

pulsayvoy



Hostelería

LE PRESENTAMOS:

pulsayvoy

El sistema desarrollado para dar una atención rápida y eficaz a sus clientes

PULSADOR



Presionando el icono del camarero el cliente abre un *llamado* para solicitar servicio.



Presionando este icono el cliente puede solicitar la cuenta desde su mesa. Esto permite un ahorro de tiempo para el cliente y una mejor productividad para los camareros.



Presionando este icono el camarero informa que llegó a atender la solicitud del cliente y cierra el *llamado* en el Software de monitoreo.

RELOJ LOCALIZADOR

Muestran en pantalla el número de pulsador que llama, así como el tipo de servicio solicitado: "*llamada*", "*cuenta*", "*cocina*"

Son muy útiles ya que una misma persona puede gestionar todo el restaurante durante las horas "*valle*" (momentos en los que apenas hay clientes ubicados en diferentes salas)



pulsayvoy



Pulsayvoy es un sistema inalámbrico por medio del cual el cliente, con solo pulsar un botón, puede localizar al camarero en cuanto esté listo para ordenar o requerir algo adicional.

El camarero recibe la orden por medio un reloj **localizador**, el cual despliega en pantalla el número de mesa que solicita servicio.

De igual forma, la **Cocina** y el **Bar** pueden informar a los camareros que las órdenes están listas para ser entregadas por medio de un panel inalámbrico que envía mensajes en forma individual, grupal o global.

¿Qué es y cómo funciona?



pulsador de cocina



pulsador de mesa o salón privado

Salones privados



Cocina



Terrazas

pulsayvoy

Salones en diferentes pisos



Jardines y Exteriores





Privacidad y comodidad para sus clientes dentro del restaurante.

Mayor rotación de mesas en días de mucha afluencia.

Nuevos clientes captados a través de la comunicación boca-a-boca.

Disminución de quejas y reclamaciones gracias a una mejor atención.

Importante mejora de la imagen y reputación de la empresa.

Diferenciación clara de la empresa respecto a sus competidores.

Mejora del clima laboral interno al evitar a los empleados la presión por las quejas,

las prisas, y los malos modos de los clientes.

Garantía de que su cliente estará BIEN ATENDIDO.



Consecuencias **NEGATIVAS** de una mala atención

Pérdida de clientes y mala reputación del establecimiento.

Enfado de los clientes por una espera excesiva al no ser atendido cuando lo necesita.

Incremento de costes a causa de las promociones para compensar enfados de clientes.

Platos fríos por demoras en recogida de las comandas en cocina.

Enfados, malas formas y tensiones entre los empleados.



www.mercabalanza.es



Contáctenos:



Mercabalanza S.L.
c/ Azagador de las Monjas, 3 bajo
46018 - Valencia

Tlf.: 963.168.061

e-mail: info@mercabalanza.es

