

IT-СЕРВИС ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И КАФЕ

ЦИФРОВОЙ ОФИЦИАНТ

До еды — **один клик**

QR-меню, заказ, комментарии к блюдам и оплата —
в смартфоне гостя.

Больше заказов при том же персонале.

2 часа

запуск системы

−31%

рутины официанта

251 250 ₽

экономия в месяц*

* сводный расчёт для ресторана на 10 официантов — раздел «Экономика»



ПРОБЛЕМА

Пока гость ждёт официанта — ресторан теряет деньги



Долгий приём заказа

Гость ловит официанта взглядом, ждёт меню, счёт и терминал. Впечатление портится ещё до подачи блюд.



Ошибки передачи на кухню

Заказ «на слух» и записки: не то блюдо, не тот стол, забытые позиции — и списания за счёт заведения.



Перегруженный персонал

В час пик официанты физически не успевают: гости уходят без дозаказа, столы оборачиваются медленнее.



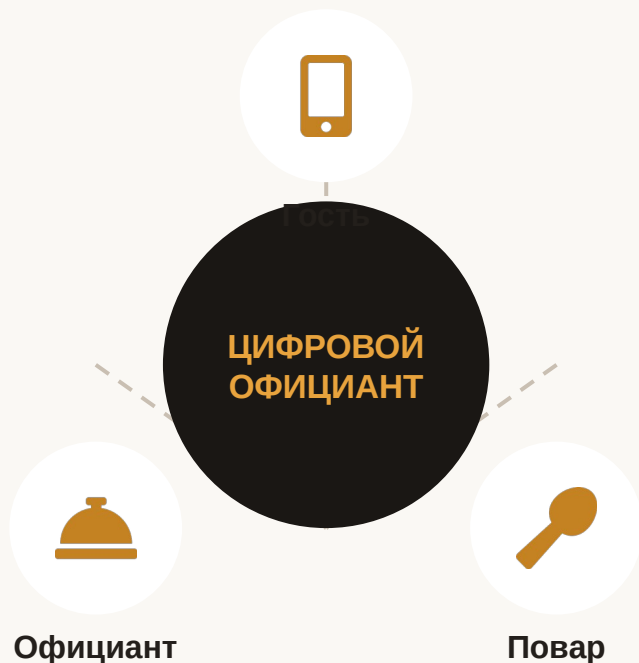
Потерянная выручка

Несделанный дозаказ, забытый десерт, гость, который не дождался счёта, — это минус к чеку каждый день.

Корень проблемы — «стена» между участниками: гость не видит официанта, официант — кухню, администратор — картину зала. Все работают вслепую.

РЕШЕНИЕ

Единая цифровая среда: гость, официант и кухня — на одном экране



Никакой «стены» между гостем и кухней

Заказ и пожелания к блюдам мгновенно доходят до нужного сотрудника, а гость видит статусы. Без разговоров и ожидания.



Ошибки исключены

Заказ фиксируется письменно и попадает на кухню без искажений. Спорных ситуаций больше нет.



Всё сохраняется

История заказов, время обслуживания, отклонения — готовая база для анализа и роста.



Встраивается в ваши процессы

Интеграция с кассой и учётной системой. Гость может платить онлайн или по классическому счёту.

От QR-кода до оплаты — без ожидания

СТОЛ № 12

Меню, заказ и оплата
в вашем смартфоне



Наведите камеру

1

Сканирует QR на столе

Открывается меню в Telegram, MAX или на веб-странице — без установки приложений.

2

Выбирает блюда сам

Указывает порядок подачи, задаёт норму калорий — система подберёт блюда. Дозаказ в любой момент.

3

Добавляет пожелания к заказу

«Без лука», «прожарка медиум», «десерт в конце» — комментарий прикрепляется к блюду и уходит на кухню как есть.

4

Оплачивает сразу при заказе

СБП или карта — заказ уходит на кухню сразу после оплаты. Электронный чек приходит автоматически.

ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ГОСТЯ

Гость управляет своим визитом — и заказывает больше



Порядок подачи блюд

Гость сам решает, что принести первым, — меньше вопросов персоналу.



Дозаказ в один клик

Не нужно ловить официанта: захотел ещё — добавил в заказ. Каждый дозаказ — плюс к чеку.



ИИ-подбор по калориям

Гость задаёт норму ккал — система собирает меню: стандартное, диетическое, спортивное.



Повтор прошлого заказа

История сохраняется: любимый набор блюд заказывается за секунды.



