3 Razones para tener un SISTEMA DE RESERVAS ONLINE en tu Restaurante

<https://www.youtube.com/watch?v=3d2V47kQA5E>

En el video podemos observar 3 razones para tener un sistema de información la primera es conocer a tu cliente con un sistema de información se nos permite conocer a cada uno de nuestros clientes, ya que estos de por sí ya están interesados en el sistema y con este el cliente también tendrá una presentación como tal del restaurante, puesto que este se está presentando en el sistema generando una relación entre ambos sin ningún tipo de contacto, además se genera la información de las tendencias del cliente si suele frecuentar el sitio o no y demás información dada en el video.

Ahora la segunda razón es que al tener las tendencias del cliente ya podremos deducir cierto tipo de comodidades que les gustaría al usuario, con esto permitiendo que este se sienta bien atendido y así teniendo una mayor regularidad y siendo este también un voz a voz.

Por último la tercera razón el sistema permite la relación sin contacto, por ende personas con horarios bastante ocupados o saturados puedan facilitar su reserva con su horario, ya que este puede gestionar todo de cualquier lugar que cuente con una conexión internet

SYNTONIZE

<https://www.syntonize.com/un-sistema-de-reservas-es-lo-que-tu-restaurante-necesita/#:~:text=Tener%20un%20sistema%20de%20reservas,servicios%20ofrecidos%20a%20los%20clientes>.

Los beneficios de un sistemas de reservas digital

para los restaurantes:

* Administra varias listas en un solo lugar: una lista de espera se puede integrar con un sistema de reservas. Esto proporciona una mejor imagen de la disponibilidad de la mesa y ayuda a los gerentes a evitar superposiciones de programación.
* Reduce las ausencias: un sistema de gestión de reservas puede enviar recordatorios a los comensales poco antes de sus reservas. Por lo tanto, habrá una disminución en el número de no presentaciones.
* Lleva un registro de la carga de trabajo diaria: el personal del restaurante puede conocer el número exacto de invitados e incluso sus opciones de menú si hacen un pedido por adelantado al hacer una reserva.
* Reduce la carga de trabajo: el uso de un sistema de reserva reduce la carga de trabajo de los gerentes, ya que el proceso de reserva se realiza en línea. Por lo tanto, los gerentes tienen más tiempo para coordinar las operaciones diarias y mejorar el servicio.
* Aumenta las ventas: esto se aplica a todos los datos demográficos, pero especialmente a los millennials, que realizan el 35% de todos los pedidos en teléfonos inteligentes.
* Promociona programas de fidelización: puedes hacerlo fácilmente ofreciendo descuentos especiales y priorizando las reservas.
* Aumenta la satisfacción del cliente: los clientes quedan impresionados con un proceso de reserva sin complicaciones. Cuando reservan una mesa con anticipación y disfrutan de un asiento y un servicio rápido, sienten que están siendo más valorados.
* Acepta reservas las 24 horas del día, los 7 días de la semana: es posible que tu restaurante no esté abierto las 24 horas del día, pero los clientes pueden hacer reservas fuera del horario comercial.

Todos estos beneficios combinados conducen a que el restaurante se mantenga por delante de la competencia.

Beneficios para los comensales:

* Olvidarse de las llamadas telefónicas: con una aplicación en línea, los clientes pueden dedicar sólo unos minutos a reservar una mesa y hacer pedidos anticipados de comida en lugar de quedarse en la línea y esperar a que un gerente verifique si hay una mesa libre en una fecha específica.
* Acceder a los servicios del restaurante en cualquier momento: las restricciones de tiempo no existen ya que la información está disponible en línea.
* Leer reseñas: las reseñas se pueden proporcionar en una aplicación de reserva de mesas para ayudar a las personas a tomar decisiones.
* Hacer pedidos por adelantado de alimentos y bebidas: al reservar una mesa, los clientes pueden consultar el menú, elegir platos y hacer pedidos por adelantado para eliminar la espera.
* Pagar por adelantado: una vez que hayan reservado una mesa y hayan elegido su comida, los clientes pueden pagar para no tener que esperar a que un camarero les traiga la cuenta.
* Reducir la frustración: la frustración surge de las largas esperas por las mesas, los platos alimentos y bebidas, y la cuenta . Una aplicación de reserva reduce la frustración y permite a los comensales planificar perfectamente sus noches.
* No importa si los clientes están en un descanso, en un autobús o en un atasco. Con una aplicación para dispositivos móviles, están a solo unos clics de reservar una mesa.

