

Pressemeldung

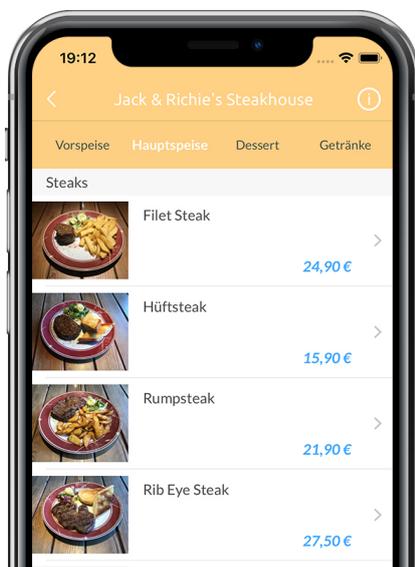
GREIFSWALD, 19.04.2018

Digitale Speisekarten in der Hosentasche

menuvice ist ein Team aus Studenten, das digitale Speisekarten kreiert, welche mehr können als nur Texte und Bilder darzustellen.

Die Idee stammt von Christian Pappenberger (22), welcher ursprünglich aus der Oberpfalz stammt und in der Hansestadt Greifswald im 8. Semester BWL studiert.

Während seines Auslandssemesters in Prag fand er in einheimischen Lokalen überwiegend nur Speisekarten in Landessprache vor und behalf sich, indem er nach Bildern im Internet suchte, die von anderen Gästen bereits geteilt wurden, um das gewünschte Gericht dem Kellner zu präsentieren. Dies hat wunderbar funktioniert!



Letztendlich wurde aus dieser Erfahrung die Grundidee erschaffen Speisekarten zu entwerfen, die bereits Bilder in guter Qualität enthalten.

Um die Vorteile zu erweitern, zeigen digitale Speisekarten von menuvice zusätzlich alle Allergene, Zusatzstoffe sowie Optionen und Extras eines Gerichts an.

Besonders schön ist, dass die ersten Restaurants sich mit Ideen eingebracht haben: So werden nun auch, auf Vorschlag von Herrn Sadewater aus Stralsund, Informationen über den/die Erzeuger dargestellt.

Funktionsweise:

Auf jedem Tisch eines menuvice Restaurants gibt es einen hochwertigen, einfach gestalteten Tischaufsteller, welcher einen QR Code beinhaltet. Nachdem der Gast mit seinem Smartphone diesen Code gescannt hat, kann er die digitale Speisekarte abrufen.

Selbst ohne im Restaurant zu sitzen, ist es möglich, in der menuvice-App die Speisekarten aller Restaurants in der Nähe zu entdecken.

Vorteile für Gastronomen:

- Zeigen Sie dem Gast weitaus mehr Informationen an, die ihm bei der Auswahl helfen (z.B. Erzeugerinformationen)
 - ▶ Ihre Kunden sind glücklich!
- Erreichen Sie neue Zielgruppen (sogenannte Generation Y, Z)
- Heben Sie sich von Ihrer Konkurrenz ab
- Stressfreie Eintragung der Speisekarte durch menuvice
- Speisekarte selbständig ändern (bald vorhanden)



Ausblick:

menuvice arbeitet im Moment mit größter Motivation daran, dass Gäste bald selbstständig per App bestellen und bezahlen können. Dies führt folglich zu einem erheblichen Vorteil für Gastronomen in Zeiten von Personalmangel. Zudem kann das bestehende Personal spürbar entlastet werden.



Ansprechpartner:

Christian Pappenberger

09632 92 30 70 7

Kölnergrünstrasse 11

95652 Waldsassen