

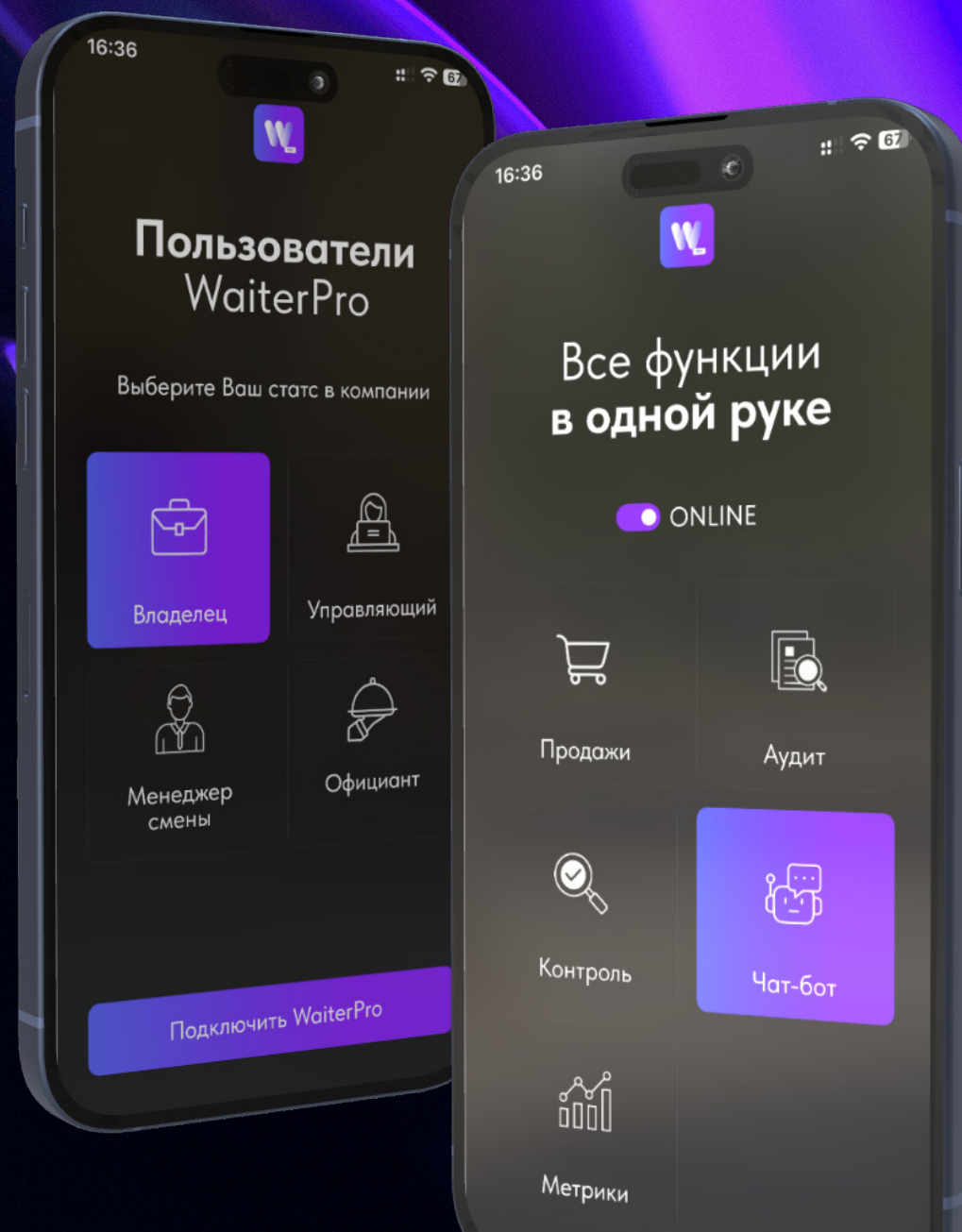


WaiterPro – это умная платформа
для ресторанов с ИИ

WaiterPro – ваш ресторан с AI-решениями будущего!

Продукт, разработанный
специалистами в области HORECA

Доступно для:



о приложении

Все в одном приложении, в одной руке!

