

# MARKETING

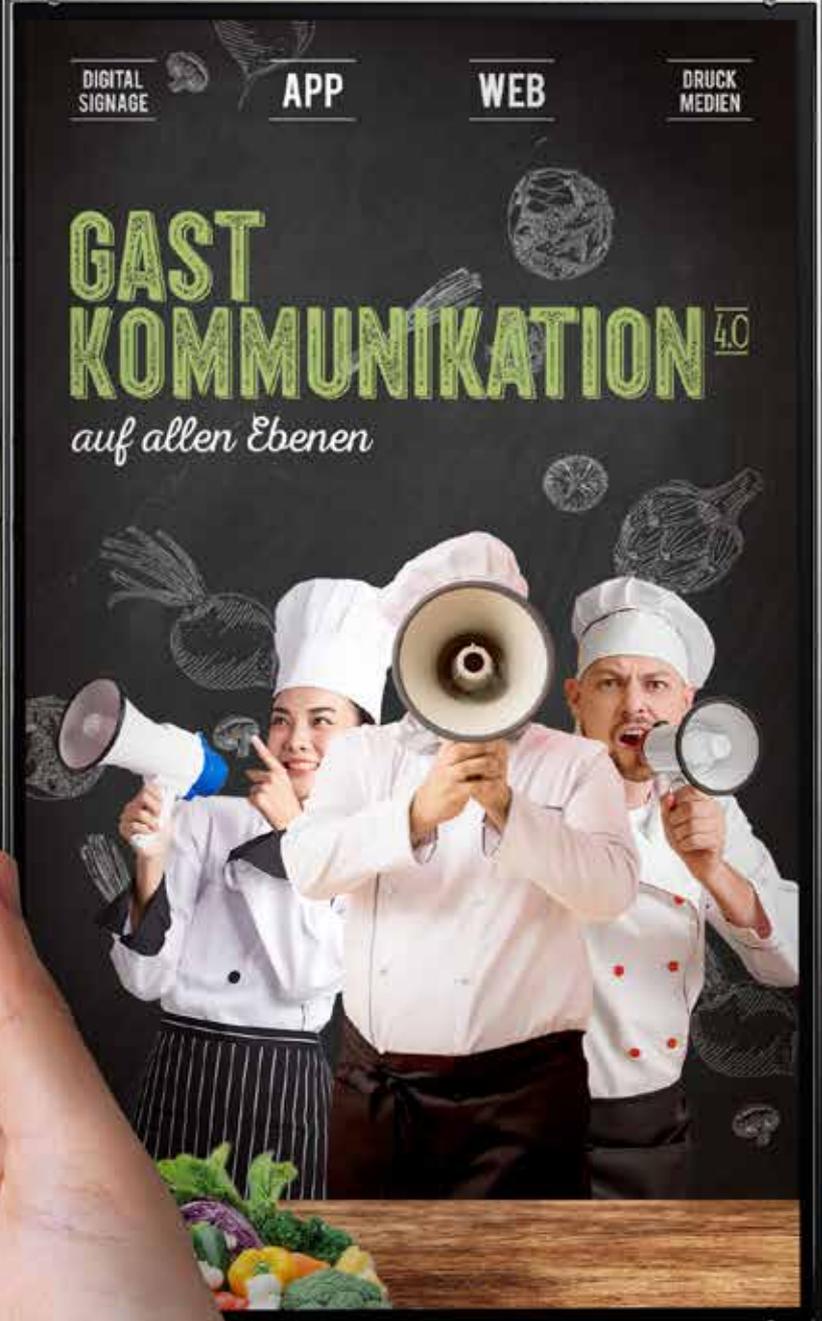
## GASTKOMMUNIKATION

---

DIGITAL SIGNAGE   APP   WEB   DRUCK MEDIEN

# GASTKOMMUNIKATION<sup>4.0</sup>

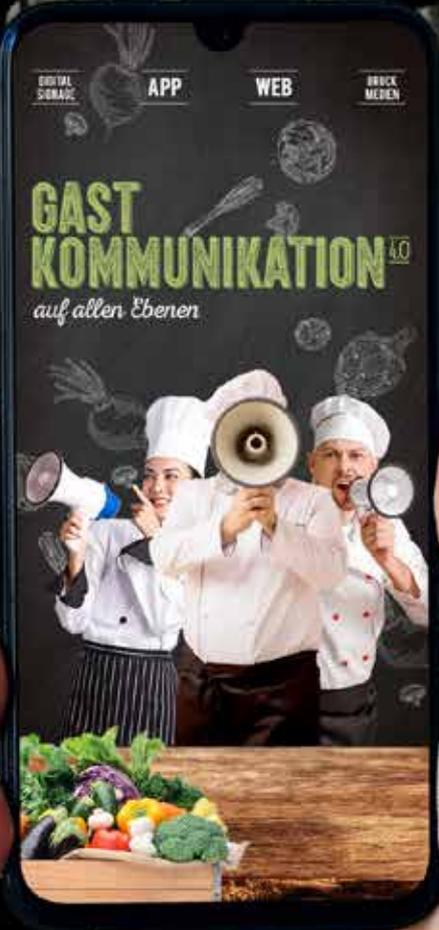
*auf allen Ebenen*



DIGITAL SIGNAGE   APP   WEB   DRUCK MEDIEN

# GASTKOMMUNIKATION<sup>4.0</sup>

*auf allen Ebenen*



# GAST KOMMUNIKATION

AUF ALLEN EBENEN

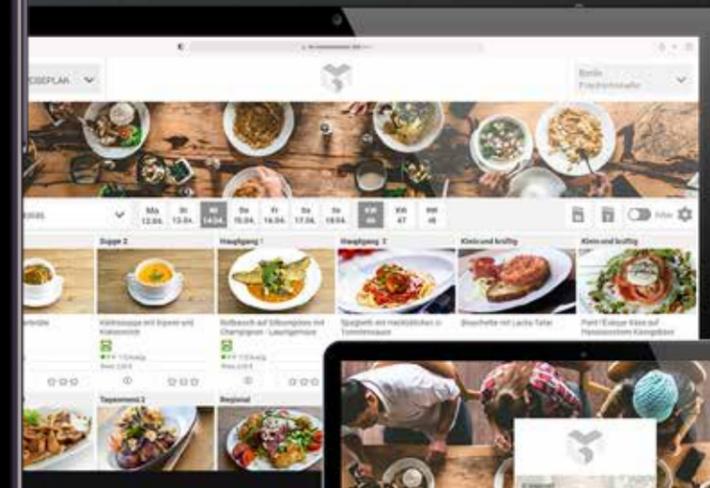


# MITTAGSTISCH APP & WEB

KOMMUNIKATION ZWISCHEN GASTRONOMEN UND GÄSTEN

Sowohl die Mittagstisch App, als auch der Webclient, bieten mit 18 Modulen zahlreiche Möglichkeiten, um die Kommunikation mit den Gästen zu verstärken. Vom Speiseplan über Payment-Möglichkeiten bis zu Auslastungsanzeige, Gästebefragungen sowie Bonusaktionen bieten die Anwendungen verschiedene Optionen, um Gästen ein nachhaltiges Kundenerlebnis zu bieten.

