

# Не жди, закажи сам!

 **zakazhi** - сервис для заказа по QR  
коду в ресторанах и барах

**WIN-WIN**

# Проблематика и ЦА

## Оборачиваемость столов в час пик падает из-за нехватки официантов

“Второй способ увеличения количества гостей — повышение **оборачиваемости стола**. Здесь вся работа со **скоростью**: за два часа ты должен успевать не три, а четыре раза покормить людей на одном столе.” \*



Дмитрий  
Левицкий

Ресторатор,  
предприниматель



## Роман Грибовский

Управляющий рестораном “Соседи”, г.  
Екатеринбург

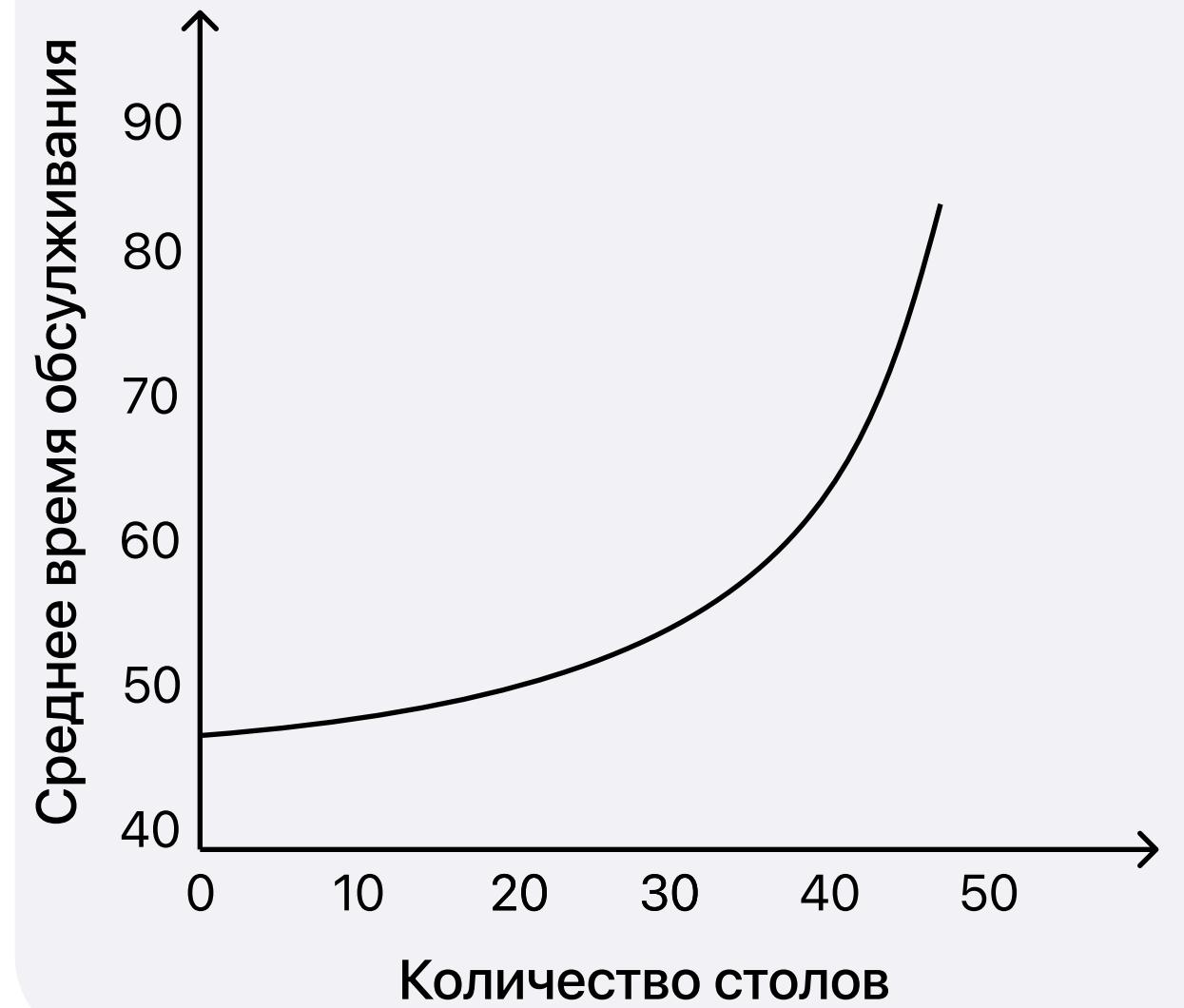
“В часы пик нам нужна скорость, а это официанты и повара. Нанимая дополнительно их, раздуваются расходы без гарантии, что спрос сохранится на следующий день”

### Как решается?

“Обычно просто ставим больше людей в смену на обед и ужин, доплачивая за часы, чтобы успеть всех обслужить”

(данные из глубинных интервью)

