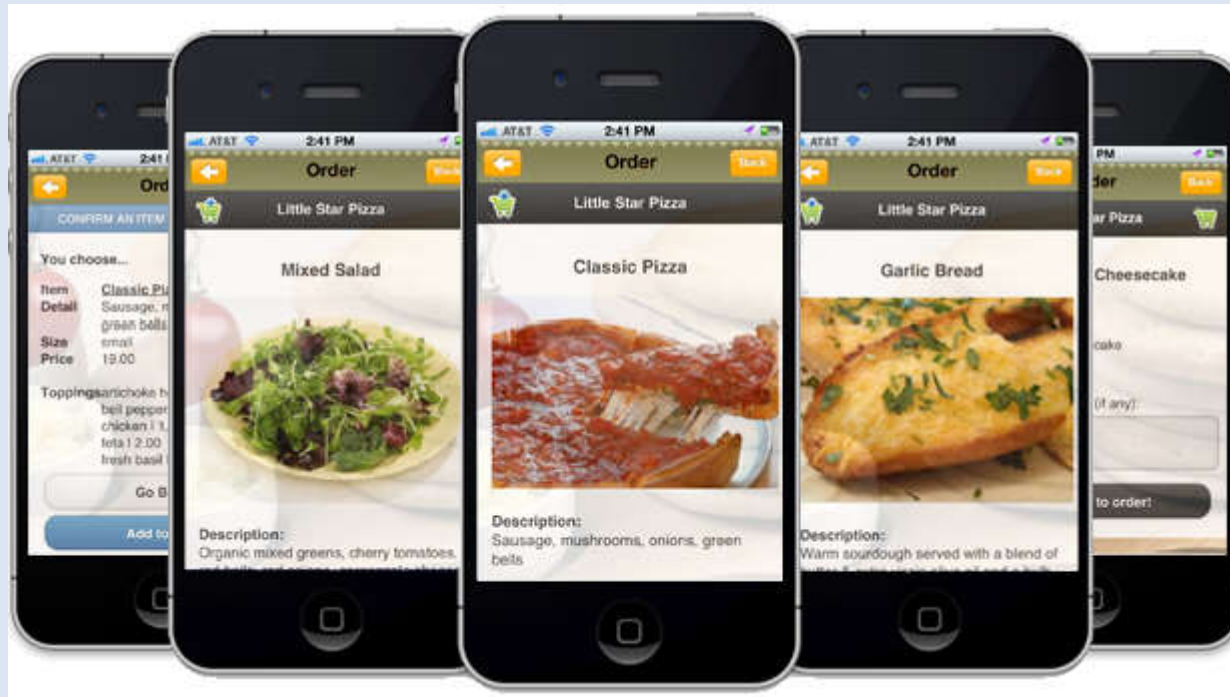




ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА



МОДЕРНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У УЛОЗИ САВРЕМЕНОГ ПЛАНИРАЊА МЕНИЈА



Сл.1.DineBlast-Дајн Бласт апликација

8.ПРЕДАВАЊЕ

МОДЕРНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У УЛОЗИ КРЕИРАЊА И ПЛАНИРАЊА МЕНИА

СВЕТ СЕ, УБРЗАНО МЕЊА,
СТВАРАЈУ СЕ НОВЕ ИНОВАЦИЈЕ И ТЕХНОЛОГИЈЕ,
А СА ЊИМА И МОГУЋНОСТИ ЗА:
ПЛАНИРАЊЕ, ИЗРАДУ И КРЕИРАЊЕ:
„САВРЕМЕНИХ ЕЛЕКТРОНСКИХ МЕНИА“.

Као што је технологија дигла,
пословање у *Хотелијерству*,
на висок степен,
путем “PMS” система,
(Property Management System),
Такође и савремене
технологије улазе у систем,
„Планирања Мениа“.



POS SISTEM (Point-of-Sale), тј. „ELEKTRONSKI MENI“

НА СЛИЦИ ВИДИМО

ЕЛЕКТРОНСКИ МЕНИ КОЈИ СЕ ПОВЕЗУЈЕ СА ГЛАВНИМ РАЧУНАРОМ ТЈ. СА (КАСОМ)-СВОЈОМ ИНТЕРНЕТ СТРАНИЦОМ:



Сл.3. Модерне технологије за планирање менија у савременом Свету;

ЕЛЕКТРОНСКО УПРАВЉАЊЕ У КРЕИРАЊУ МЕНИА „ЕЛЕКТРОНСКИ МЕНИ“

*Да би омогућили,
електронско управљање у
савременом ресторану:*

*Мора бити инсталиран
POS систем (Point-of-Sale), тј.
„ЕЛЕКТРОНСКИ МЕНИ“*

*који је повезан са;
„Главним рачунаром –тј. са касом“;*

Тј. “Сервером”

Зашто?

Зато!

*Јер савремени ресторани треба, да,
имају своју интернет страницу!*

*Што се у модерном свету,
подразумева за сваки ситем рада у
Угоститељско-туристичкој индустрији!*



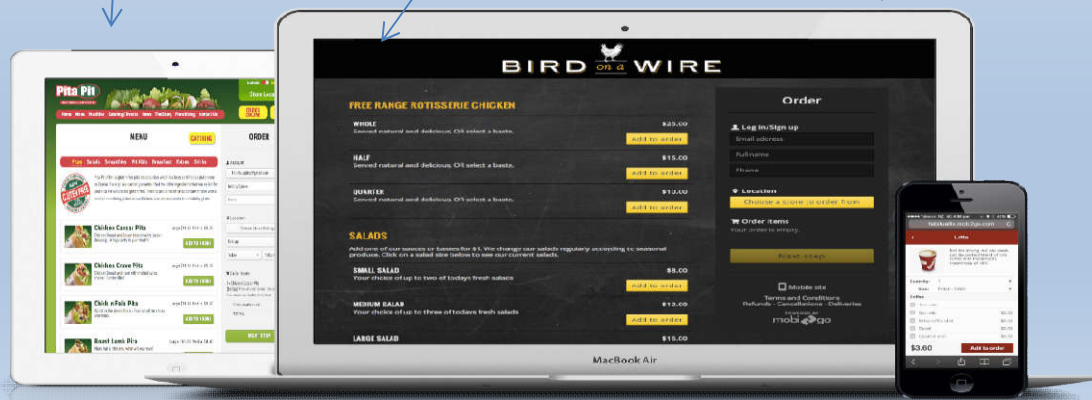
Сл. Главни рачунар-каса-сервер;

ТЕХНОЛОШКА РЕШЕЊА У ЕЛЕКТРОНСКОМ КРЕИРАЊУ МЕНИА

Када су сви услови испуњени тј. када је инсталиран POS систем (Point-of-Sale), тј. „ЕЛЕКТРОНСКИ МЕНИ“ и када се особље електронски едукује, власници могу бирати између различитих технолошких решења,

КАО ШТО СУ:

- 1) *Мобилне апликације,*
 - 2) *Таблет рачунари,*
 - 3) *Интер-активни столови,*
- и друге модерне технологије,...



