

Меню-бординг – один из сегментов Digital Signage.

21 ноября 2025 г. · 7 мин. чтения

Dzmirty Hinko

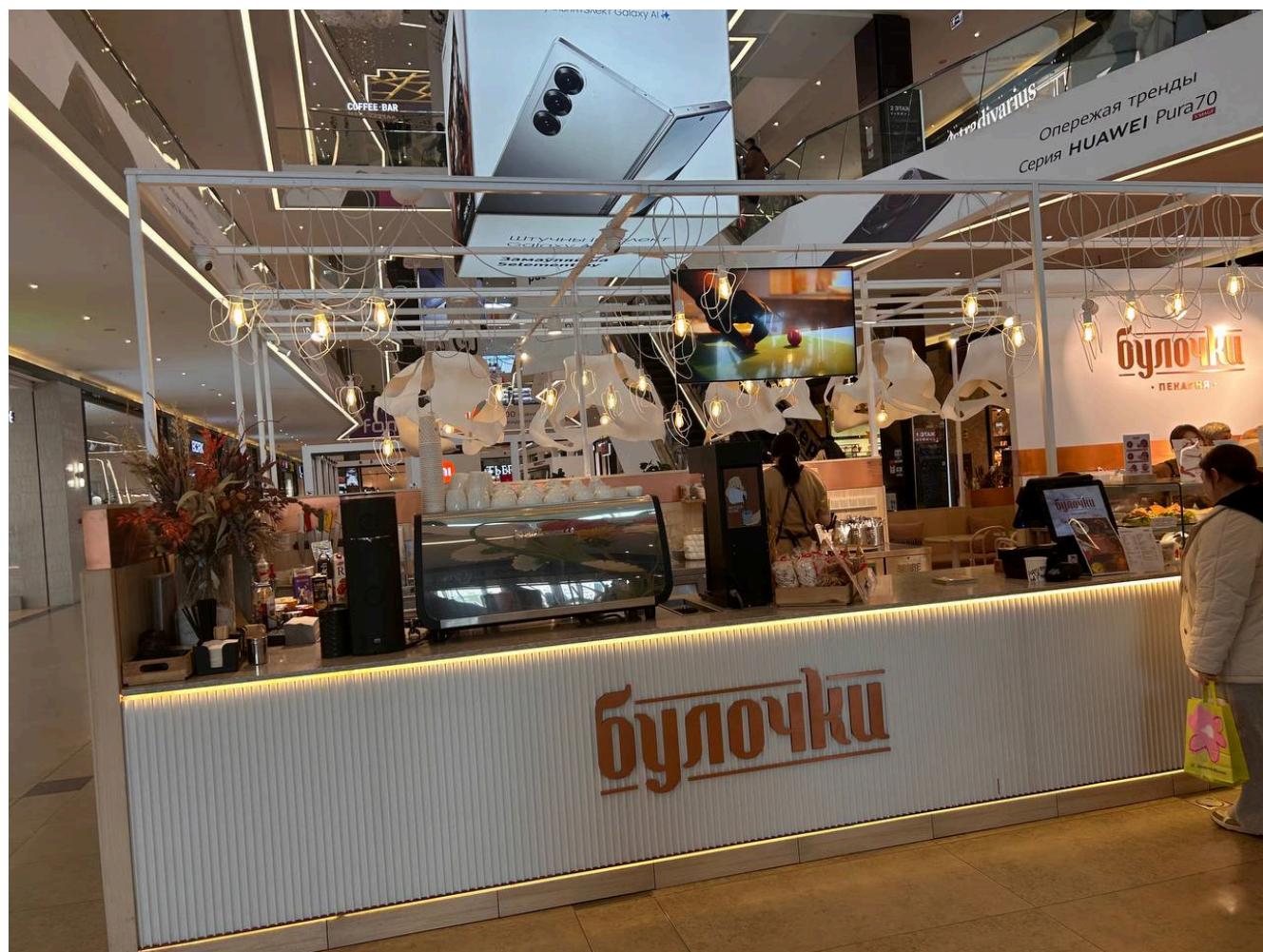
Systems Engineer

Введение

Еще один из важных сегментов Digital Signage это его реализация в виде демонстрации меню и рекламных предложений с помощью цифровых экранов, управляемых удалённо через специализированное программное обеспечение. Такое направление в Digital Signage получило отдельное наименование – «**Меню-бординг**».