## Проведено Гемба-исследование в 2 ресторанах



**В РФ 158 тыс. ресторанов и 10,9 тыс баров\***

**Из них 56 тыс. ресторанов и 4,6 тыс баров**

- Заведения общественного питания с официантами и высокой нагрузкой в час пик

\* по данным исследования Контур.Фокус, начало 2025

**ЦА В2В**

## А сегмент

Рестораны в центре города, с большими загрузками в часы пик

## В сегмент

Бары и пабы с сильно загруженной кухней в час пик, где есть официанты

**ABCDX**  
**сегментация**

## Ускорение обслуживания благодаря онлайн заказам и меню

Среднее время посещения, без использования онлайн заказа и оплаты

**63 минуты**

Среднее время посещения, с использованием онлайн оплаты

**50 минут**

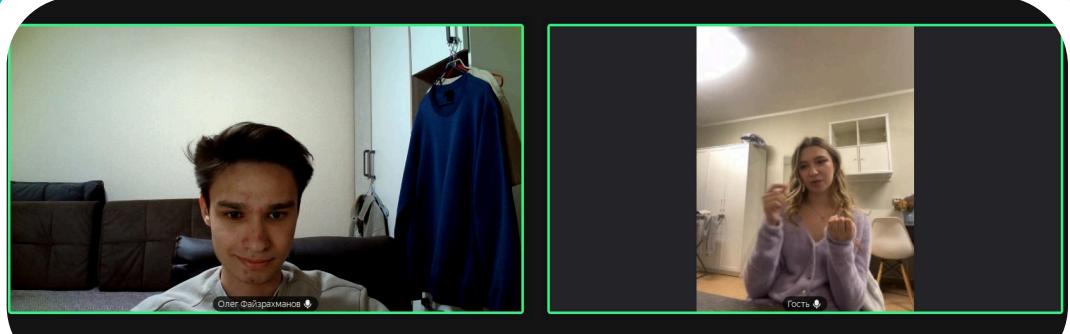
Среднее время посещения, с использованием онлайн заказа и оплаты

**42 минуты**

\*Исследование Cornell Hospitality Report

# Проблематика у посетителей

Посетители  
сталкиваются с  
задержками в  
ресторанах



Проведено 20  
глубинных интервью



Богдан Заикин  
г. Екатеринбург

В барах вечерами  
выходных часто  
огромные очереди,  
полная посадка,  
можешь ждать  
официанта минут по 20,  
потом еду еще час.  
Лютые задержки



Яна Чудинова  
г. Москва

У меня аллергия на  
молочные продукты. Во  
многих меню не указан  
состав блюд, каждый  
раз приходится гуглить  
или уточнять у  
официантов про  
молочку. Бывает даже  
официанты не знают  
сразу, уходят уточнять.

(данные из глубинных интервью)

## Выводы из глубинных интервью

- Многие не любят поднимать руку для вызова официанта, это некомфортно ("Не очень комфортно, потому что я не особо контактный человек")
- На деле нередко случается, что официанты подходят слишком поздно, особенно в загруженные часы ("было пару раз, когда приходилось самой подходить к стойке и требовать")
- Часто в меню отсутствует состав, в таких случаях люди гуглят блюдо, или уточняют у официантов
- Главный раздражитель - долгое ожидание заказа

## «Что вы делаете, когда в меню нет состава?



35%  
Чаще гуглю, чем спрашиваю

25%  
Всегда гуглю

20%  
Всегда спрашивают официанта

20%  
Чаще спрашиваю официанта, чем гуглю

# Решение

**zakazhi**

**Сервис для быстрого заказа  
блюд без помощи официанта**

## Для посетителей

### Заказ без ожидания

Гостю больше не нужно искать официанта, ждать меню или счет. А на вопросы про выбор блюда ответит ИИ-официант

### Быстрый дозаказ

Возможность заказать еще напиток, десерт или любое блюдо в 2 клика, благодаря готовым "комбо" и рекомендательной системы

Фильтр для аллергиков

Готовые комбо

ИИ-официант

Изменение состава

Рекомендательная система

Кбжу

## Для бизнеса

### Увеличение оборачиваемости столов

Автоматизация приема заказа и оплаты сокращает цикл обслуживания гостя

Рост выручки в часы пик за счет увеличения числа обслуженных гостей на одно место



### Рост среднего чека

Цифровое "комбо" и рекомендательная система блюд стимулируют импульсивные покупки

Увеличение среднего чека за счет апдейла и дозаказов без участия официанта



### Оптимизация работы персонала

Экономия времени официанту за счёт автоматизации выбора и заказа блюд

Уменьшение человеческого фактора, возможность сфокусироваться на качестве для персонала



### Технологическая основа

- Web-app - не требует установки
- Подключается к любому ресторану меньше недели
- Не требует интеграции с POS\* для запуска пилота

### Преимущества внедрения

- Повышает скорость обслуживания без найма персонала
- Упрощает процесс для гостей и снижает нагрузку на официантов
- Работает на любом устройстве, без скачивания
- Побуждает платить через СБП → ресторан экономит на комиссии от эквайринга

