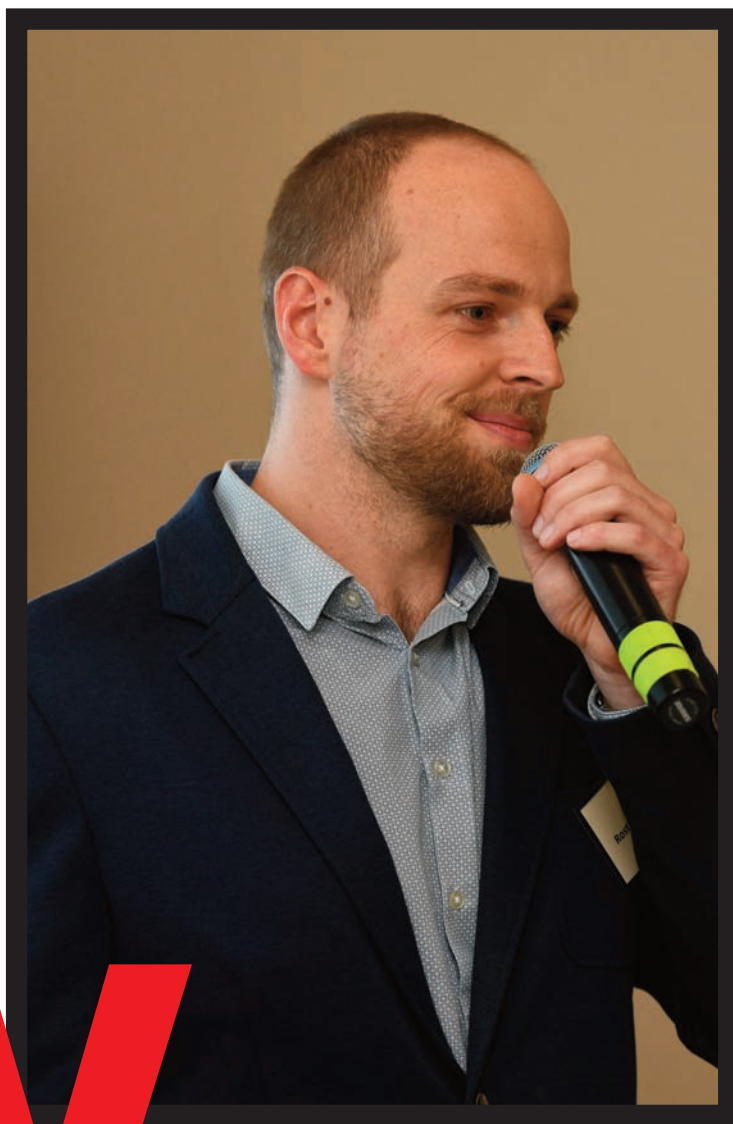




ROK DIGITÁLNÍHO PODNIKÁNÍ 2019

Eva Svobodová, členka představenstva a generální ředitelka Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR), na úvod představila projekt asociace Rok digitálního podnikání 2019, který zdarma pomáhá jednoduchou a srozumitelnou formou na praktických příkladech českým menším firmám a podnikatelům s digitálními inovacemi.



V rámci tohoto projektu pořádá zdarma AMSP ČR řadu vzdělávacích aktivit a právní poradenství a představuje zajímavé technologie pro malé a střední firmy. Eva Svobodová upozornila rovněž na projekt MOJE RESTAURACE a vyzvala posluchače k aktivní účasti. Pak už předala slovo svým kolegům a zároveň partnerům projektu.

Seznam naplno

První vystoupil **Rostislav Sedláček, senior konzultant Firmy.cz**, a představil službu Seznam naplno. Tato služba vám pomůže nejen přivést zákazníky do vašeho podniku,

ale zároveň si je i udržet. „Kdybych měl v kapse poslední dolar, utratil bych ho za reklamu,“ prohlásil kdysi Henry Ford. V duchu tohoto výroku doporučuje Rostislav Sedláček alespoň část investic využít efektivně právě do reklamy na internetu. „Pokud máte aktuální profil s maximálně vyplněným popisem, akční nabídky, galerii fotografií a recenze od spokojených hostů, přidáme vašemu profilu nové funkcionality a zviditelníme jej na nejnavštěvovanějších stránkách českého internetu. Vaše restaurace nebo hotel budou vidět na Firmy.cz, hlavní stránce Seznam.cz, ve vyhledávání a rovněž na Mapy.cz, což je pro restaurace

a ubytovací zařízení velmi přínosné. Díky nim máte výraznější profil a oslovíte ty uživatele, kteří hledají nabídky na mapách.“ Rostislav Sedláček kromě jiného uvedl, že v současné době testují rezervační systém. „Pokud by tedy náš klient využíval všechny čtyři služby Seznamu naplno, uživatel by si v budoucnosti mohl na Mapy.cz přímo zarezervovat stůl v jeho restauraci či pokoj v hotelu.“

