

Coronavirus y Restaurantes: Una iniciativa para eliminar la carta física y agilizar el servicio

Las empresas de desarrollo de software (Software Informático) dirigida por José Francisco Máiquez y la Agencia de SEO RubénSantaella.es (dirigida por Rubén Santaella de la Torre), idean MenúsOnline.es, un sistema para ayudar a la hostería en la fase de desescalada, evitando el uso de cartas físicas y trasladando estas al móvil de sus clientes, con el escaneo de un código QR

Una de las características más peligrosas de la COVID-19 es que puede llegar a permanecer hasta 3 horas en superficies de papel (como las cartas de los restaurantes) y hasta 3 días en superficies plásticas (como cartas de PVC, pizarras, etc.). Esto implica que el uso de cartas tradicionales en restaurantes, bares y hoteles, se convierte en un foco de contagio muy serio para los clientes.

Visualizar la carta de forma digital en el teléfono móvil de los clientes, mediante el escaneo de un simple código QR que se encontrará en cada mesa o barra, se convierte en la opción más higiénica y prácticamente de obligado cumplimiento para mantener las mínimas medidas de seguridad en el proceso de desescalada que se está iniciando poco a poco.

Esta es la idea en la que se basa el proyecto MenúsOnline.es, desarrollado por Software Informático y la Agencia de SEO en Málaga RubénSantaella.es y que saldrá esta semana al mercado para cambiar la forma de trabajar en hostelería y restauración en España.

Las ventajas de las cartas digitales para restaurantes son numerosas:

Agilizar el servicio de los camareros, evitando idas y venidas innecesarias y aumentando las rotaciones de las mesas, permitiendo más clientes a lo largo del día.

Evita el uso de cartas físicas y el gasto que esto supone. Una carta en PVC de calidad para un restaurante medio, supone una inversión de varios cientos de euros. Este sistema cuenta con varios planes, desde 79,90 euros al año en un solo pago.

Reduce las esperas de los demás clientes, que dentro de poco serán un factor clave para que no abandonen el local.

Aumenta las medidas de higiene y seguridad de los establecimientos, para poder afrontar las fases de las desescalada que pueden durar años, si hay un nuevo rebrote en invierno o en próximos años.

El método de funcionamiento es muy simple. A partir de un código QR que se encuentra en cada mesa o en la barra y cristalera de tapas, los clientes escanean con su móvil la carta digital del restaurante, que aparece en un menú gráfico, rápido y sencillo de utilizar. Este proceso permitirá que los clientes vayan realizando su elección, antes de que llegue su camarero, con la consecuente ganancia de tiempo. Las pegatinas se entregan con la propia aplicación, en un paquete que varía según el plan encargado.

En esta carta digital, los comensales tendrán acceso a información sobre el menú del día, tapas y raciones, descripciones de los productos de la carta, alérgenos, fotografías, etc. Cuando el camarero llegue a su mesa, los clientes ya habrán decidido que pedir y solo tienen que pasar la comanda al camarero de viva voz, sin tocar ningún papel.

Por su parte, los dueños de los establecimientos, tendrán acceso a una aplicación maestra desde la que podrán cambiar precios en el momento, añadir o eliminar platos, modificar el menú del día, etc, etc. El acceso se puede realizar desde cualquier móvil tablet o PC y los cambios son inmediatos. Esto supone otro ahorro para los establecimientos, que no tendrán que modificar la carta cada vez que cambie un precio.

Características del sistema MenúsOnline.es

Sistema gráfico, claro y sencillo de utilizar basado en una web propia con una URL única.

- Evita el uso de cartas físicas, mostrando la carta digital en el móvil de sus clientes.
- Cumple con las normas mínimas básicas de higiene contra la COVID-19
- URL única y amigable y código QR personalizado para cada establecimiento.
- Pegatinas con código QR incluidas, en su primer pack de pegatinas.
- Posibilidad de solicitar más pegatinas en diferentes formatos a precios especiales.
- Posibilidad de solicitar una cuenta de correo gratuita a nombre de su establecimiento.
- Carta en formato web multidispositivo, sin instalación de APP.
- Página de bienvenida con información detallada de su establecimiento.
- Opción de subir fotografías propias para los platos de su carta.
- Posibilidad de incluir diferentes idiomas: español, inglés, francés y alemán.
- Varios planes adaptados a todos los bolsillos y tipos de establecimientos, desde 79,90€ al año.
- Disfruta la aplicación GRATIS durante dos semanas sin compromiso de compra.
- Renovación sencilla de la aplicación año a año, sin compromiso de permanencia.
- Su carta siempre actualizada, en todo momento, desde cualquier dispositivo.
- Posibilidad de añadir familias y subfamilias ilimitadas.
- Posibilidad de añadir platos con imágenes propias.
- Información sobre alérgenos en cada uno de los platos.
- Opción para mostrar el menú del día, que puede cambiar de forma sencilla y rápida cada día.
- Opción para gestionar tapas y raciones de forma sencilla en un apartado especial; precios para tapas, ½ raciones y raciones.
- Posibilidad de incluir hasta 4 idiomas diferentes: español, inglés, francés y alemán

El sistema sale al mercado con tres niveles de precio:

PLAN BÁSICO 79,90€ / al año

URL Personalizada
Categorías ilimitadas

Productos ilimitados
Alérgenos
Menú del día
Servicio Técnico
Pegatinas QR
1 idioma: español

PLAN ESTÁNDAR 99,90€ / al año

URL Personalizada
Categorías ilimitadas
Productos ilimitados
Alérgenos
Menú del día
Tapas y Raciones
Servicio Técnico
100 Pegatinas QR
2 idiomas: español e inglés

PLAN PREMIUM 119,90€ / al año

URL Personalizada
Categorías ilimitadas
Productos ilimitados
Alérgenos
Menú del día
Tapas y Raciones
Servicio Técnico
Productos con fotos
500 Pegatinas QR
4 idiomas: español, inglés, francés y alemán

Todas las características y funcionalidades de cada opción están en esta URL:
<https://menusonline.es/precios>

Información de contacto MenúsOnline.es
Rubén Santaella de la Torre
<https://menusonline.es/>
Tlf.: 919 17 19 53
info@menusonline.es

Datos de contacto:

Rubén Santaella (RubénSantaella.es)
Diseño y posicionamiento de páginas web
919 17 19 53

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Programación](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [E-Commerce](#) [Software](#) [Ciberseguridad](#)
[Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>