«**Меню бординг**» — это система показа меню в заведениях общественного питания на электронных экранах, называемых **меню-бордами**, которые заменяют традиционные печатные меню или стенды. Они представляют собой цифровые панели, которые показывают ассортимент, цены, акции и другую информацию о заведении, используя статичные изображения, анимированные видеоролики, любую другую информацию.

В портфолио компании ООО «МедиаСтройИмидж» представлены несколько реализованных проектов в сфере меню-бординга. Среди них — два принципиально разных кейса как по специфике бизнеса, так и по технической реализации: это в Кафе-пекарнях «Булочки» и в группе компаний «А-100». Оба проекта реализованы на базе онлайн-платформы управления цифровыми экосистемами [it-screen](#).





Для чего это важно?

В условиях современного информационного перенасыщения привлечь и удержать внимание клиента становится всё труднее. Бизнесу приходится постоянно искать новые инструменты, которые помогут выделиться среди конкурентов. Цифровые меню-борды — один из таких современных форматов, позволяющий эффективно решать эту задачу. Они усиливают визуальное воздействие, стимулируют продажи, сокращают операционные расходы и предоставляют посетителям нужную информацию.

Какие еще дает преимущества использование цифровых меню-бордов:

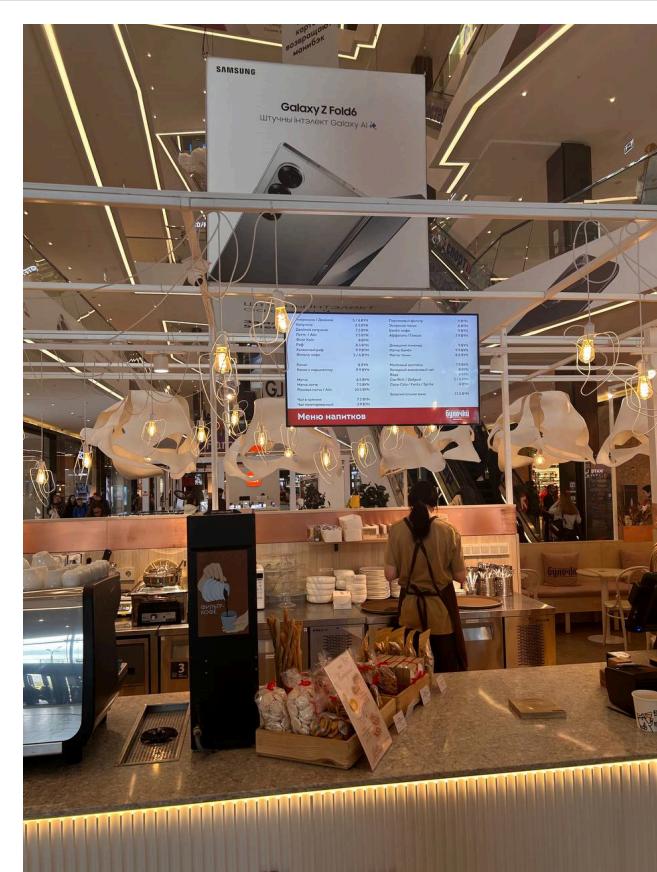
1. Использование **динамических меню** - отличные завтраки/ланчи/ужины выводятся автоматически по расписанию, также автоматическое обновление ассортимента и цен (Интеграция с POS-терминалами (кассой)).
2. **Привлечение внимания:** Яркие и динамичные изображения на экранах привлекают внимание посетителей, облегчая им выбор и ускоряя процесс принятия решения. Считается что блюда «в движении» повышают продажи до 30–50%.
3. **Увеличение среднего чека** и выручки за счет эффективного использования маркетинговых инструментов - **апセルл (upsell)** и **кросс-セルл (cross-sell)**.
4. **Управление сетью точек** - позволяет централизованно контролировать контент, цены, расписания и техническое состояние оборудования во всех локациях: от нескольких

кафе до международных сетей.

