

Foody для сетей и мульти-локаций

Коммерческое предложение

-
- Уменьшаем списания на 50-90% за счёт продажи остатков перед закрытием.
 - Карта и лента офферов рядом с гостем, онлайн-оплата и QR-выдача.
 - Интеграции с POS/чеками, отчёты, дашборды и A/B сценарии скидок.

Проблема

- Каждый день заведения списывают порции, которые ещё годны к употреблению.
- Гости готовы покупать со скидкой, но не знают, где и когда появляются «лишние» позиции.

Решение

- В реальном времени показываем «горячие» предложения на карте и в ленте рядом с го
- Два канала: мессенджер-бот (Telegram/WhatsApp) + мобильное приложение с push-увед
- Онлайн-оплата и QR-билет на выдачу — без очередей и путаницы.

Как это работает

- Заведение указывает остатки вручную или через интеграцию с POS/фискальными чеками.
- Алгоритм запускает таймер скидок (например, $-30\% \rightarrow -50\% \rightarrow -70\%$ к закрытию).
- Гости видят офферы поблизости, оплачивают и получают QR-код.
- Сотрудник сканирует QR, выдаёт заказ — всё фиксируется в отчётах.

Экономический эффект (пример)

- 20 порций/день по 350 ₽, скидка 50%, продаётся 70% остатков.
- Выручка после скидки: $175 \text{ ₽} \times 14 = 2\,450 \text{ ₽/день}$.
- После комиссии и переменных издержек: $\approx 2\,079 \text{ ₽/день}$ (~62–65 тыс. ₽/мес), которые ра уходили в списания.
- Подробный расчёт — в прилагаемом Excel-калькуляторе.

Выгоды для заведения

- –50-90% списаний по уязвимым категориям (выпечка, салаты, готовая еда).
- +X тыс. ₽/мес восстановленных денег — считаем на ваших данных за 5 минут.
- Новые гости из эко-аудитории; часть возвращается днём по полной цене.
- Аналитика: % выкупа остатков, экономия в ₽ и %, повторные визиты, NPS.

Подключение и пилот

- Старт за 1-2 часа через веб-кабинет/бот без касаний POS.
- Глубокая интеграция по готовности: POS + фискальные чеки (корректные скидки в чеке)
- Пилот 14 дней без комиссии или с потолком комиссии на период запуска.
- Помощь с витриной: фото, описания, шаблоны акций и гео-пушей.

Качество и безопасность

- Публикуются только позиции в сроке годности; контроль окна времени и авто-стоп.
- SLA на упаковку и скорость выдачи; запрет на категории повышенного риска.

Дашборд

- % выкупа остатков; ₴ восстановлено за день/неделю/месяц; Δ списаний (до/после).
- Структура по категориям; новые пользователи и повторные визиты.
- Разрез по времени суток и последним 2–3 часам до закрытия.

Следующий шаг

- Пришлите средний остаток (порции/день), среднюю цену и текущие списания —
- мы вернём персональный расчёт ROI и 2-недельный план запуска.

Для сетей и мульти-локаций

- Единый кабинет по сети: витрина, акции и таймеры на уровне бренда, региона и точки.
- Интеграция с несколькими POS и разными схемами чеков (единая или по точкам).
- Роли и доступы: HQ, региональный менеджер, управляющий, сотрудник смены.
- Отчётность: SKU-уровень, остатки, % выкупа, экономия и бенчмарки по точкам.
- SLA и онбординг под сеть: шаблоны офферов, обучения для персонала, чек-листы.
- Биллинг: централизованная отчётность/акты, отдельные юрлица, гибкая комиссия.

План тиражирования на сеть

- Неделя 1: пилот на 1-3 точках — проверка операционной модели и офферов.
- Неделя 2: подключение 10-20% точек с шаблонными сценариями скидок.
- Неделя 3-4: масштабирование на 50-100% точек, A/B скидочных кривых и push-сценариев.
- Еженедельные отчёты по экономии, % выкупа и обратной связи гостей.

Готовы начать

Посчитаем ваш ROI и запустим пилот на 2 недели.

Связаться: hello@foody.app • +7 (000) 000-00-00

Приложение: ROI_СпасениеЕды_калькулятор.xlsx