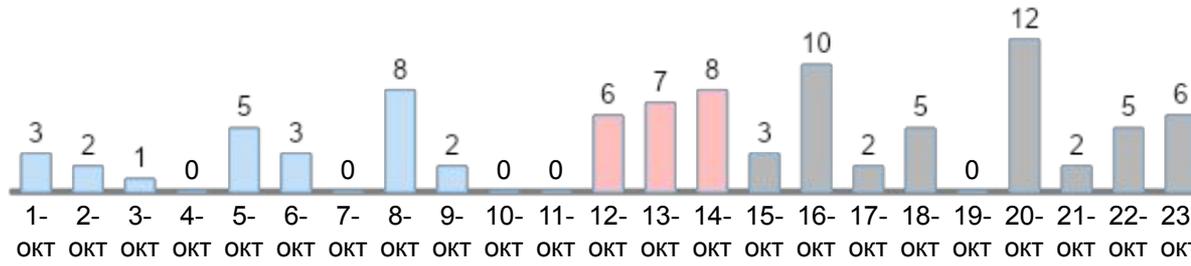


Автоматизация оперативных процессов ресторана для минимизации СТОП-ЛИСТА.

Ежедневная динамика продажи стейков

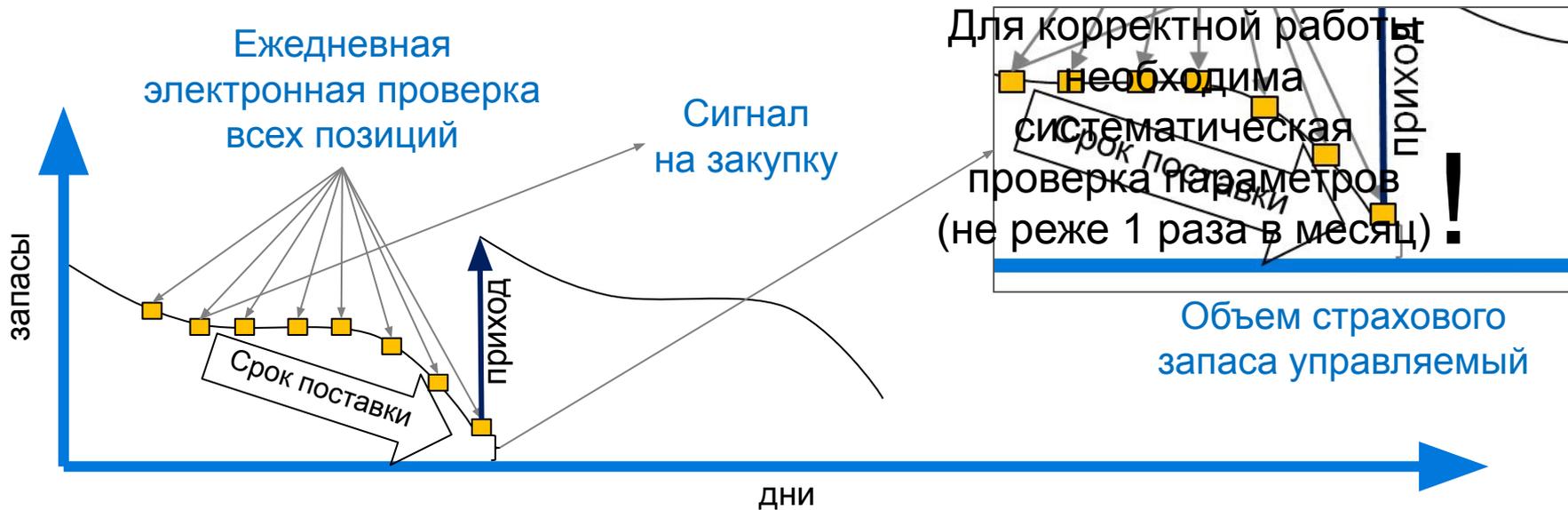


Текущий статус

- Контроль и пополнение запасов осуществляется в ручном режиме.
- Имеются случаи дефицита продуктов.

Планируемый результат

1. Минимизация дефицита продуктов до 0 случаев в год



- 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 356
- + Проверку может выполнять любой сотрудник
 - + Результаты проверки могут направляться по e-mail
 - + Возможность дальнейшего развития системы (контроль срока годности и т.д.)

2. Повышение прибыли за счет выявления минусовых продуктов

Внедрение классического анализа ABC XYZ позволит выявить блюда пользующиеся спросом и приносящие основную прибыль заведению.