Сл.Модерне технологије у креирању менија;

МОБИЛНЕ АПЛИКАЦИЈЕ У КРЕИРАЊУ МЕНИА

Свака апликација за паметне уређаје у ресторану, треба да има подршку за различите платформе Android, IOS, Windows, Linux,... ИТД.,,,

ПРИМЕРА РАДИ:

Апликација,
„Ваш паметни батлер“, је
(Your Smart Butler)
развијена у савременом
Свету!



Сл. Бр. Савремене модерне апликације које се користе у развијеним земљама као што је Холандија;

АПЛИКАЦИЈА ВАШ ПАМЕТНИ БАТЛЕР (Your Smart Butler)

Ова апликација омогућава гостима, да разгледају „МЕНИ“, и изврше поруџбину хране,



користећи свој смарт телефон преко QR(кју-ер) кода, и, (quick response code)

„Технологије шифара“.



ПОСТАВЉАЊЕ „QR“(кју-ер)КОДА НА СВАКИ СТО

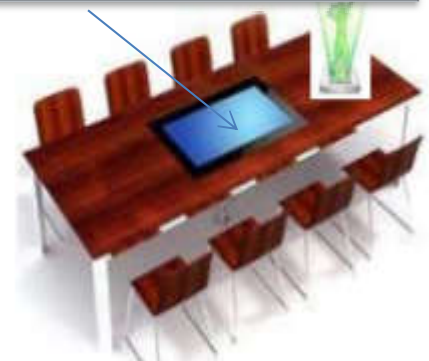
Са циљем да избегну коришћење
“Штампаних Мениа”

Ресторатери, постављају “QR”, (кју-ер) код, на сваки сто.

Учитавањем те шифре преко својих телефона гости добијају приступ „*МЕНИУ*“ и могу да наруче “*жељено јело*” преко ове апликације.



ПОСТАВЉАЊЕ „QR“(кју-ер)КОДА
НА СВАКИ СТО



Сл. бр. Практично и једноставно поручивање јела, и преко свог телефона уз помоћ “QR”, (кју-ер) кода;

ЕЛЕКТРОНСКА ПОРУЏБИНА МЕНИА

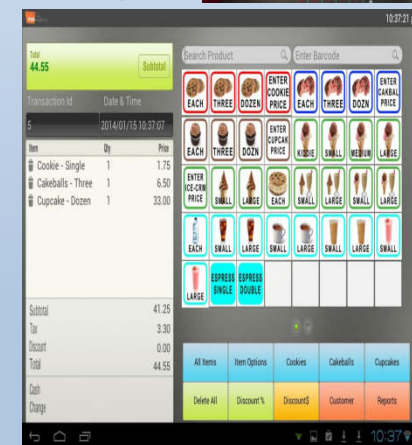
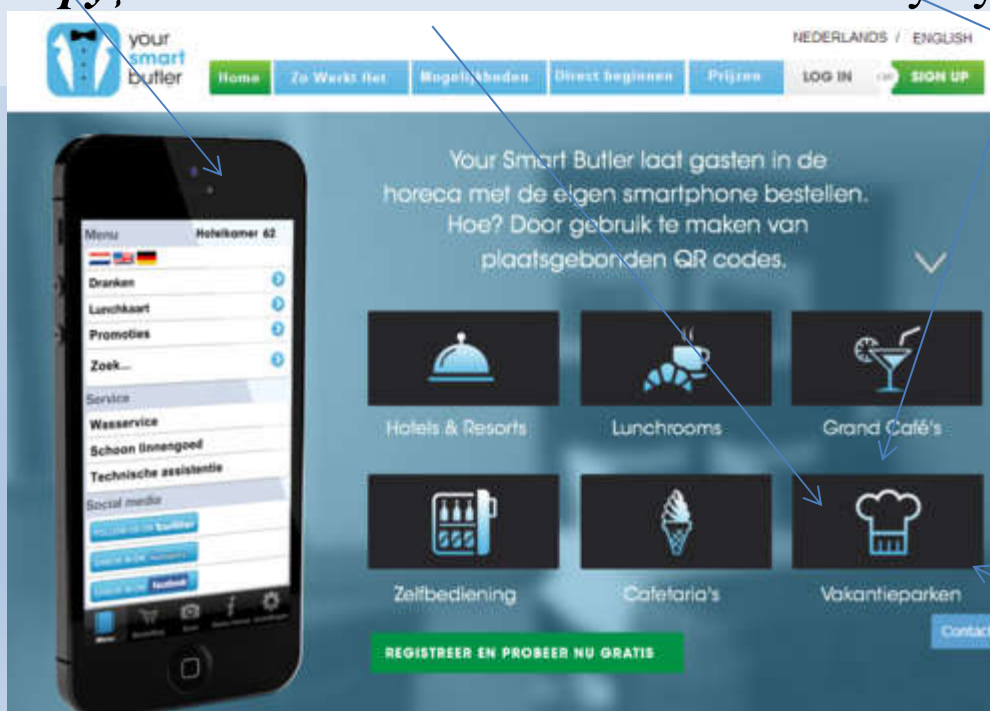
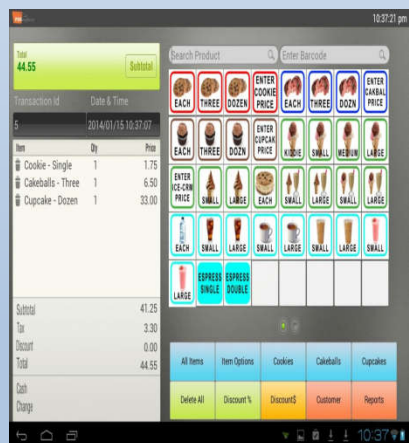
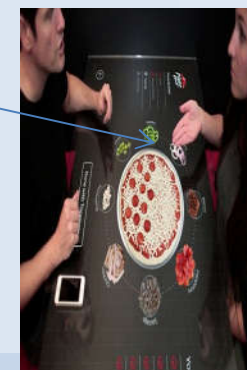
прво

1) Гост изабере свој “МЕНИ”, ПОТОМ,

2) Потврђује поруџбину.

3) Њихов избор Мениа, се, шаље у поменути POS систем, са бројем стола.