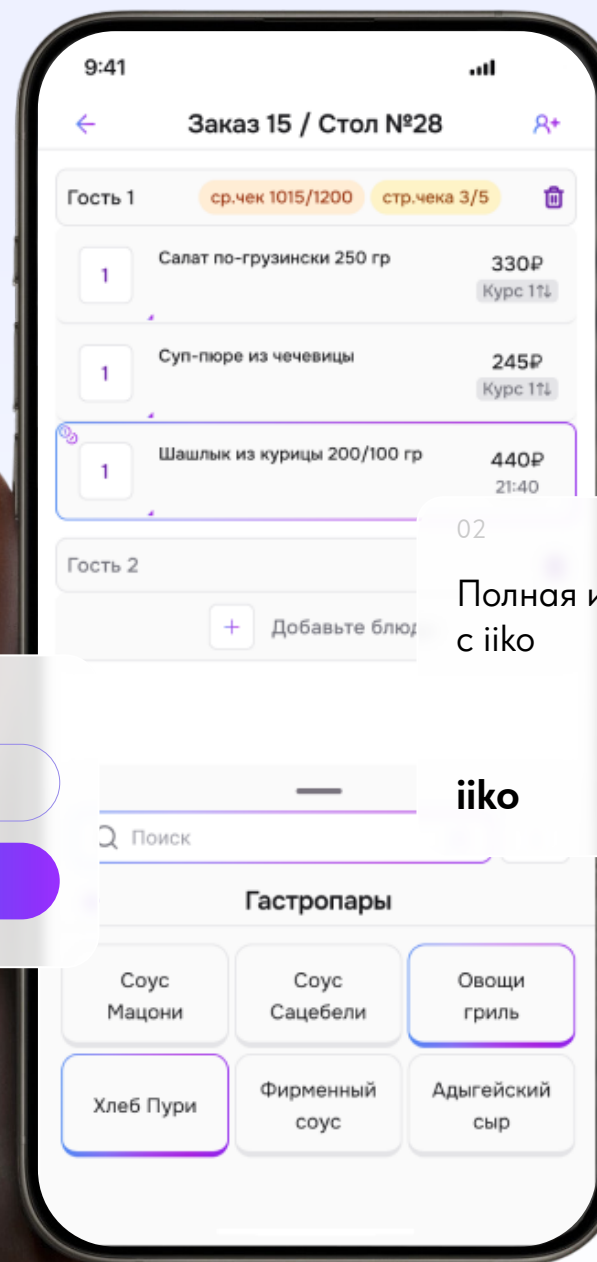


WaiterPro - **умная платформа с запатентованными технологиями**, которая объединяет все ключевые процессы заведения **в единую экосистему** и работает в режиме реального времени.

01

42 стандартные функции

60 инструментов AI



02

Полная интеграция
с iiko



[о приложении](#)

Почему WaiterPro — это прорыв?



Мы не просто объединяем инструменты — **мы перерабатываем их в умные решения**, устраняя недостатки стандартных систем.

01

МОБИЛЬНЫЙ ОФИЦИАНТ + AI-АССИСТЕНТ



заказы без ошибок и
увеличенный средний чек
прямо во время приема заказа

02

BScM-АНАЛИТИКА



планирование, управление
и корректировки
в режиме реального времени

03

AUDIT ONLINE



Чек-листы
с автоматическим анализом
+ **мгновенные пуши** для команды

04

ЧАТ-БОТ



мотивация персонала
через геймификацию
(рейтинги, рекорды, достижения)

05

ЧАТ-БОТ ST



**интеллектуальный контроль
стоп-листов и ограничений**
- никаких «этого блюда нет»

06

WaiterPro ANALYTICS



Мощный дашборд
для полного контроля

функционал

Владелец

01

Интеллектуальное прогнозирование продаж

- + Автоматическое построение планов на основе исторических данных
- + Точные прогнозы среднего чека и выручки без ручных расчетов

02

Гибкая корректировка показателей

- + Мгновенное внесение изменений при смене цен или стратегии
- + Наглядная аналитика изменений с отображением в процентах и абсолютных значениях



WaiterPro Analytics — умное планирование и контроль деятельности вашего ресторана в реальном времени

03

Мощный дашборд для полного контроля

- + Сравнение эффективности по ресторанам, сотрудникам и периодам
- + Детализация до каждого гостя — видите, кто и сколько приносит прибыли
- + Ключевые метрики в одном месте:
 - Структура чеков
 - Среднее количество гостей
 - Динамика выручки по каждому официанту

P.S.

ХОТИТЕ ПРИНИМАТЬ РЕШЕНИЯ НА ОСНОВЕ ДАННЫХ, А НЕ ДОГАДОК? НАШ ОТВЕТ WP

Без качественной аналитики вы управляете бизнесом вслепую. Давайте это исправим!

