

Ресторан на прокачку



как превратить обычное кафе на районе ...

в подопытного кролика
для автоматизаторов и
ресторанных консультантов

Кафе и суши-бар



Возраст: 7 лет, текущие владельцы с 2017 года



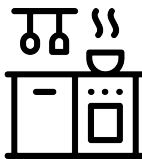
Локация: спальный район, много новостроек. Первый этаж крупного бизнес-центра



Посадка: 13 столиков, 2 зала + VIPка, 56 мест



Охват: в 5-минутной пешеходной досягаемости около 5.000 человек



Кухня: фьюжн с акцентом на паназию. Пицца-роллы, паста, салаты, бургеры-сэндвичи-кесадильи



Слоган:
Кафе семейного праздника

Bamboo



Унылое хождение по кругу

- обороты и рентабельность кафе не устраивают владельцев
- нет четкого видения своего позиционирования и пути развития
- проект “болтается вокруг нуля” - нет бюджета развития
- персонал занят рутинной, нет “искорки в глазах”
- низкая вечерняя посадка

А что, если...



разложить ключевые рутинные процессы на предприятии



дойти до конца во внедрении - как это задумывал разработчик

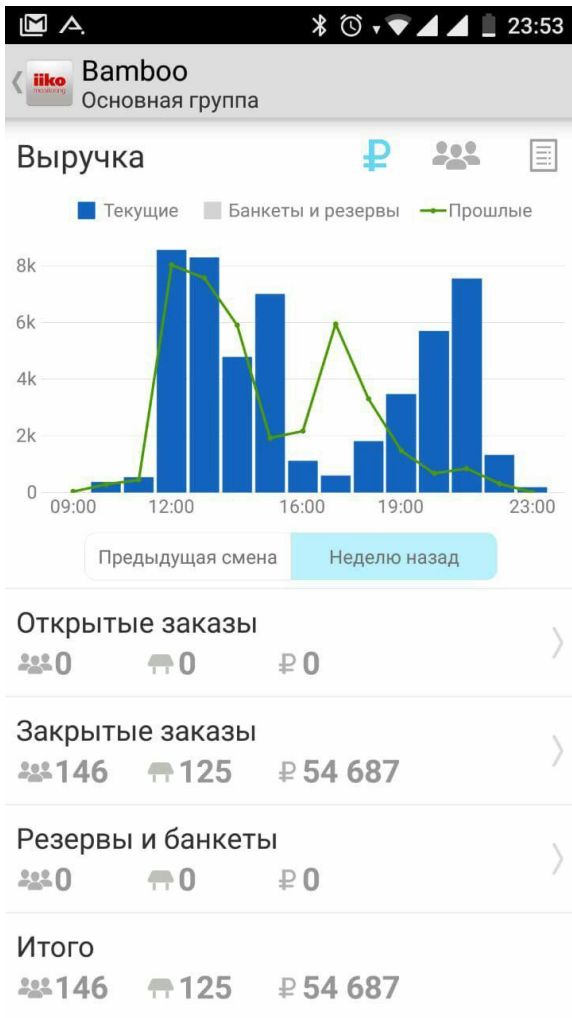


применить в каждом из них самые последние доступные на рынке технологии



послушать советы менторов

вдруг гостям понравится? (и нам тоже?)



Backstage проекта

- Создание рабочей группы
- Проведение стратсессии - миссия, цели, задачи
- Ежедневные совещания
- PR - составляющая
- Планы на 3 месяца и дальше