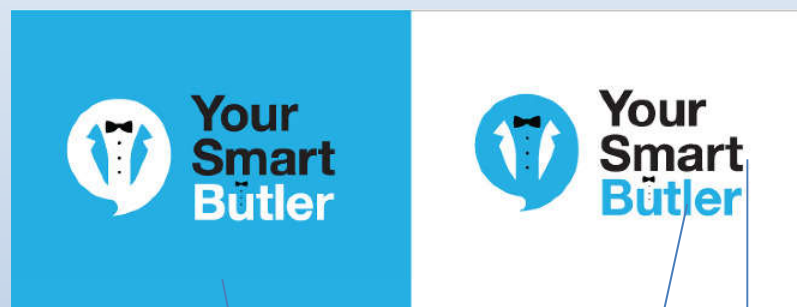
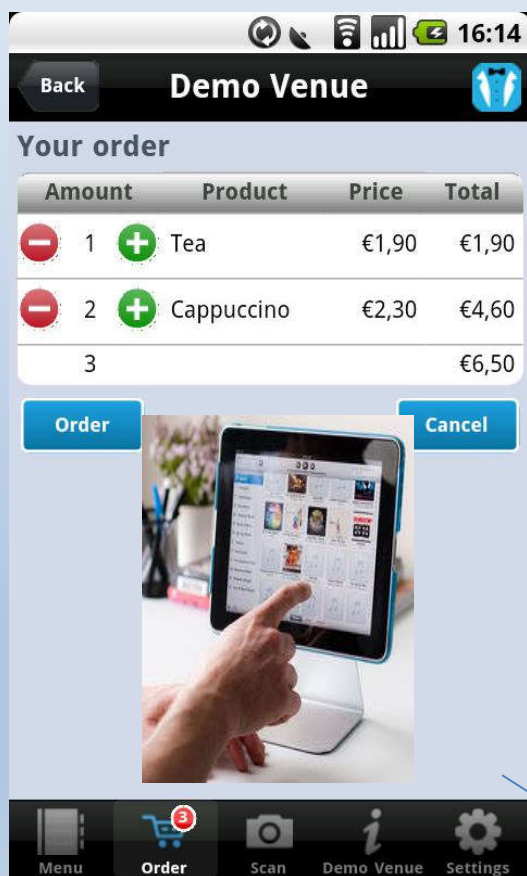
4) А, поруџбина се штампа на налог и шаље у кухињу.



Сл.Први корак, од избора мениа, па до слања поруџбине до места припреме у кухињу.

ЕЛЕКТРОНСКИ НАЧИН ПЛАЋАЊА РАЧУНА

ГОСТИ, МОГУ ДА ОБАВЕСТИ ОСОБЉЕ КАДА ЖЕЛЕ
ДА ПЛАТЕ РАЧУН, КАКО ЖЕЛЕ, ИТД,...



Апликација, паметни батлер није само везана
за:

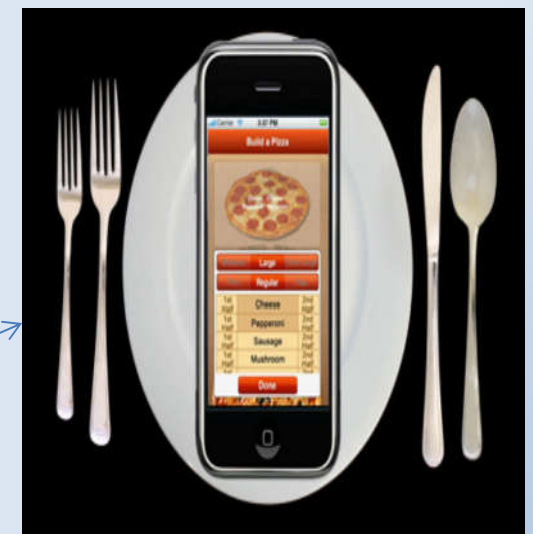
- 1) *Ресторане и Мение*,
већ се користи и за:
- 2) *Хотелске услуге*,
- 3) *За барове и*

4) *Разне врсте угоститељских и других
услуга, ...вешерај, итдддд, ...*



ИНТЕРАКТИВНЕ АПЛИКАЦИЈЕ ПЛАНЕРА МЕНИА

„DineBlast“ – ДајнБласт-, је апликација која такође омогућава, гостима „Интерактивни „МЕНИ“ ресторана, али ова апликација, није ограничена само на мобилне телефоне, већ,



Ову апликацију „DineBlast“, гости могу да користе и преко;

1. (Сопствених)-PDA-персонална дигитална асистент оловка,

2. Notebook-a-Лаптопа-ноутбук-рачунар,

ИЛИ

3. Таблет рачунара и других

4,5,6,...Електронских апликација!



УПОТРЕБА АПЛИКАЦИЈА КОД ПОРУЏБИНЕ МЕНИА

ПРИМЕРА РАДИ:

Коришћење „*DineBlast*“ (ДајнБласт), апликације је једноставно:

1. Скине се апликација са интернета;

2. Уђе се на иконицу, а, затим се отвара **“Интерактивни Мени”**, који омогућава увид у историју наручивања;

3. Преглед листе јела-Мениа;

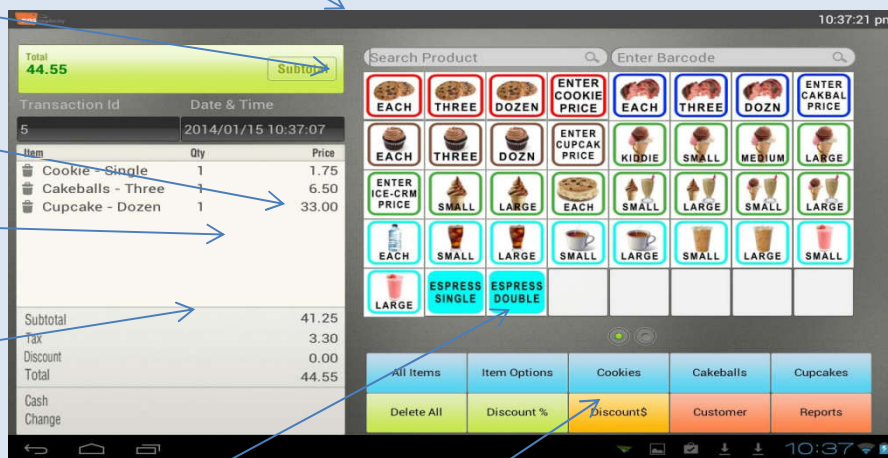
4. Преглед листе пића;

5. Препоруке Мениа у ресторану;