функционал

Что это дает вашему бизнесу?

01



+15-20%

К ТОЧНОСТИ ПЛАНИРОВАНИЯ

02



5-7 ЧАСОВ

ЭКОНОМИИ В НЕДЕЛЮ НА
ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТОВ

03



**ТОЧЕЧНАЯ
МОТИВАЦИЯ**

ВОЗМОЖНОСТЬ ТОЧЕЧНО
МОТИВИРОВАТЬ ПЕРСОНАЛ
НА ОСНОВЕ ОБЪЕКТИВНЫХ
ДАННЫХ

функционал

Для управляющих

01

...

WaiterPro BScM-аналитика

планирование, управление и корректировки **в режиме реального времени**

02

...

WaiterPro Audit Online

чек-листы с автоматическим анализом + мгновенные пуши для команды

03

...

WaiterPro Audit

- контроль качества без бумажной волокиты

- + **Заполнение чек-листов онлайн** — больше не нужно собирать кипы бумаг
- + **Мгновенный анализ и подсчет результатов** — видите проблемы до того, как они станут критичными
- + **Автоматические уведомления команде** — сотрудники получают задачи и напоминания в реальном времени



WaiterPro - ваш универсальный инструмент для управления рестораном

04

...

WaiterPro BPMS

интеллектуальное управление бизнес-процессами

- + **Оптимизация работы ресторана** — выявляем и устраняем узкие места
- + **Повышение ключевых показателей** — доходность, скорость обслуживания, лояльность гостей
- + **Онлайн-аналитика и корректировки** — принимаете решения на основе актуальных данных, а не догадок

P.S.

WaiterPro — 4 РЕШЕНИЯ В ОДНОМ, ЧТОБЫ ВЫ ЭКОНОМИЛИ ВРЕМЯ И ДЕНЬГИ

Вместо того чтобы использовать несколько разрозненных программ — получаете единую систему для полного контроля заведения.

функционал

Почему рестораторы выбирают WaiterPro?

01



ДО 10 ЧАСОВ

ЭКОНОМИИ В НЕДЕЛЮ ЗА СЧЕТ
АВТОМАТИЗАЦИИ ПРОЦЕССОВ

02



НА 40%

СНИЖЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА
ОШИБОК, БЛАГОДАРЯ ЧЕТКОМУ
КОНТРОЛЮ

03



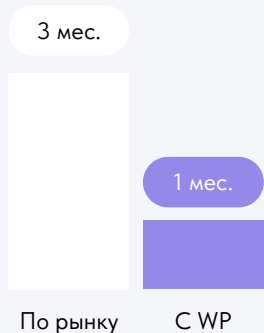
РОСТ ПРИБЫЛИ

ЗА СЧЕТ ОПТИМИЗАЦИИ ВСЕХ
ПРОЦЕССОВ

функционал

Менеджер смены и официант

Стажировка нового сотрудника



WaiterPro - ускоренная адаптация персонала — ваш секрет эффективного ресторана

01



Патентованное решение с AI-подсказками в реальном времени

- + **2 недели вместо 3 месяцев** — выход на плановую выручку у официанта
- + **Мгновенное обучение** через умные подсказки в мобильном приложении
- + **Снижение нагрузки** на менеджеров и тренеров

Как это работает?

1. **AI-ассистент** направляет новичка на каждом этапе: от приветствия до апсейла
2. **Персонализированные подсказки** помогают быстро освоить стандарты сервиса
3. **Мотивационная система** с геймификацией ускоряет обучение

P.S.

ХОТИТЕ ТАКИХ ЖЕ РЕЗУЛЬТАТОВ?

С нашей системой вы получаете не просто сотрудника, а сразу эффективного члена команды.

