ИИ-КОНТРОЛЬ РЕСТОРАНА НА ДАННЫХ IIKO

ПРОТОКОЛ

Каждое утро показывает управляющему, где ресторан вчера потерял деньги — в рублях и по зонам.

Николай · шеф-повар · Telegram @Panda_koal

Деньги ресторана утекают тихо

Кухня

- Списания и порча выше обычного
- Фудкост блюд ползёт вверх
- Поставщик поднял цену

Зал

- Скидки без понятной причины
- Удаления после пречека
- Падает средний чек

Учёт

- Недостачи по инвентаризации
- Расхождения в кассе
- Блюда без техкарт

Всё это уже записано в iiko. Просто никто не успевает это смотреть.



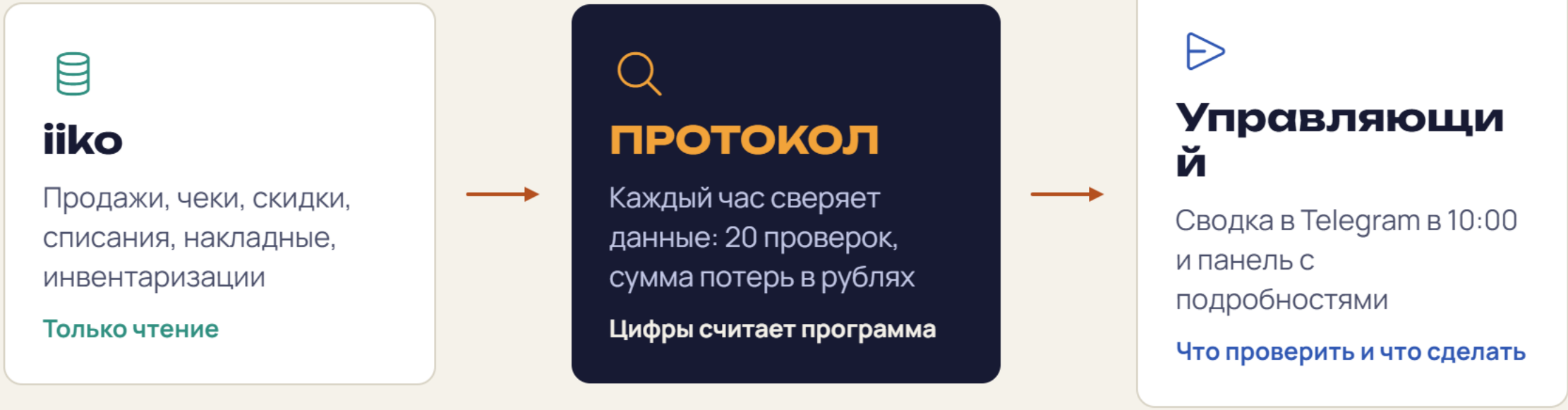
Инструмент сделан шефом, а не программистом

Шеф-повар

с 5-летним опытом

Я знаю ресторан изнутри: техкарты, списания, инвентаризации, фудкост. ПРОТОКОЛ каждый день делает ту проверку, на которую у шефа и управляющего не хватает времени.

Как работает ПРОТОКОЛ



ИИ (GigaChat) только объясняет найденное понятным языком. Цифры он не придумывает, а в iiko ничего не меняется.

Как это работает в ресторане



1. Ресторан работает как обычно
2. Всё уже записано в iiko
3. ПРОТОКОЛ читает iiko раз в час — только чтение
4. 20 проверок ищут потери в рублях
5. В 10:00 — сводка управляющему
6. Данные остаются у ресторана

1. Ресторан работает как обычно

20 проверок по трём зонам

Зона	Что ПРОТОКОЛ проверяет каждый день
Кухня	Всплеск списаний · рост фудкоста · подорожание блюда по техкарте · рост закупочной цены и где дешевле по вашим же накладным · блюдо дешевле себестоимости · высокий фудкост блюда
Зал	Падение выручки и среднего чека · доля скидок · скидки и удаления по сменам · всплеск возвратов · время обслуживания
Учёт	Недостачи по инвентаризации · расхождения в кассе · блюда без себестоимости (нет техкарты) · бесплатные позиции с себестоимостью · пропуски в данных

По каждой находке: **сколько это в рублях** (в месяц или разово), что проверить и что сделать.

Сводка за вчера

Выручка 84 077 ₽ (−18,7%)
Фудкост 27,8%, списания 12 750 ₽

Новое за день: 2

Кухня

- Списания ×6,7 — 10 850 ₽ разово

Учёт

- Касса −3 400 ₽ в смене

Ещё открыто: 5 проблем — в панели

Утром — одна сводка в Telegram

- Только про вчерашний день
- Новое — по зонам: кухня, зал, учёт
- Сумма: в месяц или разово
- Без имён сотрудников
- Раз в неделю — недельная сводка и идеи

Не только потери: идеи для выручки

Слабый день недели

Выручка заметно ниже — сделать этот день днём с поводом

Выгодное блюдо, которое редко берут

Низкий фудкост — поднять в меню, рекомендовать

Популярное блюдо с высоким фудкостом

Пересмотреть цену, выход или ингредиент

Средний чек упал

Вернуть допродажи: десерт к кофе, напиток к ланчу

1–3 идеи в неделю — из ваших же данных, с понятной проверкой: что посмотреть через 2 недели.

ВСТРОЕННЫЙ ИИ

ИИ уже встроен и работает без VPN

Без VPN и блокировок

Подключение напрямую. Никаких обходов — ничего не отвалится.

Уже настроен

ИИ подключаем при установке. Ресторану ничего делать не нужно.

Объясняет, а не считает

Суммы считает программа. ИИ пишет понятный вывод и идеи для выручки.

Сводка придёт в любом случае

Если ИИ недоступен, управляющий получит готовый текст программы.

Данные остаются у ресторана

Только чтение iiko

Отдельный пользователь без права что-то менять. Отключается в любой момент.

Сервер ресторана в России

Программа и данные — у вас. За рубеж ничего не уходит.

ИИ не видит имён

Сотрудники заменяются кодами до того, как текст уходит в ИИ.

Соглашение о пилоте

Конфиденциальность, 152-ФЗ, удаление данных после пилота.

Как начать: пилот на 30 дней

1

Встреча

Выгружаем отчёты из iiko в Excel и смотрим первую картину вместе

2

Установка

Пользователь iiko только на чтение, бот в Telegram управляющего

3

30 дней

Ежедневные и недельные сводки, я на связи

4

Итог

Сколько нашли в рублях — вы решаете, продолжать или нет

Для первых ресторанов — бесплатно и без обязательств.

ПРОТОКОЛ

Покажу, где ваш ресторан теряет деньги — за 30 дней

Telegram @Panda_koal