### Готовность к масштабированию

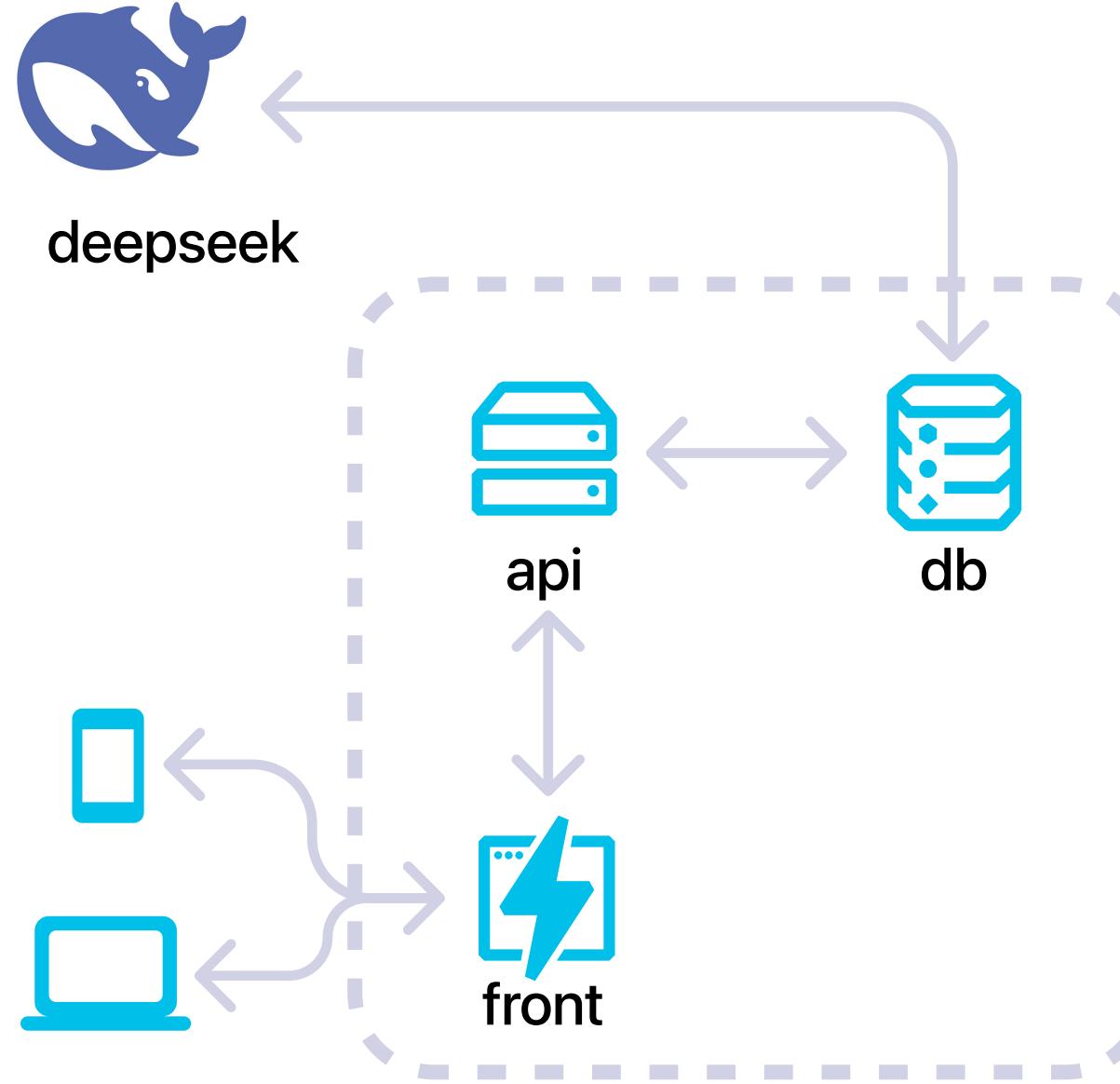
- Архитектура уже проектируется под SaaS-модель
- Решение подходит для сетевых ресторанов и независимых точек
- Возможность брандирования под конкретное заведение

\*POS - сервис для автоматизации процесса обслуживания гостей, учёта заказов, контроля склада и анализа продаж в ресторанном бизнесе