функционал

Результаты внедрения

01



60% ЭКОНОМИИ

НА ОБУЧЕНИИ ПЕРСОНАЛА

02



БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

НОВИЧКИ НАЧИНАЮТ
ПРИНОСИТЬ ПРИБЫЛЬ СО
ВТОРОЙ НЕДЕЛИ

03

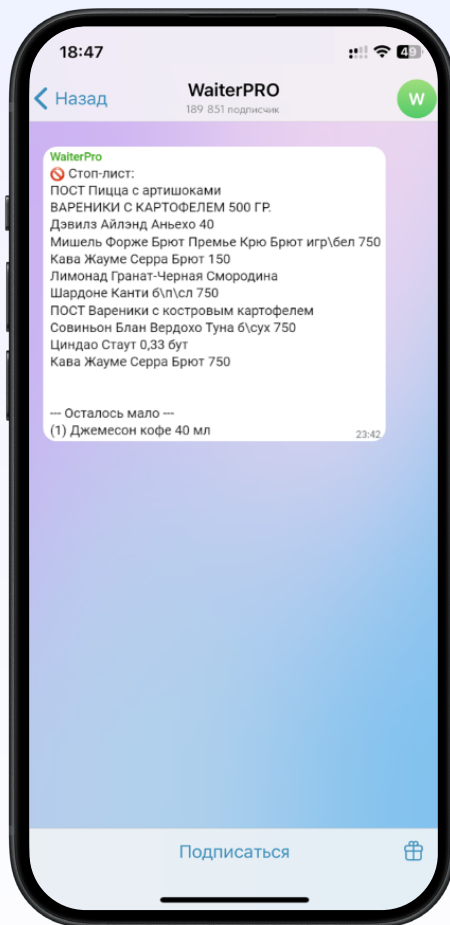


СНИЖЕНИЕ ТЕКУЧЕСТИ КАДРОВ

СОТРУДНИКИ ЧУВСТВУЮТ
УВЕРЕННОСТЬ С ПЕРВЫХ ДНЕЙ

функционал

Менеджер смены и официант



01

Никаких «этого блюда нет»

— только довольные гости

Система WaiterPRO в режиме реального времени

- + Автоматически обновляет стоп-лист для всего персонала
- + Предупреждает официантов до момента заказа, если блюдо заканчивается
- + Показывает точное количество оставшихся порций



WaiterPro - интеллектуальный контроль стоп-листов и ограничений

02

Ключевые преимущества

- + **Мгновенные уведомления** через чат-бот для всех сотрудников
- + **Контроль критических остатков** — видите, какие позиции скоро закончатся
- + **Управление удовлетворенностью гостей** — избегаете ситуаций с отменой заказов

Как это работает?

1. Кухня загружает остатки, после каждой продажи программа обновляет лист — данные **сразу появляются у официантов**
2. При попытке заказа «проблемного» блюда — система **предупреждает сотрудника**
3. Менеджер видит **полную картину по остаткам** в реальном времени

P.S.

ХОТИТЕ ЗАБЫТЬ О ПРОБЛЕМАХ С ОСТАТКАМИ?

Каждый потерянный заказ — это упущенная прибыль.
Не позволяйте кухонным проблемам влиять на ваш доход!

функционал

Результат для вашего ресторана

01



НА 30%

МЕНЬШЕ ЖАЛОБ ИЗ-ЗА
НЕДОСТУПНОСТИ БЛЮД

02



**СОХРАНЕНИЕ
РЕПУТАЦИИ**

ГОСТИ ПОЛУЧАЮТ ТО,
ЧТО ЗАКАЗЫВАЮТ

03



**ЭФФЕКТИВНОЕ
УПРАВЛЕНИЕ**

ЗАПАСАМИ — НИКАКИХ
НЕОЖИДАННЫХ «СТОПОВ»

