


MARKETING

GASTKOMMUNIKATION

DIGITAL SIGNAGE APP WEB DRUCK MEDIEN

GASTKOMMUNIKATION^{4.0}

auf allen Ebenen



The advertisement features three chefs in white uniforms and hats, shouting into megaphones. In the foreground, there is a wooden cutting board with fresh vegetables. The background is dark with faint sketches of kitchen items like a globe, a whisk, and a vegetable.

DIGITAL SIGNAGE APP WEB DRUCK MEDIEN

GASTKOMMUNIKATION^{4.0}

auf allen Ebenen



A hand is holding a smartphone that displays the same advertisement content as the large poster. The phone screen shows the text 'GASTKOMMUNIKATION^{4.0} auf allen Ebenen' and the image of the three chefs with megaphones and the vegetable cutting board.

GAST KOMMUNIKATION

AUF ALLEN EBENEN

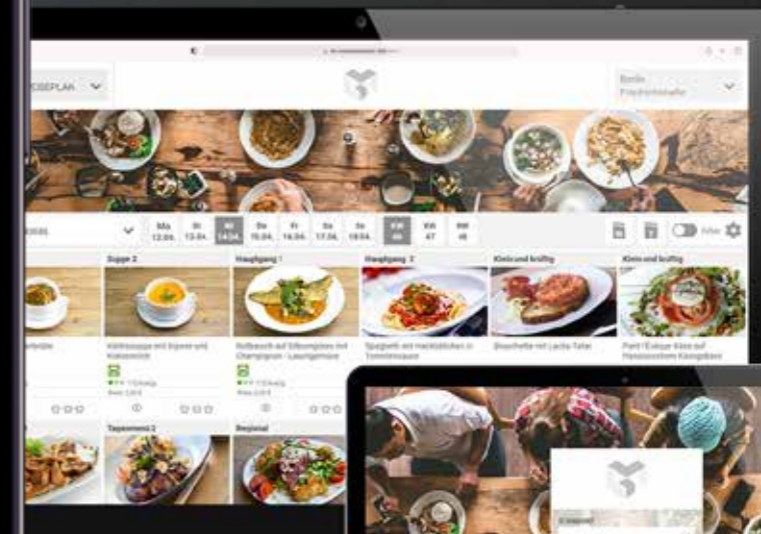
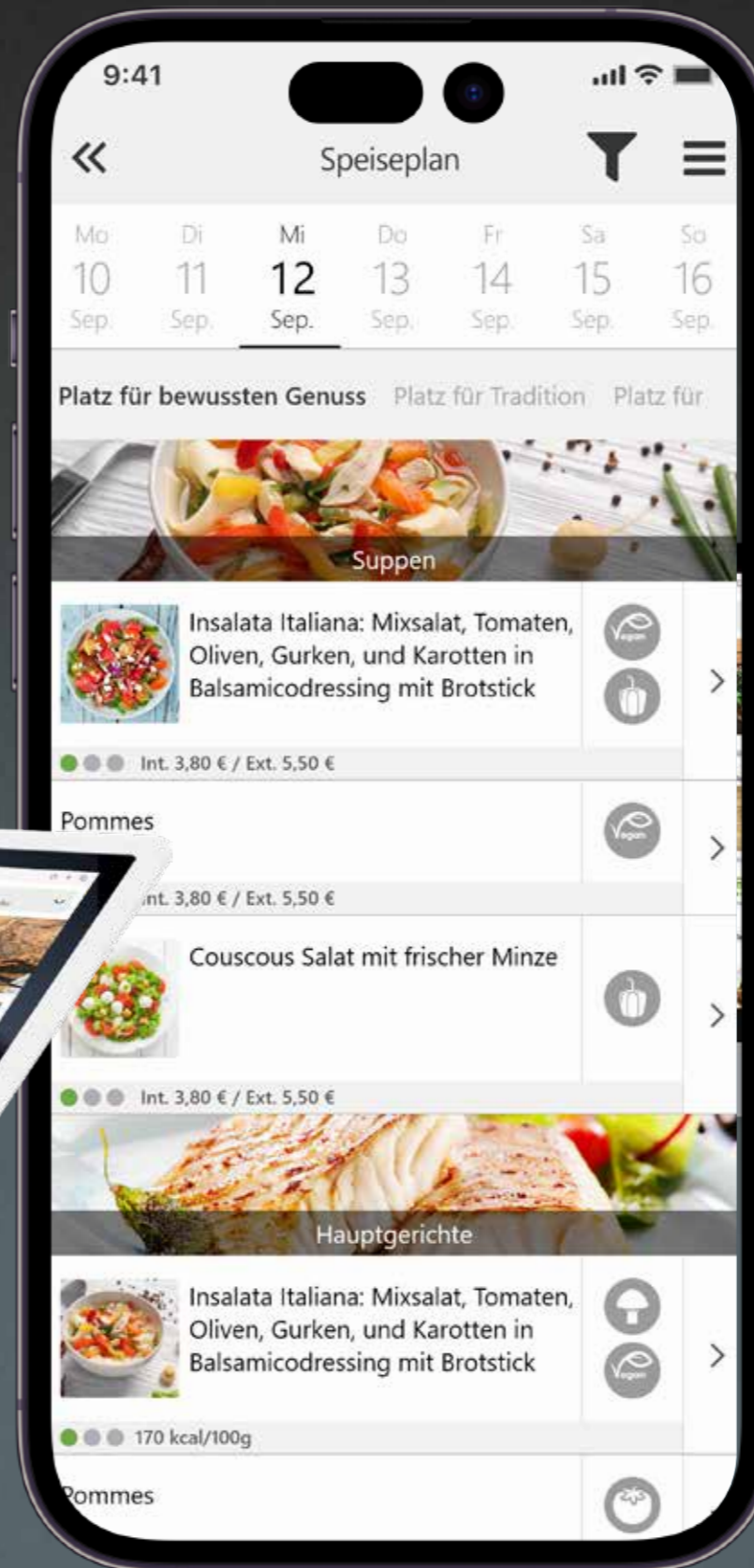