Живой интерфейс гостя

Рабочие места официанта и повара — в телефоне или планшете



Официант

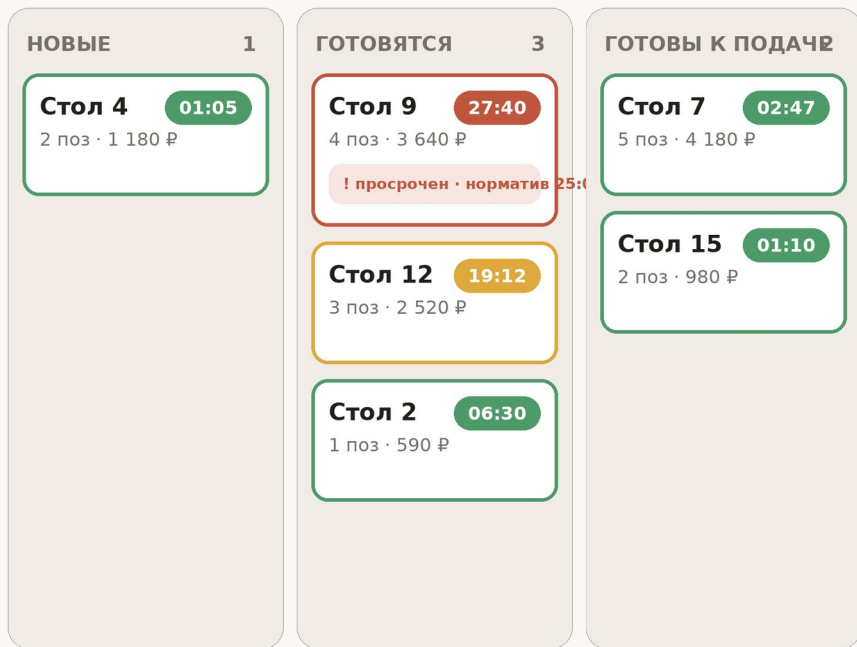
- ✓ Заказы распределяются сами: равномерно по смене или по закреплённым столам — режим в настройках
- ✓ Комментарии и пожелания гостя — сразу в заказе
- ✓ Стоп-лист, замена и отмена блюд в пару касаний
- ✓ Точки контроля: качество, время, отклонения от нормы
- ✓ Загрузка зала и кухни — видно в реальном времени



Повар

- ✓ Электронная очередь заказов — без криков и бумажек
- ✓ Отметка «взял в работу» и «готово» в один тап
- ✓ Замена и отмена блюда — гость получает уведомление
- ✓ Оценка блюда от гостя после подачи
- ✓ Загруженность кухни для планирования подачи

Нормативы и KPI: смена под контролем, как в CRM



Канбан-доска заказов: цвет карточки = соблюдение регламента



Регламент на каждый этап

Нормативы на подтверждение, приготовление и подачу — свои для горячего, салатов и бара. Таймер на каждой карточке.



Просрочка видна мгновенно

Карточка желтеет при приближении к нормативу, краснеет при просрочке и поднимается вверх. Администратор получает эскалацию — раньше, чем гость успел расстроиться.



Объективные KPI сотрудников

Заказы, суммы, время этапов, оценки гостей, нарушения нормативов — по каждому официанту и повару. Без «на глазок».



Экономия — в мотивацию: премии по прозрачным KPI без роста ФОТ.

ПРОЗРАЧНОСТЬ ПРОЦЕССА

Каждый заказ виден на каждом этапе — потерять его невозможно



Заказ и оплата сразу

гость платит при
оформлении



Заказ уходит на кухню

мгновенно после
оплаты



Кухня готовит

статус «взял в
работу»



Отдаёт официанту

отметка «готово»



Официант подаёт на стол

отметка «подано»

Статусы в реальном времени

Оплачен → На кухне → Готовится →
Готов → Подан. Гость и администратор
видят одно и то же.

Оплата до приготовления

Кухня получает только оплаченные
заказы: неоплаченных счетов и
«сбежавших» гостей не бывает в
принципе.

Полный цифровой след

Время на каждом этапе записывается
— основа для контроля скорости
обслуживания.

Система не просто принимает заказы — она продаёт



Акции и блюдо дня

Вывод на главный экран приложения гостя.
Продвигаете то, что выгодно продать сегодня.



Рекомендации сопутствующих блюд

На основе истории заказов гостя и популярных комбинаций: к стейку — вино, к кофе — десерт.



