

# Obecni w Sieci

Rozmowa z Tomaszem Barem, webdesignerem i założycielem Zymzym Group.

## Czego oczekują od Pana klienci – właściciele lokali gastronomicznych zlecający wykonanie strony WWW?

Wszyscy klienci oczekują od swoich stron internetowych tego, że przyczyni się ona do wzrostu popularności ich biznesu i przedstawienia jego wizerunku w jak najkorzystniejszym świetle. Internet pozwala



znajduje się nie tylko stałe menu, ale również menu sezonowe, które jest co miesiąc zmieniane, a stali bywalcy restauracji otrzymują informację o jego wprowadzeniu poprzez e-mail. W przypadku miejsc, które zostały stworzone do organizowania imprez, strona internetowa jest świetnym sposobem na informowanie ludzi

o aktualnym kalendarium, które może zmieniać się kiedykolwiek tylko zapragnie tego nasz klient. Taka wymiana informacji na stronie internetowej gwarantuje nam, że ludzie będą tam wracali, co daje również możliwość informowania ich o różnych promocjach. **Mapki dojazdu, newslettery, animacje – to wszystko kosztuje. Załóżmy, że chcemy zrobić prostą stronę internetową. Ile musimy wydać na jej wykonanie?** Koszty stworzenia strony internetowej bardzo się wahają. Spowodowane jest to różnymi potrzebami naszych klientów. Niektórzy życzą sobie aby ich strony były całe animowane, pełne „fajerwerków”, bardzo rozbudowane, aż za bardzo, a do tego chcieliby samodzielnie wszystkim zarządzać. Koszty takiej witryny są znacznie wyższe niż prostej strony internetowej, która ma charakter informacyjny. Trzeba pamiętać o tym, że koszt wykonania witryny internetowej nie jest jedynym wydatkiem, aby strona WWW była w pełni funkcjonalna. Niezbędne jest wykupienie domeny internetowej, tj. nazwy, np.: [www.nazwalokalu.pl](http://www.nazwalokalu.pl) oraz serwera, czyli miejsca w którym umieścimy naszą stronę, aby była ona widoczna w internecie. Strona o charakterze informacyjnym razem z domeną \*.pl oraz serwerem to wydatek rzędu 2 tys. zł. Ponadto każdy projekt wyposażony jest w system statystyk, który pozwala monitorować ruch na stronie internetowej. Ilość odwiedzin jest ściśle powiązana z pozycjonowaniem strony, tj. miejscem, które zajmuje strona w wyszukiwarkach i katalogach stron branżowych...

branży gastronomicznej nie tylko zdobywać nowych klientów, ale również dbać o relacje z obecnymi. Ważne jest to, że strona internetowa musi oddawać ducha danego miejsca, nasi klienci bardzo to sobie cenią. Nikogo już nie szokują interaktywne animacje, które napotykamy podczas surfowania po internecie, wiele osób zaczyna to irytować. Dlatego przy każdym projekcie staramy się utrzymać równowagę pomiędzy animacją, multimediami i przejrzystością treści, jaką powinna nieść dana strona. Musimy pamiętać o tym, że w pierwszej kolejności internauta wchodzący na stronę internetową powinien mieć poczucie, że znajdzie na niej informacje, których szuka, dlatego dostęp do nich powinien być intuicyjny, co skłania nas do ograniczania tak zwanych „fajerwerków”.

## Jakie elementy powinny się znaleźć na dobrej stronie internetowej lokalu?

Decydując o tym, jakie opcje powinna zawierać strona internetowa naszego klienta w pierwszej kolejności próbujemy się wczuć w rolę internauty, który celowo wszedł na taką stronę i zadajemy sobie pytanie, czego szuka. Nieodłącznym elementem każdej strony WWW restauracji czy klubu jest galeria zdjęć, która zaprezentuje wystrój miejsca oraz krótki tekst mówiący o miejscu, któremu poświęcona jest strona. Nie możemy zapominać o niezbędnych danych kontaktowych oraz mapie dojazdu. Dzisiejsze technologie pozwalają zintegrować stronę internetową z mapami satelitarnymi, dzięki którym możemy precyzyjnie wskazać miejsce znajdowania się obiektu, który reklamujemy. Na jednej ze stron restauracji, które robiliśmy,

## Od tej pory nie musisz już szukać klientów!

Czy w Twoim lokalu obsługa traci czas na zlokalizowanie klienta?

Czy chciałbyś ograniczyć ilość osób potrzebnych do obsługi lokalu?

Czy wiesz jak długo klient czeka na swoje danie?

Czy chciałbyś lepiej kontrolować jakość obsługi gości?



## Odszukanie

## tego klienta trwało 0,01 sekundy

### Key Call

Bezprzewodowy system identyfikacji klientów przy stolikach

Key Call TX przeznaczony jest dla obiektów gastronomicznych, w których klient dokonuje zamówienia przy barze lub kasie a następnie samodzielnie wybiera stolik i czeka na dostarczenie zamówionego dania.

Sprzedaż:



LSI Software S.A.

Infolinia: 0 800 811 574

Tel.: 042 663 22 90 do 98

e-mail: [info@lisisoftware.pl](mailto:info@lisisoftware.pl)

[www.lisisoftware.pl](http://www.lisisoftware.pl)

Softech Sp. z o.o.

Tel.: 094 354 06 40

Tel.: 022 612 40 65

e-mail: [program@softech.pl](mailto:program@softech.pl)

[www.gastro.pl](http://www.gastro.pl)