функционал

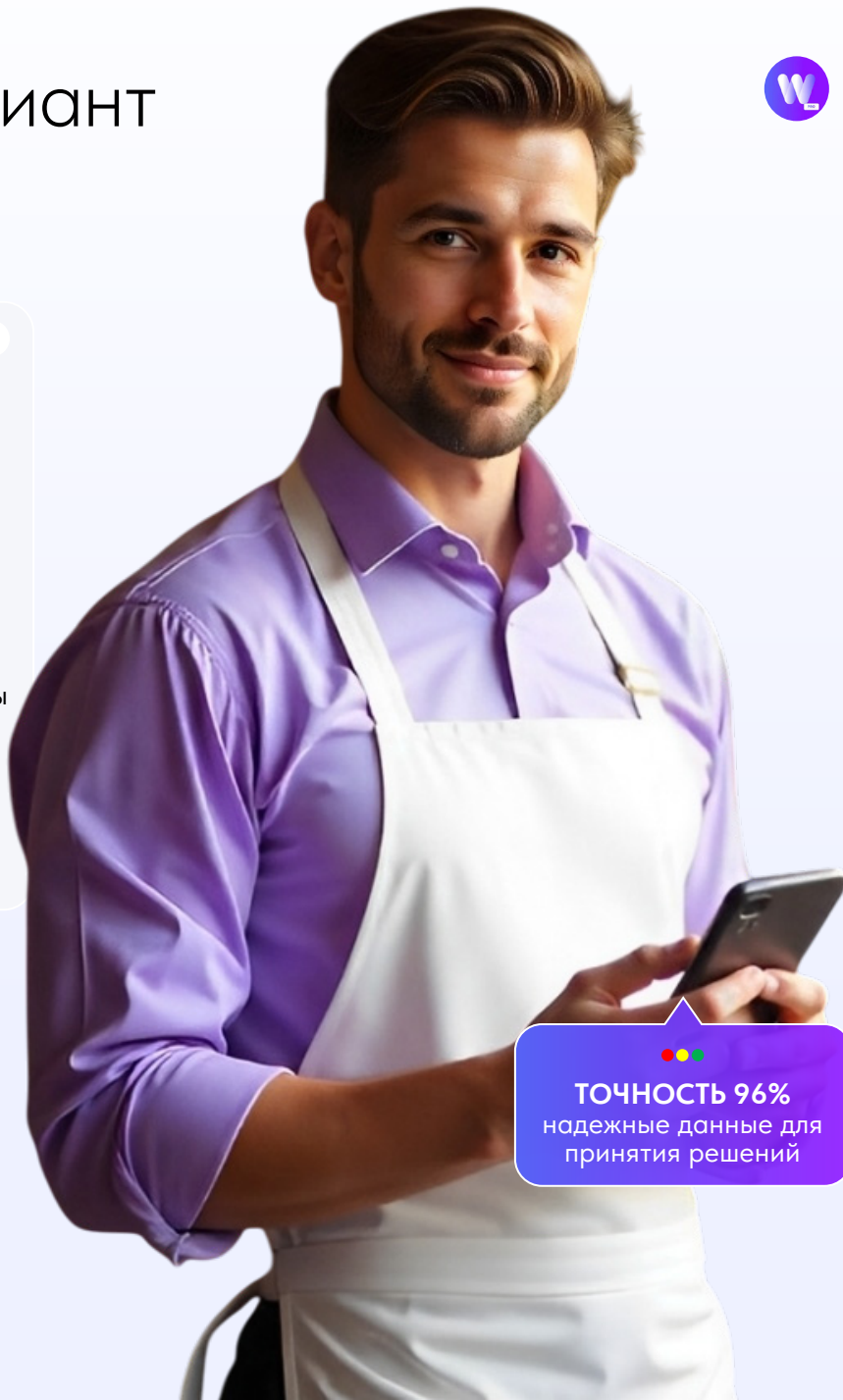
Мобильный официант + AI-ассистент

01

WaiterPro ЧАТ-БОТ

мотивация и контроль
в реальном времени

- + **Рейтинг официантов** — здоровая конкуренция и прозрачность результатов
- + **Достижения и рекорды ONLINE** — фиксация успехов и геймификация работы
- + **Мгновенный контроль** — все показатели персонала всегда под рукой
- + **Умный стоп-лист** — отслеживание остатков и ограничений без ошибок



ТОЧНОСТЬ 96%
надежные данные для
принятия решений



WaiterPro — ваш цифровой помощник для идеального сервиса и роста прибыли.

02

WaiterPro AI

интеллектуальный ассистент
для официантов

Светофор анализа разговоров

- + Распознавание и анализ диалогов с гостями
- + Оценка эмоциональной атмосферы беседы
- + Выявление критических слов-маркеров
- + Мгновенные уведомления менеджеру о негативных ситуациях

Увеличение среднего чека

- + Автоматические подсказки для официантов во время заказа
- + Персонализированные рекомендации для гостей
- + Умные советы по апсейлу и комбинациям блюд

функционал

Почему WaiterPro?