6. Препоруке гостију (најчешће преко друштвених мрежа),

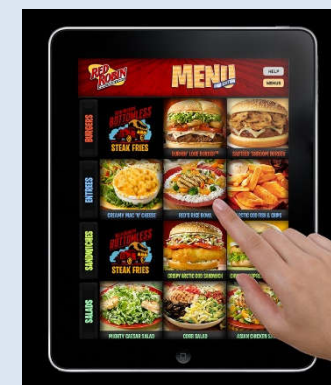
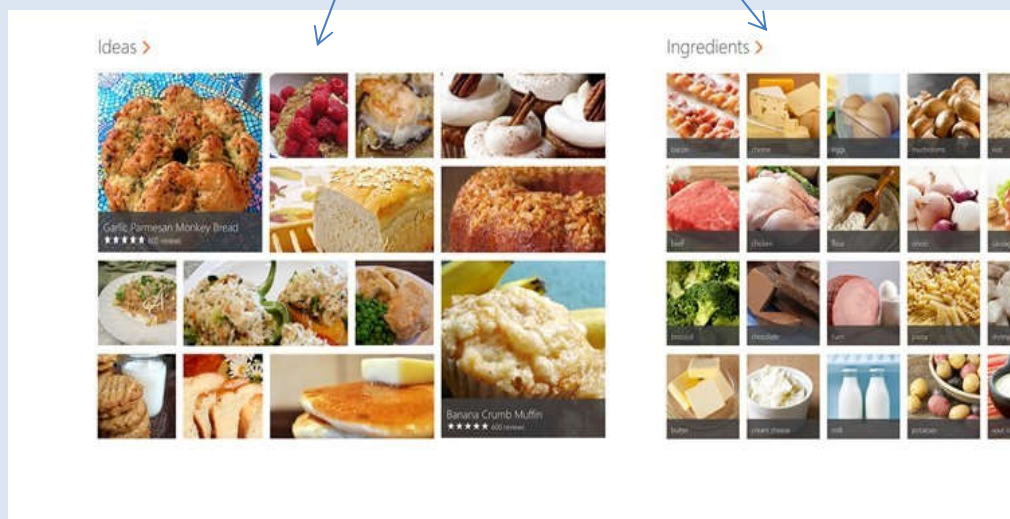
7. Додатне информације о разним јелима;

8. Сlike јела и наравно најважније-наручивање од стране гостију!



ПРИМЕНА ЕЛЕКТРОНСКИХ МЕНИЈ-ПРЕКО *DineBlast* (ДајнБласт) апликације

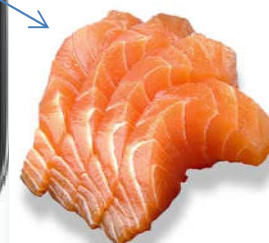
Компанија (Дајнбласт)-*DineBlast*, прво је почела да прави, **“Електронске Мение”**, а затим са развојем технологије, направила је (Дајнбласт)-*DineBlast* апликацију.



Битно је напоменути, да се **„Електронски Мени“**, на порталу (ДајнБласта)-*DineBlast* и апликације, интегрише и ажурира са интернет страницом ресторана и његовим компјутерским системом!

„DineBlast“ - (ДајнБласт) - ТЕХНОЛОГИЈА НА МОБИЛНОМ УРЕЂАЈУ

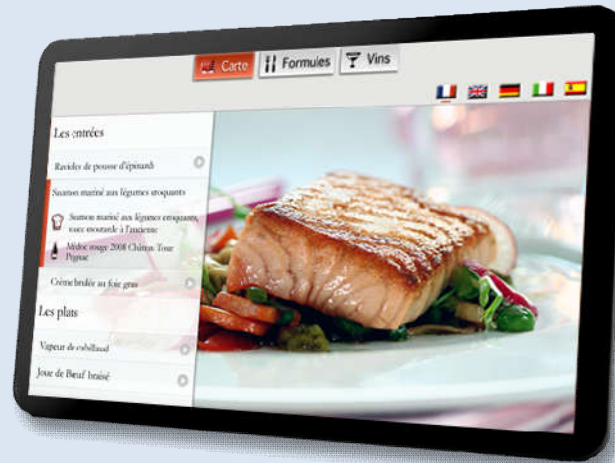
Пример: избор сушија по жељи,...



Сл.12. DineBlast технологија на мобилном уређају
Извор: <http://www.softtouchpos.com/pageDineBlastMobile.html>

ТАБЛЕТ РАЧУНАРИ У КРЕИРАЊУ МЕНИЈА

Нова револуција која је задесила ГАСТРОНОМИЈУ, је
„iPad-ај-пед-Ресторатерски Мени“.



Сл.ај-пед ресторански Мени;

Савремени уређаји
„Таблет рачунари“,

Високе технологије, који раде на додир,
омогућавају гостима у ресторану, да наруче храну са уређаја,
као и да претражују/истражују разрађен и узбудљив

“Дигитални Мени”

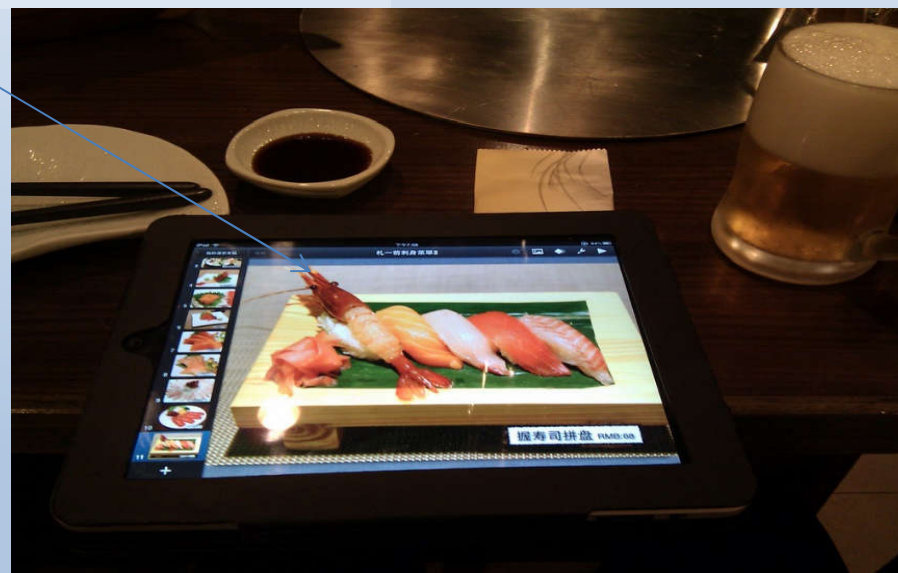
који се налази у понуди ресторана!



НАРУЧИВАЊЕ МЕНИЈА ПРЕКО „iPad-a“-aj-нед-а

Наручивање “Мениа” преко iPad-а је:

- 1) Модерно, —————>
- 2) Згодно, —————>
- 3) Савремено, —————>
- 4) Комуникативно, —————>
- 5) Импресивно и
- 6) Луксузно,...



