



## Das Informationssystem zur Steigerung der Zufriedenheit Ihrer Gäste

Zufriedene Kunden sind die Basis jeden unternehmerischen Erfolgs. Wollen Sie neue Kunden gewinnen oder die bereits existierenden behalten und besser binden, müssen Sie deren Bedürfnisse verstehen und ihnen entgegenkommen. Das geht unter anderem durch ein benutzerfreundliches Kundeninformationssystem. mocca.digitalsignage ist hier die optimale Lösung.



### Individuell auf Kundenbedürfnisse anpassbar

Mit mocca.digitalsignage lässt sich jeder Monitor im Restaurant mit Informationen befüllen, welche auf Ihre Kunden angepasst sind. In mocca.admin vorkonfigurierte Design-Templates ersparen Ihnen dabei zeitaufwändige Gestaltungsmaßnahmen. Anpassungen an das firmeneigene Corporate Design können Sie jederzeit und mit nur wenigen Mausklicks vornehmen. Zusätzlich können Sie auch einzelne Komponenten eines Gerichtes mit Preisen hinterlegen und dem Kunden anzeigen.

### Einfache Verwaltung

Dank der mocca.digitalsignage Standard-schnittstelle lassen sich gängige Warenwirtschaftssysteme (z. B. delegate) ganz leicht in die mocca<sup>®</sup> Systemumgebung integrieren. Sollten Sie kein Warenwirtschaftssystem im Einsatz haben, kann mocca.digitalsignage optional auch über den mocca.admin verwaltet werden. Nach der initialen Einrichtung und Konfiguration gemeinsam mit dem Kunden läuft das System völlig automatisiert und es sind keine großen Aufwände zur Verwaltung mehr nötig.

### Konform mit aktuellen gesetzlichen Vorschriften

Selbstverständlich ist mocca.digitalsignage, wie alle anderen mocca<sup>®</sup> Produkte, konform mit aktuellen gesetzlichen Vorschriften. Sämtliche Produkte und Komponenten können mit Allergenen und Inhalts- bzw. Zusatzstoffen hinterlegt werden und ermöglichen so eine optimale Informationsweitergabe an den Kunden.

### Bewusste Ernährung leicht gemacht

Für viele Menschen wird das Thema „bewusste Ernährung“ in der heutigen Zeit immer wichtiger. Das in mocca.digitalsignage integrierte, von Prof. Dr. Volker Peinelt entwickelte, „Gastronomische Ampelsystem“ (GAS) ermöglicht es, Speisen, Gerichte und Speisepläne nach ernährungsphysiologischen und präventiv-medizinischen Aspekten zu bewerten und zu kennzeichnen. Selbst die Angebote im „Free-Flow“ können damit gekennzeichnet werden und geben dem Gast eine schnelle Orientierung sowie dem Kantinenbetreiber Hilfe beim Optimieren seiner Angebote.

### FEATURES UND VORTEILE

- ✓ Zeitersparnis bei der Verwaltung
- ✓ Gestaltung nach eigenen Wünschen
- ✓ transparente Preis- und Informationsgestaltung
- ✓ Steigerung der Kundenzufriedenheit
- ✓ konform mit allen gesetzlichen Regelungen