

 <p>Coodfort</p> <p>Краткое описание</p>	<h1>Описание продукта</h1> <h2>Coodfort</h2> <p>Продукт предназначен для автоматизации взаимодействия гостей и персонала в заведениях общепита, повышении прибыли заведений и повышения удовлетворенности гостей от взаимодействия</p>	
<p>Что приобретает Заведение общепита от использования системы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Повышение оборачиваемости стола • Снижение затрат на обслуживание гостей • Возможность продвижения определенных блюд • Снижение объема списания продуктов за счет продвижения блюд с определенными ингредиентами • Снижение трудозатрат официантов • Раздельные счета гостей за одним столом • Возможность получения заказа с личного устройства гостя • Возможность совершения гостем заказа заранее • Возможность обработки заказа с личного устройства работника • Планирование загрузки персонала и запасов на основе фактических данных о бронировании и прогноза на основе истории 	<ul style="list-style-type: none"> • Быстрое изменение меню • Многоязычное меню • Контроль за кредитом гостей и стола в реальном времени • Обратная связь с гостями во время исполнения заказа • Обратная связь с гостями после исполнения заказа • Оповещение лояльных клиентов об изменении меню и акциях • Опросы лояльных клиентов • Рейтингование гостей для управления воронкой повторных посещений • Интеграция с MES (POS) общепита • Единое решение для on-premise и to-go • Автоматический сбор фактических данных о востребованности блюд, оборачиваемости столов, портрета гостей для принятия управленческих решений
<p>Что приобретает Гость от использования системы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Возможность заказа заранее • Бронирование стола с готовыми блюдами ко времени • Сокращение времени на обслуживание • Управление заказом опаздывающего гостя • Непрерывный контроль расходов за столом • Раздельные счета для гостей за одним столом 	<ul style="list-style-type: none"> • Снижение расходов на чаевые • Вызов официанта, только когда он нужен • Осознанный выбор блюда на родном языке с подробным описанием и фото • Спецпредложения за лояльность • Возможность изготовления блюда по рецепту гостя или блюда заведения с модификацией гостя
<p>Затраты со стороны Заведения общепита</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Оплата лицензии • Печать самоклеящихся QR-кодов на столы и поддерживать их в пристойном и актуальном состоянии 	<ul style="list-style-type: none"> • Поддержание в актуальном состоянии меню, блюд, цен, доступных тайм-слотов столов • Возможность недорогого решения по установке терминала, встроенного в стол или панель
<p>Распространение и лицензия</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Программа распространяется только как SaaS (Software-as-a-Service) • Авторизация пользователей через Телеграм и самостоятельная • Лицензируется заведение • Лицензируется столик 	

Решаемые проблемы	ПРОБЛЕМА		ОПИСАНИЕ РЕШЕНИЯ	
	Гости бронируют стол, кто-то опаздывает, поэтому они начинают заказывать только через 15-30 минут. Потом еще 30 минут готовятся блюда. Поэтому из оборачиваемости большого стола потеряно 45-60 минут		Возможность бронирования с заказом готовых блюд к определенному времени. Те, кто опаздывают могут заказать в пути, так как имеют доступ к меню. Можно поощрять гостей на снижение времени использования стола через скидку	
	Нужно доводить до всех официантов необходимость рекомендации блюд с ингредиентами, у которых подходит к концу срок хранения		В электронном меню можно одновременно для всех клиентов устроить акцию или сделать скидку на определенные комбинации блюд или блюда с определенными ингредиентами	
	Потрепанные и грязные меню		В качестве меню используется либо электронное устройство заведения, которое легко очистить и обработать, либо личное устройство пользователя	
	Меню на непонятном языке		Есть возможность составить мультязычные меню, которые будут отображаться на предпочтительном языке гостя с актуальным фото	
	При расчете выяснилось, что нужно было вести отдельные счета за столом		Гости сами ведут свои отдельные счета	
	При расчете выясняется, что гость неправильно понял стоимость блюда		Гость в каждый момент времени контролирует счет	
	Гости не могут рассчитаться		Возможность контроля кредита всех столов с личного устройства менеджера и задания лимитов для действий предотвращающих конфликты	
	Обратная связь от гостей о качестве блюд и обслуживания искажается при передаче через персонал		Онлайн прямая обратная связь от гостей в системе	
	Непредсказуемая реакция лояльных гостей на изменение меню		Возможность через систему комментариев и опросы Гостей снизить риски от изменения меню, потому что в системе есть данные кто из гостей какие блюда брал или получал комментарий	
	Невозможность приготовления определенных блюд или отсутствие позиций в меню может подсказать только официант при заказе, что вызывает разочарование клиента		Онлайн управление меню позволит быстро изменять меню	