Треба знати: → *С-обзиром да, велика већина ресторана, још, користи “Стандардне штампане Мение”!*

Али, овај начин модерне технологије привлачи знатижељу и пажњу!

ПРЕДНОСТИ ПРИМЕНЕ iPad-aj-ned РЕСТОРАНСКИХ МЕНИА Тј. ЈАКЕ СТРАНЕ

Преласком на
„iPad“aj-ned-Мение;

1) *Ресторан*, може вема често –тј. више пута дневно да мења своју понуду!

2) *Ресторан*, избегава веће годишње трошкове за штампање Мениа!

3) *Ресторан*, само од те уштеде може да изнајми или купи „iPad“-aj-ned или друге таблет рачунаре!

4) *Ресторан*, може да модернизује своје пословање, и тиме,

5) *Ресторан* може, да увећа своје приходе!!! **Што је, најважније!!!**



НАРУЧИВАЊЕ МЕНИА ПРЕКО ЕЛЕКТРОНСКИХ УРЕЂАЈА



Са гледишта конзумента, веома је интересантно и узбудљиво наручивати “МЕНИ” преко електронских уређаја.



Упутство примера ради:

1. *Када гост*, дође у ресторан,
2. *Добије* уређај високе технологије,
3. *Преко којег* има комплетан увид у понуду “МЕНИА”
4. *Са свим* описима јела,
5. *Са сликама* и важним информацијама,
6. *Са високом* резолуцијом,
СВЕ ТО:
Доприноси бољем и лепшем доживљају!
Наравно:
УВЕЋАВА СЕ ПРИХОД !!!

ПОЗИТИВНЕ СТРАНЕ ПРЕЛАЗАК НА „iPad“ај-нед-мени“



Гости, могу преко друштвених мрежа, да оцеене “Мени-тј-Јела, као и услугу, и тако оставе **„препоруку“** за ресторан!



Према информацијама, са интернет презентације:
Ресторани, који су прешли на ову технологију,
пријавили су повећање промета у распону од:
10 до 20%, у првих 90 дана!

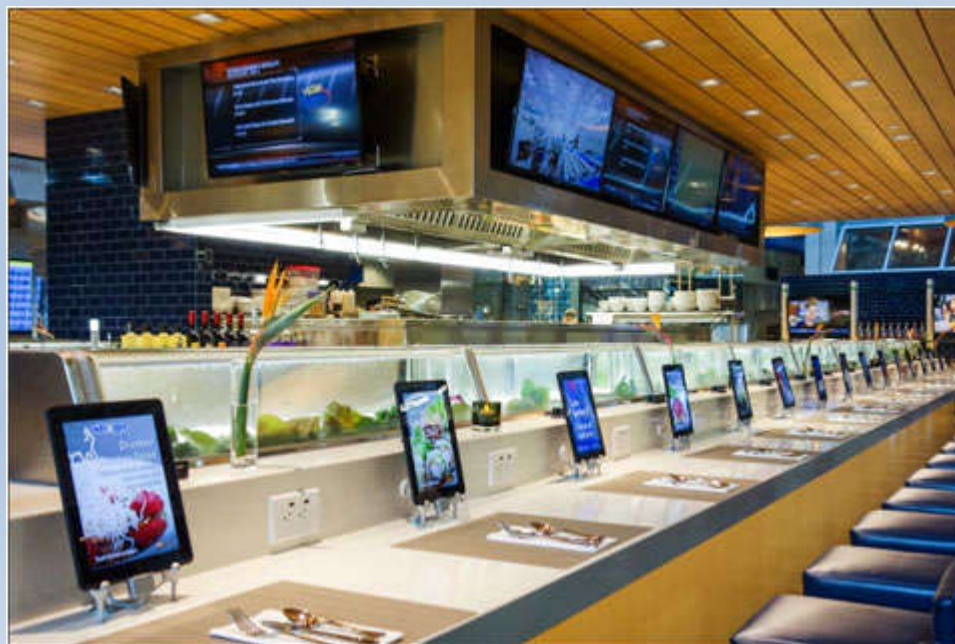


ПРИСТУПАЧНОСТ ЕЛЕКТРОНСКИХ УРЕЂАЈА У РЕСТОРАНУ-СА ФИНАНСИЈСКОГ ГЛЕДИШТА:

Ако узмемо, у обзир да: Примера ради:
20 андроид таблет Мениа кошта отприлике 1000\$,
или 50\$ по комаду,
а 20 (ај-пад) iPad Мениа 6000\$, или 300\$ по комаду;

Констатација:

тј.веома је **повољније**, ако, се
приход може увећати за 10 %, до 20 %!!!



ПИТАЊЕ

ШТА ОДБРАТИ - ШТАМПАНИ ИЛИ ЕЛЕКТРОНСКИ МЕНИ ?



Годишње, стандардни „Штампани Мении“,
Могу коштати, ресторан и више од 1000\$,
А, имају јако мањи ефекат!

Пар слика и пар описа јела поред саме листе,
или, да одаберу?



„ЕЛЕКТРОНСКИ МЕНИ“?

Android и iPad ај-пед-Мении имају
веће трошкове,

али,

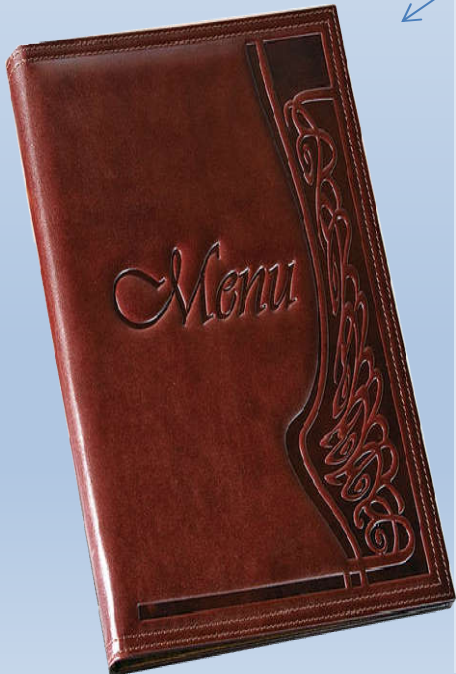
1. Изузетно, доприносе узбуђењу гостију!

2. Доживљај гостију!

3. Презентацију објекта! и,

4. Већој продаји “МЕНИА”, а то значи, и

Увећан приход!!!



Постоји више примера из праксе



ПРИМЕР:

Оснивач, Рајат Сури, студент престижног-МИТ-а (ем-ај-ми)
Института(ајми),

(Massachusetts Institute of Technology),

добрио је идеју,

тако што је отишао на вечеру са пријатељима и

имали су проблем: да поделе рачун?