MITTAGSTISCH APP & WEB

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.

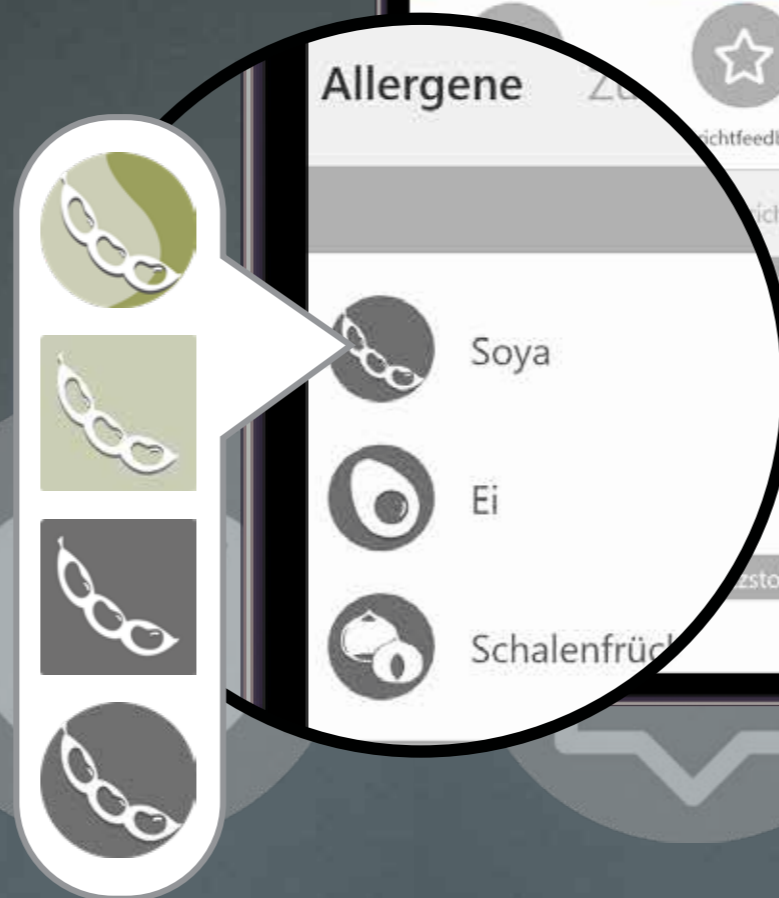
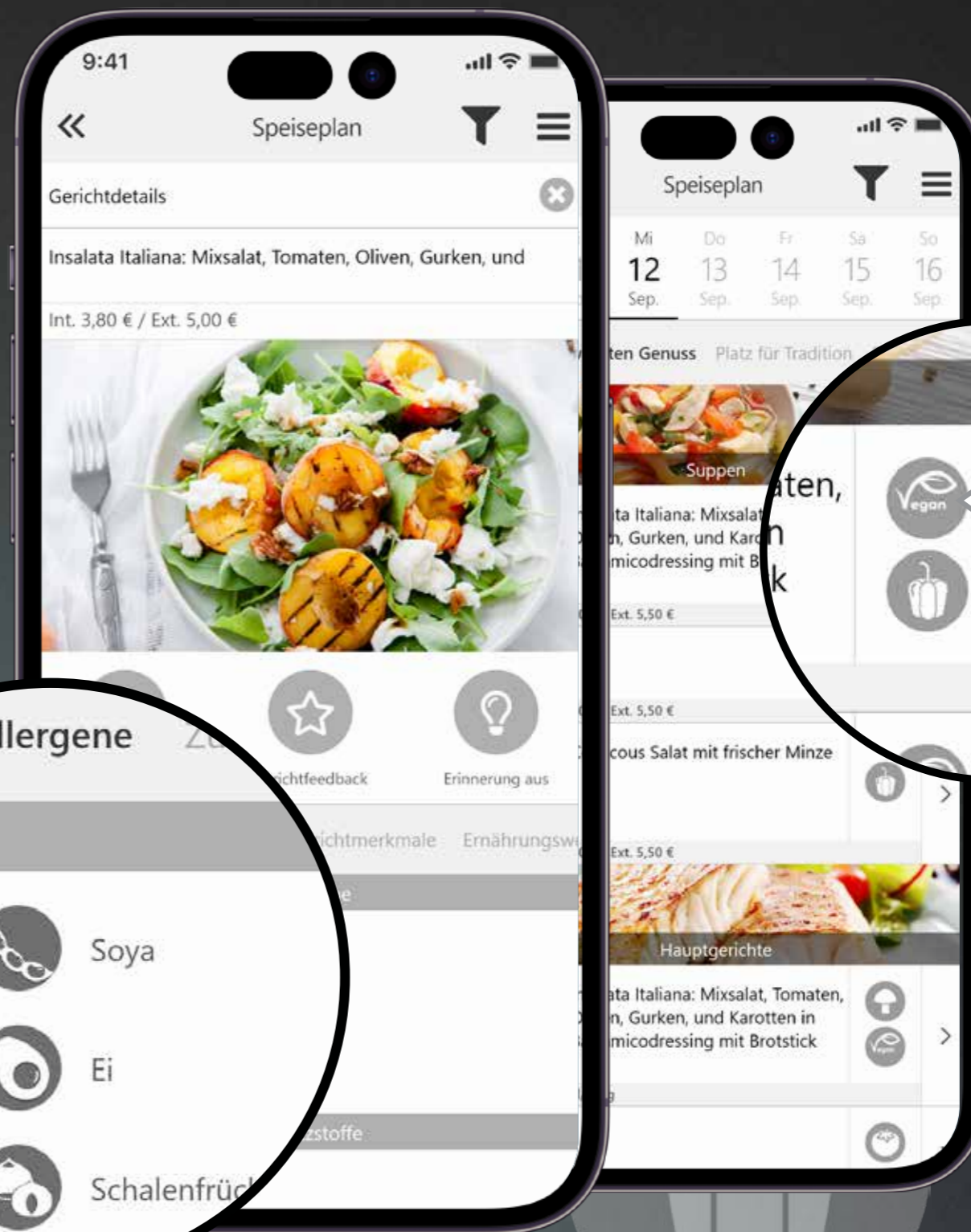


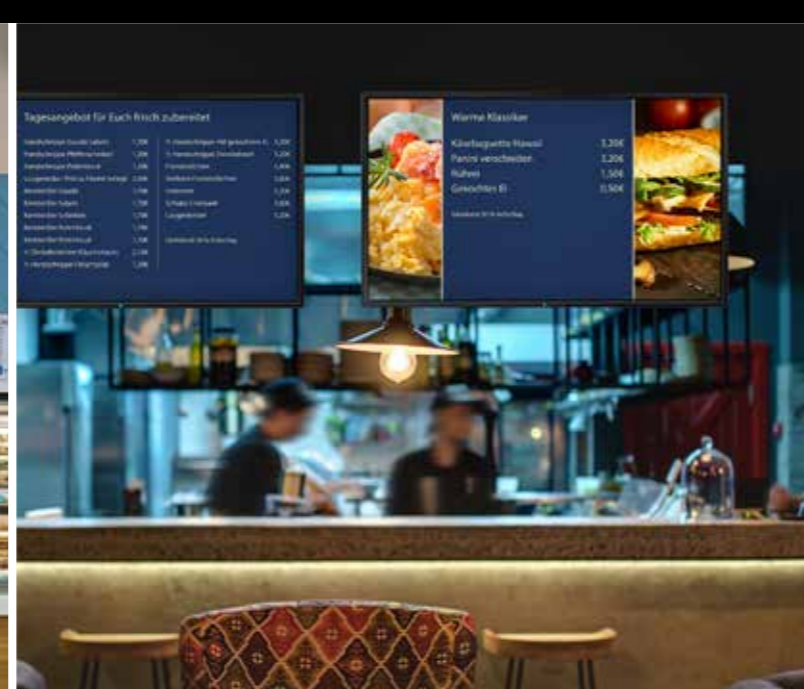
ALLERGENE UND GERICHTSMERKMALE

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 weitere 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

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



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

NOVEMBER

GESICHERT		TAGESMENÜ	
Delicate Kartoffel-Erbsen mit Karotten Sellerie und Lauch, dazu Rindswurst und Roggenbrötchen	3,10 €	Gebackene Praline Schokoladenkekse mit Beerenfrucht und Speckbrot	4,60 €
EL-GRILL		REGIONAL	
„Trüffel Burger“ Rusty Burger Bun, Rindfleisch, Speck, Specialsauce, Blauschimmelkäse, gebratene Champignons und Südkartoffel Crust Culi	6,90 €	Vietnamesischer Salat mit Pflanzlichem und Walderauben	3,50 €
STA & PIZZA		SUPPENTHEKE	
Vegetarisches Gyoza mit Tostaki, Pommes Reis und Dillsoße	5,30 €	Kartoffel- oder Champignon-Suppe	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.



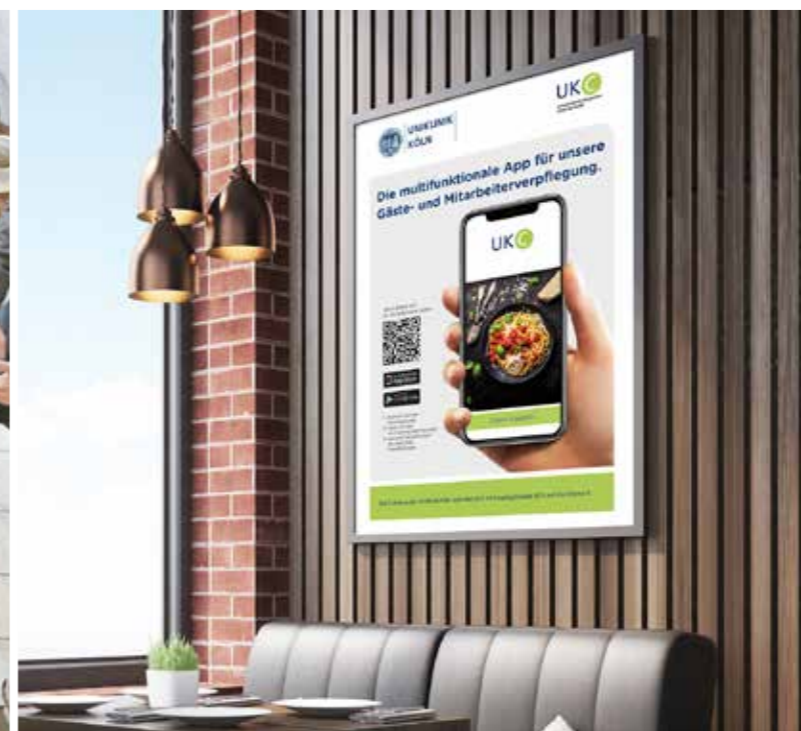
KAMASYS UNTERSTÜTZT

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 für 10:00 bis 19:00 Uhr geöffnet

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

PLATZ FÜR ABWECHSLUNG
Nur für 10:00 bis 19:00 Uhr geöffnet

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

PLATZ FÜR...
Nur für 10:00 bis 19:00 Uhr geöffnet

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

PLATZ FÜR WAS GRÜNES
Nur für 10:00 bis 19:00 Uhr geöffnet

Frische Salate, Dressings und warme Backwaren aus Bio-Produkten. Alles zum beliebigen Zusammenstellen.
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

PLATZ FÜR LEISGERICHTE
Nur für 10:00 bis 19:00 Uhr geöffnet

Leichtes Menü mit frischen Salaten, Backwaren, kleinen Torten und Snacks zum beliebigen Zusammenstellen.
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

PLATZ FÜR...
Nur für 10:00 bis 19:00 Uhr geöffnet

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 4,95 €

Neue Rezepte & Produkte vom Meer in Kombination mit exotischen Gewürzen & Zutaten
 - 5,85 €

Exotische Salate, Dressings, Pommes, kleine Burger und Snacks
 - 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

