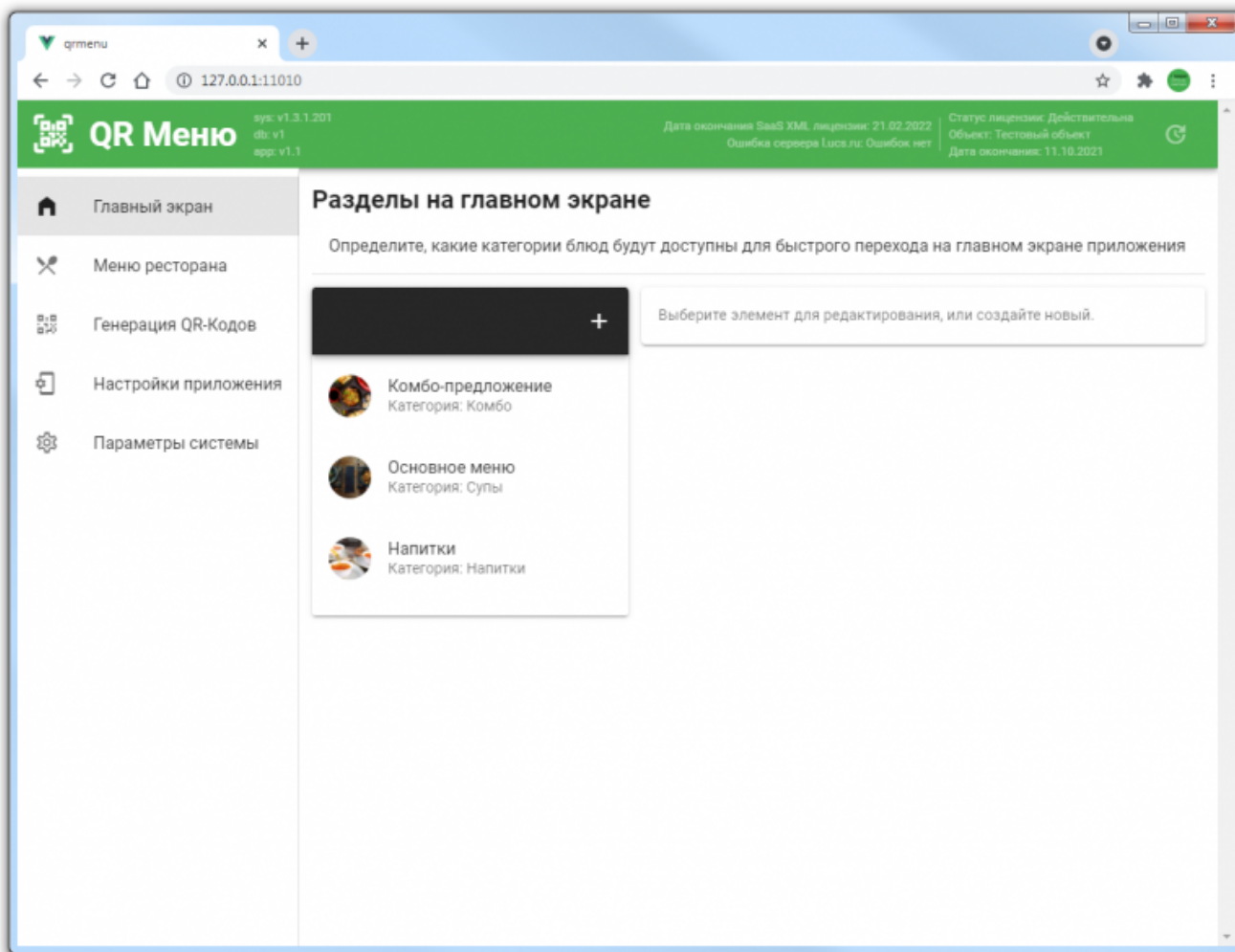
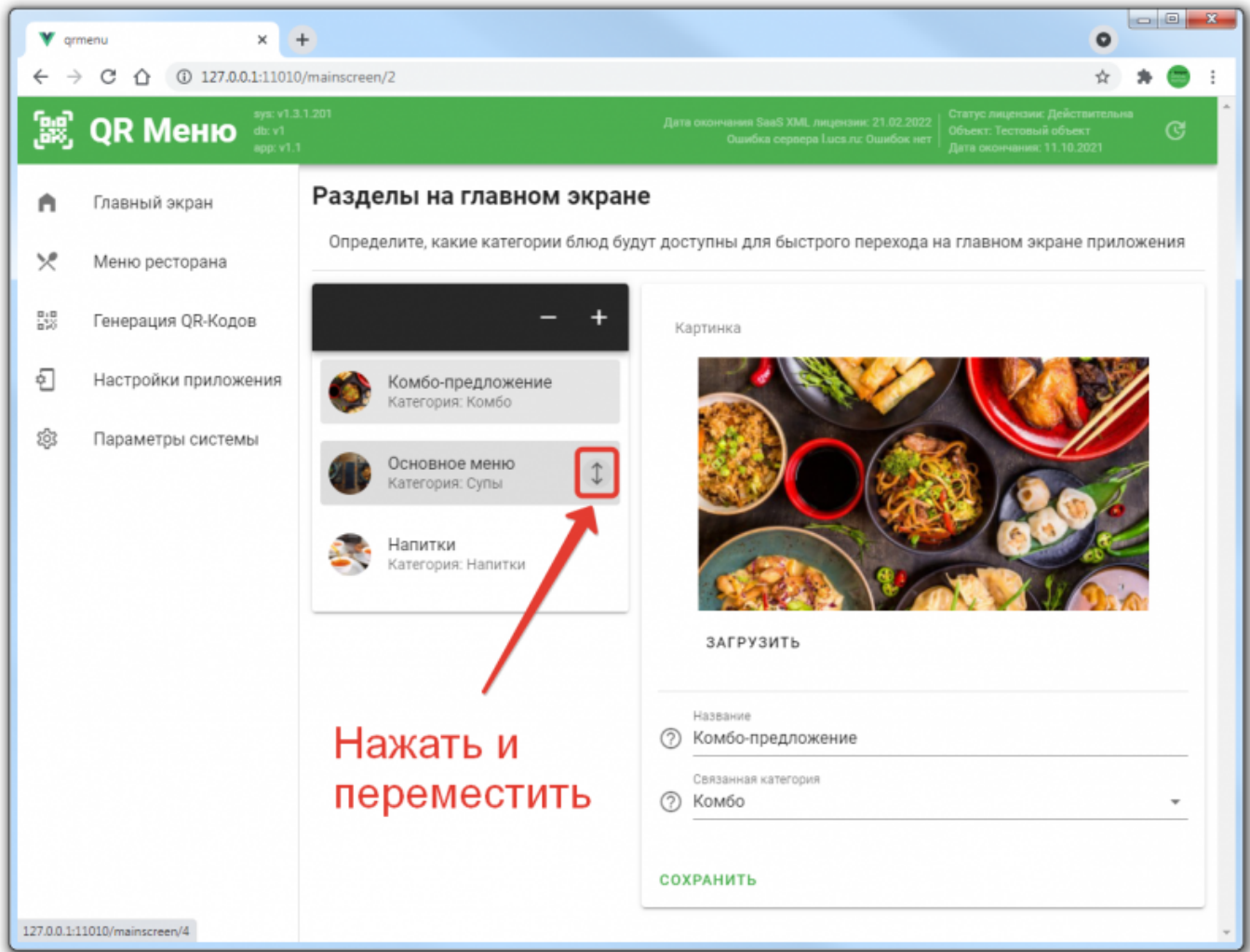