ИДЕЈЕ О УВОЂЕЊУ НОВЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ НА МЕНИУ

РАЈТ СУРИ, и ЊЕГОВИ ПРИЈАТЕЉИ
НАПРАВИЛИ СУ ТАБЛЕТ РАЧУНАР,
ПОСЕБНО ОСМИШЉЕН ЗА РЕСТОРАНЕ ПОД НАЗИВОМ
„*PRESTO*“, КОЈИ СУ ИЗУЗЕТНО ПОГОДНИ ЗБОГ СВОЈИХ
МОДИФИКАЦИЈА- И “*РЕНТИРАЛИ СУ СОФТВЕР*”!



Довољно је било, поставити, само један таблет рачунар по столу и то је био први корак увођења нове технологије у ресторатерству.

И ПУНО СЕ ОБОГАТИО !!!

ЕФИКАСНОС УПОТРЕБЕ ТАБЛЕТ РАЧУНАРА У РЕСТОРАНИМА

Власници ресторана који су прешли на овај систем „*Presto*“ истичу своја запажања:

- 1. Обрт столова се повећао!*
- 2. Односно, потребно време, за оброк је смањено!*
- 3. Док је доживљај побољшан!*
- 4. Као и да је просечна продаја скочила за 10%.*



ЕФИКАСНОСТ УПОТРЕБЕ ТАБЛЕТ РАЧУНАРА ЗА НАПЛАТУ



- 1. Уређај у себи има уграђен систем за наплату!*
- 2. Тако, да гости када заврше са оброком, могу, једноставно да провуку картицу (без келнера)!*
- 3. А рачун, добију, достављен на своју електронску пошту!*



Остале могућности таблет рачунара:



- 1. Могуће је раздвојити* рачун стола, *или,*
- 2. Поделити* рачун између више људи који су наручивали веома разноврсно!
- 3. Гости, док чекају,* наручену храну, могу да играју разне игрице или да разгледају детаљније понуду ресторана!



СЛАБЕ И ЈАКЕ СТРАНЕ - *SWOT ANALIZA* УПОТРЕБЕ ТАБЛЕТ РАЧУНАРА У РЕСТОРАНИМА

1) НЕЗАДОВОЉСТВО

Иако, одређени гости, могу бити, одушевљени иновацијом,
али, већина омладине, има своје интернет уређаје,
који имају све њихове шифре, (разне *преференције, историју*),... *итд.*

АЛИ, ЖЕЛЕ ДА КОРИСТЕ САМО СВОЈЕ УРЕЂАЈЕ!



ЗАШТО?

МЛАДИ,

„Високе Технологије“,
неће да буду ухваћени,

како користе

McDonald's –ов

незгодан бели

„iPad“ај-пед,

који је зашрафљен за сто!



СЛАБЕ И ЈАКЕ СТРАНЕ УВОЂЕЊА *iPaid-a-aj-неда*

McDonald's, је и спровео, експериментално тестирање у Европским ресторанима, да би открили које *су јаке а које слабе* стране увођења *iPad-a, aj-нед-* за столове и који имају исте интерактивне могућности!

Уочене су одређене слабе стране, које се тичу примене *aj-недова*, у њиховом ланцу.



Има и оних корисника,
високе технологије,
који неће,
да буду ухваћени како користе
iPad-a, aj-нед- за сто,
из личних разлога!



2) ЗАКРЧЕНИ СТОЛОВИ

*А) Ако гости могу да седе у ресторану и играју игре на **facebook-у**, са својим пријатељима,*

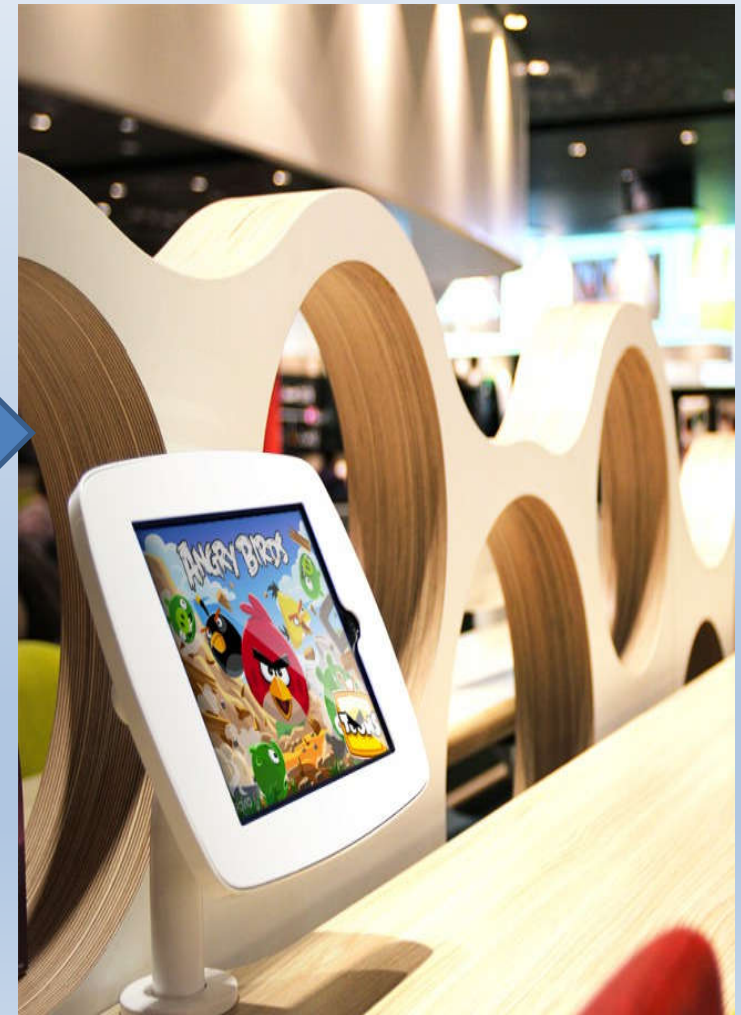
***Вероватно**, ће један сегмент гостију то и радити.*



Б) То није добро,

*поготово ако узмемо у обзир, да је пословна филозофија ланца **McDonald's** ресторана, **брза услуга** и **брз обрт столова**, како би могли да задовоље велике масе потрошача њихове,*

“брзе хране”!



3) ТРОШКОВИ - НЕЗАДОВОЉСТВО ВЛАСНИКА ФРАШИЗЕ

А) Сваки пут када питате власнике франшизе да издвоје **додатна средства** за нешто ново,
УВЕК ЋЕ БИТИ
ОДРЕЂЕНА ДОЗА ОТПОРА?!!!



