

MenuMap

Меню, яке вже знає смак відвідувача

Що таке MenuMap

MenuMap - це персональний помічник для вибору страв у ресторанах.

Відвідувач відкриває ресторан у MenuMap або сканує QR, вказує свої смаки, алергени та продукти, яких уникає, - і бачить не довге меню, а страви, які найбільше підходять саме йому.

MenuMap відповідає на два прості питання:

- **Куди піти?**
- **Що там замовити?**

Для відвідувача це швидший і впевненіший вибір.

Для ресторану - вищий шанс, що кожен відвідувач знайде в меню «свою» страву, замовить її та повернеться знову.

Яку проблему ми вирішуємо

Більшість цифрових меню просто показують список. Відвідувач бачить десятки позицій і все одно має сам зрозуміти:

- що йому сподобається;
- де можуть бути алергени чи продукти, які йому не підходять;
- які страви відповідають його настрою;
- що саме варто замовити в цьому ресторані.

У результаті сильні страви губляться в меню, а рішення відвідувача залишається випадковим: за фото, назвою, ціною або порадою офіціанта.

MenuMap змінює цей сценарій:

Меню перестає бути пасивним списком і стає персональною рекомендацією.

Простий приклад. Відвідувачка з алергією на горіхи відкриває меню з 80 позицій. Замість того щоб розпитувати офіціанта про кожну страву або обирати «безпечний» салат, у MenuMap вона одразу бачить страви без горіхів, відсортовані під її смаки. Вибір займає хвилину, а не десять - і це вибір на користь страви, яку вона справді хоче, а не найпростішої.

Як це працює для відвідувача

1. Відвідувач відкриває MenuMap або сканує QR у ресторані.
2. Вказує, що любить, чого не їсть і які інгредієнти йому не підходять.
3. Відкриває меню ресторану.
4. Бачить страви, відсортовані під свій смак.
5. Оцінює страви, і рекомендації з часом стають точнішими.

Відвідувач не шукає навімання. Він одразу бачить, з чого почати вибір.

Чому це важливо саме зараз

Ринок змінився: боротьба йде не за трафік, а за кожен окремий візит.

- У першому півріччі 2025 року відвідуваність закладів у більшості міст України знизилася на 7–16%; виручка зросла лише на 5% - і виключно за рахунок цін (Poster, вибірка 8 800 закладів).
- У 2024 році 47% рестораторів зафіксували зниження рентабельності, а 21% не отримали прибутку.
- У 2025 році закрилося понад 10,6 тис. закладів, половина з них проіснувала менше ніж півтора року (Опендатабот).

Висновок простий: **кожен відвідувач, який уже прийшов, коштує дорожче, ніж будь-коли.**

Дозволити, щоб він розгубився в меню, замовив «навімання» і не повернувся, - розкіш, якої ринок більше не пробачає.

Водночас відвідувачі звикли, що цифрові продукти підлаштовуються під них - музика, фільми, товари, стрічки. Сервіси на кшталт Expienza та ChoiceQR вже привчили ринок до електронного меню - але саме меню залишається однаковим для всіх. Час зробити наступний крок: меню має не просто відкриватися на телефоні, а допомагати вибирати. Саме цю роль бере на себе MenuMap.

Що отримує ресторан

Головне: підключення не вимагає жодних змін у роботі закладу. Не потрібно інтегрувати нову систему, змінювати POS, переробляти меню чи навчати персонал. MenuMap працює як додатковий шар рекомендацій поверх наявного меню і не замінює QR-меню, сайт, доставку чи систему обліку.

Сьогодні це три конкретні речі:

1. **Видимість сильних страв.** Позиції, які найкраще відповідають смакам відвідувача, більше не губляться на п'ятій сторінці меню.
2. **Впевненіший вибір відвідувача.** Людина з алергією чи харчовими обмеженнями обирає без страху і без десяти питань до офіціанта.
3. **Агрегована аналітика інтересу.** Які страви переглядають, зберігають і оцінюють - без жодних персональних даних.

З часом - аналітика меню між локаціями, виявлення недооцінених позицій, тестування нових страв через рекомендації та персоналізоване просування без втрати довіри відвідувача.

MENU MAP

А що з конкуренцією? Рекомендації будуються на вподобаннях конкретного відвідувача - тож до вашого закладу приходить релевантна аудиторія, якій ваша кухня справді підходить. Такий відвідувач з більшою ймовірністю залишиться задоволеним і повернеться. Ви не отримуєте випадковий трафік - ви отримуєте людей, які шукали саме таке меню, як у вас.

Це не ще один каталог. Це спосіб зробити меню активним інструментом продажу.

Принцип довіри - і чому він вигідний ресторану

MenuMap працює зі смаками, алергенами й харчовими обмеженнями, тому довіра є критичною. Ми не продаємо ресторанам персональні профілі відвідувачів - заклад отримує тільки узагальнену аналітику.

Це не обмеження, а двигун вашої видимості: відвідувач, який довіряє рекомендаціям, користується ними частіше - і більше людей бачать ваші страви.

Що далі

Заповніть форму - і отримайте безкоштовний тестовий доступ до аналітичної панелі MenuMap.

Нічого інтегрувати не потрібно. Меню залишається як є. Ви побачите, як воно виглядає очима відвідувачів - і які страви заслуговують на більше уваги.

Коротко

MenuMap - це не просто ще одне цифрове меню.

Відвідувач швидше знаходить те, що йому підходить.

Ресторан краще показує свої сильні страви.

Меню стає не списком позицій, а джерелом даних, рекомендацій і попиту.

MenuMap - це меню, яке вже знає смак відвідувача.

Джерела: дослідження Poster «Підсумки 2024» (7 000+ закладів) та «Перше півріччя 2025» (8 800 закладів); Опендатабот на основі Єдиного державного реєстру, 2025.