01



+10%

К ВЫРУЧКЕ ЗА СЧЕТ УМНЫХ
ПОДСКАЗОК И АПСЕЙЛА

02



НА 30%

МЕНЬШЕ ЖАЛОБ БЛАГОДАРЯ
АНАЛИЗУ ЭМОЦИЙ ГОСТЕЙ

03



МОТИВИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ

С ПРОЗРАЧНОЙ СИСТЕМОЙ
РЕЙТИНГОВ

04



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

В РЕЖИМЕ РЕАЛЬНОГО
ВРЕМЕНИ

функционал

Мобильное приложение для официантов

аналитика чека

01

Официанты видят структуру чека в режиме онлайн и управляют ей в зависимости от поставленного плана

СТРУКТУРА ЧЕКА

02

Доступ к рейтингу официантов включает конкуренцию и соревновательный эффект и позволяет влиять на продажи

РЕЙТИНГ РЕСТОРАНА

03

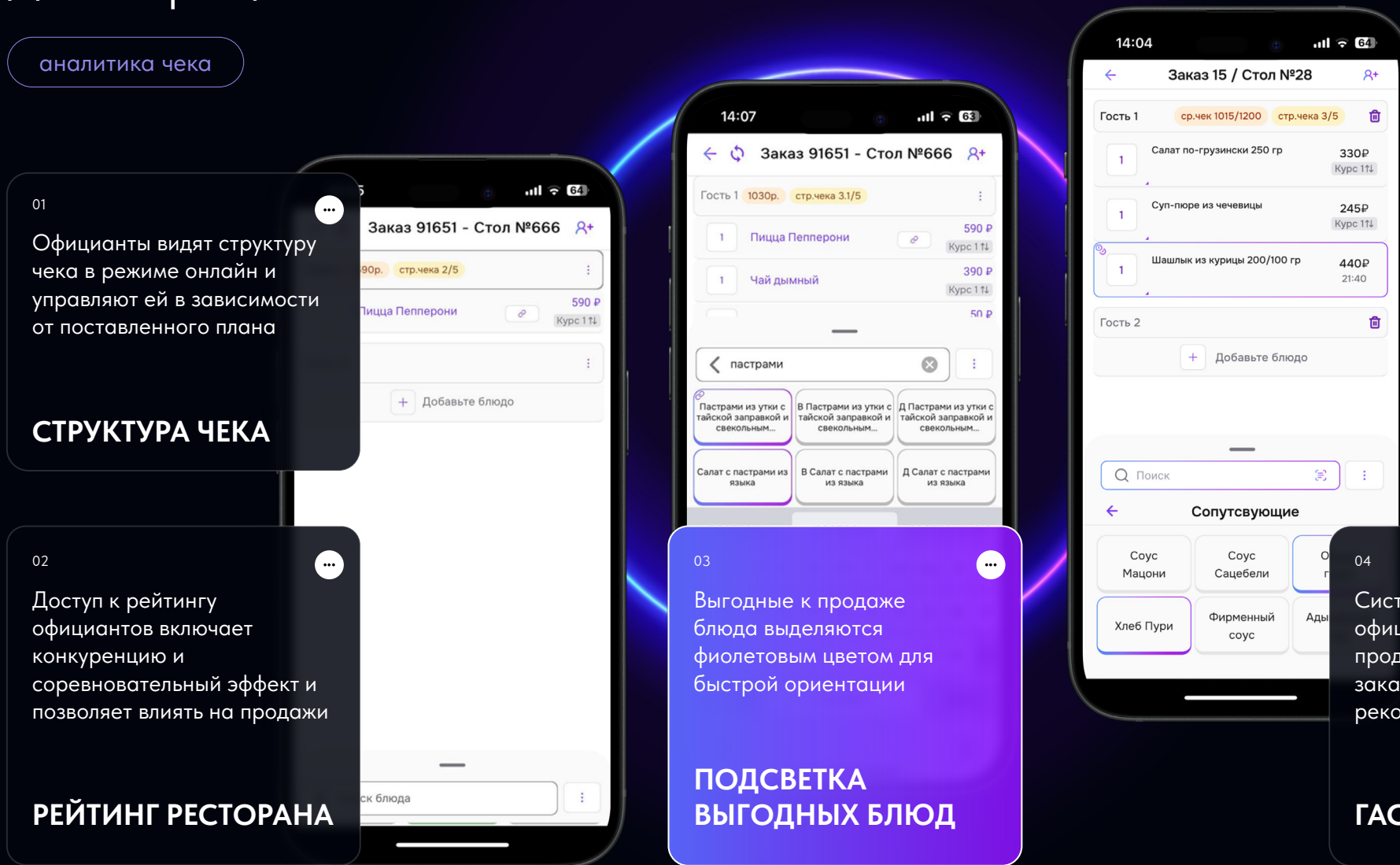
Выгодные к продаже блюда выделяются фиолетовым цветом для быстрой ориентации

ПОДСВЕТКА ВЫГОДНЫХ БЛЮД

04

Система позволяет официантам видеть цепочки продаж в момент создания заказа и он точно знает «Что рекомендовать»