Б) Ако сваки сто треба да, добије *iPad*, то захтева **значајна средства!**

Пажња:

Б) А, ако само неки столови добију *iPad*, *постоји опасност* од плача и хистерије мале деце, ако нису за столом који има тако нешто!



4) КРИМИНАЛ



А) Велики број ресторана из ланца “McDonald’s Ресторана”, налази се у деловима градова где је криминал у значајној мери заступљен!

Б) Тако да би, увођење ових уређаја у другим ресторанима, по „некима било“, исто као и неонски знак

„дођите да их покрадете“!!!

В) Иако су причвршћени за столове, лоповима сигурно неће требати пуно времена да их олабаве и украду!

ШТА ТО ЗНАЧИ У САВРЕМЕНОМ СВЕТУ? УВОЂЕЊЕ *iPad*-а ај-неда

1) *Не значи, да* их неки већи ресторани неће увести,
Типа велике јединице у забавним парковима!

2) *iPad уређаје треба прилагодити искључиво за потребе наручивања Мениа!*

3) *Такође, ако* сте понели свој:

а) *Смарт телефон,*

б) *Таблет рачунар,*

в) *iPad, или,*

г) *Други „паметни“ преносиви уређај,*

са приступом интернету, требало би, да, имате приступ, електронском Мениу, путем одговоарајуће апликације!



ИНТЕРАКТИВНИ „МЕНИ“ СТОЛОВИ

*ГЛАВО ПИТАЊЕ, КОЈЕ РЕСТОРАТЕРИ ИМАЈУ,
КАДА ОДЛУЧЕ,
ДА УВЕДУ ИНТЕРАКТИВНЕ СТОЛОВЕ ЈЕ:
ДА ЛИ, МОГУ, ДА КОРИСТИМ, БИЛО КОЈИ ИНТЕР-АКТИВНИ СТО
У МОМ РЕСТОРАНУ?*

НЕ!

АЛИ ЗАШТО? ВИДЕЋЕМО НА СЛЕДЕЋОЈ СТРАНИ 




ПИТАЊЕ:

**Да ли су интерактивни столови
примењиви за све ресторане?**

**Чак, ни приближно,
просечан број,
интер-активних столова,
није применљив за
ресторане,
а тај одговор има везе са
самом технологијом истих!**



- 1) *Интерактивни столови*, за ресторане треба да подржавају најмање 32 истовремена додира (multitouch);
- 2) *Због чињенице* да обично за столом *седи четворо људи*;
- 3) *А, свако* од њих има *десет прстију* = 40 прстију
- 4) **НОВЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ НА СЛЕДЕЋЕМ СЛАЈДУ** 

ПРОЈЕКТОВАЊЕ НОВИХ ТЕХНОЛОГИЈА:

1) IR оквир, *Capacitive Multitouch*
(користи се за таблет, телефоне и друге)



2) Технологија оптичког пројектовања;
(*Optical Projection Tehnology*)

3) Специјална фолија (*Multitouch foil*).



На следећем
Слајду је нови
Интерактивни
Сто са новом
Технологијом;



Прилагођавање нових технологија за интерактивне столове

После анализирања, свих поменутих технологија, компанија „*Interactive restaurant technology*“, развила је, нову технологију за интерактивне столове,

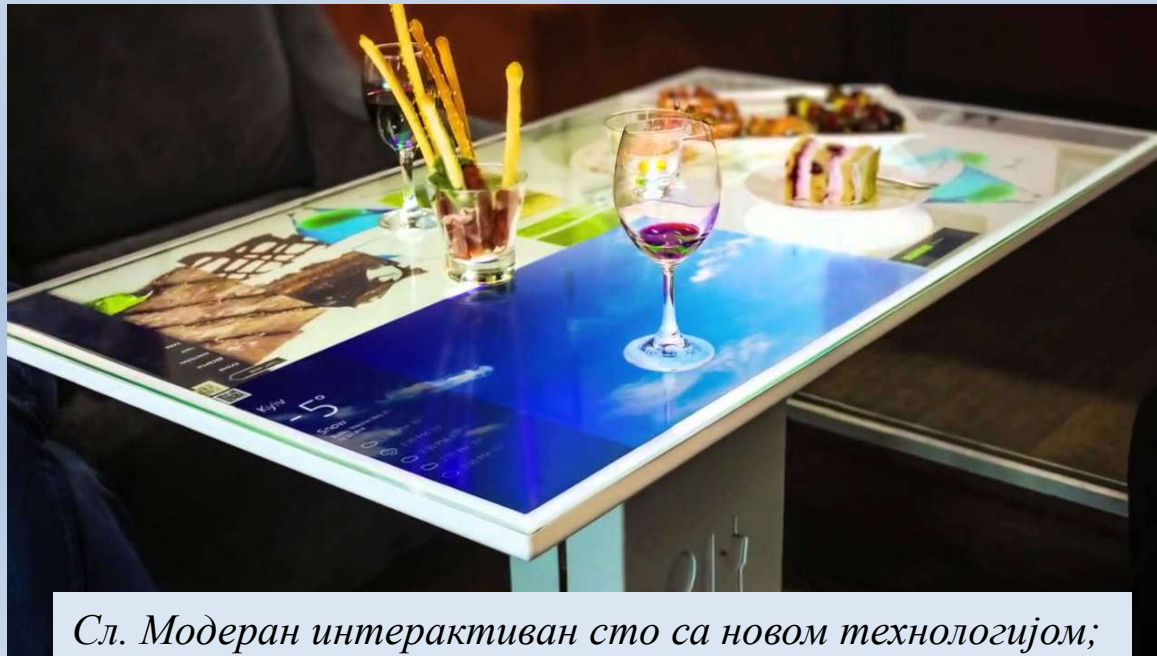
који се *састоје од*;

1) Равних и специјалних површина од специјалног материјала!

2) Направљених од специјалног-термо-отпорног стакла!

3) Са високом резолуцијом уз додатну заштиту од:

а) Оштећења, б) Лома, в) Просутих течности и хране и другог,...!



Сл. Модеран интерактиван сто са новом технологијом;

Интерактивни сто са НОВОМ ТЕХНОЛОГИЈОМ



1) *Слика* се приказује директно испод заштитног стакла, зато је интерактивна површина, као и оштрина слике и квалитет слике без премца!

2) *Ова технологија* подржава неограничен број додира, наставиће да ради и у случају да сваки посетилац у околини притисне интерактивну површину!



