TABLEFLOW • GUIDA PROFESSIONALE

Parte 1: Strategia di Conversazione

1. LA PSICOLOGIA NELLA VENDITA NELLA RISTORAZIONE

Il vostro successo nelle vendite si basa interamente su **empatia, rispetto per l'orario di lavoro e argomenti cristallini**. Non parlate di tecnologia; parlate delle tre cose che tengono sveglio ogni ristoratore la notte: *carenza di personale, costi alle stelle e margini in calo a causa delle commissioni.*

2. L'INTRODUZIONE PERFETTA E IL GANCIO (HOOK)

Voi: *"Buongiorno Sig./Sig.ra [Nome], sono [Il vostro nome]. Spero di non disturbarla proprio durante il servizio? Perfetto. Sig./Sig.ra [Nome], attualmente stiamo fornendo a selezionati esercizi di ristorazione nella vostra regione una soluzione digitale che consente agli ospiti di ordinare direttamente al tavolo tramite codice QR – e la parte migliore:* ***completamente senza commissioni con il 100% dei ricavi per voi****. Ha due minuti di tempo per un breve scambio di idee?"*

3. LE 4 FASI DELL'ANALISI DEI FABBISOGNI (PORRE LE DOMANDE GIUSTE)

Lasciate parlare il ristoratore. Chi parla, vende se stesso. Usate queste domande mirate:

Domanda sul personale: "Quanto avvertite fortemente la carenza di personale di sala qualificato nelle vostre operazioni giornaliere?"

Domanda sull'efficienza: "Quanto tempo perdono i vostri camerieri a correre avanti e indietro verso la cassa invece di vendere direttamente all'ospite?"

Domanda sui portali: "Utilizzate attualmente portali di consegna o piattaforme di prenotazione che vi addebitano alte commissioni per prenotazione?"

Aspettativa degli ospiti: "Notate anche voi che oggi gli ospiti vogliono ordinare e pagare più velocemente senza aspettare il conto per ore?"

4. IL PITCH DEI BENEFICI (LA PROMESSA CENTRALE)

Voi: *"È esattamente qui che interviene TableFlow: i vostri ospiti scansionano il codice QR, ordinano in pochi secondi e la cucina riceve immediatamente l'ordine. Il vostro personale di servizio viene notevolmente alleggerito, il fatturato dei tavoli aumenta – e soprattutto:* ***trattenete il 100% del vostro profitto con esattamente lo 0% di commissione****. E tutto questo per meno di 1 € al giorno."*

5. TRANSIZIONE FLUIDA ALLA CHIUSURA (CALL TO ACTION)

Voi: *"Non perdiamo tempo – provate TableFlow in modo completamente gratuito e senza rischi nella vostra attività per ben 30 giorni. Posso configurare il vostro accesso in soli 2 minuti. Quando vi è più comodo un breve onboarding online?"*

6. GESTIONE AVANZATA DELLE OBIEZIONI (9 RISPOSTE PRO)

1. "Abbiamo già un sito web / sistema POS, non ne abbiamo bisogno."

Risposta:

"Fantastico! TableFlow non sostituisce il vostro sistema POS; lo completa perfettamente. È il modulo turbo per il tavolo affinché gli ospiti possano riordinare più velocemente."

2. "I nostri ospiti sono più anziani, non vogliono scaricare app."

Risposta:

"Non preoccupatevi: NON è richiesta alcuna app! L'ospite scansiona semplicemente il codice QR con la fotocamera del telefono e il menu si apre direttamente nel browser."

3. "La gestione e l'aggiornamento del menu richiedono troppo lavoro."

Risposta:

"Il nostro importatore IA legge il vostro PDF o la foto in modo completamente automatico in 3 secondi. Non dovete digitare manualmente nessun articolo!"

4. "È semplicemente troppo costoso al mese."

Risposta:

"Costa meno di 1 € al giorno. Se anche un solo ospite al giorno ordina una bevanda o un dessert in più grazie al riordino rapido, il sistema si ripaga già il primo giorno."

5. "Devo prima parlarne con il mio socio in affari."

Risposta:

"Assolutamente comprensibile! Attivate semplicemente la prova gratuita di 30 giorni e guardatela insieme. Se non vi piace, scade automaticamente."

6. "Facciamo tutto in modo tradizionale con contatto personale."

Risposta:

"Ed è proprio quello che valorizziamo! Eliminando la corsa non necessaria, il vostro servizio ha finalmente più tempo per la vera ospitalità."

7. "Cosa succede se va via internet?"

Risposta:

"Il sistema funziona con alta disponibilità nel cloud. Per le emergenze assolute, potete semplicemente tenere di riserva qualche menu classico cartaceo nel cassetto."

8. "Non ho tempo per la formazione."

Risposta:

"Non è necessaria alcuna formazione. L'interfaccia è semplice come WhatsApp – voi e il vostro team sarete operativi in 5 minuti."

9. "Sono rimasto deluso dalle aziende di software troppe volte."

Risposta:

"Lo capisco perfettamente. Ecco perché abbiamo rischio zero: 30 giorni di prova gratuita, nessun costo nascosto, nessuna trappola di abbonamento automatico. Verificate di persona prima di spendere un solo centesimo."

7. CHECKLIST PER LA GIORNATA DI VENDITA PERFETTA

Preparazione: Avete pronto il vostro link a www.tableflow.me e i vostri recapiti?
Follow-up: Inviate un rapido WhatsApp/SMS con i dettagli chiave subito dopo ogni chiamata.
Disciplina: Tenete traccia delle vostre chiamate e impostate costantemente richiami per i ristoratori indecisi.