

- сопровождение гостей до их отелей и затем обратно в аэропорт при помощи гида (трансфер);
- размещение гостей в отеле;
- продажа экскурсионной программы и индивидуальных туров;
- помощь при общении с сотрудниками отеля, а также решение возникающих проблем;
- VIP- и MICE-сервис.

Какие должности для студентов может предложить компания? Работу гидами: отельными, трансферными или экскурсионными. Любая из категорий работы, выбранных студентом, будет соответствовать его основным потребностям, особенностям:

- отельный гид отвечает за размещение гостей в отеле, предоставление необходимой информации по месту пребывания (welcome – встреча), продажу и прохождение экскурсий, решение проблем гостей, является посредником при общении между гостями и сотрудниками отеля, несет финансовую ответственность за некоторую часть прибыли компании (деньги за продажу экскурсий);

- экскурсионный гид занимается сопровождением экскурсий. Рассказывает интересную информацию в дороге в автобусе, чтобы гости не сильно утомлялись дорогой, а были заняты интересным рассказом: мифа, легенды, занимательные факты. Если студент проявит заинтересованность и соответствующий уровень подготовки, то имеет все шансы стать полноценным экскурсоводом и вести экскурсионные туры самостоятельно;

- трансферный гид сопровождает гостей из аэропорта в отели и наоборот. Дает первичную информацию о стране пребывания: валюта, время, погода, основные особенности.

Прохождение студентами практики за границей? Безоговорочно – да. Это огромный опыт, который даст студентам мощную платформу и неоспоримые преимущества перед выпускниками других вузов.

УДК 642.09:004.9

М. А. Кузьмин, Н. А. Федоров

ЭЛЕКТРОННОЕ МЕНЮ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ

Меню уже давно не является простым инструментом продаж, каталогом кулинарных идей или способом что-то предложить клиенту. Это краеугольный камень ресторанного дела: не только «лицо ресторана», но и предмет его гордости.

Часто бывает так, что меню отодвигают на второй план, отдавая предпочтение интерьеру или оформлению вывески. К сожалению, владельцы и управляющие ресторанами редко задумываются о том, что они, в лучшем случае, недозарабатывают, а в худшем – теряют прибыль и лояльность клиентов при таком подходе.

Известно, что меню должно полностью соответствовать заранее выбранной концепции ресторана, то есть быть «в формате» заведения. Нужно уметь «слиться» со своими гостями так, чтобы можно было без труда предугадать и точно представить предполагаемые их пожелания. Мы бы добавили, что в век высочайшей конкуренции и научно-технического прогресса для достижения лучших результатов в любой из отраслей, в том числе ресторанной, нужно идти в ногу со временем, а электронное меню как раз то, что для этого нужно.

Электронное меню для ресторанов и кафе полностью заменяет традиционное и предлагает целый ряд дополнительных функций. Оно не только является каталогом продаж и

источником гастрономических предложений, но и помогает рекламировать и продавать предложенный товар, повышает скорость и устраняет человеческий фактор при приеме заказа, умеет привлекать внимание гостей, способно убеждать, развлекать и доставлять удовольствие. Электронное меню – это отличный инструмент по привлечению клиентов и увеличению прибыли в руках ресторана, и незабываемые впечатления в руках гостя.

В классическом и цифровом меню ресторана важно не только наименование и описание самих блюд, но и то, каким образом оно оформлено. Дизайн занимает далеко не последнее место, а в электронном меню для ресторанов он может быть ограничен лишь Вашей фантазией и воображением. Вы сможете легко дополнять и менять оформление и цены без дорогостоящей, трудоемкой перепечатки всех бумажных аналогов. Это можно сделать самостоятельно и удаленно (через интернет) как для меню одного ресторана, так и для сети ресторанов.

Маркетинговая составляющая электронного меню безгранична: любопытство и восторг гостей, реклама блюд и PR-акций, сведения о банкетных мероприятиях и планируемых концертах, других ресторанах и проектах компании, игры и Интернет для клиентов – все это способно генерировать дополнительный доход.

Итак, перейдем к преимуществам электронного меню:

1. Повышение выручки заведения. (Фотографии и подробное описание блюд способствуют импульсивности заказа клиентом.)
2. Дополнительный доход при заказе кофе и десертов, которые клиенты часто не заказывают из-за необходимости ожидания официанта.
3. Экономия времени официантов и тем самым сокращение расходов на персонал.
4. Экономия средств – отсутствие необходимости печатать новые меню при смене сортирента. Изменения в меню произведенные на менеджерском компьютере немедленно появятся в меню (автоматически во всех устройствах).
5. Обратная связь с клиентом. (После совершения заказа клиенту предлагается оставить отзыв о ресторане.)
6. Повышенная скорость и качество обслуживания гостей.
7. Возможность следить за ходом заведения в онлайн режиме из любой точки планеты.
8. Защита от воровства. Невозможность пустить мимо кассы заказ, который задает сам клиент.
9. Сколько угодно вариантов меню на иностранных языках.
10. Бесплатная готовая база качественных фотографий блюд и напитков для вашего электронного меню.
11. Оповещение официантов о произведенном заказе или готовом блюде.
12. Клиент может вызвать официанта нажатием кнопки на своем мобильном телефоне.
13. Регистрация прихода/ухода сотрудников на работу.