[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 24/11/2015

# [Check-eat, la aplicación para crear el menú digital de un restaurante y que los clientes lo consulten en el móvil](http://www.notasdeprensa.es)

## Decenas de negocios de restauración ya usan esta solución online que permite ofrecer el menú en cualquier idioma y moneda

Cada vez más restaurantes y bares en España usan Check-eat, la plataforma online que permite digitalizar el menú o carta del establecimiento, traducirlo a varios idiomas y monedas, y que los clientes lo consulten desde su móvil. Además, con Check-eat es posible modificar el menú fácilmente para sorprender cada día a los clientes con novedades. Check-eat aumenta las ventas, la rotación de las mesas y la satisfacción de los clientes, además de reducir los costes y proteger el medio ambiente al evitar el despilfarro que suponen los menús en papel que hay que volver a imprimir si se modifican. Check-eat está revolucionando un sector en el que la transformación digital parecía haber pasado de largo. La mayoría de los establecimientos de hostelería siguen ofreciendo sus menús y cartas en papel, lo cual limita las posibilidades de actualizarlo (a menudo se hacen cambios a mano, que transmiten una mala imagen). Tampoco es frecuente encontrar la carta en varios idiomas debido al coste que supone traducirla e imprimirla de nuevo cada vez que se renueva el menú. En cambio, en países como Estados Unidos o Reino Unido muchos bares y restaurantes ya ofrecen la carta en formato digital. Estudios publicados en estos países señalan que digitalizar el menú permite aumentar las ventas entre un 5 y un 15%, sobre todo si se combina con soluciones como la cartelería digital o apps para móviles. Con Check-eat, las empresas de restauración acceden a la forma más fácil, rápida y asequible de digitalizar su menú, traducirlo a varios idiomas y ofrecerlo a los clientes para que lo consulten desde sus teléfonos o tablets. El funcionamiento del menú digital de Check-eat es muy sencillo: El establecimiento contrata el servicio en la web www.check-eat.com.   Carga el menú con información de comidas y bebidas: fotos, ingredientes y características de los platos desde la web.   Check-eat traduce el menú a los idiomas y monedas deseados.   El establecimiento puede imprimir el menú en cualquier idioma y añadirlo a su web y e-mails.   Los clientes acceden al menú del establecimiento a través de un código QR El proceso es rápido, sencillo y no requiere instalar software o hardware ni tener conocimientos especializados. La traducción la realizan traductores nativos seleccionados por Check-eat y la ficha de cada plato puede incorporar otros datos como ingredientes, información sobre alérgenos, etc. Check-eat está disponible a partir de 20 euros al mes. Contratación online con tarjeta de crédito. Sin cuota de contratación, alta y baja sin permanencia. Ofrecer el menú digital en varios idiomas y monedas permite atraer a los clientes extranjeros. Por otra parte, el establecimiento dispone de estadísticas sobre cuántos usuarios consultan la carta, en qué idiomas, qué platos les interesan, etc. que le ayudan a mejorar su oferta. También es posible enviar e-mailings a los clientes con información sobre las novedades de la carta, platos de temporada u ofertas con el fin de fidelizarles y animarles a volver al establecimiento. Además, el menú digital también es compatible con soluciones de señalización digital basadas en pantallas o tablets para mostrar los platos, ofertas, etc. y potenciar el marketing dentro del establecimiento. "Con este servicio ponemos las cosas fáciles a los restaurantes, bares y otros negocios de restauración para que puedan dar el salto al mundo digital sin preocuparse por los detalles técnicos", explican Montse Camprubí y Flor Somaschini fundadoras y CEO´s de Check-eat. "La experiencia de los establecimientos que ya usan nuestro servicio demuestra que a los clientes les encanta poder ver el menú en su móvil, consultarlo en el idioma que prefieran, acceder a información adicional que a menudo no cabe en la carta impresa, como los ingredientes o el proceso de cocción, práctica alimentaria…

**Datos de contacto:**

Montse Camprubí - Flor Somaschini

Ceo Founders

645773125

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/check-eat-la-aplicacion-para-crear-el-menu](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Turismo Emprendedores Restauración Dispositivos móviles

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)