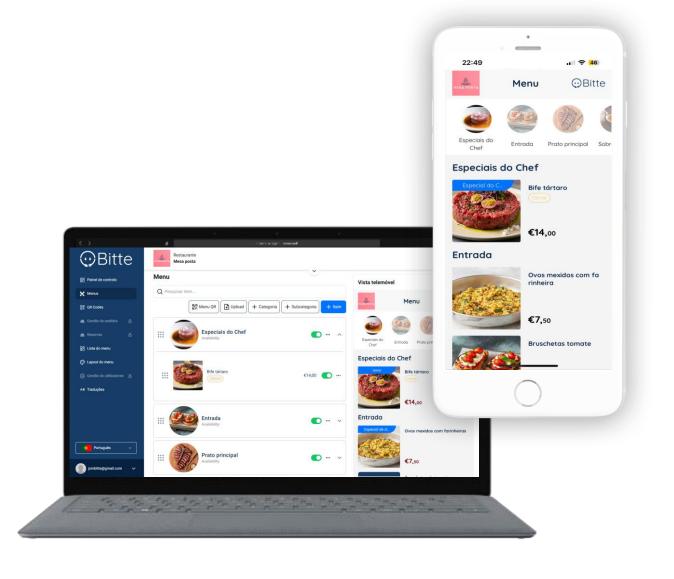


Bitte - a solução digital para o seu restaurante



Que desafios sentem os restaurantes atualmente?

1 Recrutamento e gestão de equipas

Os restaurantes têm dificuldades em encontrar colaboradores dedicados, dada a elevada rotação do staff e a falta de mão de obra disponível.

3 Eficiência e gestão

Os restaurantes precisam de ferramentas para otimizar operações, gerir pedidos e reservas, e analisar dados para uma tomada de decisão mais eficaz e que traga mais lucro e melhores resultados...

2 Expectativas dos clientes

Os clientes modernos exigem experiências personalizadas e orientadas às suas preferências, um tratamento diferenciado e uma interação simplificada com os restaurantes que frequentam.

4 Digitalização e inovação

A adoção de soluções digitais é crucial para se manter competitivo e alcançar o sucesso no mercado atual, controlar os custos do restaurante, e estar na linha da frente da inovação.

Como pode a Bitte ajudar nestes desafios?

1 Recrutamento e gestão de equipas

Um processo digitalizado e padronizado permite aos restaurantes uma criação de processos, sendo menos afetados pela rotação de colaboradores.

Adicionalmente, uma sala mais digitalizada permite uma equipa mais eficiente, e menores necessidades de *staff*.

3 Eficiência e gestão

Através da nossa ferramenta poderá saber quais são os pratos que são mais rentáveis, os mais populares, e os que não acrescentam nada ao menu. Poderá também perceber quais os pratos que demoram mais tempo, os dias em que a cozinha é mais eficiente, e muitas outras inforamações que irão ajudar a sua gestão.

2 Expectativas dos clientes

Um menu digital não significa menor interação com o cliente, mas sim uma interação mas personalizada, mais atenta ao detalhe e mais cuidada. Com menos tempo gasto em tarefas operacionais, o staff pode dedicar-se mais à satisfação do seu cliente.