# Архитектура решения

## Итерация MVP 1.0

proof-of-concept



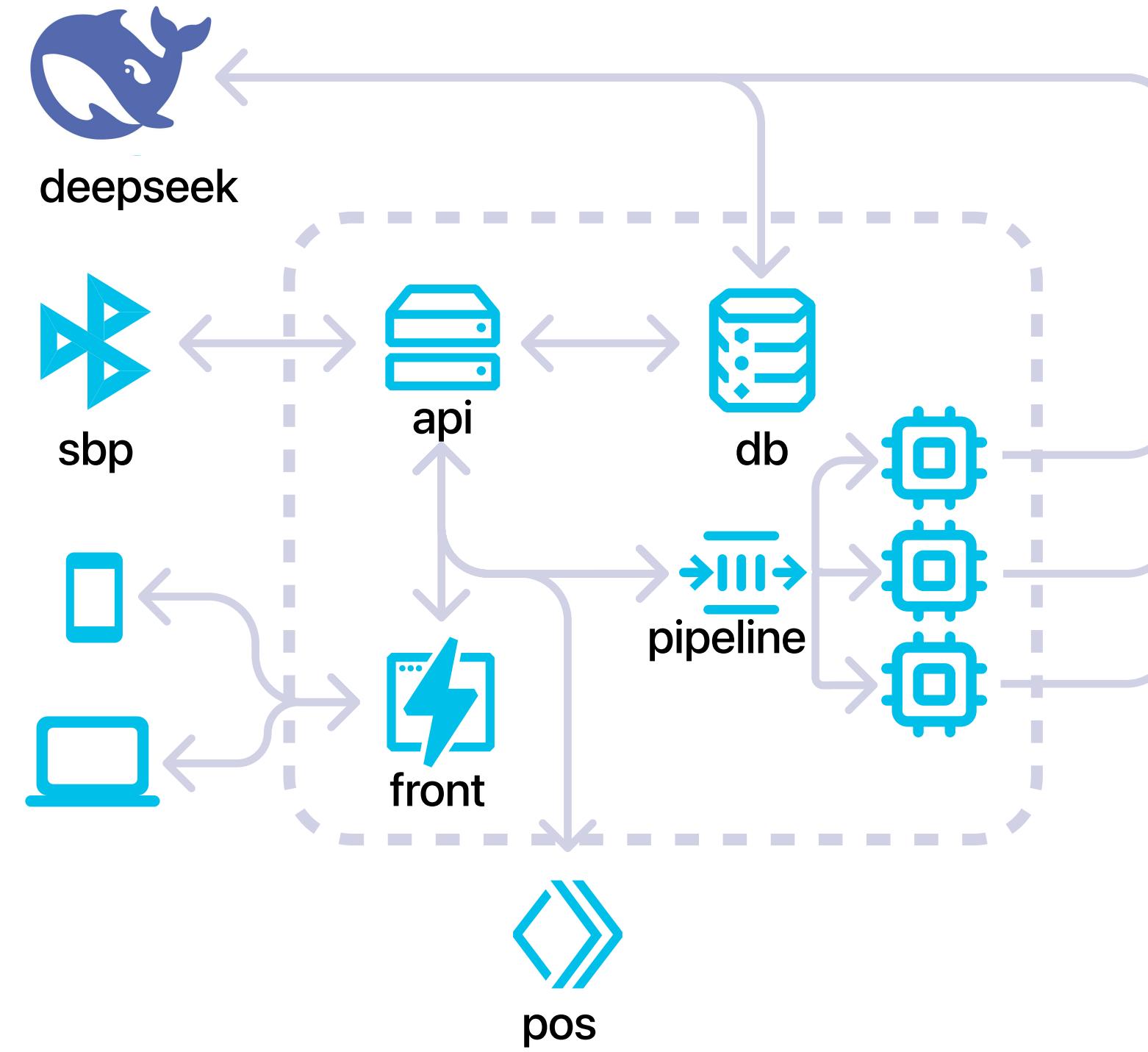
### Итерация 1 — Proof of Concept

Описание:

Первая версия веб-приложения с базовым функционалом: сканирование QR-кода на столе, просмотр меню и оформление заказа. AI-ассистент подключён напрямую к внешнему API, обученному на составе блюд.