5. **Аналитика** – автоматический сбор данных в реальном времени для получения различных отчетов, которые позволяют измерять эффективность контента, оптимизировать меню, увеличивать продажи и снижать операционные ошибки.

Это ключевые преимущества использования Меню-бординга для бизнеса, но также есть и немаловажные преимущества и для клиентов:

1. **Удобство восприятия** – цифровые меню-борды делают информацию более понятной и доступной благодаря: - крупным и контрастным шрифтам, чёткой структуре меню (контент можно разделить на категории: напитки, десерты, комбо, специальные предложения. Клиент быстрее ориентируется в большом списке позиций).
2. **Адаптации под время суток** – клиент видит только актуальное меню: - утром — завтраки, кофе; днём — бизнес-ланчи; вечером — комбо и горячие блюда. Нет лишней информации — восприятие становится проще и быстрее.
3. **Привлекательные изображения блюд** – замедленные кадры, плавные движения, дымящийся кофе или сочный бургер вызывают приятный эмоциональный отклик у клиентов. Реалистичные изображения помогают выбрать блюда.
4. **Чёткие, читаемые цены** – одна из ключевых причин удобства меню-бординга для клиентов — прозрачность и понятность ценообразования.
5. **Интерактивность** (при наличии сенсорных панелей) – позволяет клиентам самостоятельно создать индивидуальный заказ. Быстрое оформление заказа без очередей.



МОВА ГУСТУ
Х
A-100

Месца, дзе кожны
знойдзе сваё

Сняданак

Аўсяная каша з печы з маслам, 310г
Сырнікі ванільныя са сметанай
і джэмам*, 280г
Блінцы класічныя са сметанай
і джэмам*, 230г
Блінцы з вінільной
і сиром, 240г
Блінцы з мясам
і сметанай, 240г

3,99
8,99
4,49
9,49
9,99

Добра
настрою

МОВА
ГУСТУ

Грыль Бекон
15,49

Гранд Чыз
14,99

Цэзар Дэ Люкс
11,99

Крафтавыя бургеры

Задзел
чынзе
заказа

МОВА
ГУСТУ

Современные методы улучшения удобства взаимодействия с меню-борами.

В идеальном меню-борде, как и в грамотно оформленном меню, каждая деталь должна работать на облегчение выбора для посетителя. Создать такой меню-борд непросто, однако существует ряд проверенных принципов, которые позволяют значительно повысить его удобство и эффективность.

Исследования показывают, что **56% гостей формируют свои предпочтения, ориентируясь на меню-борды, а около 74% респондентов считают простоту восприятия и читаемость главными характеристиками цифрового меню**. Владельцы фаст-фудов, пекарен и кафе единодушно отмечают, что улучшение структуры и дизайна меню-борда — один из самых действенных способов увеличить прибыль без дополнительных финансовых вложений.

Принцип 1. Использование «горячих зон». «**Горячие зоны**» — это области меню-борда, на которые посетители в первую очередь обращают внимание. Именно в этих зонах рекомендуется размещать самые продаваемые, высоко маржинальные или стратегически важные позиции.

Принцип 2. Крупным позициям — больше пространства. Оцените, как объем продаж отдельных блюд сопоставляется с площадью, которую они занимают на меню-борде. Логично отдавать больше места тем позициям, которые обеспечивают наибольшую выручку или обладают высокой маржинальностью.