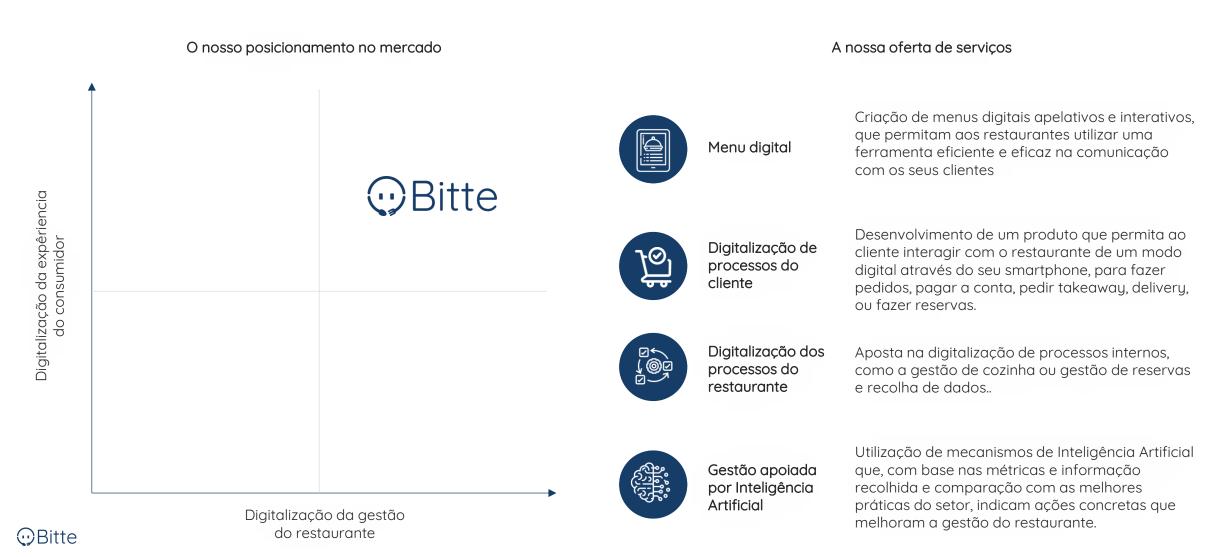
Digitalização e inovação

Adotar ferramentas digitais permite que o seu restaurante tenha uma visibilidade junto de um público cada vez mais exigente, uma proximidade junto dos seus clients antes mesmo deles escolherem o restaurante, e um aumento na sua oferta – como takeaway ou delivery com processos simples e eficazes.



Quem somos nós, e o que temos para oferecer?

A Bitte cria desenvolve produtos digitais que ajudam o restaurante a gerir e simplificar as suas operações, e a criar uma experiencia mais rica e diferenciada para o seu cliente.



E como é que pode começar a utilizar o nosso produto?

A Bitte oferece um modelo "freemium", o que significa que pode utilizar uma versão gratuita do nosso produto. Caso as funcionalidades desta versão não sejam suficientes para as suas necessidades, poderá alterar para a versão Preemium a qualquer momento.

Versão Gratuita

- Menu digital
- Criação de campanhas
- Tradução para várias línguas
- Funcionalidades de cross-selling para aumentar as vendas

Versão Premium

- Pedidos e Pagamentos no telemóvel
- Reserva de mesas com ligação ao Google
- Envio de promoções aos clientes
- Gestão de takeaway ou delivery
- Analítica de gestão
- Análise de rentabilidade
- Análise de popularidade
- E muito mais!



Que vantagens é que as funcionalidades da versão gratuita lhe trazem?



Melhor Experiência do Cliente

O seu cliente poderá conhecer melhor a sua carta e ver as fotografias dos pratos para uma escolha acertada, que vá ao encontro das suas preferências.



Simplicidade e Facilidade de Uso

A nossa aplicação permite uma experiência muito simples, seja para a gestão do menu por parte do restaurante, seja para a visualização do mesmo, do lado do cliente.



Equipa de sala mais eficiente

O *staff* é apoiado pela nossa ferramenta, o que permite que tenha mais tempo para dedicar a um atendimento personalizado.



Mais vendas e aumento do ticket médio

Diversos estudos demonstram que o menu digital, com boas fotografias, ajuda a aumentar as vendas!





E se quiser evoluir para uma conta Premium, o que tem a ganhar?



Aumento da Eficiência

Automatize processos, reduza o tempo de atendimento e otimize a gestão do seu restaurante. Com o menu digital a equipa de sala será mais eficiente, ajudando a ultrapassar a dificuldade de contratação e retenção de *staff*.



Tomadas de Decisão Informadas

Aceda a dados relevantes para tomar decisões estratégicas e melhorar o desempenho do seu negócio – os pratos que os clientes mais pedem, os pratos que dão mais dinheiro, a velocidade do servico, ou as variações nas vendas.



Melhoria na Experiência do Cliente

Ofereça um serviço moderno e personalizado, aumentando a satisfação e a fidelidade dos seus clientes.





Mais canais de venda

A Bitte permite que os seus clientes façam pedidos para casa (delivery) ou para recolha no seu espaço (takeaway). Com simplicidade, tem em nós um parceiro que lhe traz mais vendas, mais clientes e mais dinheiro.



Além de tudo isto, não vai acreditar no quão fácil é de a começar a utilizar.