Зачем мы рассказываем о проекте

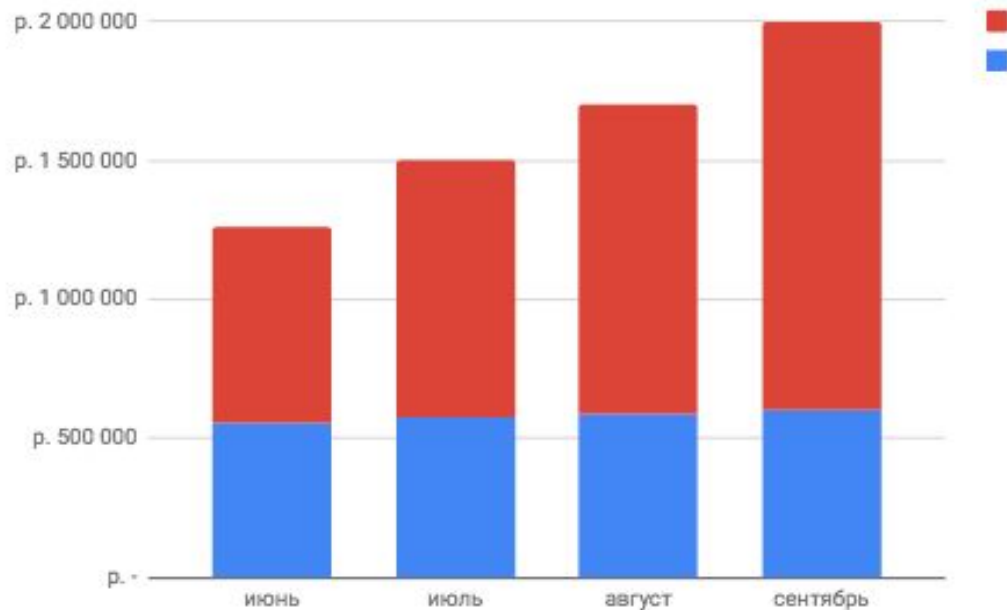


- благодаря PR мы имеем возможность без бюджета привлечь партнёров и менторов
- сама программа или оборудование - всего лишь инструмент самое ценное - дойти до конца во внедрении/использовании
- Открытое обсуждение в комьюнити - интересно таким же как мы

О чём поют финансы

000 ₺

	06	07	08	09
Бизнес ланчи	560	580	590	600
Вечер	700	920	1110	1400
ИТОГО	1 260	1500	1700	2000



Ментор раз

Андрей Кондрашин, ресторатор, консультант реформатор семейного ресторанного бизнеса, в который входит легендарное кафе “Сказка” на границе Владимирской и Московской областей

- место встречи со вкусом
- “несущие стены” концепции
- фишки - “быстрые победы”
- Пары 25-50 лет, местные жители, приходят провести время вместе поесть разнообразную кухню в уютном месте в азиатском стиле с интересными фишками.



Ментор два



Роман Торошин, учредитель барной школы
“Учебный центр Романа Торошина”

- Барная карта - продолжение концепции ресторана и должна быть его логичным отражением.
- Слишком много кофе для бара
- Корректировать оформление и описание
- Пять топовых коктейлей

Фишки и кухня

- Сохраняем универсальность
(в регионах это пока проходит)
- Делаем комплементы (на фото)
- “Повторим” и прочие знаки сервиса
- Упор на паназию в рекламе
- Блюдо - “бомба”
- QR - код в меню
- Оформление инстаграмм-зоны
- Переговоры с арендодателем



Вопросы и решения – что “прокачивать”



Убрать рутину



iikoCloud

plazius

Система лояльности



Надёжная инфраструктура



ServiceGuru



iiko
WAITER PRO

Система доставки

Обучение персонала

Возможности iiko

не влез список (

система принятия заказа

iiko Waiter

оперативный мониторинг для директора

iiko Monitoring,

прогнозирование продаж и закупок

Web-Office

вишенки и фишечки

JMoji, ЕдемЕдим,

доставка

Яндекс Еда или собственный сервис?

Market Radio: не стреляйте в тапёра...

- Продающий плейлист
- Если вылетел интернет
- РАО/ВОИС не так страшны, как их малюют



Service Guru: обучение в стиле ЭКШН

17 сотрудников (5 стажеров/12 действующих сотрудников). На 3.09 - 152 тестирования

- Успеваемость 85%
- Точность ответов 80%

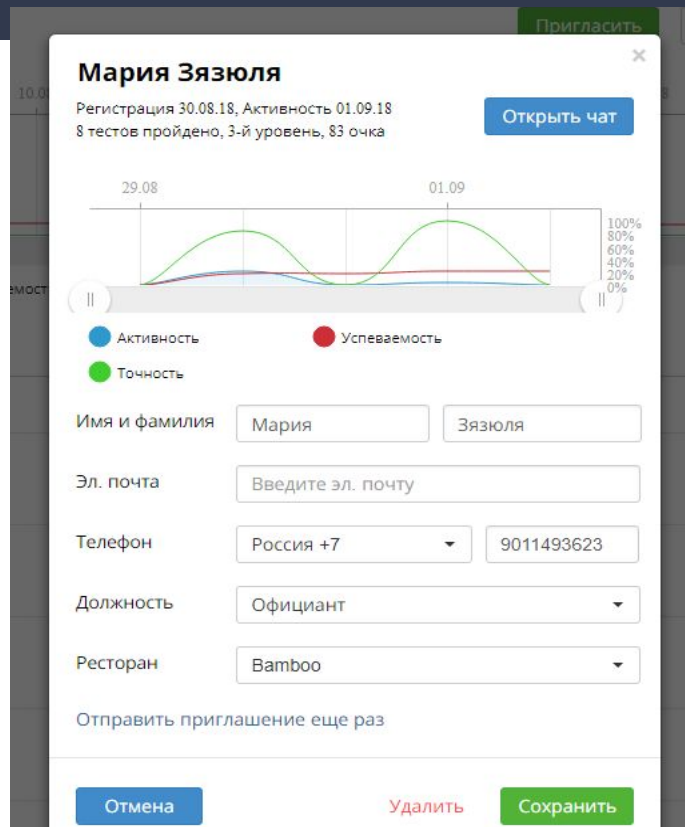
+ удобство использования (нет необходимости носить с собой распечатанный материал)

