

## Автоматизация — это основа управления бизнесом

**Функциональность, скорость внедрения, качество сопровождения, стоимость — базовые ценности системы автоматизации в ресторанном бизнесе.**

Тиллипад — система автоматизации ресторанного бизнеса из так называемой «большой тройки» комплексных программных продуктов. Система постоянно совершенствуется, дорабатывается и старается учесть все запросы меняющегося бизнеса. Сегодня открывается много небольших заведений, для которых главные критерии при выборе системы автоматизации — цена, скорость внедрения и простота использования. Что предлагает Тиллипад своим клиентам? Об этом мы поговорили с директором по продажам компании «Тиллипад» Дмитрием Янушкевичем.

### Правильное внедрение автоматизации — залог эффективности повседневной работы ресторана

— Как устроена система автоматизации Тиллипад? Есть ли у вас стандартное решение, дополнительные модули?

— У Тиллипад нет модулей, всё крутится в единой базе. Покупая полную лицензию, клиент получает доступ ко всем возможностям системы. Стандартные решения у нас есть, но важно понимать, что каждый



Дмитрий Янушкевич, директор по продажам компании «Тиллипад»

ресторан — это отдельная история со своими нюансами. Стандартная комплектация существует, но под каждого клиента мы настраиваем систему отдельно.

— **Персональное внедрение — это история долгая и дорогая?**

— Если у клиента нет преysкранта из тысячи блюд, то внедрение «под ключ» занимает один-два дня. Предварительно мы изучаем бизнес заказчика и настраиваем необходимые ему бизнес-процессы. Если речь идёт о переходе с действующей системы, то всё занимает буквально один день.

— **Назовите причины, по которым ресторатор решает сменить систему автоматизации?**

— Как правило, это

неудовлетворённость чем-то в текущей системе: от дизайна до скорости работы и отсутствия какого-либо функционала. Или, например, ресторатор запускает доставку, а в текущей системе её нет. Решение, которое предлагает Тиллипад, покрывает все эти потребности.

Несомненный плюс: в Тиллипад можно настроить интерфейс под тот вид, который был у клиента. Для сотрудников внешне ничего не меняется, что позволяет снизить количество ошибок при работе с новой системой.

Для управляющих и владельцев бизнеса у нас есть огромный аналитический блок: любые показатели работы заведения, а в случае сети — как по всей сети, так и по отдельным заведениям.

### Начинающий ресторатор не всегда понимает, что такое автоматизация

— **Велик ли процент клиентов, которые уже понимают, что им нужна автоматизация, но не представляют, какая именно?**

— Да. Неподготовленные клиенты — самые сложные, и для них основным критерием выбора является цена. Но важно понимать, что есть чёткая корреляция между ценой и возможностями, которые вам будут доступны. Сэкономив при первой покупке, вы очень быстро упрётесь в потолок и придёте к решению о замене системы автоматизации.

Сложно, когда заведение

открывает новичок в ресторанном бизнесе. Об автоматизации, как правило, он думает в самый последний момент. И начинается судорожный поиск: мы завтра открываемся — сегодня нужно автоматизироваться. Не вопрос, мы моментально установим систему. Наш портал разворачивается за 20 минут, а ресторатору нужно только вбить свой преysкрант.

Людам, которые уже хотя бы раз столкнулись с системой автоматизации, мы можем предложить более эффективные решения, дополнительные инструменты.

— **Но цена имеет значение...**

— Мы постоянно работаем над тем, чтобы Тиллипад могли позволить себе заведения разных форматов. Только что вышло обновление нашей программы с возможностью работы на веб-портале в облаке. Все



Касса работает автономно, а при появлении интернета тут же обновляет информацию в облаке.

отчёты формируются и хранятся на удаленном сервисе, а в ресторане установлены ПОС и касса. У заведения есть все необходимые возможности по обслуживанию гостей и отчётности. При этом мы не зависим от интернета! Касса работает автономно, а при появлении интернета обновляет информацию в облаке.

### Качественная автоматизация — это безграничный набор возможностей

— **В чём главные преимущества системы Тиллипад?**

— В наборе возможностей, гибкости, постоянном развитии, понимании сути управления рестораном бизнесом на основе данных и ключевых показателей.

Существует стереотип, что автоматизация — прежде всего



учёт. Но учёт — это лишь поставщик данных для анализа, управления и создания эффективных бизнес-процессов.

Возьмем в пример доставку. С точки зрения клиента всё просто: взял телефон и позвонил. Дальше его не интересует, что происходит. Ему нужно, чтобы через полчаса привезли горячую пиццу.

А для ресторатора всё только начинается. Сначала заказ должен максимально быстро попасть на кухню. Затем блюдо должно приготовить быстро и с соблюдением технологий. Далее заказ необходимо быстро отдать курьеру, который должен быстро доехать до клиента.

Чтобы понять, насколько эффективно работает ваша доставка, вам нужно максимально точно и подробно видеть всю картину. Когда был принят звонок, когда заказ был отдан на кухню, когда приготовлен, когда отдан курьеру, когда курьер его довёз. Чтобы все эти данные можно было проанализировать, они должны быть в системе.

Всё это недостижимо без правильной автоматизации и чёткого построения бизнес-процессов в ресторане и на производстве. Вот почему цена на систему автоматизации — не всегда показатель целесообразности ее установки.

Мы в Тиллипад постоянно совершенствуем эффективность и функциональность нашей системы, гарантируя высочайшее качество её работы и сопровождения наших клиентов.



www.tilypad.ru  
8 800 755 11 11