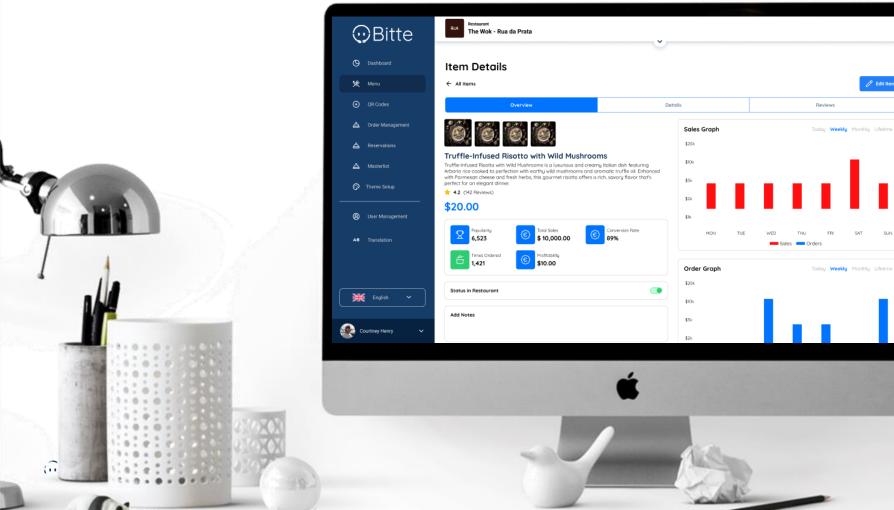
Nós criamosa estrutura do menu, através de um PDF do mesmo – nem sequer tem de perder tempo a criá-lo!



Não carece de programação nem de conhecimento técnico para começar a utilizar



Não é necessário instalar qualquer software/aplicação no seu computador nem nos telemóveis dos clientes





Para oferecer uma melhor experiência aos seus clientes, só precisa de seguir os seguintes passos.



Criar uma conta

Aceda a www.joinbitte.com e crie uma conta.





Enviar-nos o PDF do vosso menu

A Bitte utiliza uma aplicação interna com recurso a OCR que permite uma rápida criação da estrutura do menu. Criamos as vossas categorias e pratos sem que tenham esse esforço.





Criar um QR Code

Terá um QR Code para que os seus clientes possam aceder ao sey menu, que pode disponibilizar nas mesas do seu restaurante ou nas suas redes sociais...





Começar a utilizar

Melhore o seu serviço de sala, aumente as vendas, aproxime-se dos seus clientes, e tome decisões mais informadas!



Para qualquer dúvida ou esclarecimento pode contactar-nos por Whatsapp ou chamada telefónica para o +351 914 761 415, ou por email para hello@joinbitte.com. Adicionalmente, poderá visitar o nosso website www.joinbitte.com e descarregar um PDF detalhado com todos os passos para utilizar o serviço.



E por fim, como é que pode ganhar mais dinheiro ao utilizar a Bitte?



Aumento de vendas

De acordo com diferentes estudos, restaurantes que usam menus digitais viram um aumento médio entre 10 e 20% na receita em comparação com os menus tradicionais.

Isso ocorre porque os menus digitais podem exibir os pratos de um modo visualmente mais atraente e opções de personalização que incentivam os clientes a gastar mais.



Pairing e sugestões

Ao utilizar o nosso serviço, pode fazer **sugestões aos clientes** de que acompanhamentos ou bebidas ligam bem com determinado prato.

Talvez um certo vinho – que lhe dá uma ótima margem – fique bem com o prato do dia. Ou uma sobremesa complemente certo prato na perfeição. As nossas configurações permitem o aumento do ticket médio através de sugestões e combinações!



Novos canais de venda

Com esta aplicação os seus clientes podem não só fazer os pedidos no seu restaurante, aumentando a sua eficiência, mas interagir consigo ainda em casa.

Terá uma possibilidade de oferecer um canal digital para Delivery ou Takeaway, com valores muito interessantes para o mercado, oferecendo uma melhor experiência ao seu cliente!



Gestão baseada em dados

Com a Bitte consegue perceber quais são os **pratos que os clientes mais pedem**, os que dão **mais dinheiro**, as avaliações dos **pratos preferidos** dos clientes, entre muitos outros dados.

Só assim é possível uma tomada de decisão, uma avaliação séria e periódica ao seu menu, para garantir que o seu restaurante é um **negócio lucrativo**!



Caso queira saber mais, não hesite em contactar-nos:



+351 914 761 415



hello@joinbitte.com

Obrigado!





Menus made beautiful