+ изучение необходимой информации в любое удобное время (например в транспорте)

+ курсы и тестирования

+ онлайн оповещение сотрудников

+ контроль процесса обучения



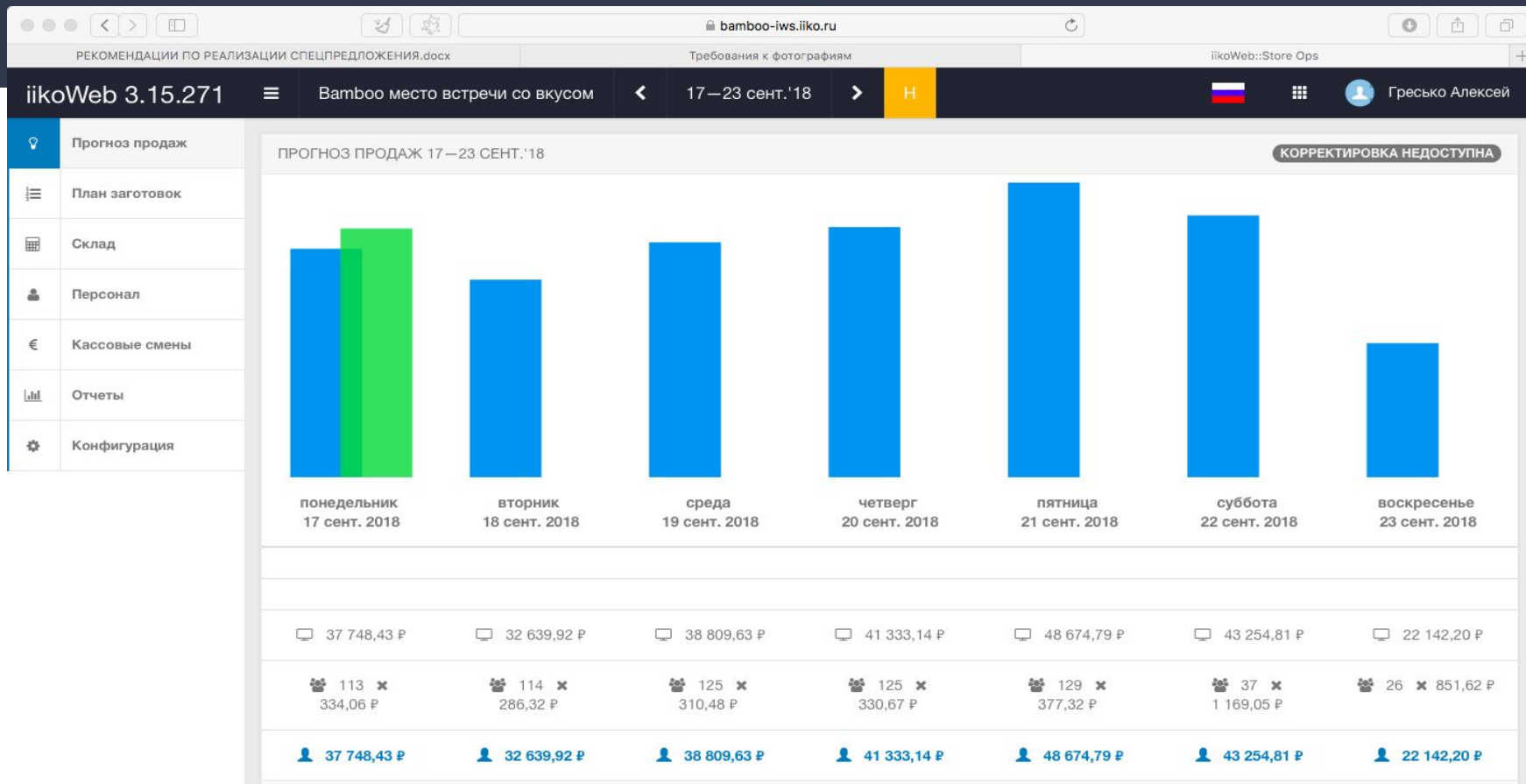
Путь в облака

- переходим на версию Iiko Cloud 6.1 и переносим базу данных в облако
- бухгалтерские базы переносим на сервер аутсорсинговой бухгалтерии
- видео и так пишется на отдельный регистратор
- всё - от своего сервера можно будет избавиться

Но есть и плюсы, и минусы. Сейчас подробнее



Предиктивная аналитика



Hot Wi-Fi: Big Brother is not only watching you

Потенциально - хит для ресторана.
Собираем Mac-адреса всех телефонов
со включенным вай-фаем, у людей,
которые проходили мимо ресторана.

настраиваем на них контекстную
рекламу

The screenshot shows a web browser window displaying the 'Создание группы объявлений' (Creating an advertisement group) interface. The page is in Russian and is for a campaign named 'Самовоз' (№ 36816140). The main form includes:

- A text input field for the advertisement text, currently containing 'СКИДКА 20% на все заказы "с собой"'. There are character count indicators (3 and 30).
- Radio buttons for the ad type: 'Мобильное объявление', 'Текстово-графическое' (selected), and 'Графическое'.
- A dropdown menu for the URL, currently set to 'http://bamboo-safe.ru/'.