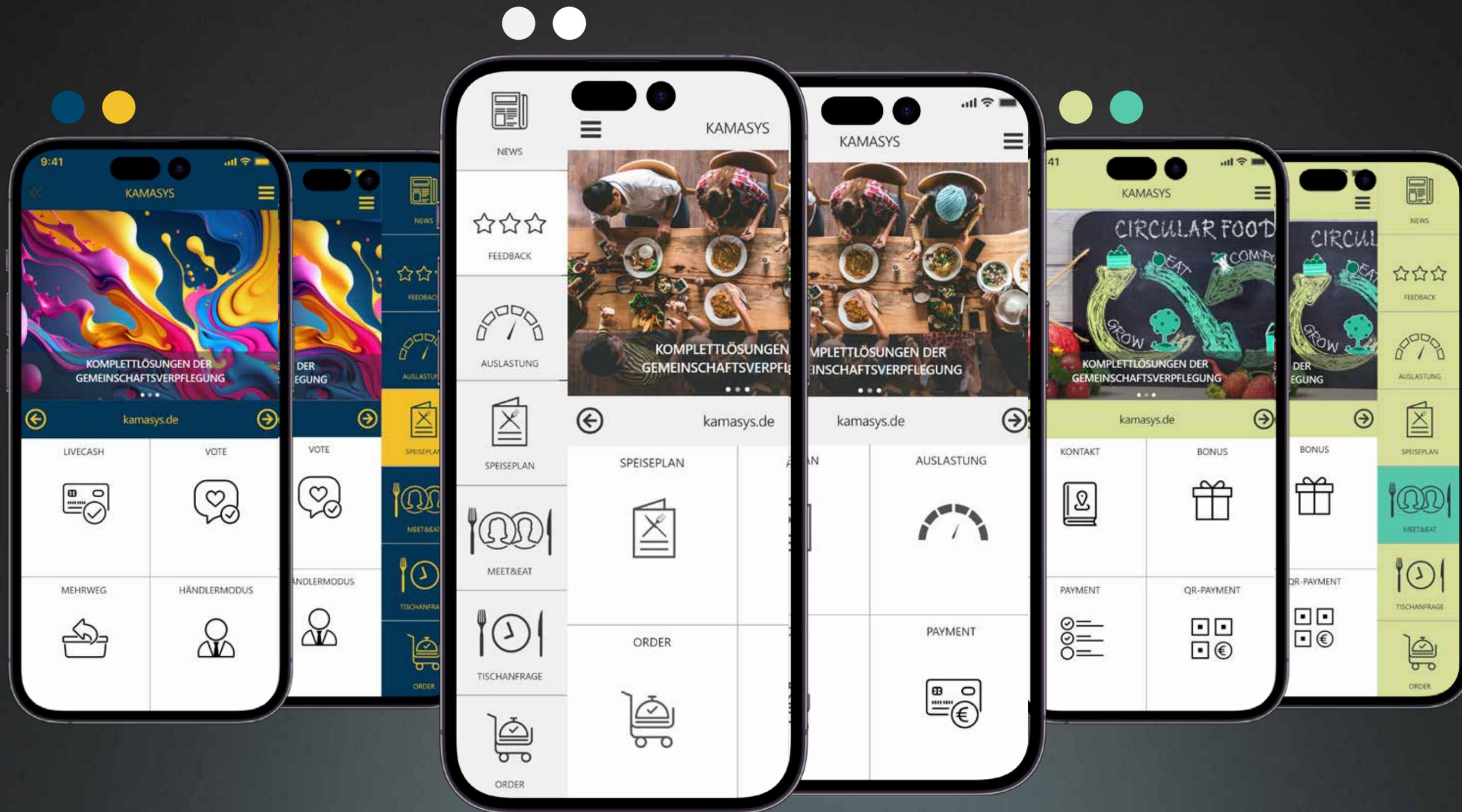
Die App verfügt zudem über Module, die die direkte Bestellung und Bezahlung von Speisen und Getränken ermöglichen.



# WHITE LABEL APP

GRUNDLAGE FÜR KOSTENGÜNSTIGE INDIVIDUAL-LÖSUNG

Die Grundlage für die Mittagstisch App ist eine White-Label-Lösung – ein Grundgerüst, das über Module und verschiedene Brandingmöglichkeiten an jeden Kunden individuell angepasst werden kann. Die finale Version ist als eigenständige App für Nutzer in den gängigen App-Stores downloadbar und nicht direkt als White-Label-Variante erkennbar.



# WHITE LABEL APP

## KUNDENBEISPIELE

Der Hauptvorteil liegt in einer branchenbewährten und ideal auf die Bedürfnisse der Gemeinschaftsverpflegung abgestimmten Software. Damit wird die Mittagstisch App – im Gegensatz zu einer eigens entwickelten Version – zu einem kosten- und zeitsparenden Tool. Vor allem die time-to-market-Phase verkürzt sich signifikant.