ИИ-меню под запрос гостя

Из вашего меню ИИ собирает диетические и спортивные варианты с учётом калорий и БЖУ — новые сегменты гостей без изменения кухни.



Карта зала и посадка

Занятые столы видны по заказам.
Администратор управляет залом, а не бегает по нему.

Каждая рекомендация и каждый лёгкий дозаказ работают на главную метрику — **рост среднего чека.**

Меню всегда актуально: ноль разочарований и ноль списаний



Знакомая ситуация: гость листает бумажное меню, выбирает блюдо, зовёт официанта — а блюда нет в наличии. Настроение испорчено, чек меньше, доверие к заведению падает.



Автоснятие блюд «не в наличии»

Позиция закончилась — она мгновенно исчезает из меню у всех гостей. Стоп-лист кухни и меню — это одна система, а не два разных списка.



Гость видит только то, что реально можно заказать



Умная распродажа остатков

Система сама предлагает гостям блюда и продукты, которые нужно реализовать сегодня: выводит их в акции, «блюдо дня» и рекомендации.



Списания и «пропавшие» блюда превращаются в выручку



Корректировка меню в два клика

Автоматически — по стоп-листу и остаткам, вручную — из панели администратора: цены, состав, фото, позиции. Без перепечатки бумажных меню.



Меню меняется за секунды, а не за дни

БОЛЬШЕ, ЧЕМ ЗАЛ

Одно меню — все каналы продаж: зал, доставка, самовывоз



Доставка и самовывоз — из того же цифрового меню

Гость заказывает домой, к нужному времени или забирает сам (click & collect). Возможна интеграция с агрегаторами доставки. Кухня видит зал и доставку в одной очереди — каналы не мешают друг другу.



Разделение счёта

Гости делят счёт по блюдам или поровну прямо в телефоне — без неловкости.



Безналичные чаевые

Пара касаний при оплате — у мировых аналогов это +10% к чаевым команды.



Бронирование стола

Бронь из меню с предзаказом блюд: гость пришёл — всё уже готово.



Программа лояльности

Бонусы и персональные акции возвращают гостей снова и снова.



Отзывы — сначала вам

Негатив попадает к администратору, а не в Яндекс Карты и 2ГИС.



Push-акции по базе

Заполняйте зал в тихие часы предложениями своим гостям — без бюджета на рекламу.

Вы видите ресторан в цифрах, а не в ощущениях



Заказы и выручка

По дням, неделям, месяцам; по блюдам, суммам и количеству. Что продаётся, а что лежит в меню мёртвым грузом.



Персонал

Аналитика по каждому официанту и повару: заказы, суммы, скорость, выполнение нормы обслуживания.



Время обслуживания

Цифровая среда сохраняет все следы: время приёма, приготовления, подачи, реакции администратора.



Оперативный мониторинг

Как наполняется зал прямо сейчас, где задержки, мониторинг жалоб — реагируете до того, как гость ушёл недовольным.



Безопасные платежи

Все оплаты — через сертифицированных платёжных партнёров, данные гостей шифруются.



Показатели под вас

Состав метрик расширяется по вашему запросу — считаем то, что важно именно вашему бизнесу.

Время персонала: 156 250 ₽ экономии в месяц

156 250 ₽

экономия фонда оплаты труда в месяц
для ресторана с 10 официантами

31% рабочего времени официанта уходит
на приём заказа, дозаказ и оплату — эти
операции берёт на себя сервис.

КАК СЧИТАЛИ

Смена официанта	480 мин
Приём заказа + оплата + дозаказ	5 мин / заказ
Заказов на официанта в день	30
Время на рутину за смену	150 мин (31%)
Официантов в ресторане	10 · ФОТ 50 000 ₽
Общий ФОТ	500 000 ₽ / мес

$$31,25\% \times 500\,000 \text{ ₽} = 156\,250 \text{ ₽ / мес}$$



Освободившееся время — на
сервис и гостеприимство



Быстрая оплата → столы
оборачиваются чаще



Лёгкий дозаказ и рекомендации
→ выше средний чек

2,5 часа за смену возвращаются каждому официанту

150 мин

освобождается у каждого официанта за смену

25 часов

в день на команду из 10 — как три дополнительных сотрудника в зале, бесплатно



Встреча и проводы гостей

Живое гостеприимство с первого шага — то, что не заменит экран.



Живые рекомендации

Официант советует и продаёт — вместе с ИИ-подсказками в меню.



Скорость подачи

Руки свободны от блокнота и терминала — блюда доходят горячими.