## Итерация MVP 2.0

minimum viable product



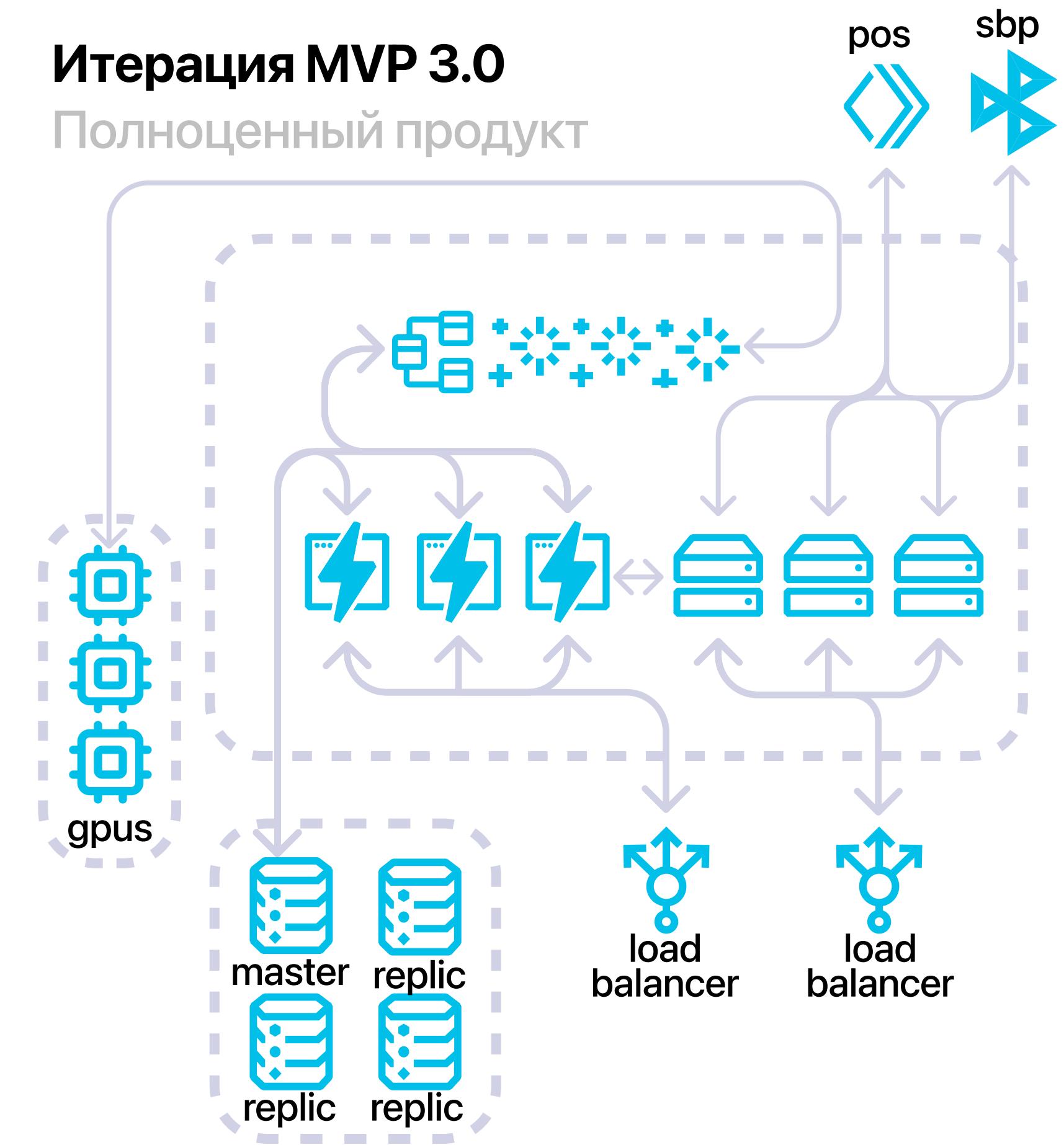
### Итерация 2 — Minimum Viable Product

Улучшения:

- Автоматическая передача заказов на кухню.
- Интеграция с платежными сервисами
- Возможность персонализации рекомендаций ассистента.

## Итерация MVP 3.0

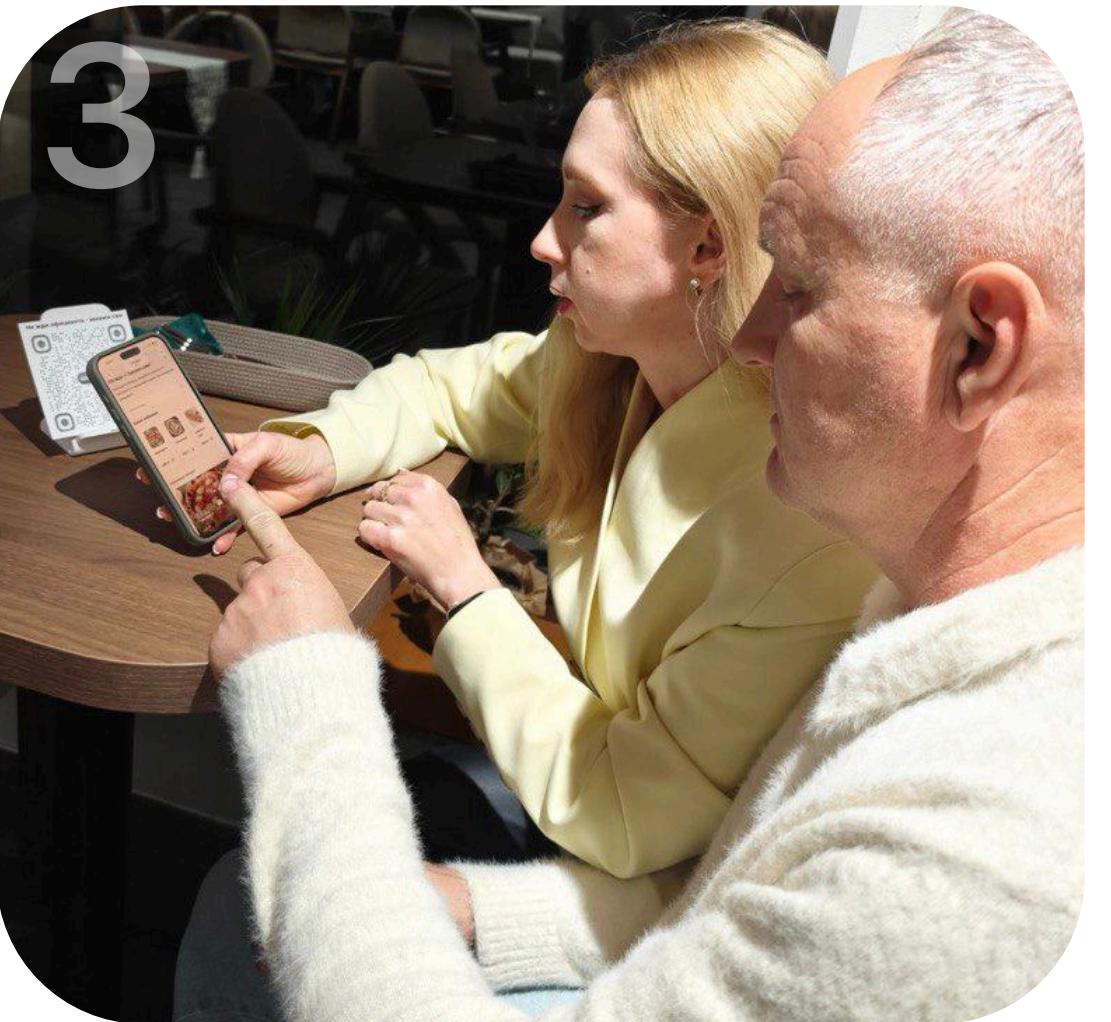
Полноценный продукт



Описание:

Готовая к масштабированию архитектура: распределённые базы данных, репликация, балансировка нагрузки, поддержка GPU для ускоренной обработки AI-запросов. Реализована интеграция POS-системами ресторанов и обслуживанию большого числа пользователей.

# Фиджитал-сценарий и СЖМ



4

**Не жди — закажи сам!**

Выбирайте блюда, задавайте вопросы AI-официанту и оформляйте заказ без ожидания официанта

Поиск блюд...

