

Posibles Formatos de Presentación de Carta tecnológica



Con motivo de la pandemia generada por el Covid-19, muchos conceptos del día a día de la hostelería se van a ver sometidos a la obligación de cambiar, adaptándose a las nuevas necesidades sanitarias que exigirán nuestros clientes: espacios más amplios entre mesas y comensales, mayor higienización de los establecimientos; Servicio Delivery y Take Away... Y como no podría ser de otra manera, nuestra Carta de productos.

Y cuando hablo de la Carta, no me refiero solo a su contenido y su composición, sino a su propio formato.

A continuación te daré una serie de ideas y consejos para que puedas valorar distintas opciones de presentación de la Carta de tu establecimiento y garantizar siempre las máximas garantías sanitarias a tus clientes.

Espero que te sean de utilidad...

	Formato Sugerido	Detalle de Aplicación
1	Proyección de Carta en Pared o Techo	Una solución algo más costosa, pero con un impacto brutal. Además de la Carta, nos permitirá proyectar vídeos de nuestra actividad del local mientras el cliente espera su pedido, hacerle sugerencias de platos e incluso darle instrucciones de cómo consumir según qué platos
2	Tablet Fija en Mesa	Utilizando un dispositivo tipo "Tablet", instalado de manera FIJA en la mesa, conseguiremos que nuestro cliente pueda ojear nuestra Carta sin necesidad de tocar una carta que pasa de una mesa a otra.
3	Tablero de Mesa Digital	El siglo XXI ya está aquí, y poner a disposición del cliente una Mesa Digital a través de la cual puede desarrollar su pedido de comida, consultar su correo o aplicar un fondo de paisaje en la mesa donde va a tomar su pedido, sería impactante

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef