

TRANSFORMACJE CYFROWE

w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa

NAZWA KOMPETENCJI	QR menu
DZIEDZINA	Gastronomia i kelnerstwo

OPIS KOMPETENCJI

QR menu to interaktywna karta z prezentacją składu potraw i podglądem zdjęć. Technologia QR menu pozwala na szybki wybór potraw bez konieczności czekania na obsługę kelnerską i może zostać powiązana z możliwością składania zamówień i płatności online. Pracownik nabywa kompetencje w nowoczesnym sposobie obsługi klienta, który zamiast korzystać z papierowej karty dań, korzysta np. na swoim telefonie, z jej elektronicznej wersji, przeglądając, wyszukując, zamawiając oraz opłacając zamówienie.

NABYTA WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI

1	Poznanie zasady funkcjonowania QR menu	3	Obsługa QR menu
2	Poznanie infrastruktury pozwalającej na funkcjonowanie QR menu	4	Obsługa klienta korzystającego z QR menu

KORZYŚCI DLA PRACOWNIKA I PRACODAWCY z posiadania kwalifikacji

Pracownik nabywa kompetencje w nowoczesnym sposobie obsługi klienta, który zamiast korzystać z papierowej karty dań, korzysta np. na swoim telefonie z jej elektronicznej wersji, przeglądając, wyszukując, zamawiając oraz opłacając zamówienie. Korzyści dla pracownika w związku z umiejętnościami w obszarze QR menu to: prostsza obsługa klienta, zniwelowanie barier językowych, nabycie nowej wiedzy i kompetencji, co skutkować może zdobyciem lepiej płatnej pracy w branży.

Pracodawca dysponuje w lokalu nowoczesnym sposobem obsługi klienta, oraz pracownikami którzy potrafią obsłużyć system go tworzący, co przyciągnąć może nowych klientów. Korzyści dla pracodawcy: nowoczesny, sprawny sposób obsługi klienta, zniwelowanie bariery językowej, oszczędność kosztów druku i dezynfekcji kart, bardziej kompetentni pracownicy, możliwość obsługi większej ilości klientów mniejszą ilością kadry, dbałość o środowisko.