

The background is a light gray gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance. The text is centered in the middle of the page.

«Guest Online»

МЕНЮ НА КОНЧИКАХ ВАШИХ ПАЛЬЦЕВ

«БОЛЬ» ПОТРЕБИТЕЛЯ



В современном мире люди много времени проводят в ресторанах и кафе. **ТЕМП ЖИЗНИ УСКОРЯЕТСЯ**, у людей появляется все больше и больше дел, а времени на ожидание нет.

Посетители нуждаются в **БЫСТРОМ И КАЧЕСТВЕННОМ ОБСЛУЖИВАНИИ**, которое рестораны из-за нехватки или непрофессионализма официантов не всегда могут им предоставить.

Мировая тенденция к ЦИФРОВИЗАЦИИ и АВТОМАТИЗАЦИИ имеет место быть в сфере ресторанного бизнеса.

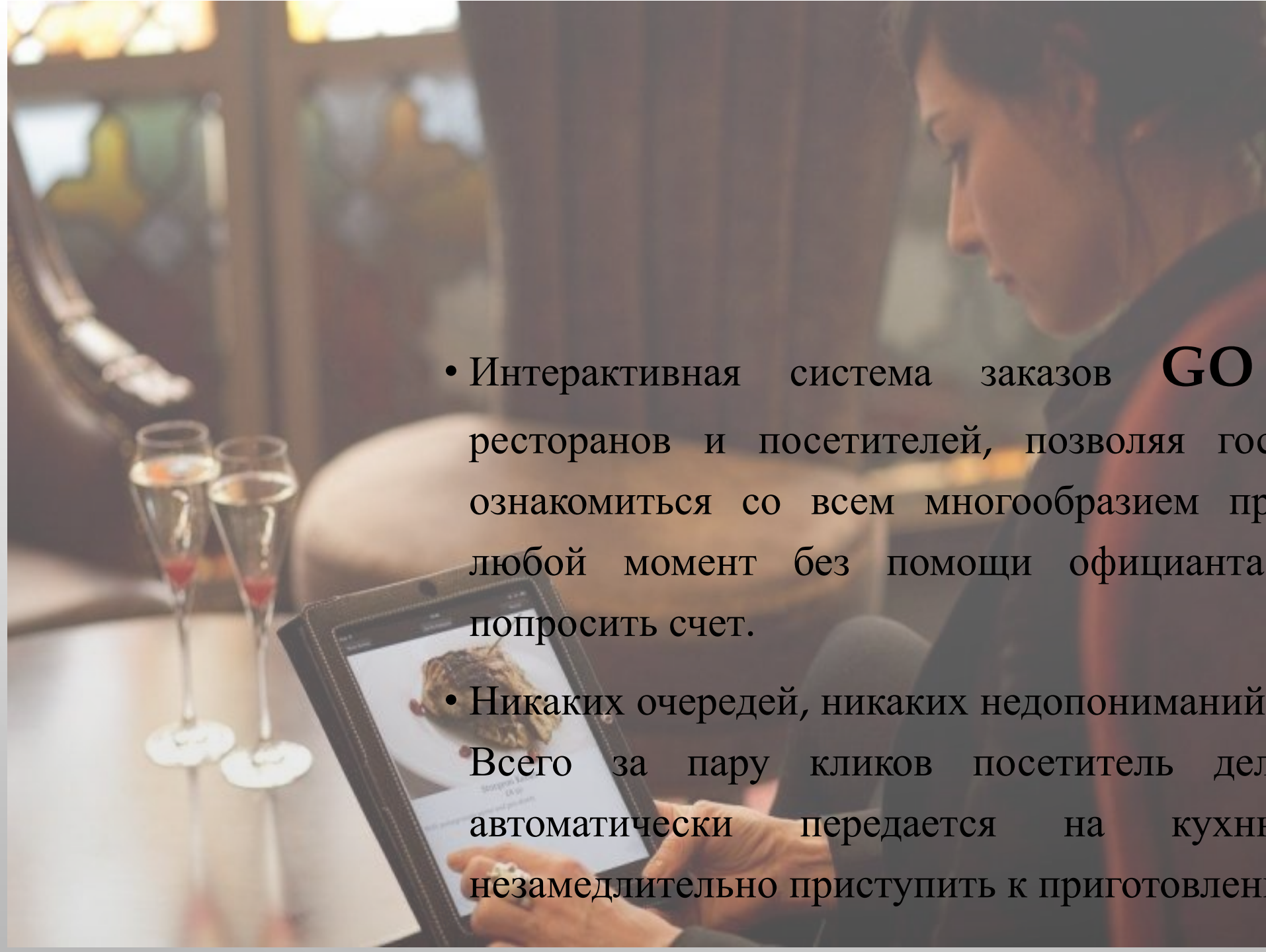
Использование цифровых технологий

- позволяет сократить численность персонала и затраты на его содержание;
- позволяет сократить время обслуживания клиента;
- повышает качество обслуживания за счёт исключения недочетов, обусловленных человеческим фактором;
- производит на клиента положительное впечатление.

GuestOnline – интерактивная система заказов, которая представляет собой программное обеспечение на планшетах, размещаемых на столах в ресторане.

GO ориентирована на рестораны **среднего класса и класса люкс**, которые **ХОТЯТ**

- предоставить своему посетителю лучший сервис в кратчайшие сроки,
- сократить численность персонала, а вместе с тем и траты на его содержание,
- идти в ногу со временем и получать от современных технологий максимальную выгоду.

- 
- A woman in a dark jacket is seated at a table in a restaurant, looking down at a tablet computer. The tablet displays a menu item with a photo of a dish. In the foreground, two champagne flutes are on the table. The background is softly blurred, showing the interior of the restaurant.
- Интерактивная система заказов **GO** решает проблемы ресторанов и посетителей, позволяя гостю легко и быстро ознакомиться со всем многообразием предлагаемых блюд, в любой момент без помощи официанта сделать заказ или попросить счет.
 - Никаких очередей, никаких недопониманий – все в руках клиента! Всего за пару кликов посетитель делает заказ, который автоматически передается на кухню, что позволяет незамедлительно приступить к приготовлению блюд.