- A section for the image, with a preview window titled 'Изображение' showing a bowl of food. The image is named 'Bamboo_menu.jpg'. There are buttons for 'Удалить', 'Загрузить с компьютера', 'Загрузить из интернета', and 'Выбрать из ранее загруженных'.
- Buttons for 'Изменить', 'Добавить', 'Быстрые ссылки', and 'Уточнения'.
- A 'нет' button and a label 'Укажите адрес для:'.
- A '+ Добавить объявление' button with a note: 'В эту группу можно добавить еще 49 объявлений'.

At the bottom, there is a 'Настройки на всю группу' (Settings for the whole group) section with a 'нет' button.

Что такое лояльность?

Как получать данные про своих гостей с первого дня

Цели

оцифровка гостей

взаимодействие с существующей аудиторией,

повторные продажи, частота посещений, возврат гостей

Plazius - плюсы/минусы

Чекин в стол, предзаказ
Глубина проникновения



30%

+10%

CRM Plazius

1 195

Гости Plazius

1

Торговых точек

215

Активные гости

64

Новые гости

Выручка

444 509 ₺

Выручка с Plazius

+ 84 565 ₺

1 430 274 ₺

Выручка

+ 299 016 ₺

Мобильные платежи

93 802.54 ₺

Переведено заведениям

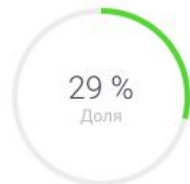
- 331.08 ₺

290

Количество транзакций

- 15

Чеки



2 104

Без Plazius

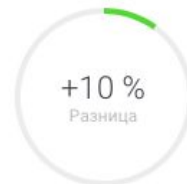
+ 5.4 %

861

Plazius

- 3 %

Средний чек



468.52 ₺

Без Plazius

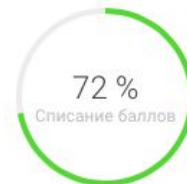
+ 21.3 %

516.27 ₺

Plazius

+ 27.4 %

Бонусные баллы



49 950.15 ₺

Накoppено

+ 20.1 %

36 111.18 ₺

Списано

- 4.9 %

Отзывы

97 %

Доля положительных оценок

- 3 %

Как это работает? Попробуем вместе!