Порядок в зале

Чистые, быстро подготовленные столы — выше оборачиваемость.



Постоянные гости

Время узнавать, помнить предпочтения и возвращать людей.



Наставничество

Опытные обучают новичков прямо в смене, без отрыва от работы.

Второй сценарий: тот же зал обслуживает меньший состав — именно так складываются 156 250 ₽ экономии ФОТ из шага 1.

Итого: 251 250 ₽ экономии в месяц — ещё до роста продаж

СТАТЬИ ЭКОНОМИИ

Время персонала — рутина 31% смены	156 250 ₽
Ошибки заказов: переделки и списания	до 60 000 ₽
Остатки: распродажа вместо списания	до 30 000 ₽
Печать и перепечатка бумажных меню	до 5 000 ₽

ИТОГО: до 251 250 ₽ / мес

И ЭТО ТОЛЬКО ЭКОНОМИЯ — ДАЛЬШЕ РОСТ

- ✓ +10–12% к среднему чеку — рекомендации, «блюдо дня» и лёгкий дозаказ
- ✓ До 15 минут быстрее оборот каждого стола — больше гостей за вечер
- ✓ В 2–5 раз больше отзывов в картах — выше рейтинг и новый трафик
- ✓ +10% к чаевым и премии по KPI из экономии — мотивированная команда без роста ФОТ

Допущения расчёта: 300 заказов/день, средний чек 1 500 ₽, фудкост 33%, ошибки — 2% заказов, списания — 1,5% закупок. Эффекты роста — открытые данные мировых сервисов заказа со стола (Toast, sunday, me&i). На встрече пересчитаем всё на цифрах вашего заведения.

Для сравнения: сам сервис стоит от 9 000 ₽/мес — **экономия покрывает его в десятки раз уже в первый месяц.**

ИНТЕГРАЦИЯ

Встраивается в вашу инфраструктуру, а не ломает её



Касса и учётная система

заказы и оплаты попадают в учёт автоматически



Telegram / MAX / веб

гость пользуется тем, что уже установлено

ЦИФРОВОЙ ОФИЦИАНТ

единая точка обмена данными



Платёжные партнёры

сертифицированные провайдеры, шифрование данных



База клиентов

история заказов и оплат для маркетинга

Минимум изменений в процессах — максимум эффекта. Настройку обмена с вашей кассой берём на себя.

ЗАПУСК

От знакомства до первого заказа — 2 часа

5 мин

Регистрация

Создаёте аккаунт заведения на сайте сервиса.



30 мин

Персонал и устройства

Заводите сотрудников в панели администратора, привязываете телефоны и планшеты.



20 мин

Столы и QR-коды

Добавляете столы — система генерирует комплект QR-кодов для печати.



60 мин

Меню

Загружаете актуальное меню с ценами, фото и составом.



Обучение персонала — 1–2 смены. Интерфейсы максимально простые: если сотрудник пользуется мессенджером — он справится.



Интеграцию с кассой настраиваем мы — вам нужно только предоставить доступ к учётной системе по договорённости.

СТОИМОСТЬ

Два честных варианта оплаты — выбираете вы

ВАРИАНТ 1

Подписка

Фиксированный платёж за количество пользователей в месяц. Чем больше команда — тем дешевле место.

Пользователей	Цена за место
1 – 5	1 000 ₽ / мес
5 – 10	900 ₽ / мес
10 и более	850 ₽ / мес

ВАРИАНТ 2

БЕЗ РИСКА

Процент с заказа

0,5%

с суммы каждого заказа, оплаченного через сервис

Никаких фиксированных платежей: вы платите только тогда, когда сервис реально приносит вам оплаченные заказы.

С заказа на 3 000 ₽ сервис стоит 15 ₽ — меньше, чем чашка эспresso.

СЛЕДУЮЩИЙ ШАГ

Запустим пилот в вашем ресторане

1

Встреча 30 минут

Покажем систему вживую и посчитаем экономику на цифрах вашего заведения.

2

Пилот на вашем зале

Запуск за 2 часа: QR-коды на столы, меню, персонал — и первые цифровые заказы.

3

Решение на фактах

Через 2–4 недели вы видите реальные метрики: время, чеки, дозаказы — и принимаете решение.

КОМАНДА



Молодцов Андрей

Технический директор

Архитектура, интеграции, разработка



Киржбаум Константин

Директор по развитию

Внедрение, партнёрства, поддержка клиентов

Готовы к пилоту?

Напишите нам — согласуем демо на этой неделе.