PLAN DE NEGOCIOS SOLUCIÓN PARA RESTAURANTES “DA´ GUSTO”

LEONARDO GERMÁN FERRARI & ANGELA EVETH OROZCO HERRERA

UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

<https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/handle/001/761/AAA-Spa-2018-Plan_negocios_solucion_para_restaurantes_da_gusto_Trabajo_de_grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Reservas y Pedidos a través de Aplicaciones

El sitio web El Tenedor, perteneciente a TripAdvisor, en una de sus publicaciones llamada ¿CUÁN DIGITAL ES TU RESTAURANTE? (ElTenedor, 2016), menciona claramente que la gestión de restaurantes es uno de los principales desafíos para la transformación digital, dando ejemplos claros como el cambio de sistema de reservas, la publicidad, y la forma de relacionamiento con el cliente. El dato más interesante según la publicación es que 75% de los clientes consultan opiniones en la WEB antes de decidir a qué restaurante ir. Y los desafíos que menciona con claridad es que la fidelización del cliente ha cambiado, las herramientas digitales permiten conocer a los clientes, anticipar las estrategias para asegurar que vuelvan y personalizar sus experiencias. En este mismo sentido el sitio Brand Watch menciona un dato de alrededor de 70% de clientes que inician su contacto con el restaurante en entornos digitales, cuyo proceso es “Una vez ha concluido su experiencia gastronómica, en la fase de reputación, vuelve a los entornos digitales y traslada su experiencia en forma de crítica, comentario u opinión. A su vez este contenido se convierte en relevante para otros usuarios que inician su fase de inspiración digital”

BARRA DE IDEAS

<https://barradeideas.com/razones-poder-reservar-en-la-web-de-tu-restaurante/>

¿Sabías que internet supone el 30% de las reservas de restaurantes?

Lo confirmaban recientemente la escuela de negocios ISDI y la consultora Ipsos con un estudio realizado sobre internautas de toda España.

De acuerdo, el 70% de la población sigue llamando por teléfono para pedir mesa, pero la tendencia a gestionar nuestras vidas utilizando el móvil va en alza cada día.

¿Qué se deduce de este y de otros muchos estudios?

Que si la [web de tu restaurante](https://eloyrodriguez.com/diseno-web-restaurantes/) no ofrece facilidades de navegación y de reserva, tanto desde PC como desde móvil, te vas a quedar en la retaguardia y vas a perder ingresos y clientes.

1. Tener control absoluto de las reservas desde cualquier parte
2. Posibilidad de pagar online
3. Podrás adelantarte a tus clientes conociendo sus necesidades específicas
4. Sin restricción de horarios para reservar
5. Ofrecer descuentos y promociones para fidelizar



EN LA COCINA

<https://enlacocina.telemesa.es/gestion-administracion-restaurantes/la-correcta-gestion-de-reservas-en-tu-restaurante/>

Cada empleado está enterado de cada función de la reservación y funciones para ayudar o explicar al cliente.

También deben estar informados sobre las ofertas, platos especiales, capacidad del local, entre otros. Así se evitarán inconvenientes que podrían culminar en reclamos o pérdida de un cliente**.**

Si la reserva es telefónica, debe haber un trato respetuoso, cordial y amigable con los clientes.

Las llamadas deben contestarse en el menor tiempo posible y no dejar esperando al cliente más de 30 segundos o un minuto por extremo, facilitarle la comunicación y hacerlo en su idioma es otro consejo.

Si se quiere estar a tono con los nuevos tiempos, tu restaurante debe ofrecer el servicio de reservas online. Lo ideal es gestionar una aplicación que facilite la atención a los comensales y libere de estas responsabilidades al personal.