Ваши любимые

Маргарита 560 ₽ +

Греческий 580 ₽ +

Креветки гриль 980 ₽ +

Популярное сегодня

Маргарита 560 ₽ +

CUSTOMER JOURNEY MAP: "ЗАКАЖИ"

Полный СЖМ по QR

CUSTOMER JOURNEY MAP: "ЗАКАЖИ"

СТАДИИ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА | ПОСЕЩЕНИЕ РЕСТОРАНА | ОТКРЫТИЕ МЕНЮ | ВЫБОР И ЗАКАЗ | ОЖИДАНИЕ | ОПЛАТА | ОТЗЫВ

ДЕЙСТВИЯ КЛИЕНТА

ТОЧКА КОНТАКТА

ЦЕЛИ И ОЖИДАНИЯ

ЭМОЦИИ

ВАЖНОСТЬ

Популярное сегодня

Маргарита 560 ₽ +

подборки

меню

AI офицант

корзина

# Анализ рынка

Рост услуг и общепита

Объём рынка

**4,6 млрд рублей**  
ТАМ

Объем рынка мобильных  
решений для HoReCa в 2024

**~300 млн рублей**  
SAM

Суммарная выручка наших  
прямых конкурентов

**96,6 млн рублей**  
SOM

Достижимый объем  
продаж за 3 года

Оборот общественного питания в РФ \*



Ключевые тренды на рынке HoReCa

- цифровизация и автоматизация\*\*  
**X2 оплата по qr-кодам за 1Q 2025**
- персонализация и кастомизация\*\*
- повышение спроса на  
обслуживающий персонал\*\*\*  
**+5% за август 2025**

\*\*по данным Альфа-Банка

\*\*\* по данным НН, август 2025

Н.В. Зубаревич о росте отраслей РФ в 2025г.

"Розница пошла вниз, ввод жилья  
уже в минус, инвестиции - начали  
год красиво, но уже существенный  
спад. Промышленность 0,8%, не  
серьезно. И только российский  
общепит стоит, как скала."



**Наталья  
Зубаревич**

профессор, доктор географических наук,  
главный научный сотрудник института  
социальной политики НИУ ВШЭ

Оборот общепита растёт быстрее  
остальных отраслей

(% рост янв-авг 2025)

Общепит → рост на 8%

Розничная торговля → рост на 2,8%

Промышленность → рост на 0,8%

Строительство → рост на 3,5%

данные Росстата

# Конкурентный анализ

	<b>zakazhi</b>	<b>kleek</b>	<b>iiko™</b>	<b>r_keeper</b>	<b>«Lunchpad»</b>
Цифровое меню по QR	✓				
Интеграция с основными POS	В планах сотрудничество с iiko, r_keeper	iiko, r_keeper		Нативная	Только iiko, за дополнительную плату
ИИ-официант	✓	✗		✗	✗
Фильтры по аллергенам и ккалориям	✓	✗	В составе указаны аллергены и ккалории, фильтры не реализованы		✗
Онлайн оплата и чаевые	✓	✓		✓	✓
Подборки (сеты, комбо)	✓	✗	iiko, r_keeper ✓ restik ✗		✗
Стоимость	% от заказов через сервис(0% при покрытии комиссии гостем(2.5% с гостя), иначе 0.5%)	% от заказов через сервис(0% при покрытии комиссии гостем(2.5% с гостя), иначе 0.5%)	Как доплата к POS системе, iiko - 5000р/мес restik - 3500р/мес r_keeper - 3000р/мес	1500р/мес - весь функционал, без интеграции с iiko 5000р/мес - полный функционал, с iiko	



**Наше УТП**  
В «Закажи» пользователь может спросить большинство вопросов о блюдах у ИИ-официанта. Официанты не будут тратить время на уточняющие вопросы и смогут обслужить больше столиков. Посетитель будет звать официанта только при крайней необходимости.