- Откройте приложение Wallet на своем смартфоне или скачайте его в Google Play (в iPhone - есть по умолчанию)
- Отсканируйте им или другим приложением этот QR-код
- Заполните поля в появившемся окне
- Ждите розыгрыша прямо сейчас!

arbuscard.codepr.ru



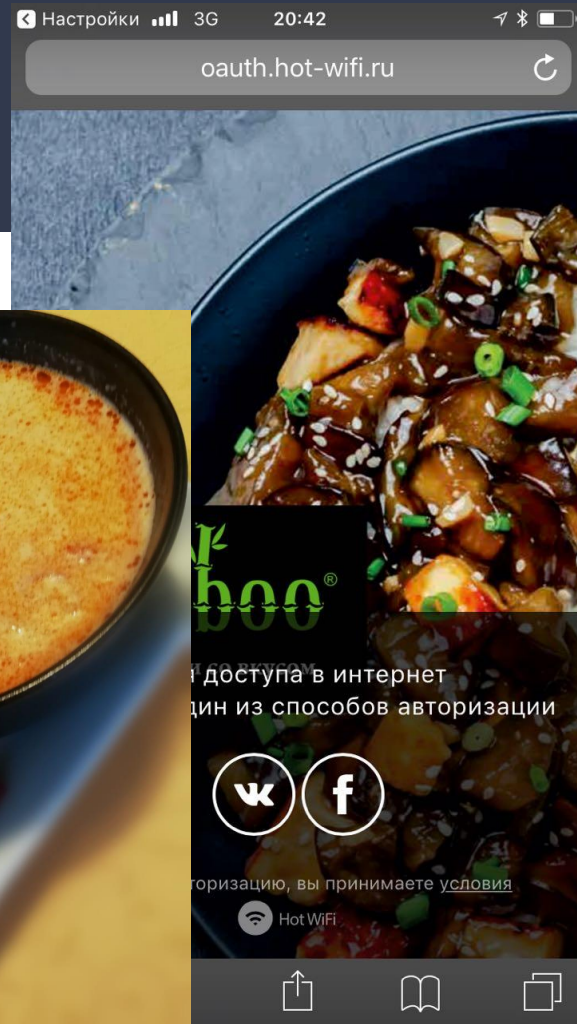
Android WalletPasses/Карты



Windows Phone Wallet Pass

Вернёмся к ресторану

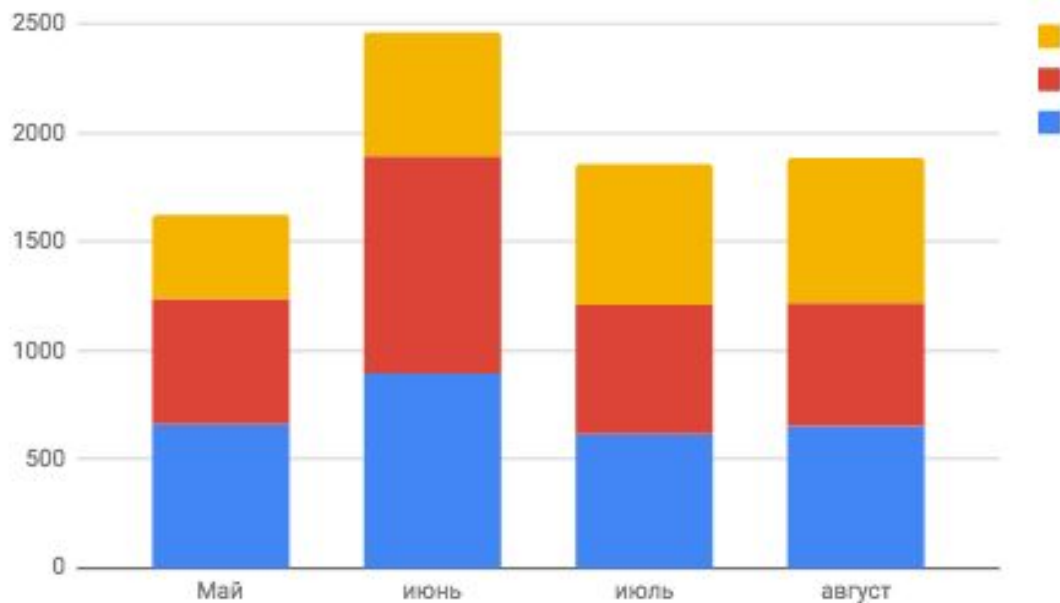
- Барная карта - огонь
- Новое сезонное меню с упором в паназию
- Доставка и Take Away



О чём поют финансы ФАКТ '000 ₺

	Май	июнь	июль	август
Бизнес ланчи	663	900	613	652
меню	578	993	596	568
Полдники	383	567	650	668

Бизнес ланчи и Основное меню



Каналы проекта "Ресторан на прокачку"



t.me/restoran_na_prokachku



facebook.com/pimpmyrest



instagram.com/restoran_na_prokachku



vk.com/pimpmyrest



**РЕСТОРАН
НА
ПРОКАЧКУ**

**Сезон 1
Bamboo**