ГАСТРОПАРЫ



функционал

Мобильное приложение для официантов

мотивация и рейтинги

Дневной отчёт

01

В конце каждого интервала и рабочего дня проводится оценка работы официантов по среднему чеку

РЕЙТИНГ ОФИЦИАНТОВ

Утренний отчёт

02

Мотивация официантов зависит от перевыполнения планов по чеку. Увеличение мотивации возможно при росте индивидуальных показателей

МОТИВАЦИЯ

03

В начале смены приходит уведомление о лучшем сотруднике месяца

РЕКОРДЫ И ДОСТИЖЕНИЯ

Вечерний отчёт

преимущества

Преимущества для КОМПАНИЙ

01

Глубокая аналитика,
которая раскрывает потенциал
бизнеса

Наша система предоставляет
детализированные отчеты в реальном
времени:

- + **Персональный анализ гостей** — понимание предпочтений каждого клиента, структура его заказов и чеков
- + **Сравнение эффективности** — по сети ресторанов, отдельным заведениям, сотрудникам и даже конкретным сменам
- + **Прогнозная аналитика** — выявление трендов потребления для точного планирования закупок и меню

Итог

1. Больше не нужно гадать, что работает — система покажет слабые и сильные места бизнеса

02

Умные подсказки для официантов
— увеличение прибыли в каждом
заказе

Мобильное приложение WaiterPro в
режиме реального времени
подсказывает персоналу:

- + **Что предложить гостю** — комплименты от шефа, лучшие сочетания блюд, топовые позиции
- + **Как увеличить средний чек** — акцент на высокомаржинальные позиции в каждой категории
- + **Текущие показатели** — динамика чека, рейтинг официанта среди коллег, KPI смены

Итог

1. Ваши сотрудники продают осознанно, а не наугад.



WaiterPro Analytics —
интеллектуальная аналитика и умные
подсказки для вашего ресторана

ПОЧЕМУ ЭТО ВАЖНО?

+15-25% К ВЫРУЧКЕ за счет
персонализированных предложений



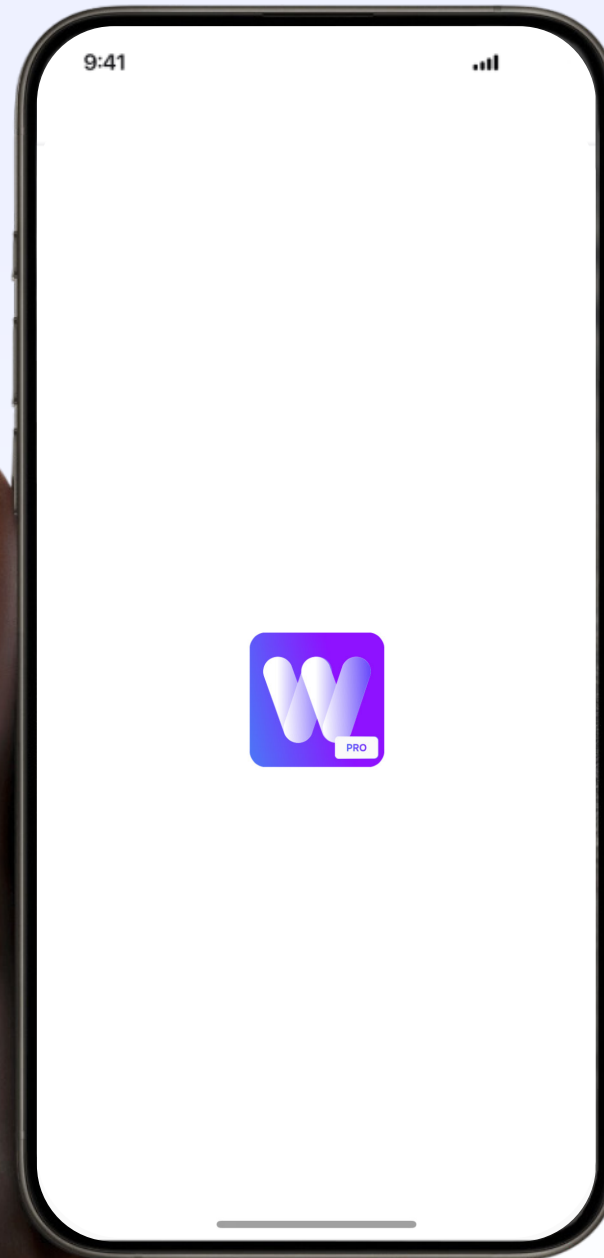
**СНИЖЕНИЕ ВЛИЯНИЯ
ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ФАКТОРА** —
система направляет и обучает
персонал