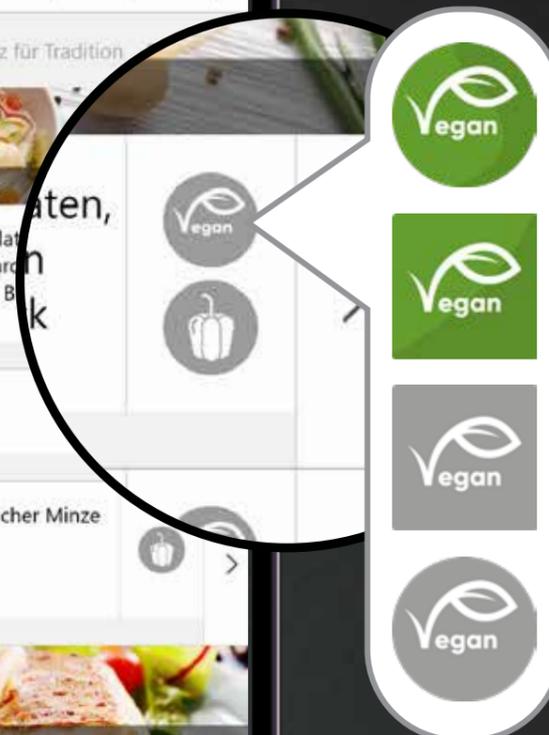
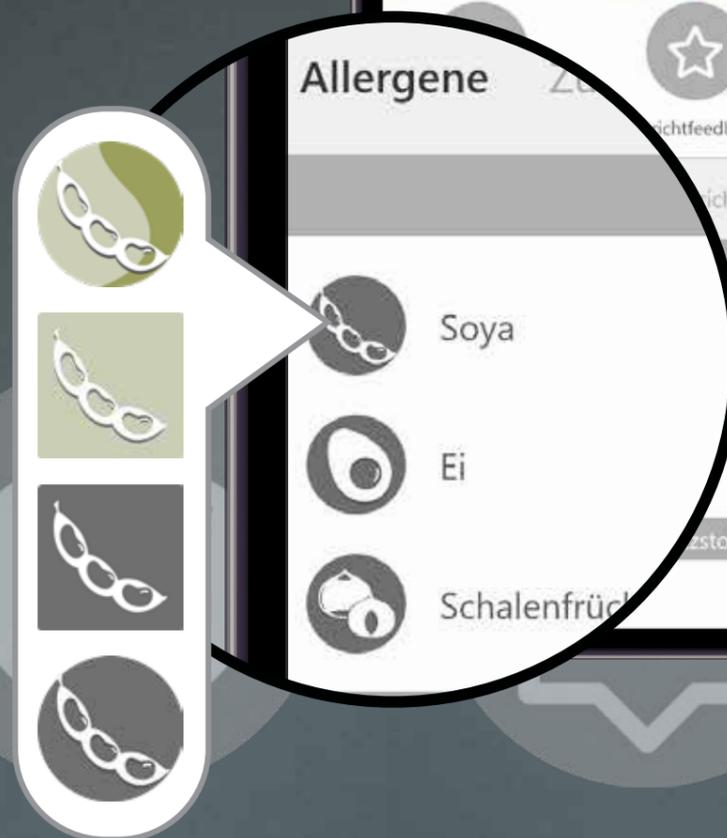
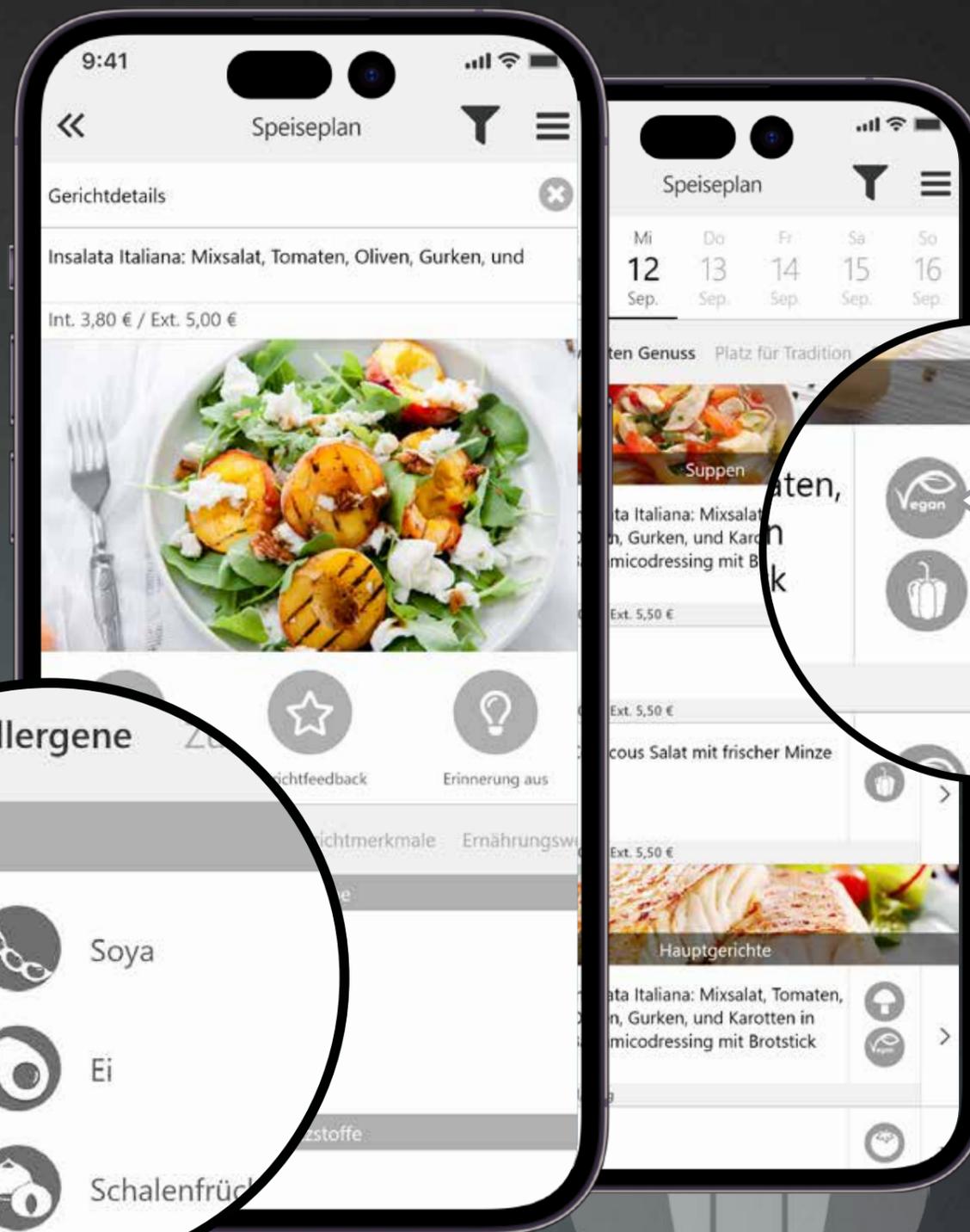


