

• АНАЛИТИКА РЕСТОРАНА • 11 МОДУЛЕЙ

Ваши камеры уже видят. Теперь — ещё и понимают.

Поток гостей, KPI сотрудников, оборачиваемость столов, безопасность и прогноз спроса — на ваших существующих камерах, без нового оборудования.

**18**

ФИЛИАЛОВ МАХШАУ · РАБОТАЮЩАЯ СИСТЕМА

11

МОДУЛЕЙ · ЕДИНЫЙ СЛОЙ ДАННЫХ

24/7

КОНТРОЛЬ БЕЗ ЧЕЛОВЕКА

3

ДНЯ ОТ ДОГОВОРА ДО ЗАПУСКА

КУХНЯ ТА ЖЕ. ЦЕНЫ ТЕ ЖЕ. РЫНОК КАДРОВ ТОТ ЖЕ. РАЗНИЦА — В ЧЕТЫРЁХ МЕТРАХ МЕЖДУ ДВЕРЬЮ И СТОЛОМ.

Восемь вопросов. На сколько из них ответите сегодня?

Каждый — ежедневный вопрос владельца. Каждый вопрос без ответа превращается в деньги.

01

Сколько гостей вчера вошло и сколько ушло, так и не поев?

ПРИМЕРНО

02

Сколько новых гостей привела ваша реклама — вы это измеряете?

03

Когда вы узнаете, что постоянный гость перестал приходить?

САМЫЙ ДОРОГОЙ ВОПРОС

04

Работают ли сотрудники без вас — не платите ли за неотработанное время?

05

Кто проверяет, что на кухне соблюдают санитарные правила?

06

Не скрывают ли от вас конфликт, риск пожара или инцидент с гостем?

07

Сравниваете ли вы филиалы по одним и тем же метрикам на одном экране?

08

Знаете ли вы заранее дневной поток гостей на месяц вперёд?

- +44

ВОПРОСА
БЕЗ ОТВЕТА

•

 Кто сегодня оставил больше всех денег?

•

 Мои сотрудники сегодня были на месте?

•

 За сколько минут убрали освободившийся стол?

•

 Не возникла ли угроза пожара?

•

 В какой час пришло больше всего гостей?

•

 Какая станция тормозит путь от заказа до блюда?

•

 Когда планировать поставки и логистику?

•

 Перчатки и головной убор надеты?

ВЫ УЖЕ ЭТО ПРОБОВАЛИ	✖ Реклама Сколько людей пришло — не измерено	✖ Скидки Маржа упала, продаж нет	✖ Менеджер Смотришь — работают, не смотришь — нет	✖ Камеры Архив на 2 недели, никто не открывает	Причина одна: нечем было измерять.
-------------------------	---	---	--	---	--

ЦЕНА ВОПРОСОВ, ОСТАВИХСЯ БЕЗ ОТВЕТА

960

Тыс. сум / день

Не в чеке — там, где чек не пишется. Это **2,5%** вашего оборота.

