|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Описание продукта  Coodfort | |
| Краткое описание | Продукт предназначен для автоматизации взаимодействия гостей и персонала в заведениях общепита, повышении прибыли заведений и повышения удовлетворенности гостей от взаимодействия | |
| Что приобретает Заведение общепита от использования системы | * 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 | * 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 |
| Что приобретает Гость от использования системы | * 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 | * 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 |
| Затраты со стороны Заведения общепита | * Оплата лицензии * Печать самоклеящихся QR-кодов на столы и поддерживать их в пристойном и актуальном состоянии | * Поддержание в актуальном состоянии меню, блюд, цен, доступных тайм-слотов столов * Возможность недорогого решения по установке терминала, встроенного в стол или панель |
| Распространение и лицензия | * 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 одномоментно 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 мультиязычные меню, которые будут отображаться на предпочтительном языке гостя с актуальным фото |
| При расчете выяснилось, что нужно было вести раздельные счета за столом | Гости сами ведут свои раздельные 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 комплементов и опросы Гостей снизить риски от изменения меню, потому что в системе есть данные кто из гостей какие блюда брал или получал комплемент |
| 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 |