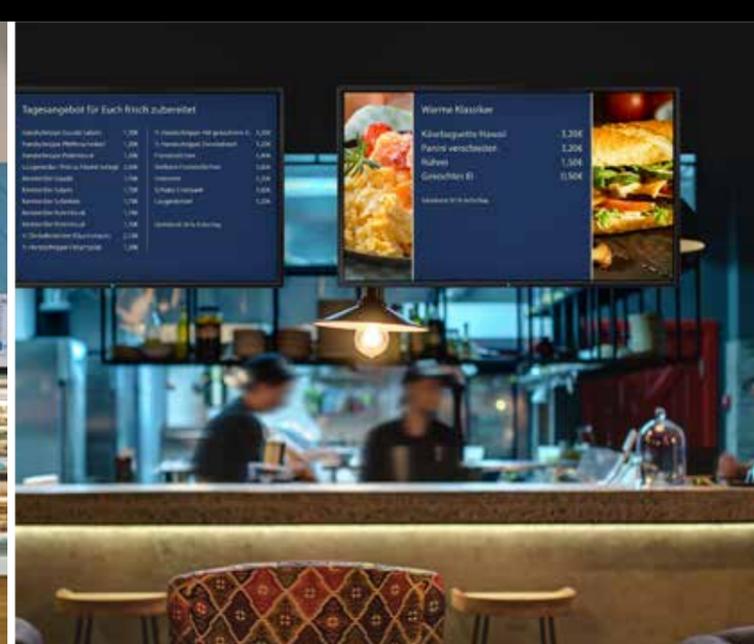
# ALLERGENE UND GERICHTSMERKMALE

EINFACHE ERFÜLLUNG DER AUSZEICHNUNGSPFLICHT

Gastronomen sind verpflichtet, allergene Stoffe in den angebotenen Speisen zu kennzeichnen. Dazu zählen zum Beispiel glutenhaltiges Getreide, Eier oder auch Schalenfrüchte. Mithilfe von kamasys ist das in den Speiseplänen in der Mittagstisch App, dem Webclient und den Digital-Signage-Systemen unkompliziert umsetzbar. Die 14 auszeichnungspflichtigen Hauptallergene können in unterschiedlichen Darstellungsformen an den Gerichten hinterlegt werden.

