NEWS

Jelovnik koji je uvijek točan

Kako zasloni u restoranu i baru bude apetit i ostaju ažurni

19. listopada 2026., Tobias Engl



Tiskani jelovnik zastario je već na dan isporuke. Jelo dana se mijenja, vina više nema, cijena se pomaknula, a gost čita o nečemu čega više nema. Zaslon u restoranu i baru drži ponudu ondje gdje joj je mjesto – u sadašnjosti!

Na zaslonu jelo izgleda jednako dobro kao što je i ukusno. Dobra slika budi apetit, jelo dana stoji na samom vrhu, desert vidljivo čeka na kraju. Što je rasprodano, nestaje, a cijena odgovara onoj na blagajni, a da nitko ne mora lijepiti novu naljepnicu preko natpisa.

Prostor tijekom dana mijenja program, a zaslon to pokazuje. Ujutro ponuda doručka, u podne brzi ručak, navečer jelovnik u prigušenijem svjetlu. Za šankom koktel kuće zamjenjuje podnevnu limunadu, a happy hour pojavljuje se sam, točno u trenutku kad počne.

ScreenWay omogućuje povezivanje prikazanog jelovnika s blagajnom i sustavom za upravljanje zalihama, tako da cijene i dostupnost budu točne same od sebe. Alergeni i aditivi uredno su na jednom mjestu, dostupni na više jezika. Sve nastaje i radi na licu mjesta, tako da ni podaci o prometu u pozadini ne napuštaju kuću.

Jelovnik pomaže prodaji kad je ažuran i dobro izgleda. Zaslon osoblje oslobađa stalnog ponovnog tiskanja i gostu daje ono što za stolom traži – jasnoću o tome što danas ima i što mu se jede.

© ScreenWay | www.screenway.com