Главный экран

Общий принцип работы главного экрана. Все блюда в меню заведения разбиты на «категории» и просматриваются гостем в виде «ленты». С главного экрана мы можем организовать быстрый доступ к блюдам конкретного раздела. Другими словами, «главный экран» это «оглавление» для работы с электронным меню.



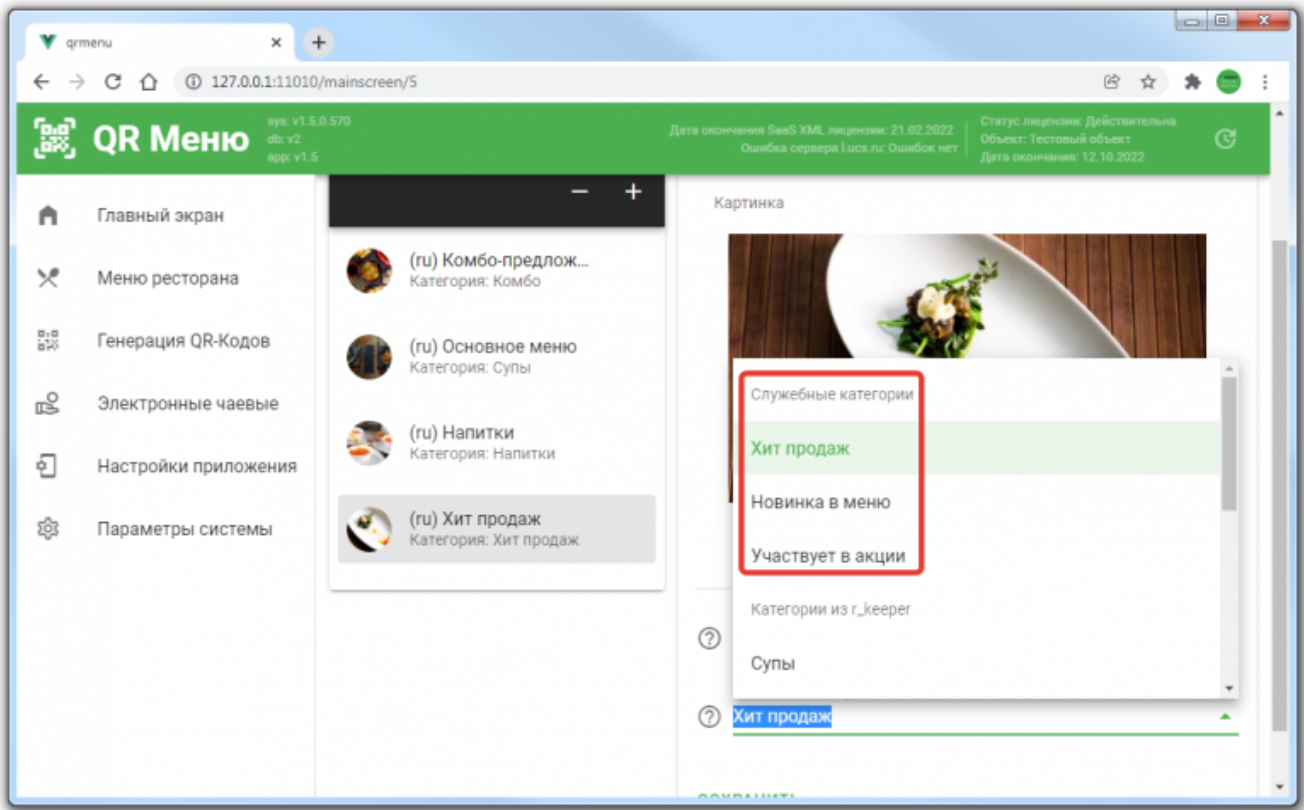
Для создания нового раздела необходимо нажать кнопку «+», заполнить и сохранить форму.



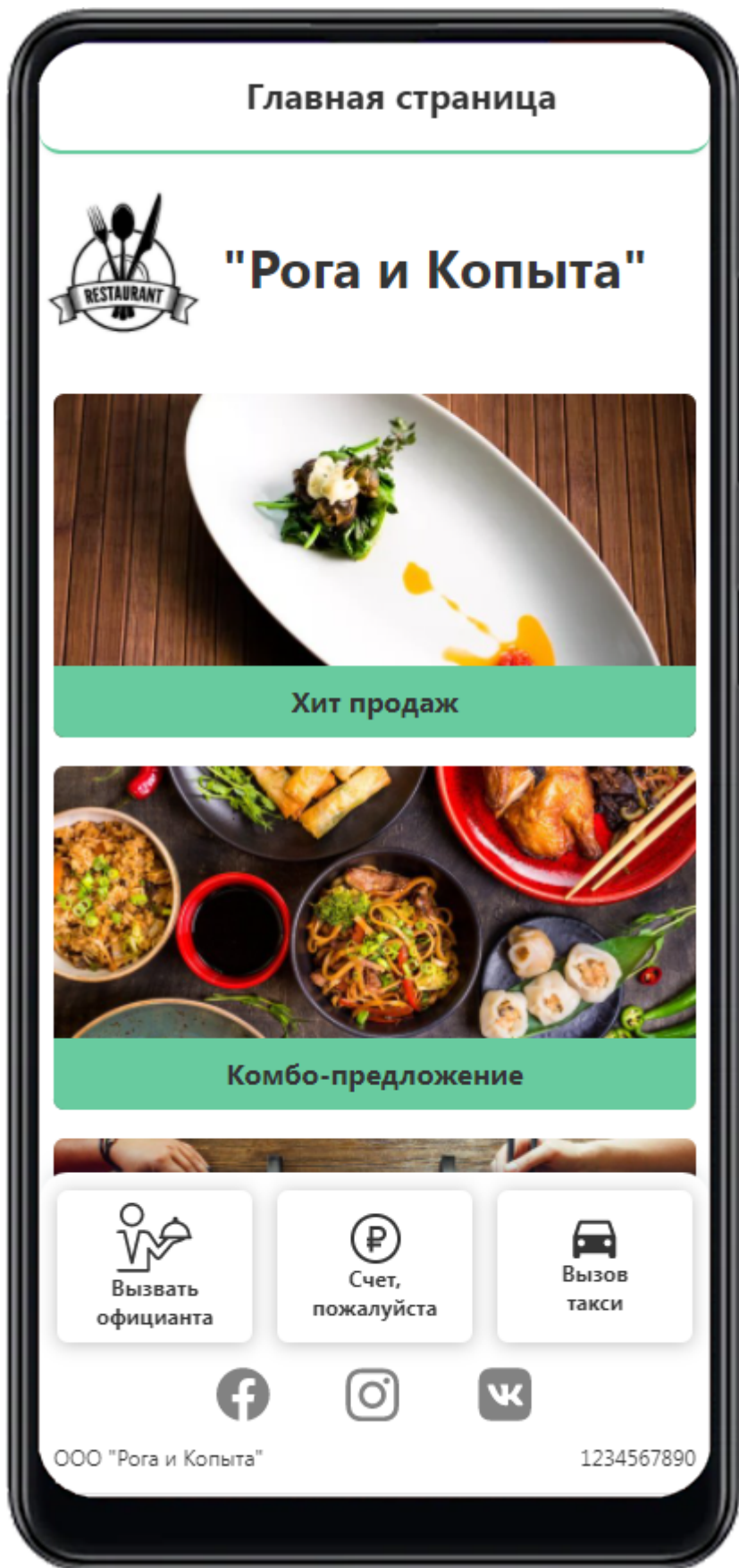
Так же для формирования разделов на главном экране можно использовать служебные категории QR меню. А именно:

