

Neue Medien



Keine Angst vor Apps und Smartphones

Weltweit werden pro Tag mehr I-Phones verkauft als Kinder geboren. In Deutschland nutzt fast jeder Zweite ein Smartphone. Und das nicht nur, um damit zu telefonieren. 43 Prozent der Smartphone-Nutzer gehen täglich ins Internet, greifen auf Soziale Netzwerke zu oder kaufen ein. Gastronomie-Unternehmen bietet diese neue Technik zahlreiche Möglichkeiten, Gäste langfristig an sich zu binden.

Rezepte als App auf dem Smartphone, Fotos von den Gerichten im Restaurant auf Facebook posten, Angaben zu Inhaltsstoffen der Lebensmittel recherchieren oder Gutscheine für Restaurants finden – Essen und mobile Endgeräte sind bereits eng miteinander verknüpft. Nach einer Studie von Bitkom sind mehr als 29 Prozent der Social-Media-Nutzer auf Facebook oder Twitter unterwegs, wenn sie zu Hause essen. 19 Prozent sind online, wenn sie außerhalb Mahlzeiten zu sich nehmen. Essen und parallel dazu soziale Netzwerke nutzen – das gehört für viele zusammen. „Das Smartphone ist als kleiner Helfer fast immer dabei. Wenn es ums Essen geht, wird das mobile Endgerät künftig eine immer größere Rolle spielen“, so Jakob Schreyer von orderbird, dem Anbieter von mobilen Kas-

sensystemen für die Gastronomie. Neben dem mobilen Kassensystem entwickelt orderbird derzeit eine App direkt für den Gast. Damit dockt dieser sich an das Bestellsystem des Gastronomen an. So kann er von überall aus ordern – und sein Essen künftig bequem von zu Hause oder aus dem Büro mit dem Smartphone bestellen.

Mobile Applikationen (Apps) werden derzeit in immer mehr Lebensbereiche integriert. Allein für das I-Phone sind im ersten Quartal des Jahres 46 Millionen Apps heruntergeladen worden. Im Betriebssystem Android waren es sogar 88 Millionen. Zahlreiche Softwareanbieter haben diese Entwicklung bereits erkannt und für sich genutzt. Speziell für das Gastgewerbe erstellt Softwareentwickler Tobit aus der Facebook-Seite

„Unsere Kleinen“

Fischfilet-Portionen

80 - 100 g / 100 - 120 g
praktisch grätenfrei - ohne Phosphate

eines Gastronomie-Unternehmens dessen eigene Smartphone-App. Diese soll dem Gastronomen helfen, seine Gäste erfolgreicher an sich zu binden. Alle News, Bilder oder Events, welche das Unternehmen auf Facebook hochlädt, werden in der App angezeigt. Nutzt der Gastronom dabei auch die Erweiterung „Bestellsystem für Essen und Getränke“, kann er mit der Smartphone-App auch Bestellungen seiner Gäste zulassen. Das Praktische an dieser neuen Form von Kundenbindung ist, dass sie ankommt. Und zwar bei denjenigen, die sich dafür interessieren. So vermeiden Sie Streuverluste und können Werbung direkt platzieren.

Die Vorteile der neuen Technik hat auch das Start-up-Unternehmen kundenapp erkannt. Im Mai hat kundenapp eine digitale Stempel- und Kundenkarte auf den Markt gebracht. Mit dieser Applikation haben Gäste die Möglichkeit, Stempel zu sammeln, und erhalten nach einer bestimmten Anzahl einen persönlichen Vorteil – zum Beispiel ein Freigetränk. Gestempelt wird nicht von Hand, sondern durch das Scannen eines QR-Codes mit der Handykamera. Für Gastronomiebetriebe ist diese App kostenlos. Lediglich für das Versenden von Direktnachrichten berechnet kundenapp derzeit neun Cent. Auf diese Weise haben Gastronomieunternehmen nicht nur die Möglichkeit, ihre Gäste an sich zu binden, sondern können diese auch direkt ansprechen. „Ziel von kundenapp ist es, einen Mehrwert durch die Interaktion zwischen Betrieben und Kunden zu schaffen“, sagt Hendrik Ette, Geschäftsführer von kundenapp. „Das digitale Kundenbindungsprogramm ist der erste Schritt zu weiteren Themen wie Feedback per Smartphone oder mobiles Bezahlen.“ □

Infos

Weitere Informationen unter:

- www.oderbird.com
- www.kundenapp.de
- www.tobit.com

Ideal für:



Seniorenheime



Schulen



Krankenhäuser



Kindergärten

SIEGFROST-Frozen Food
U.Mettner e.K.
Daimlerstraße 18, 57299 Burbach
Tel.: 02736/5687; Fax: 02736/8552
email: info@siegfrost.com

Rotbarschfilet
(paniert)

Kabeljaufilet
(Portionen)

Seelachs Loins

Lachs Würfel

Seelachsfilet
(Portionen)

Seelachsfilet
(paniert)

Seelachs Tail

Kabeljaufilet
Loins

Neu