ВАШ ДНЕВНОЙ ОБОРОТ

38

млн сум

230

90

140

190

180

130

ВХОД

Кто вошёл — не пишется

ОЖИДАНИЕ

Ушедший не виден

СЕРВИС

Внимание не измеряется

СТОЛ

Неубранный не продаёт

РЕКЛАМА

Результат неизвестен

ЗАРПЛАТА

Время не с гостем

МОДЕЛЬНЫЙ РАСЧЕТ

Тыс. сум / день · в пилоте заменяется вашими данными

ТА ЖЕ ПОТЕРЯ

ЗА МЕСЯЦ

28,8 млн

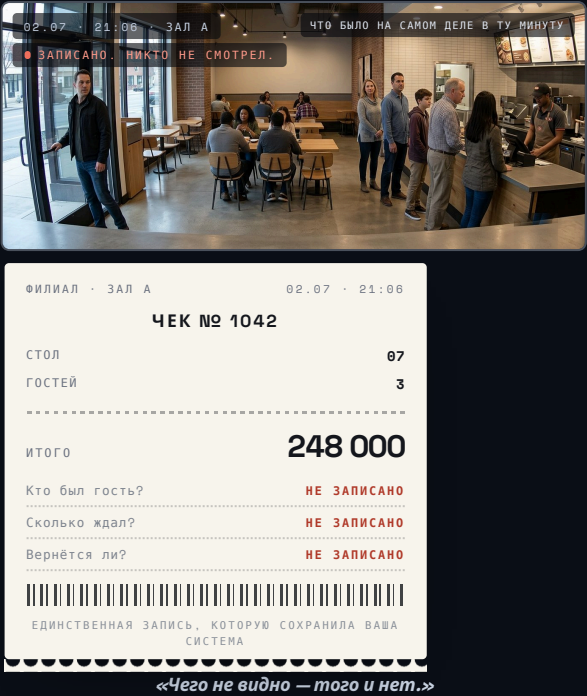
ЗА ГОД

350 млн

В 10 ФИЛИАЛАХ

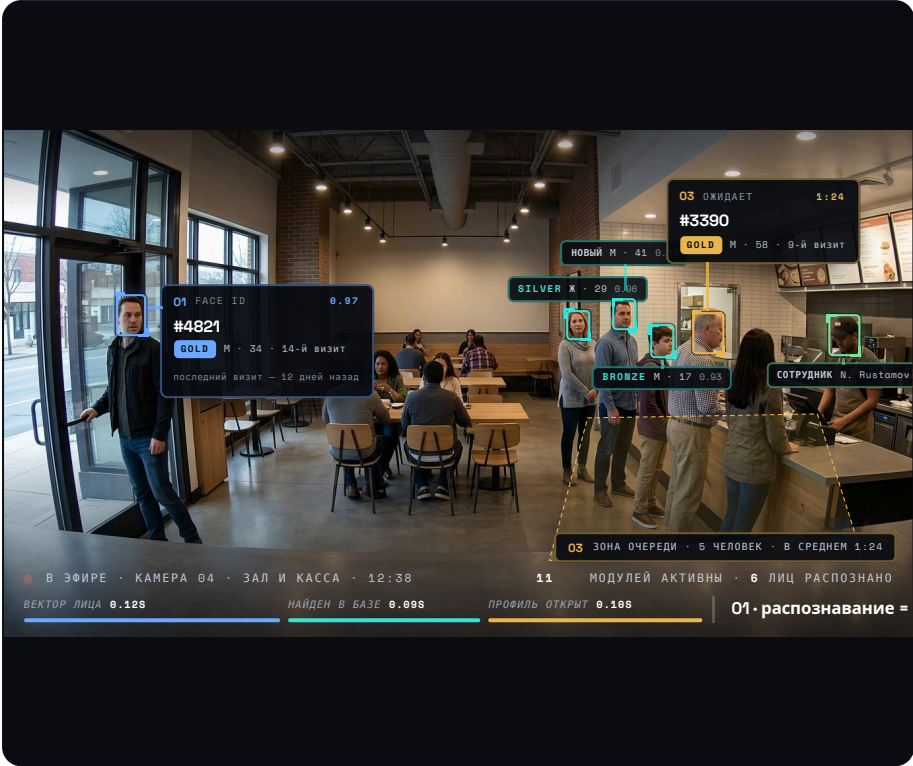
3,5 млрд

20% ДОЛЯ ГОСТЕЙ, КОТОРЫХ ВИДИТ ВАША КАРТА ЛОЯЛЬНОСТИ	1/7 ИЗ СЕМИ ВОПРОСОВ МЕНЕДЖЕРА ОТВЕТ ЕСТЬ НА ОДИН	2,5% ОБОРОТА ЕЖЕДНЕВНО УХОДИТ НЕЗАМЕЧЕННЫМ	5× ПРИВЛЕЧЬ НОВОГО ГОСТЯ ДОРОЖЕ, ЧЕМ УДЕРЖАТЬ ПОСТОