstappen op zo’n gesloten formulering kan echt procenten aan omzet schelen.”

PAPIERLOZE KEUKEN

“Overweeg voor extra efficiëntie je bestellingen door te laten zetten naar interne touchschermen voor bar en keuken, zoals de boqq Bar/Kitchen Manager. Elke order komt op het scherm van de juiste afdeling terecht, waar bonnen met een tik gestart of afgerond kunnen worden. En leg bij de bar dan een kleurcodering over bonnen in dezelfde wijk, dan kun je bestellingen combineren en zo efficiënter uitserveren. Zo lopen runners geen onnodige meters en blijft er meer tijd over voor extra bestellingen en tevreden gasten.”



JOUW **BETROKKEN** AUTOMATISERINGSPARTNER

Boeken, bestellen, bereiden, bedienen, bemensen, betalen, binden en beheren: dat regelen wij van A tot Z. Zo maken we ondernemen mooier, winstgevend en eenvoudiger.



Kassasystemen

De slimste kassa's voor iOS, Android én Windows



Pinapparaten

Vaste en mobiele opties voor razendsnel contactloos betalen



Tafelreservering

Commissievrij reserveren via Google, Facebook en je eigen website



Personeelsplanner

De meest gebruiksvriendelijke planner op de markt



Bar/Kitchen Manager

Digitale orderverwerking voor rust, controle en overzicht



QR-bestellen

Dé gastvrije oplossing voor meer service en omzet



Bestelzuilen

Piekmomenten stroomlijnen met slimme selfservice



Bestelsites

De online totaaloplossing voor ondernemers



Ticketing

On- en offline ticketing combineren voor optimale klantenbinding



BI

Slimme informatieverwerking maakt van data nieuwe kansen

With pleasure!



WIJ ZIJN **ALTIJD**
BEREIKBAAR EN
BIJ JOU **IN DE BUURT**

0880 55 66 77
eijsink.nl

EIJSINK