Комба
Круасан з начынкай + кава ад барысты

-15 %

Кава

Круасан

МОВА ГУСТУ

Серадні

МОВА ГУСТУ

Піца

- ПЕПЕРОНІ 17,90
- ЧАТЫРЫ СЫРЫ 17,90
- ЧЫЗ КАРБАНАРД 17,90
- БАВАРСКАЯ МЯСНАЯ 17,90
- Бульба
- Бульба Фры
- Бульба Фры з карамельным соусом і крохмалем
- Бульба Фры

Этот меню-борд не является официальным. Копирование запрещено. Запрещено использование в коммерческих целях.

МОВА ГУСТУ

Грыль Бекон

Гранд Чыз

Цэзар Дэ Люкс

Засцёдай свежае

15,49

14,99

11,99

Крафтавыя бургеры

Принцип 3. Логика размещения позиций. Так же как наиболее популярные блюда должны занимать не только больше места на экране, они должны располагаться и на наиболе

заметных участках меню-борда. Как же это сделать? Чтобы определить оптимальное расположение, составьте таблицу продаж за год и отсортируйте позиции по объёму выручки и уровню доходности. Проанализируйте, какой вклад в общие продажи и маржу дают 5–10 лучших блюд. Проведите такую же оценку для всего ассортимента меню-борда. Имея эти данные, вы сможете значительно точнее распределить ключевые позиции в визуальной структуре меню.

Принцип 4. Экспериментировать, поддерживать и сохранять.

Экспериментировать – концепция меню-борда должна предусматривать отдельное пространство для тестирования новых позиций. Выделенная зона для новинок упрощает посетителям поиск свежих предложений — они быстро привыкают смотреть в определённую область, чтобы узнать, «что появилось нового». В этом разделе также удобно размещать сезонные блюда и акции с ограниченным сроком действия.

Поддерживать. После успешного релиза блюда возникает вопрос: где ему быть дальше? Добавление новых позиций нередко требует пересмотра существующих — иногда менее успешные блюда приходится убирать. Грамотно оптимизированный меню-борд учитывает этот аспект и заранее определяет правила ротации.

Сохранять. Этот принцип касается ключевых, наиболее популярных позиций — тех, что формируют основной объём продаж. При появлении новинок важные «якорные» блюда должны сохранять своё привычное место, заметность и выделенное пространство. Эти позиции всегда остаются главными элементами меню-борда и требуют особого внимания при любых изменениях.

Сняданак

Аўсінне каша з печы з маслам, 310г
Сырнікі вапільныя са сметанай і джэмам*, 280г
Блінцы класічныя са сметанай і джэмам*, 230г
Блінцы з чеднічнай і сараш, 240г
Блінцы з яйкамі і сметанай, 240г

3,99
8,99
4,49
9,49
9,99

Добрыя пачтрабы

МОВА ГУСТУ

Вялікі Фінскі 7,90
Вялікі Баварскі 9,90

Вялікі Хот-Догі

ДЗІЦЯЧАЕ КОМБА

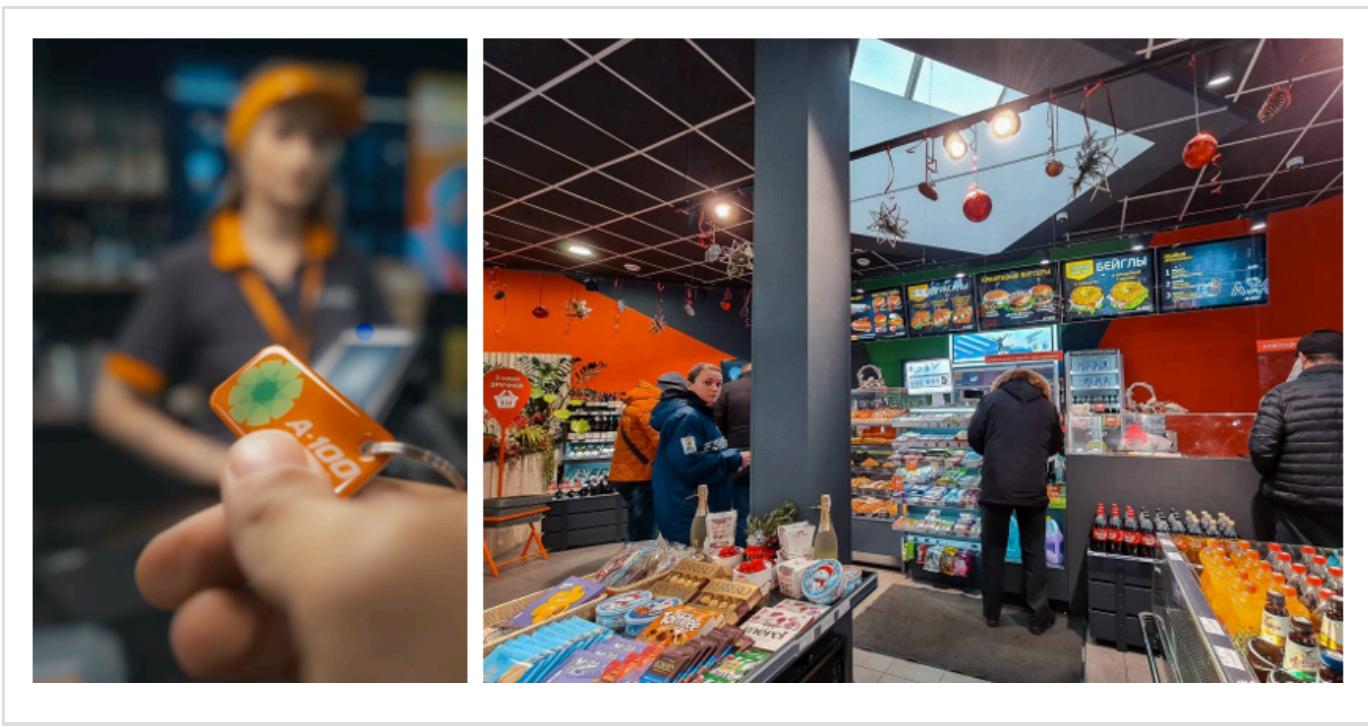
ФРАНЦУЗСКІ ХОТ-ДОГ, СОК, ЧЫПСЫ АБО МАРМЕЛАД* 9,49

Бон Парті
Рыфленые сметана и лук
Соківі
Мово густу дзіцячае "комба"

Смачны салат

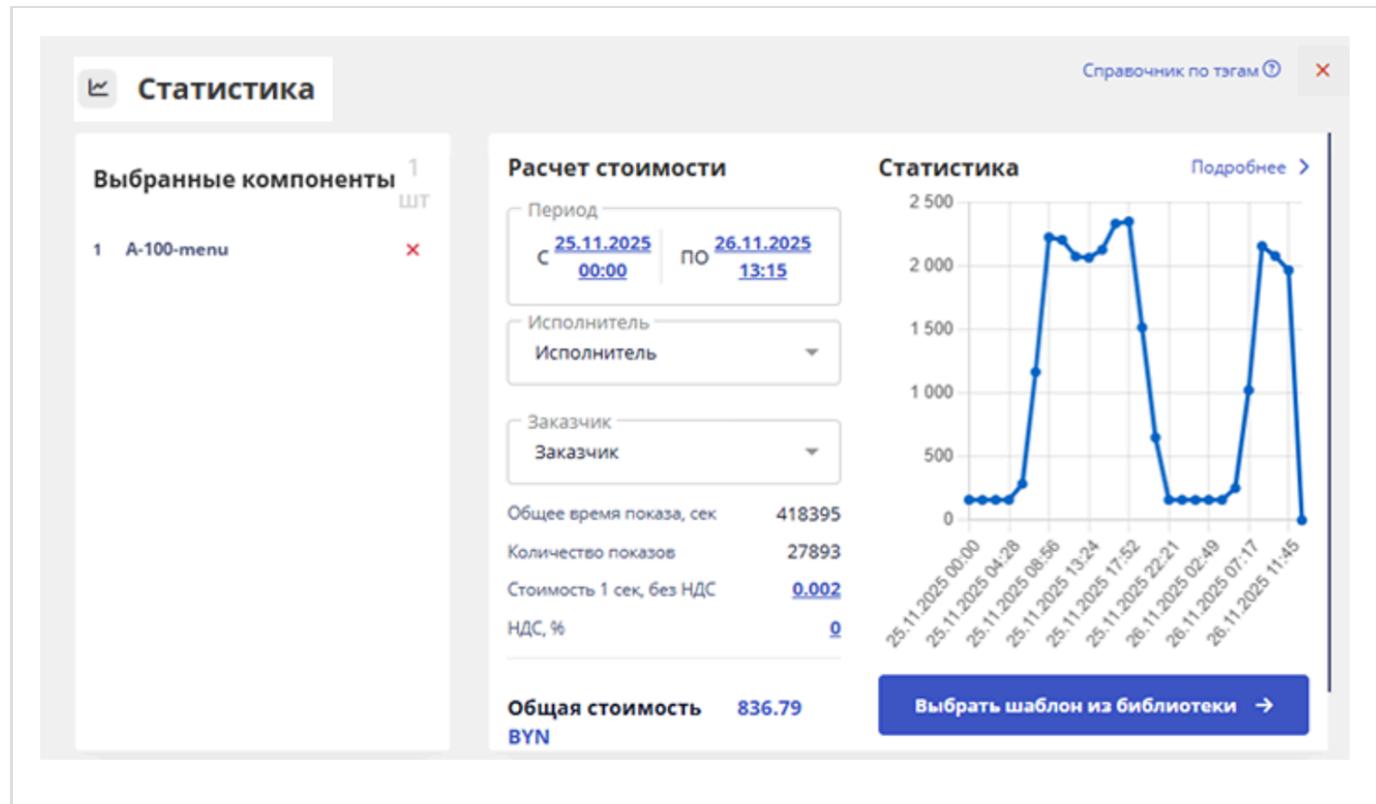
Принцип 5. Ставить себя на место посетителя. Размещайте позиции на меню-борде в той логике и последовательности, в которой гости чаще всего формируют свой заказ.

Принцип 6. Брендирование. Эффективный брэндинг — это не только логотип. Он должен присутствовать на всех точках взаимодействия с посетителем, особенно на стратегически важной — меню-борде. Это повышает доверие гостей и улучшает их общий опыт посещения заведения. При разработке дизайна меню-борда важно помнить: главное — простота и удобство для пользователя. Избегайте перегруженных графикой макетов.



Принцип 7. Аналитика. Данные — ключ к успеху. После оптимизации меню-борда важно оценить результаты ваших действий. Анализируйте всё возможное: изменения в объёме продаж, количество заказов, средний чек, уровень удовлетворённости посетителей. Анализируйте – по результатам принимайте решения.

Программное обеспечение [it-screen](#), поставляемое компанией ООО «МедиаСтройИмидж», учитывает все вышеперечисленные принципы при организации меню-бордов, предоставляя гибкость в управлении меню посредством организации расписания трансляции контента, анализа событий и реакцию контента на события, динамическое изменение цен, предоставление полной аналитики по количеству показов по всем подключённым экранам на всех объектах клиентов, мониторинг состояния оборудования.



Укрупненное представление аналитических данных (статистика укрупненно)

Выбранные компоненты (1)

Пойск по названию
<input checked="" type="checkbox"/> A-100-menu 1

Выбранные устройства (15)

Пойск по названию
<input checked="" type="checkbox"/> A-100 АЗС №11 экран 1 Исполнено 392
<input checked="" type="checkbox"/> A-100 АЗС №11 экран 2 Исполнено 1492
<input checked="" type="checkbox"/> A-100 АЗС №11 экран 3 Исполнено 1577
<input checked="" type="checkbox"/> A-100 АЗС №15 кофе-зона Исполнено 2088

Количество, раз

с учетом фильтра 27893

всего воспроизведений 27893

25.11.2025 00:00 25.11.2025 01:28 25.11.2025 02:58 25.11.2025 04:28 25.11.2025 05:57 25.11.2025 07:27 25.11.2025 08:56 25.11.2025 10:25 25.11.2025 11:55 25.11.2025 13:24 25.11.2025 14:53 25.11.2025 16:23 25.11.2025 17:52 25.11.2025 19:22 25.11.2025 20:51 25.11.2025 22:21 26.11.2025 00:50 26.11.2025 01:19 26.11.2025 02:49 26.11.2025 04:18 26.11.2025 05:48 26.11.2025 07:17 26.11.2025 08:46 26.11.2025 10:16 26.11.2025 11:45

Количество, раз

с учетом фильтра 27893

всего воспроизведений 27893

25.11.2025 00:00 25.11.2025 01:28 25.11.2025 02:58 25.11.2025 04:28 25.11.2025 05:57 25.11.2025 07:27 25.11.2025 08:56 25.11.2025 10:25 25.11.2025 11:55 25.11.2025 13:24 25.11.2025 14:53 25.11.2025 16:23 25.11.2025 17:52 25.11.2025 19:22 25.11.2025 20:51 25.11.2025 22:21 26.11.2025 00:50 26.11.2025 01:19 26.11.2025 02:49 26.11.2025 04:18 26.11.2025 05:48 26.11.2025 07:17 26.11.2025 08:46 26.11.2025 10:16 26.11.2025 11:45

Расчет стоимости

Исполнитель	Количество показов	27893
Исполнитель	Общее время показа, сек	418395
Заказчик	Стоимость 1 сек. без НДС	0.002
Заказчик	НДС, %	0
	Количество компонентов	1
	Количество устройств	15

Стартований документ

Выбрать шаблон из библиотеки →

Общая стоимость, с НДС 836.79 BYN

Подробное представление аналитических данных (статистика подробно)

Мировая практика в реализации меню-бординг.

США:

Church's Chicken (New Mexico) — кейс цифрового меню для сети ресторанов.



Domino's — использование централизованной CMS для синхронизации меню по локациям.



El Pollo Loco — цифровые меню и real-time обновления в реальном времени.



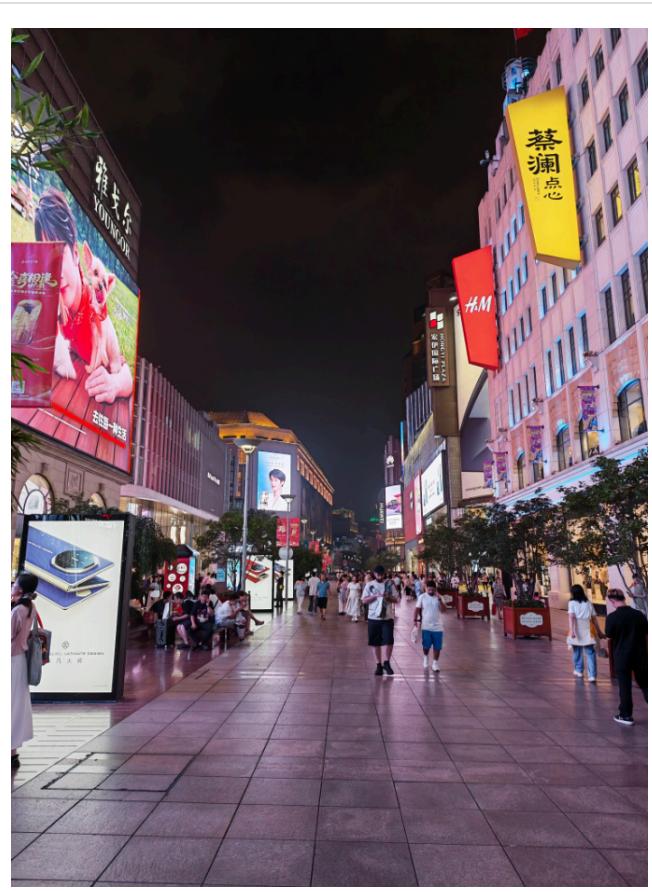
Европа:

Wendy's/другие QSR — проекты с Scala и Sharp/NEC – европейские кейсы по цифровым меню.



Китай:

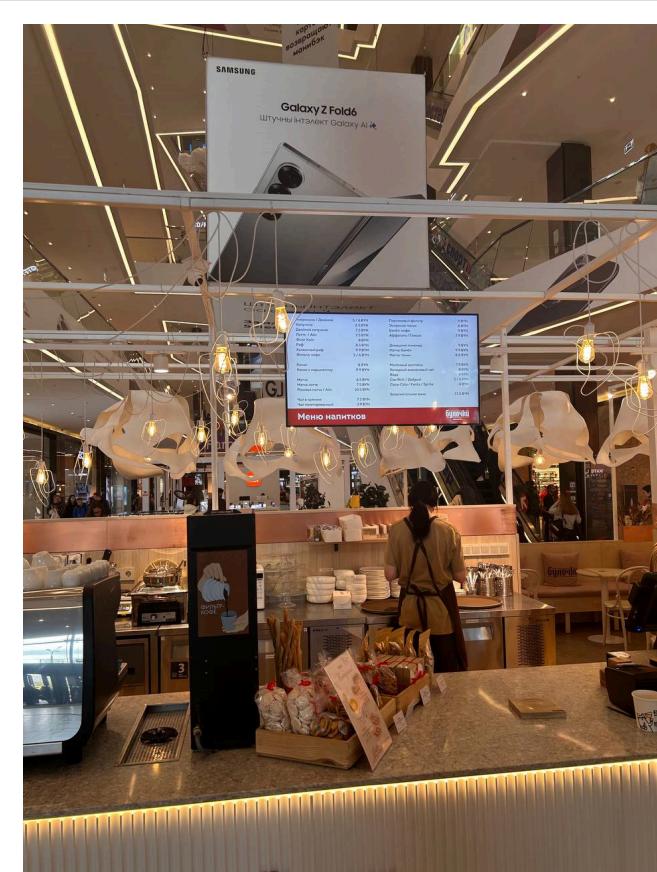
KFC / Yum China (KFC China digital transformation) — цифровые меню, киоски, мобильные/QR-заказы и глубокая интеграция с CRM/логистикой.





Республика Беларусь:

Кафе-пекарни «Булочки», группа компаний А-100 — масштабная цифровизация в управлении меню посредством организации расписания трансляции контента, анализа событий и реакции контента на события, предоставление полной аналитики по количеству показов по всем подключённым экранам, мониторинг состояния оборудования.
(<https://msipro.by/portfolio/menyu-bording-odin-iz-segmentov-digital-signage-kafe-pekarnya-bulochki/>)



АБАНЕМЕНТ
на каву ад барысты

30 кубкаў	121.80	210.00
20 кубкаў	92.80	140.00
10 кубкаў	52.20	70.00



МОВА ГУСТУ
ПАДРАГЛЯНАСЦІ НА САЙЦЕ AZS.A-100.BY



МОВА ГУСТУ
X
A-100

Месца, дзе кожны
знойдзе сваё

Тренды меню-бординга от ООО «МедиаСтройИмидж» на 2025-2030 годы.

- **AI-генерация изображений блюд**

- **Адаптивное меню** (под погоду, спрос, время, геоданные)

- **Компьютерное зрение** — считывание очередей и подстройка рекламы

- **Интерактивные AR (Augmented Reality)-элементы** - объекты дополненной реальности, с которыми пользователь может взаимодействовать. AR дополняет реальный мир цифровыми 3D-моделями, текстом, подсказками, анимациями, а интерактивность делает эти элементы «отзывчивыми» на действия пользователя.

- **Бесконтактные панели и проекция меню**

Теги:

it-screen

MSI

Кафе-пекарня Булочки

группа компаний А-100