- 1. Хит
- 2. Новинка в меню
- 3. Участвует в Акции

Например, блюда, которые отмечены как «Хит», будут отображаться и в своей реальной категории и дополнительно в группе меню «Хит».



Результат, который будет видеть гость перейдя по QR-коду в меню:



Советы по формированию Главного экрана

1. На главном экране должна присутствовать как минимум одна категория. Если вы не

хотите выделять что-то конкретное, то назовите ее «Основное меню» и свяжите с первой категорией блюд по списку.

2. Уделите внимание изображениям на главном экране, т. к. это первое, что видит гость при использовании QR-меню.
3. Не нужно выносить на главный экран абсолютно все категории (и тем самым дублировать ленту навигации), лучше выделить несколько основных и с их помощью расставить акценты.
4. Для выделения специальных предложений сформируйте на главном экране разделы «Акции», «Новинки» и «Хит».

Примеры формирования категорий на главном экране.

Классический ресторан. В меню у нас множество категорий: Крепкий Алкоголь, Вина, Пиво, Горячие напитки, Холодные напитки и т.д. - все это блюда «Бара». Салаты, Закуски, Супы, Горячие блюда, Мангал, Гарниры, Десерты и т.д. - это блюда «Кухни». Так же есть отдельная категория с блюдами «Бизнес ланча», которые доступны только в определенное время (будни, днем, используется расписание из `r_keeper`).

В данном случае можно сформировать разделы на главном экране следующий образом:

1. «Бизнес ланч» (ведет на категорию с блюдами Бизнес ланча)
2. «Бар» (ведет на категорию «Крепкий Алкоголь»)
3. «Кухня» (ведет на категорию «Салаты»)

При таком подходе, открыв QR-меню, гость сразу может перейти к интересующему его разделу: «Ланч», «Бар» или «Кухня». И лента меню будет автоматически прокручиваться до связанной категории. В выходные дни и вечером, когда бизнес ланч не доступен, на главном экране категория «Бизнес ланч» будет автоматически скрыта (т. к. в ней нет блюд доступных к продаже на текущий момент времени).

Дополнительно можно добавить категорию с блюдами по акции, отметив их в меню и добавив на главный экран категорию «Акции».

Кафе Паназиатской кухни. В меню: Суши, Вок, Роллы, Супы, Салаты, Напитки и Комбо-наборы. На главный экран выводим 3 категории:

1. Комбо-предложение (ведет на Комбо)
2. Основное меню (Ведет на первую категорию в списке блюд)
3. Напитки (ведет на категорию «Напитки»).

Дополнительно можно добавить категорию с блюдами по акции, отметив их в меню и добавив на главный экран категорию «Акции».