Zudem ist die Auszeichnung weiterer Gerichtsmerkmale (vegetarisch, vegan o. ä.) möglich. Die Auszeichnung von Allergenen und Gerichtsmerkmalen ist individuell anpassbar und fügt sich damit harmonisch in die Gesamtdarstellung ein.





# DIGITAL SIGNAGE

DIGITALE SPEISENAUSLOBUNG MIT VIELFÄLTIGEN MÖGLICHKEITEN

Digital-Signage-Systeme dienen dem ganzheitlichen Informationsaustausch und sind damit mehr als nur eine digitale Speisekarte. Damit gehören sie mittlerweile zum Standard: Das hochwertige Erscheinungsbild, CI-konforme Präsentation, flexible Menüanzeigen sowie eine gezielte Steuerung der Nachfrage sind wesentliche Vorteile.

Zentral gesteuert über das Backend-System KMS, erlauben sie im Zusammenspiel mit App- und Webanwendung ein plattformübergreifendes Auftreten und werden aufgrund der Verknüpfung von Online- und Offline-Kommunikation zum bedeutenden Marketinginstrument.

Die Systeme – vom Ausgabetablet, über Eingangs- und Ausgabemonitore bis zu Stelen am Eingang – sind von 10“ bis 85“ verfügbar.

**Donnerstag 26.07**

<b>Suppe</b>	
Hühnerbrühe mit Brätspätzle	1,04 €
Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe	1,20 €
<b>Hauptgericht</b>	
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Roter Bete, Essiggurken, Champignons, Zwiebel und Sauerrahm	9,72 €
<b>Vegetarisches Hauptgericht</b>	
Pfifferlingsravoli mit Pfifferling-Tomatenragout und Zitronenthymian	1,60 €
<b>Frischer Fisch</b>	
Dorade mit Artischockensauce	9,82 €
<b>Aktionsgericht</b>	
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Gartenkresse	4,28 €

<b>Beilagen</b>	
Krautschupfnudeln	1,12 €
Tomatenpolenta	1,12 €
Röstkartoffeln	1,12 €
<b>Gemüsebuffet</b>	
Champignons mit Petersilienöl	1,18 €
Lauchgemüse	1,18 €
Ratatouille	1,18 €
Karotten mit Minzcouscous	1,18 €
<b>Frisch und Gesund</b>	
„BUDDHA BOWL“ frisch, gesund, bunt und nach Ihren Wünschen (per 100g)	1,18 €
<b>Dessertbuffet</b>	
Wechselnde Nachspeisen wie Cremes, Mousse, Joghurt und Quark	1,50 €

**NOVEMBER**

<b>GESCHENICHT</b>		<b>TAGESMENÜ</b>	
Delicate Kartoffel-Erbsen mit Karotten Sellerie und Lauch, dazu Rindswurst und Roggenbrötchen	3,10 €	Gebackter Prager Schweinebraten mit Beilagen und Sauerkraut	4,60 €
<b>EL-GRILL</b>		<b>REGIONAL</b>	
„Trüffel Burger“ Rusty Burger Bun, Rindfleisch, Trüffel, Spezialsoße, Blauschimmelkäsecreme, gebratene Champignons und Südkartoffel Crisp Culi	6,90 €	Vietnameser Braten mit Puresse Reis und Walderaublättern	3,50 €
<b>STA &amp; PIZZA</b>		<b>SUPPENTHEKE</b>	
Vegetarisches Gyros mit Tzatziki, Pommes Reis und Dillkartoffel „Jobb“	5,30 €	Kartoffeluppe oder Champignonsuppe	4,10 €



# MARKETING FÜR KANTINEN

## WERBUNG IM RESTAURANT

Die Kommunikation mit den Gästen und das passende Marketing auf allen Ebenen stärkt die Kundenbindung und fördert den Umsatz.