**ПРОЗРАЧНОСТЬ ВСЕХ
ПРОЦЕССОВ** — от работы
официанта до стратегии сети

обновления

Скоро в системе WaiterPro Audit



01

Честный контроль выполнения в реальном времени

Датчики IoT:

- + Весы на кухне фиксируют вес ингредиентов для каждого блюда, высчитывая отклонения от параметров карт
- + Температура в зале, холодильниках и на складах автоматически заполнены в чек-листах

02

AI-прогнозы

- + *Пример:*
«Завтра работает Мария напоминаю про основные пункты ...»

03

Расширенная аналитика качества

- + ИИ связывает отзывы гостей с нарушениями на кухне

04

Аналитика для улучшения

- + Система выявляет «типичные ошибки» по чек-листам
- + Персонализированные рекомендации

обновления

Скоро в вашем ресторане — революционные обновления!

01

Пуш-уведомления о готовности блюд (iOS)

- + Официанты мгновенно видят готовые блюда — гости получают еду **на 30% быстрее**
- + **Снижение стресса персонала** — кухня и зал синхронизированы в реальном времени

P.S. Рестораны, ждущие эту функцию, уже теряют клиентов из-за задержек

02

Ticket-time: полный контроль скорости кухни

- + Заказ принят → В производство — **идеальная дисциплина** на кухне
- + В производстве → Приготовлено — **никаких залеживаний** на пассе
- + Приготовлено → Подано гостю — идеальная подача без промедлений

P.S. Сокращение времени ожидания на 40% → рост чаевых и лояльности

03

Альтернатива iikoWaiter БЕЗ лицензий (наш плагин)

- + **Полный функционал iikoWaiter** — но за фиксированную цену

P.S. **ЭКОНОМИЯ ДО 50 000 ₽**
в год на каждом устройстве

05

Интеграция с системой лояльности (чек-ин)

- + **Автоматические бонусы** за посещение
- + **Персонализированные предложения** — гости чувствуют заботу

P.S. Рестораны с такой системой увеличивают повторные визиты на 25%

04

Умные подарки от шефа (автоматические блюда по умолчанию)

- + **Автоматический комплимент** — +15% к лояльности
- + Гибкие настройки (для VIP, дней рождения, акций)

P.S. Рестораны, внедряющие это, увеличивают средний чек на 12%

обновления

Почему это важно ДЛЯ ВАС?

01

УНИКАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

- + Вы получите технологии, которых нет у 90% конкурентов

02

+30% К ПРИБЫЛИ

- + Каждое обновление

03

ЗАРАБАТЫВАЙТЕ, А НЕ ТЕРЯЙТЕ

- + Рестораны, которые ждут — уже теряют деньги



ХОТИТЕ БЫТЬ ПЕРВЫМИ?

Оставьте заявку сейчас — и получите эксклюзивный доступ к новым функциям до официального релиза!

Дмитрий Федорченко

Product manager



P.S.

СЕКРЕТНЫЙ БОНУС:

*Первые 5 ресторанов
получат бесплатную настройку
всех новых функций!*

КОНТАКТЫ

WaiterPro — ваш ресторан будущего уже сегодня!

01

Главные выгоды для владельца

- + **% к выручке** за счет AI-апсейла и умного контроля стоп-листов
- + **Экономия 60% на адаптации** персонала — новички работают эффективно со 2-й недели
- + **На 40% меньше жалоб** — довольные гости возвращаются снова
- + **30 часов в месяц** — сэкономленное время на бумажных отчетах и рутине

02

Почему лидеры рынка уже выбрали WaiterPro?

- + **Единственная система**, где AI не просто собирает данные, а принимает решения
- + **60 инструментов и 42 стандартные функции** — полный контроль без «костылей»
- + **Окупаемость за 2 месяца** — расчет для вашего ресторана

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

+ Бесплатная интеграция для первых 5 клиентов

+ Персональный менеджер 24/7

Дмитрий Федорченко

Product manager



P.S.

КАЖДЫЙ ДЕНЬ БЕЗ WaiterPro — ЭТО ~15 000 ₽ ПОТЕРЯННОЙ ПРИБЫЛИ. ДАВАЙТЕ ЭТО ИСПРАВИМ!