# Бизнес-модель, финансовая модель

## Рынок

- B2B - рестораны и бары
- B2B2C - конечные посетители ресторана

## Бизнес-модель и стоимость

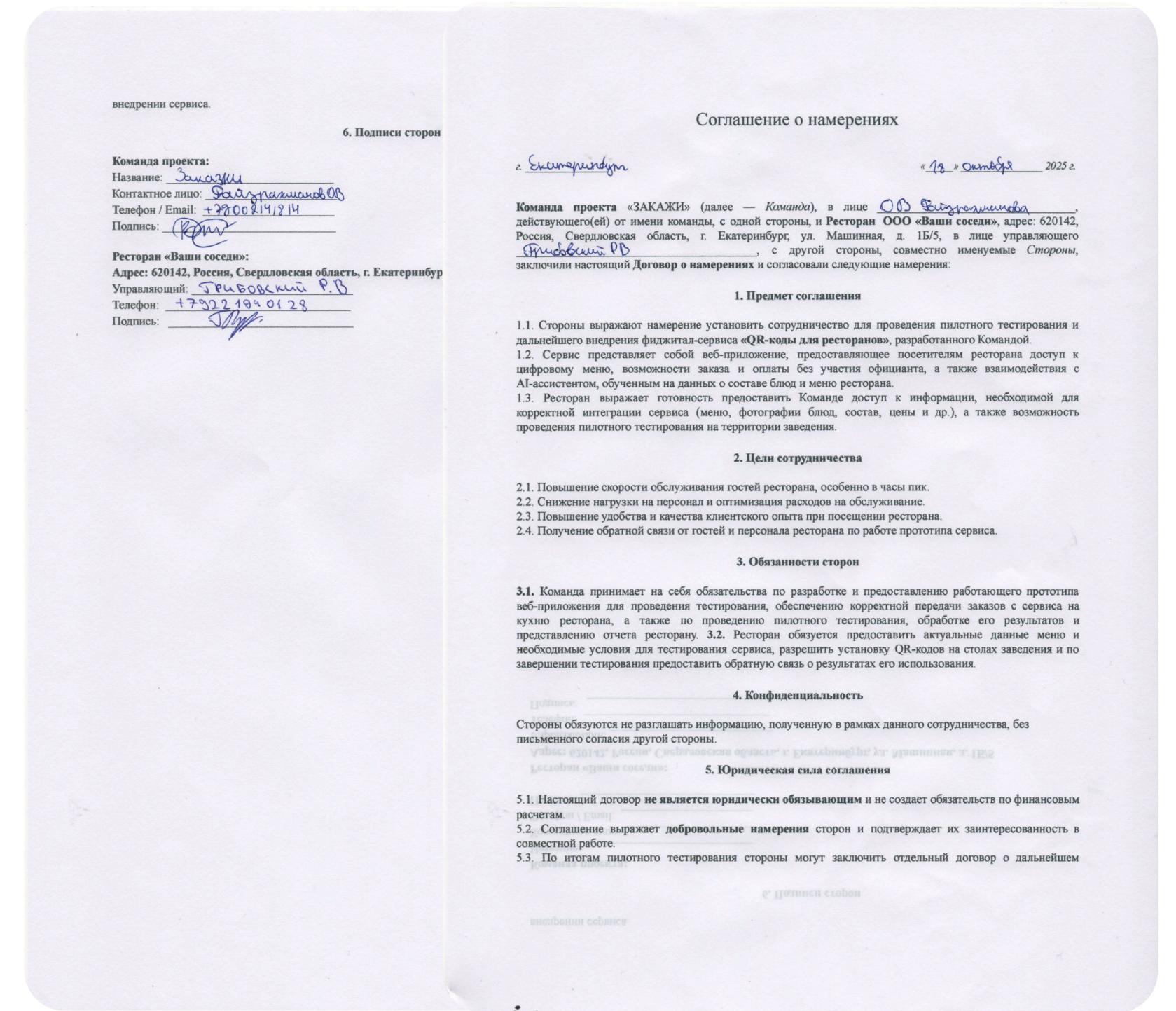
- B2B SaaS
- Комиссионная
- 2,5% комиссии с суммы заказа, оплаченной посетителем через сервис "закажи"
- 0,5% комиссии с ресторана, только в случае отказа посетителя брать комиссию на себя

## Каналы продаж

- Прямые каналы (личные контакты, холодные звонки, холодные коммуникации)
- Онлайн каналы (Тг каналы, таргетинг, SEO, вебинары)

## Партнерство

- Ресторан «Соседи»
- (г. Екатеринбург) — подписано соглашение о намерениях на pilotное внедрение