In der modernen Betriebsgastronomie steht nicht nur die Qualität des Angebotes im Vordergrund, sondern auch die Kommunikation mit den Gästen: Marketing wird für Kantinen und Betriebsrestaurants immer wichtiger. Nur wer Kunden optimal erreicht kann sicher gehen, dass das hochwertige Angebot auch wirklich wahrgenommen wird.



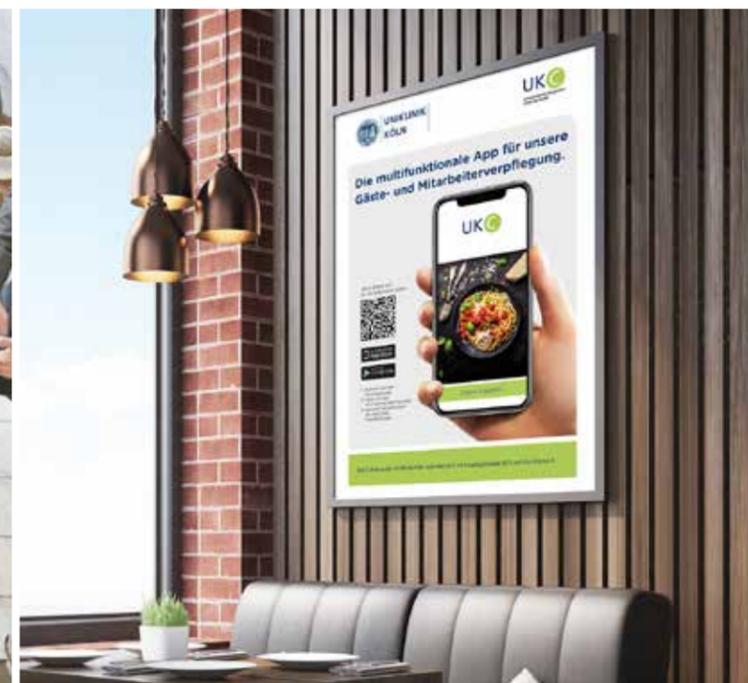
# KAMASYS UNTERSTÜTZT

MIT VOLLUMFÄNGLICH MIT UNTERSCHIEDLICHEN  
MARKETINGMASSNAHMEN

KamasyS bietet sowohl digitale, als auch analoge Möglichkeiten, um Angebote im Restaurant besser zu vermarkten und das Aufsehen der Kunden zu erreichen. Neben den Digital Signage Lösungen für mehr Aufmerksamkeit, unterstützt die Mittagstisch App durch Module wie Feedback oder Voting die Kundenzufriedenheit.

Zu den analogen Möglichkeiten zählen klassische Roll-Ups, Tischaufsteller, Fußbodenaufkleber und Visitenkarten – abgestimmt auf das jeweilige CI im Betriebsrestaurant.

Gastronomen können mit den passenden Maßnahmen ihre Angebote zielgerichteter vermarkten und die Kommunikation zum Gast verbessern und Umsätze erhöhen.





**PLATZ FÜR EXOTISCHES**  
Nur bis 18:00 Uhr geöffnet

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 5,85 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 6,55 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

**PLATZ FÜR ABWECHSLUNG**  
Nur bis 18:00 Uhr geöffnet

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 5,85 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 6,55 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

**PLATZ FÜR...**  
Nur bis 18:00 Uhr geöffnet

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 5,85 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 6,55 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

**PLATZ FÜR WAS GRÜNES**  
Nur bis 18:00 Uhr geöffnet

Frische Salate, Gemüse und warme Getränke aus nachhaltigen Quellen  
 - 4,95 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 6,55 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

**PLATZ FÜR LEISGERICHTE**  
Nur bis 18:00 Uhr geöffnet

Leichtes Essen mit frischen Zutaten  
 - 4,95 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 6,55 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

**PLATZ FÜR...**  
Nur bis 18:00 Uhr geöffnet

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 5,85 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Früchten & Gemüse  
 - 6,55 €

Exotische Früchte & Gemüse  
 - 4,95 €

**kamasys**

Friedrichstr. 95 - 10117 Berlin  
 Tel.: +49 (0)30 209 639 19  
 Fax: +49 (0)30 209 639 50  
 www.kamasys.de  
 info@kamasys.de