Aplikace Eat and Go

Dalším přednášejícím byl **BD director Richard Walitza ze společnosti Mastercard** a účastníkům digitálního work-



systému a hledáme, jakým způsobem oslovovat jeho stávající či potenciální zákazníky.“

Zdravé finance – efektivně řízený podnik

Jako poslední v této části digitálního workshopu vystoupil **Jan Figlovský, manažer segmentu pro podnikové klienty ČSOB**. Svou přednášku nezaměřil na produkty poskytované ČSOB, ale připravil si inspirativní ukázkou, jak může vypadat digitalizace propojení segmentu horeca a bankovníctví. Podle jeho slov jsou totiž „zdravé finance odrazem efektivně řízené a prosperující firmy“.

Své vystoupení doprovodil i krátkými filmovými ukázkami. Například hned v úvodu jsme zhlédli video, jak si před padesáti lety představovali inovace v oboru gastronomie v roce 2000. Uvedl i příklad z praxe, který ukázal, že někdy se stačí pouze zamyslet a není třeba sofistikovaných technologií. „Jeden americký řetězec přijímal rezervace po telefonu. Na konci telefonátu vždy zazněla tato věta: ‚Pokud nebudete moct přijít, dejte nám prosím vědět.‘ Jenže neobsazenost podniku byla 17 %. V okamžiku, kdy tuto větu změnili na otázku ‚A když nebudete moci přijít, dáte nám vědět?‘, se jim neobsazenost snížila na 4 %. Ne vždy tedy pomůže skvělá technologie, někdy stačí změnit pouhou jednu větu,“ doplnil Jan Figlovský. V závěru všechny přítomné ujistil, že ČSOB je dlouholetým partnerem segmentu horeca a že pozorně sledují trendy v této oblasti.

Jana Nekolová

CO OD NÁS CHTĚJÍ NAŠI KLIENTI?

- Odvod hotovosti přímo v provozovně
- Hustější síť vkladových bankomatů
- Akceptaci platebních karet
- Firemní výdaje mít pod kontrolou
- Platební kartu s logem firmy
- Věrnostní programy
- Založení podnikatelského účtu na dálku
- Žádost o vyřízení úvěru bez návštěvy pobočky

Jan Figlovský, ČSOB

shopu představil například peněženku pro digitální platby Mastercard či další produkty společnosti Mastercard, které jsou určeny speciálně pro oblast gastronomie.

Podrobně například vysvětlil, jak funguje aplikace Eat and Go App, kterou momentálně společnost připravuje pro několik restaurací v Praze, Bratislavě a Vídni. „Zákazník si v aplikaci Eat and Go vybere restauraci, podle menu zadá objednávku, určí, zda bude konzumovat v restauraci nebo si jídlo vezme s sebou, poté si nastaví čas, kdy se do restaurace může dostavit, popřípadě přidá spropitné, a zaplatí. Vy jako restauratéri uvidíte příchozí objednávku, poté, co proběhne platba, vše zkontrolujete, pokud je objednávka v pořádku, oznámíte zákazníkovi, za jak dlouho jste schopni jídlo připravit, a odešlete zákazníkovi objednávací kód. Tomu pak už jen zbývá si pro svou objednávku dojít.“ Svou přednášku uzavřel Richard Walitza slovy: „Snažíme se přizpůsobit obchodníkovi, jeho aplikaci i platebnímu

inzerce



Rok digitálního podnikání

2019



Hlavní projekt Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR (AMSP ČR) pro rok 2019.

Cílem projektu je podpořit malé a střední podniky a živnostníky srozumitelnou, jednoduchou a praktickou formou v orientaci při zavádění nových technologií založených na PODNIKÁNÍ 4.0

Buďte u toho s námi www.rokdigitalnihopodnikani.cz

Kontaktní informace:

Ing. Ivana Domaníková

Projektová manažerka

AMSP ČR

domanikova@amsp.cz

FB: Rok digitálního podnikání 2019



JEDNODUŠE / SROZUMITELNĚ / PRAKTICKY



ŠKODA Financial Services
Úvěr. Leasing. Pojištění. Mobilita.