## Финансовая модель

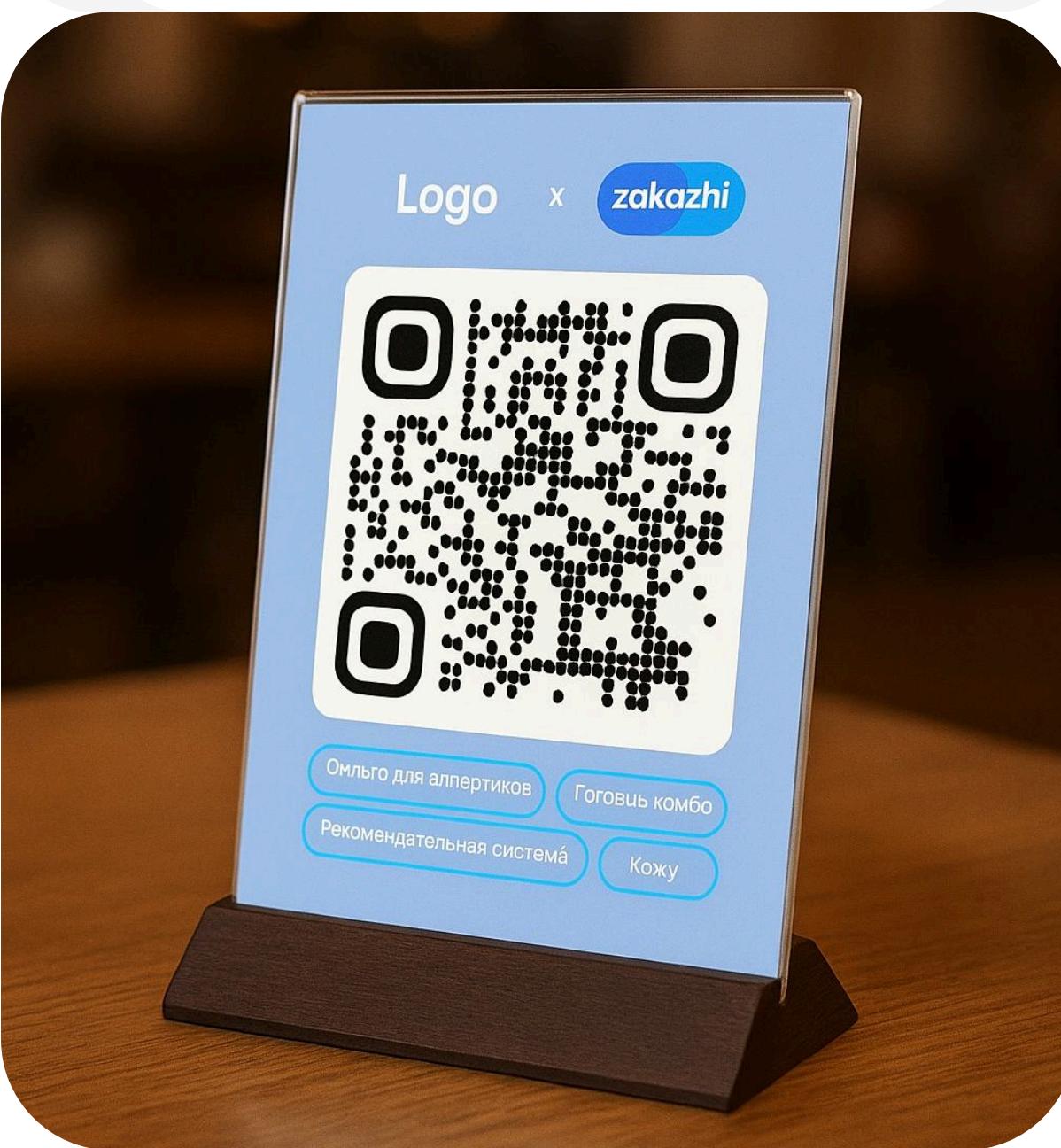
Инвестиции - 10 млн.₽

Первый прибыльный месяц - 20

Месяцев на окупаемость - 28



# Работающий MVP



**Не жди — закажи сам!**

Выбирайте блюда, задавайте вопросы AI-официанту и оформляйте заказ без ожидания официанта

Поиск блюд...

**Ваши любимые**

Маргарита 560 ₽ +  
Греческий 580 ₽ +  
Креветки гриль 980 ₽ +

**Популярное сегодня**

Маргарита 560 ₽ +

**Не жди — закажи сам!**

Выбирайте блюда, задавайте вопросы AI-официанту и оформляйте заказ без ожидания официанта

Поиск блюд...

**Ваши любимые**

Маргарита 560 ₽ +  
Греческий 580 ₽ +  
Креветки гриль 980 ₽ +

**Популярное сегодня**

Маргарита 560 ₽ +

**Меню**

Закуски Супы Основные блюда Десерты

+ 580 ₽

**Жареный цыпленок с хумусом**

Жареный цыпленок с хумусом и овощами  
Вес: 250 г

пищевая ценность  
450 ккал  
белки 32 г жиры 25 г углеводы 22 г

**Содержит аллергены:** кунжут

**Состав**

**Ингредиенты:**

цыпленок, хумус, овощи, травы, оливковое масло

**Меню**

Закуски Супы Основные блюда Десерты

+ 580 ₽

**Греческий**  
580 ₽

**Жареный цыпленок с хумусом и овощами**  
Вес: 250 г

пищевая ценность  
450 ккал  
белки 32 г жиры 25 г углеводы 22 г

**Содержит аллергены:** кунжут

**Состав**

**Ингредиенты:**

цыпленок, хумус, овощи, травы, оливковое масло

# Дорожная карта проекта

## Аналитика TRL(УГТ) 1-2

- Анализ рынка ресторанов.
- Выявление проблемы и формулировка решения.
- Проведение глубинных интервью с управляющими, официантами и посетителями.

## Разработка продукта

- Разработка MVP 1.0

## TRL 4

### Финансирование

- Составление питчдека и участие в стартап-акселераторах, получение гранта/привлечение инвестиций.

### Партнерство с POS системами

- Заключение партнерства с iiko и r\_keeper для интеграции их POS систем

### Разработка продукта

- Разработка MVP 2.0, внутренние тесты



## TRL 6

### Пилот

- Проведение пилота(MVP 3.0) и сбор обратной связи

### Разработка продукта

- Исправление ошибок, выявленных во время пилота.

### Подготовка к выходу на рынок

- Найм sales-менеджера, работников для техподдержки.

### Старт маркетинговой кампании

- Найм sales-менеджера, работников для техподдержки.

Октябрь 2025

Ноябрь 2025

Декабрь 2025 -  
Февраль 2026

Март 2026 -  
Апрель 2026

Май 2026

Июнь 2026

## Интеграция платежей TRL 3

- Регистрация юрлица.
- Добавление возможности оплаты по СБП.

## Тестирование

- Проведение двухдневного тестирования на нескольких столиках в ресторане "Соседи" в Екатеринбурге.
- Сбор обратной связи.

## Разработка продукта

- Начало разработки MVP 2.0

## TRL 5

### Разработка продукта

- Найм фронтенд и бэкенд разработчиков.
- Разработка MVP 3.0, интеграция с iiko и r\_keeper



## TRL 7

### Выход на рынок

- Полноценный запуск продукта на рынок

### Первые продажи

- Внедрение сервиса «Закажи» в первые 3-5 точек