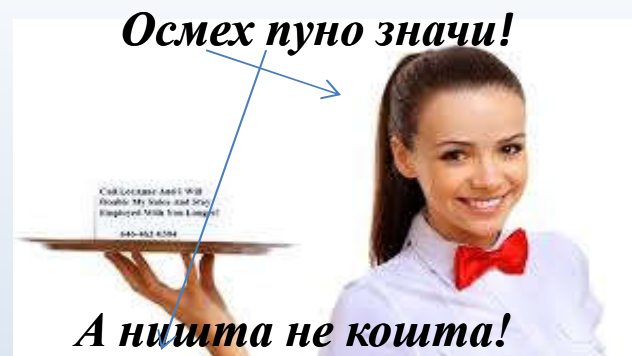
Интерактивни сто на даљину

- 1) *Додатно је*, имплементирана подршка гестова!
- 2) *Што значи* да сваки корисник може да врши интеракцију са столом на раздаљини од 8 cm, без икаквог физичког контакта, односно, додира!



Сл.Интерактивни сто са најсавременијом технологијом;

Интерактивни сто уместо нервозног конобара!!!



- 1) *Ситуације*, у којима се догоди „грешка“ приликом пријема поруџбине,
- 2) *Непријатности*, због нељубазног или нерасположеног конобара,

ЧЕСТО СЕ ДЕШАВАЈУ !!!

*Незадовољан гост,
одлази у други ресторан!*

Уколико се ресторан определи,

Нервозан келнер!

За примену интерактивних столова!



МОГУЋНОСТ ПРАЋЕЊА ТТ/ПРИПРЕМЕ ЈЕЛА ПРЕКО ИНТЕРАКТИВНОГ СТОЛА

**Ова модерна мулти-медијална решења
омогућавају да гости пажљиво изаберу јело које желе:**

- 1) Да прочитају** неопходне информације о “МЕНИУ”- Јелу!
 - 2) Да, изаберу** и наруче “МЕНИ”-Јело!
 - 3) Да се поруџбина** одмах достави кухињи!
 - 4) Омогућава да се** промени изглед површине стола!
 - 5) Гости гледају снимке,** или укључе директан пренос тт/припреме јела које су наручили.
- ✓ **Задовољаан гост увек се враћа!!!**



Сл. Гости преко интерактивног прате тт/припрему јела у кухињи;

Интерактивни столови као посредник у ресторану:

1) *Корисник*, у овим ресторанима може сам да се услужи, тј.

може сам да изабере и поручи, “Мени” по жељи!

2) *То, скраћује време*, које је потребно да се „Мени“
тт/обради.

3) *Поред тога, интер-активни* столови делују као
посредник између госта и особља у ресторану и кухињи!



Сл.Интерактивни сто у модерном ресторану;

Пример: Интератвног стола у Лондону



Сл. Интерактивни сто у ресторану у Лондону-Inamo Saint Jame

Главни пословни концепт овог ресторана је иновација и стил!
То је иновативан, ресторан оријенталне кухиње са бифе столом,
који обједињује, интерактивно наручивање са
високим стандардима за храну.

На следећем слајду следи:



Интерактивни сто има вишенаменску функцију



Уникатна одлика овог ресторана је: да се **“МЕНИ”** пројектује са плафона на површину стола!



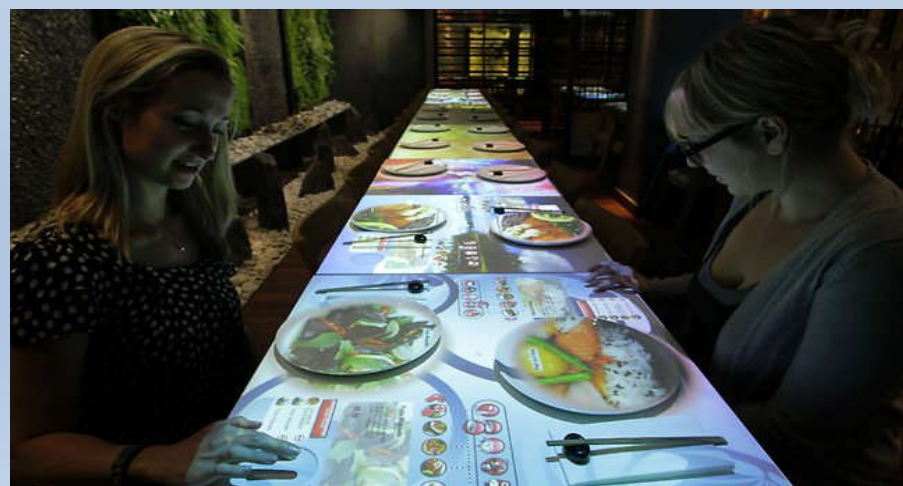
А, то омогућава гостима:

- 1) *Да промене* амбијент свог стола!
- 2) *Да наруче* храну-Мени и пиће!
- 3) *Да играју* игрице, док чекају храну!
- 4) *Да поруче* такси,...ИТД,...ИТД, ИТД,...

ИНТЕР-АКТИВНИ СТОЛОВИ СУ ЧУДО!!!

КОЈЕ СУ ЈОШ ПРЕДНОСТИ ИНТЕР-АКТИВНИХ СТОЛОВА:

- 1) *Поред наручивања хране*, гости могу да изаберу између палете виртуелних столњака и салвета које желе, да су им на столу!
- 2) *Гости*, могу да гледају процес припремања свог јела у реалном времену (пренос) са свим параметрима!
- 3) *Кад гост седне*, појави се индивидуалан шаблон за сваки сто и округла бела тачка за тањир и прибор!
- 4) *Поред ХиПа-Хране и пића*, гости могу да искористе понуду из велике палете практичних услуга,...итд



Сл. Права атракција и уживање;

ПИТАЊА И ЗАДАЦИ ЗА СТУДЕНТЕ 8. ПРЕДАВАЊЕ

- 1) **Да би омогућили** електронско пословање у савременом ресторану, шта мора бити инсталирано?(4)
- 2) **После инсталације** електронског менија и увођења POS-система која технолошка решења власници могу да изаберу?(5)
- 3) **Шта омогућава Ваш** паметни батлер (Your Smart Butler)?(7)
- 4) **Која су то 4 корака** за госта-корисника, од електронске поруџбине Мениа до изабраног Мениа?(9)
- 5) **Како се користи** „DineBlast“-ДајнБласт-апликација?(12)
- 6) **Које су то позитивне** стране преласка на *iPad* Мени?(19)
- 7) **Шта одабрати:** штампани или електронски Мени и зашто?(21)
- 8) **Које су то слабе** и јаке стране употребе таблет рачунара у ресторанима?(27)

9)Шта значи термин „Закрчени столови“?(29)

10)Појам „Интерактивни Мени-столови“?(33)

12)Шта госту омогућавају „Интерактивни столови“?(41)



Сл. Деца са родитељима на ручку за интерактивним столом.

ХВАЛА НА ПАЖЊИ