КОМАНДА ПРОЕКТА



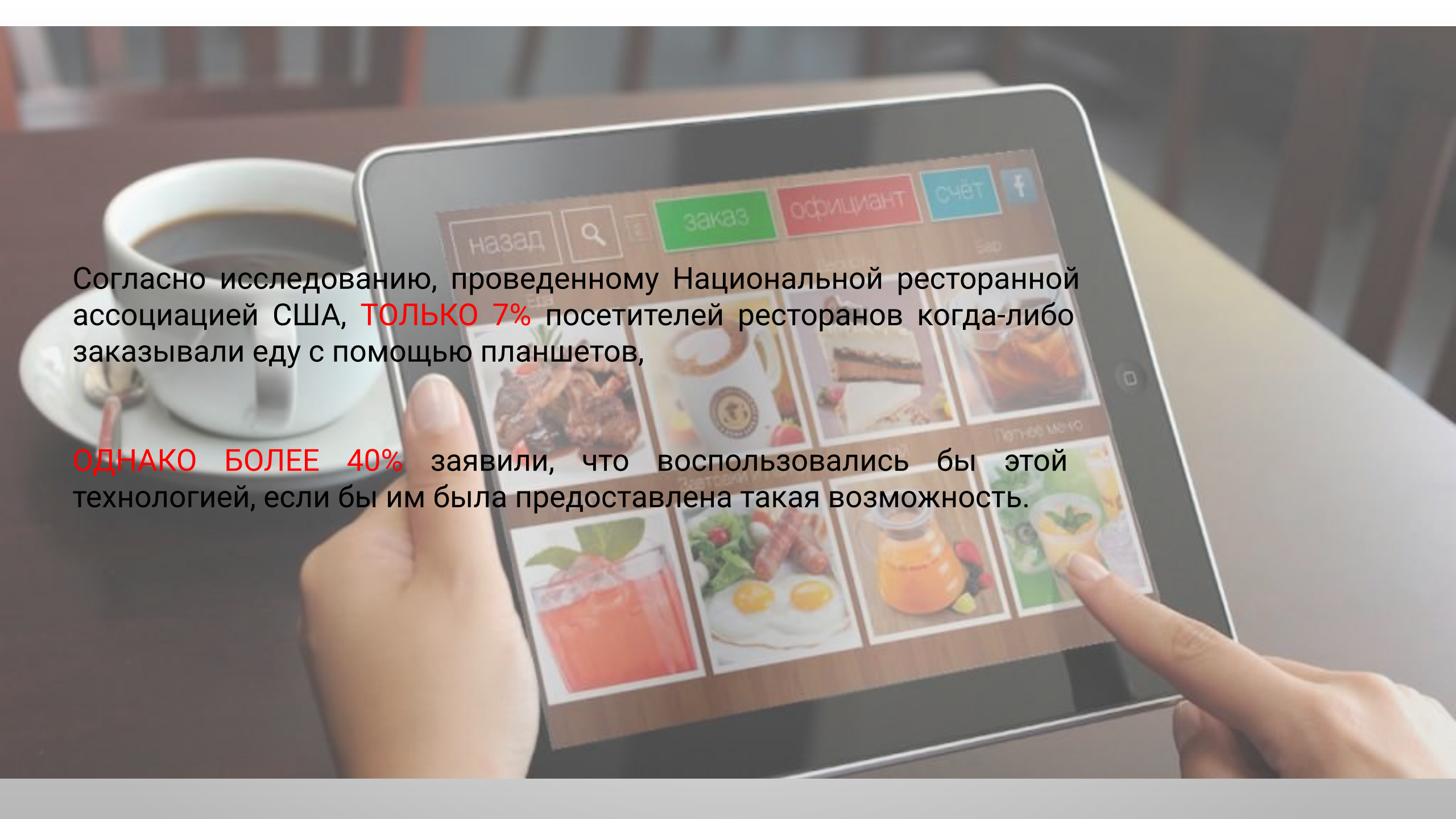
Токарева Станислава
Руководитель и основатель проекта, технический директор



Мукан Дина
Сооснователь проекта, коммерческий директор



Ветрова Анна
Сооснователь проекта, маркетолог



Согласно исследованию, проведенному Национальной ресторанной ассоциацией США, **ТОЛЬКО 7%** посетителей ресторанов когда-либо заказывали еду с помощью планшетов,

ОДНАКО БОЛЕЕ 40% заявили, что воспользовались бы этой технологией, если бы им была предоставлена такая возможность.

Характеристики **GuestOnline** в сравнении с аналогами

Характеристика	Название программы	eMenu	MENUFORYOU	GuestOnline
Индивидуальный дизайн для каждого ресторана		+	+	+
Сбор отзывов гостей		-	+	+
Возможность просмотра приготовления заказа в режиме реального времени		-	-	+
Возможность корректировки/ отмены заказа в течение 5 минут с момента заказа		-	-	+
Выбор иностранных языков (английский, немецкий, французский, китайский)		+	+	+
Полная информация о блюде (состав, калорийность,, возможность детального рассмотрения блюда на фотографии, наличие/отсутствие и др.)		+	-	+
Возможность корректировки состава блюд		-	-	+
Выезд нашего фотографа для профессионального оформления меню		-	-	+
Сбор данных о перемещении посетителя по карте меню с целью выявления наиболее популярных позиций		+	-	+
Предложение сочетаний блюд на основе анализа выбранных предыдущими посетителями комбинаций		-	-	+
Наличие игр и других интерактивных развлечений, режим видеоконференции		+	-	+

