

Инструменты для организации бизнес процессов

ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫЙ СЕРВИС ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЗАЦИИ ПРОДАЖ



Q3-SERVICE.RU

**КЛЮЧЕВЫЕ
ИНСТРУМЕНТЫ**

**МАГАЗИН
В КОНТАКТЕ**

**МАГАЗИН
В TELEGRAM**

**МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
ДЛЯ ПЕРСОНАЛА**

CRM—система

**МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
ДЛЯ ПРОДАЖ**

**МЕНЮ
НА ЭКРАНЕ TV**

**МОБИЛЬНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ПЛАНШЕТОВ**



POS—терминал

**ПРИЛОЖЕНИЕ
ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА**

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

**ОПЕРАТОРЫ
ДЛЯ РАБОТЫ
С ПОСТАВКАМИ**

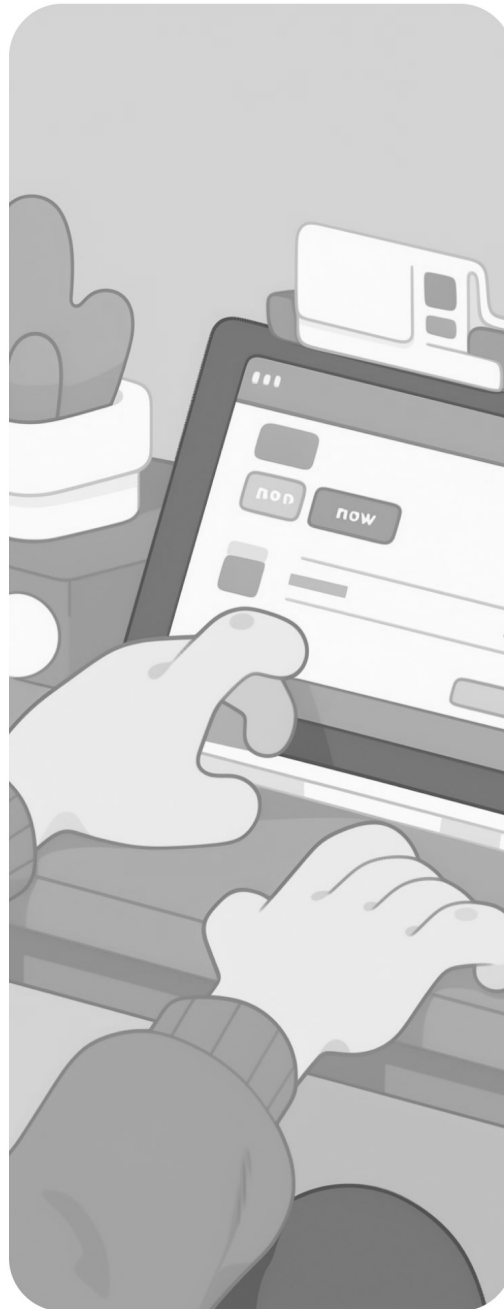
**ОТДЕЛ
МАРКЕТИНГА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
CALL-ЦЕНТР**

ТЕХНОЛОГ

CRM-система

CRM-система — это основа управления продажами, как **онлайн**, так и **оффлайн**. Она объединяет все процессы и обеспечивает максимальную эффективность работы.



Интеграции

Подключение систем оплаты. Интеграция с доставкой, поддержка карт и зон покрытия. Работа с ведущими агрегаторами: Купер, Яндекс Еда, Деливери и другие.

Автоматизация работы с VK

Автоматическое снятие блюд из меню при попадании в стоп-лист, получение заказов в CRM с отслеживанием статусов и уведомлением клиентов. Автопостинг акций и предложений в сообщество с возможностью планирования на неделю вперёд. Ответ на комментарии пользователей прямо из CRM.

Складской учёт и управление поставками

Полный учёт поставок. Управление складом. Автоматическое списание остатков на основе технологических карт.

POS ТЕРМИНАЛ



Программное обеспечение для POS-терминалов

Все заказы обрабатываются в терминале, ведутся по статусам и источникам. Удобный дизайн позволяет формировать заказ на интуитивно понятном уровне.

ИНТЕРНЕТ—МАГАЗИН

Если у вас уже есть интернет-магазин, наша команда выполнит его интеграцию с системой.

Если интернет-магазина пока нет, мы создадим его для вас, используя самые современные технологии.

[WEB—САЙТ]

МАГАЗИН В TELEGRAM

Мы предлагаем:

- ✓ Создание магазина в Telegram
- ✓ Настройку каталога товаров и системы оплаты
 - ✓ Интеграцию с CRM и складским учётом
- ✓ Техническую поддержку и обучение персонала
 - ✓ Продвинутую аналитику продаж

Запустите современный магазин там,
где ваши клиенты общаются каждый день!

Преимущества:

- Компактный формат приложения
- Простой и удобный интерфейс
- Быстрые покупки в пару кликов
 - Безопасные платежи
- Автоматическая обработка заказов



МАГАЗИН ВКОНТАКТЕ

ВКонтакте – крупнейшая социальная сеть в России
с аудиторией более 70 миллионов активных пользователей

Почему это важно для вашего бизнеса:

- Высокий потенциал продаж через ВКонтакте
- Простая интеграция с существующими системами
- Быстрый запуск и профессиональное оформление

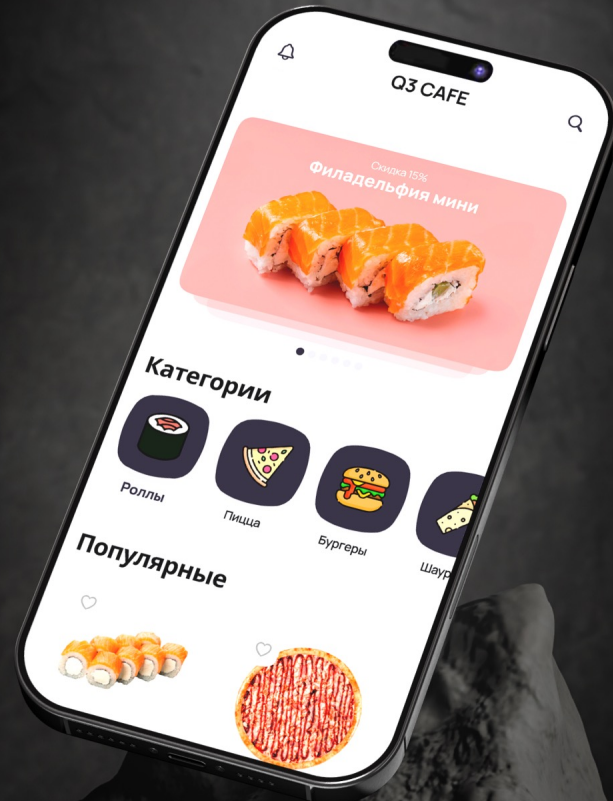
Мы предлагаем:

- ✓ Создание магазина ВКонтакте с нуля
- ✓ Интеграцию действующего магазина с CRM-системой
 - ✓ Подключение к POS-терминалу
- ✓ Профессиональное оформление витрины
- ✓ Полное техническое сопровождение



МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПРОДАЖ

Мобильное приложение – незаменимый инструмент. Конечно, не обойтись без мобильного приложения, где пользователь может быстро и удобно оформить заказ, оплатить его, отследить статус, получать уведомления, а также следить за развитием своего профиля и историей заказов.



МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

Q3 Service - современное мобильное приложение для ресторанного бизнеса, которое переводит процесс обслуживания на новый уровень. Ключевые преимущества:

- Моментальное формирование заказа прямо у стола гостя и автоматическая отправка на кухню.
- Актуальная информация о наличии блюд и напитков в режиме реального времени.
- Полная информация о составе блюд, калорийности и аллергенах всегда под рукой.
- Интеллектуальная маршрутизация заказов: напитки автоматически направляются бармену, а блюда - на кухню.
- Сокращение времени ожидания гостей благодаря оптимизации рабочих процессов.
- Повышение эффективности работы персонала без необходимости заучивания меню.

Q3 Service - это отказ от бумажных носителей и переход к современному цифровому сервису, который делает работу ресторана более эффективной, а обслуживание гостей - более качественным.



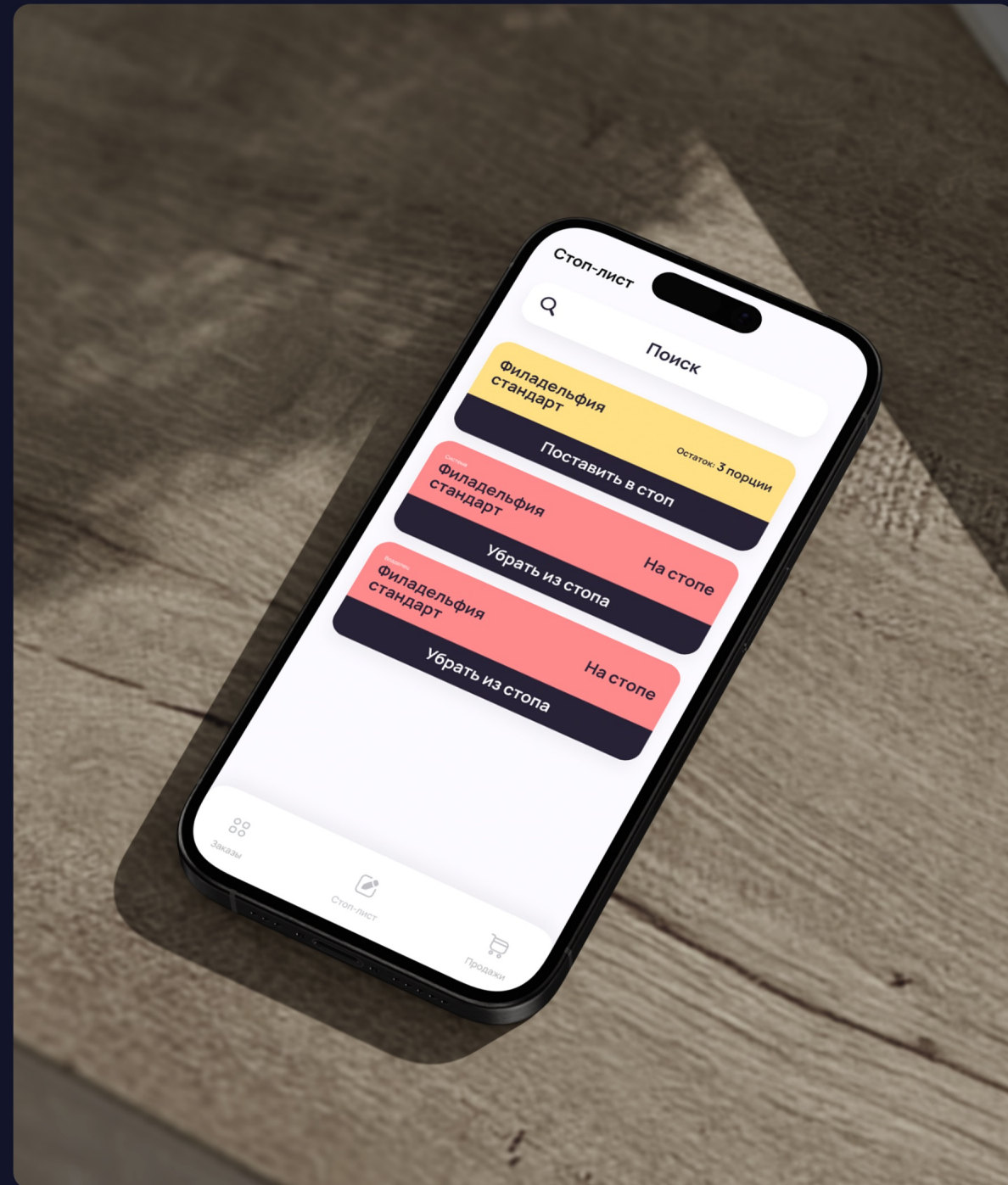
ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА

- Мониторинг курсов и заказов в режиме реального времени.
- Оперативное управление стоп-листом и формирование go-листа для официантов, что минимизирует списания.
- Контроль статуса готовности каждого блюда.
- Установка регламентированного времени подачи блюд.

Автоматизация подачи блюд:

- Мгновенные уведомления официантам о готовности блюд
- Система напоминаний о необходимости срочной подачи
- Возможность делегирования задач между официантами
- Предотвращение остывания блюд и сохранение их качества

Результат: повышение эффективности работы кухни, сокращение потерь и обеспечение своевременной подачи блюд оптимальной температуры.





МЕНЮ НА ЭКРАНЕ TV

Ключевые преимущества:

- Динамическое меню.
- Автоматическое обновление в реальном времени
- Мгновенное удаление позиций из стоп-листа
- Яркие фото блюд в высоком разрешении
- Анимированные переходы между категориями
- Умное зонирование экрана
- Основное меню
- Актуальные акции и специальные предложения
- Время работы кухни
- Информация о предстоящих мероприятиях
- Гибкая настройка контента
- Автоматическая смена меню по времени суток (завтрак/бизнес-ланч/основное меню)
- Программирование сезонных предложений
- Интеграция с системой лояльности

Маркетинговые возможности:

- Продвижение высокомаржинальных позиций
- Демонстрация процесса приготовления топовых блюд
- Показ отзывов и рейтингов



Простое управление:

- Обновление через CRM систему
- Удаленное управление несколькими экранами
- Настройка расписания показов

Влияние на бизнес:

- Увеличение среднего чека на 15-20%
- Разгрузка официантов от рутинных вопросов
- Современный имидж заведения
- Повышение скорости принятия решения гостями

Инвестиция в будущее вашего бизнеса:

Современное решение, которое окупается за счет увеличения продаж и оптимизации работы персонала.

МОБИЛЬНОЕ МЕНЮ

ДЛЯ ПЛАНШЕТОВ

– Предоставляем планшеты в аренду.

Ключевые преимущества для бизнеса:

- Сокращение расходов на печать меню до 100%.
- Минимизация затрат на дизайн и верстку
- Быстрая окупаемость инвестиций
- Мгновенное обновление позиций меню
- Автоматическая синхронизация с кухней
- Интеграция с системой учета

Маркетинговые возможности:

- Динамическое обновление акций и спецпредложений
- Персонализированные рекомендации
- Сезонное оформление интерфейса
- Продвижение новых позиций меню

Улучшение клиентского опыта:

- Интуитивно понятный интерфейс
- Детальные описания и фотографии блюд
- Мультиязычность
- Калькуляция пищевой ценности
- Фильтрация по категориям и аллергенам



Прямая экономия:

- Устранение расходов на печать
- Сокращение затрат на обновление меню
- Оптимизация работы персонала
- Снижение количества ошибок при заказе
- Уменьшение времени обслуживания

Увеличение продаж:

- Рост среднего чека на 10-15%
- Повышение продаж рекомендованных позиций
- Увеличение конверсии специальных предложений
- Рост частоты повторных визитов
- Повышение лояльности гостей

Оборудование:

- Современные планшеты
- Защитные чехлы и подставки
- Зарядные устройства
- Антивандальные крепления

Результаты внедрения:

- Современный имидж заведения
- Повышение уровня сервиса
- Улучшение клиентского опыта
- Оптимизация рабочих процессов
- Экологичность бизнеса



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ CALL-ЦЕНТР

Преимущества call-центра Q3 Service:

- Профессиональная обработка заказов.
- Квалифицированные операторы с опытом в ресторанной сфере.
- Работа в режиме реального времени.
- Мгновенная интеграция заказов в CRM-систему.
- Контроль качества обслуживания.

Безопасность и контроль:

- Ограниченный доступ операторов только к функции создания заказов.
- Защита базы клиентов.
- Мониторинг эффективности каждого оператора
- Запись разговоров для улучшения качества обслуживания

Экономическая эффективность:

- Минимальная экономия от 30 000 руб/месяц
- Увеличение конверсии входящих звонков на 40%
- Рост среднего чека за счет профессиональных допродаж
- Сокращение затрат на содержание штатных операторов

ROI и эффективность:

- Окупаемость от 1 месяца
- Увеличение объема продаж на 25-35%
- Повышение лояльности клиентов

Маркетинговые возможности:

- Информирование клиентов об акциях и специальных предложениях
- Сбор обратной связи
- Формирование базы лояльных клиентов
- Реактивация "спящих" клиентов

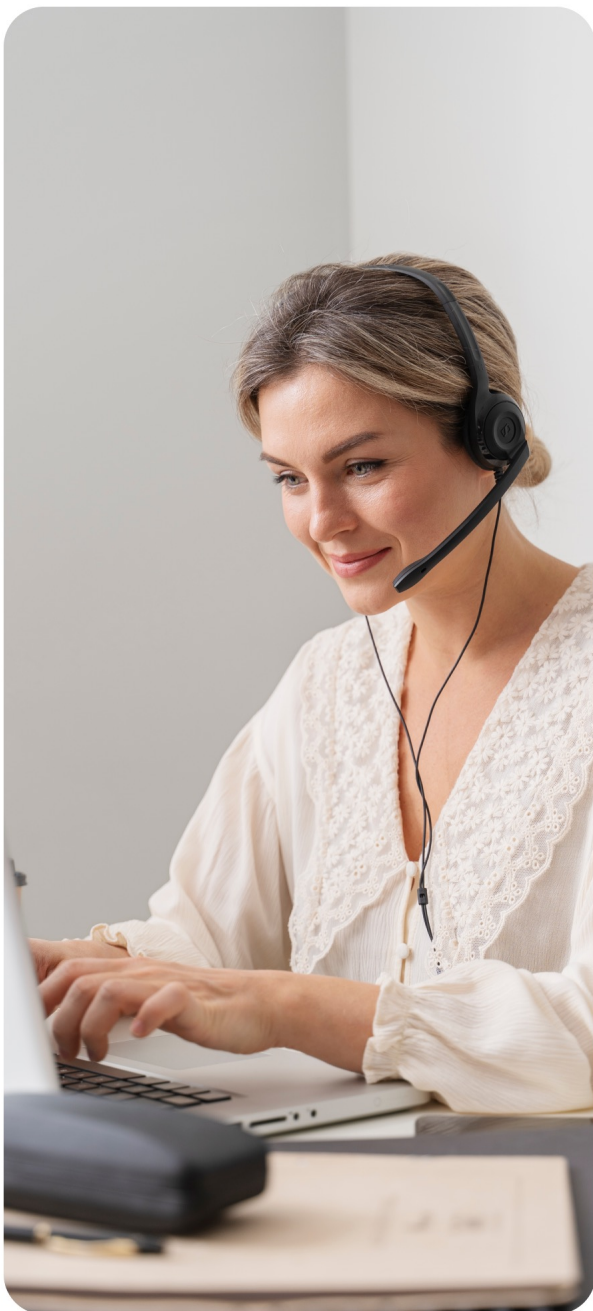
Операционные преимущества:

- Нулевой процент пропущенных звонков
- Равномерное распределение нагрузки
- Быстрая масштабируемость при пиковых нагрузках

Интеграция и автоматизация:

- Связь с системой доставки
- Интеграция с кухонным ПО
- Автоматическое формирование отчетности
- Синхронизация с CRM-системой

Инвестируйте в профессиональную обработку входящих звонков - это прямой путь к увеличению прибыли вашего бизнеса!



ОПЕРАТОРЫ ДЛЯ РАБОТЫ С ПОСТАВКАМИ

Почему контроль остатков критически важен:

- Предотвращение дефицита товаров
- Исключение затоваривания склада
- Оптимизация оборотных средств
- Снижение рисков списания просроченной продукции

Работают с накладными:

- Оперативный ввод приходных документов
- Сверка фактических поставок с заказанными
- Контроль цен и условий поставки
- Обработка возвратных накладных
- Формирование отчетов по поставкам

Управление товарным справочником:

- Создание и актуализация карточек товаров
- Корректное заполнение всех характеристик
- Привязка штрих-кодов и артикулов
- Категоризация товаров
- Установка единиц измерения

Контроль остатков:

- Ежедневная сверка фактических и системных остатков (по согласованию)
- Своевременное выявление расхождений
- Анализ товародвижения
- Прогнозирование потребности в товарах



Преимущества:

- Экономическая эффективность:
- Сокращение затрат на персонал
- Минимизация ошибок учета
- Предотвращение потерь от неликвидов
- Оптимизация складских запасов

Операционные преимущества:

- Своевременность обработки документов
- Точность ведения учета
- Прозрачность товародвижения
- Актуальная информация о наличии товара

Автоматизация процессов:

- Интеграция с учетными системами
- Автоматическое формирование отчетов
- Настройка уведомлений о критических остатках
- Система контроля качества работы операторов

Дополнительные возможности:

- Анализ эффективности работы с поставщиками
- Выявление неликвидных позиций
- Рекомендации по оптимизации ассортимента
- Контроль сроков годности

Почему это важно для бизнеса:

- Предотвращение потери продаж из-за отсутствия товара
- Сокращение издержек на хранение
- Улучшение оборачиваемости запасов





ТЕХНОЛОГИ В КОМАНДЕ

Оптимизация ТТК и процессов:

- Профессиональная разработка технологических карт
- Стандартизация процессов приготовления
- Контроль норм закладки ингредиентов
- Оптимизация рабочего времени персонала
- Снижение себестоимости блюд

Анализ списаний и отходов:

- Мониторинг причин потерь
- Оценка допустимых норм списания
- Выявление проблемных зон
- Разработка мер по минимизации потерь
- Внедрение системы учета отходов

Оптимизация использования продуктов:

- Максимальное использование сырья
- Внедрение безотходных технологий
- Создание новых блюд из обрезков
- Правильное хранение продуктов

Экономическая выгода:

- Уменьшение food cost на 10-15%
- Сокращение списаний на 10-20%
- Оптимизация закупок
- Снижение себестоимости блюд
- Увеличение маржинальности

Преимущества:

- Сокращение затрат на персонал
- Минимизация ошибок учета
- Предотвращение потерь от неликвидов
- Оптимизация складских запасов



Повышение эффективности:

- Ускорение процессов приготовления
- Стандартизация порций
- Улучшение качества блюд
- Оптимизация рабочего времени
- Снижение нагрузки на персонал

Предложение новых позиций:

- Создание сезонных предложений
- Адаптация популярных трендов
- Внедрение специальных предложений
- Предложение уникальных рецептов
- Предложение по оптимизации существующих блюд

Финансовые результаты:

- Снижение себестоимости на 10-12%
- Увеличение прибыли на 18-24%
- Оптимизация закупок на 16%
- Сокращение потерь на 25%
- Рост эффективности на 30%

Операционные результаты:

- Повышение качества блюд
- Ускорение обслуживания
- Стандартизация процессов
- Улучшение организации труда

Консультационная поддержка:

- Оперативные консультации
- Решение проблемных ситуаций
- Рекомендации по развитию
- Анализ конкурентов
- Внедрение инноваций

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

РЕГУЛЯРНЫЕ БЕСПЛАТНЫЕ ТРЕНИНГИ И ВЕБИНАРЫ ДЛЯ РАЗНЫХ КАТЕГОРИЙ СОТРУДНИКОВ

Программа для официантов:

- Техники активных продаж
- Стандарты обслуживания гостей
- Работа с конфликтными ситуациями
- Увеличение среднего чека через допродажи

Результат: рост выручки, довольные гости, снижение количества жалоб

Программа для маркетологов:

- Современные инструменты продвижения
- SMM-стратегии для ресторанов
- Работа с отзывами и репутацией
- Анализ эффективности рекламных кампаний

Результат: увеличение потока гостей, узнаваемость бренда

Программа для шеф-поваров:

- Оптимизация меню и себестоимости блюд
- Современные кулинарные техники
- Управление кухней и персоналом
- Контроль качества

Результат: оптимизация затрат, повышение качества блюд

Измеримые результаты для бизнеса:

- Повышение среднего чека
- Рост количества постоянных гостей
- Увеличение эффективности персонала
- Снижение текучки кадров
- Улучшение качества сервиса





Стань нашим партнером
**НАШИ ОТНОШЕНИЯ ПРОЧНЫЕ КАК СТАЛЬ!
ПРОЗРАЧНЫЕ КАК СТЕКЛО!**

q3-service.ru
+7 979 055-70-27
partner@q3-service.ru