Рост скорости обслуживания на 20 %

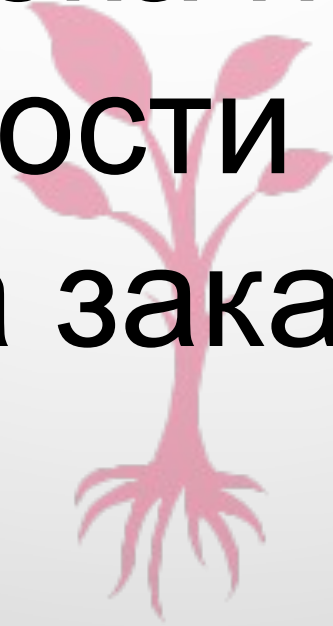
Рост среднего чека на 44%

Рост наполняемости на 30 %

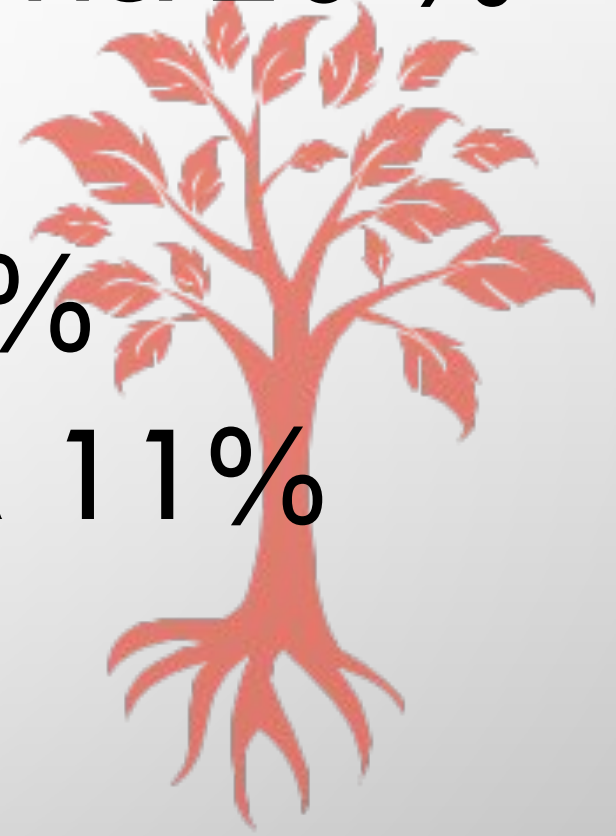
Рост количества заказов на 11%



eMenu



MENUFORYOU



GuestOnline

УНИКАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В АРЕАЛЕ ЕГО РЕАЛИЗАЦИИ

НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ НА РЫНКЕ СУЩЕСТВУЮТ
НЕСКОЛЬКО КРУПНЫХ КОМПАНИЙ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ
АВТОМАТИЗАЦИЕЙ МЕНЮ В РЕСТОРАНАХ.

ОСНОВНОЙ АРЕАЛ РАСПРОСТРАНЕНИЯ: **АЗИАТСКАЯ
ЧАСТЬ СНГ**, ГДЕ ПРОБЛЕМА ПЕРЕХОДА НА
ЭЛЕКТРОННЫЕ УСТРОЙСТВА СТОИТ ОСОБЕННО
ОСТРО. ЗДЕСЬ НЕ РАБОТАЮТ НАЗВАННЫЕ КОМПАНИИ.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ



Планшет с программным обеспечением



Реклама в электронном меню



Камера



Дополнительно: мобильное приложение для директора

Дизайн меню	от 7 500 руб
Контент и техническая поддержка	5 000 руб/мес
Инсталляция платформы	от 10 000 руб
Обучение до 6 часов (с выездом)	7 000 руб
Обучение до 6 часов (онлайн)	3 500 руб
Консультация по проектированию меню	6 000 руб
Обновление на новую версию	от 5 000 руб

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Бюджет проекта	2019 г.				2020 г.				
	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	Итого
Доходы	3 840 000	4 240 000	4 480 000	8 480 000	8 720 000	8 720 000	16 960 000	16 960 000	72 400 000
Расходы	3 295 000	3 195 000	3 315 000	5 315 000	5 435 000	5 435 000	9 555 000	9 555 000	45 100 000
Прибыль	545 000	1 045 000	1 165 000	3 165 000	3 285 000	3 285 000	7 405 000	7 405 000	27 300 000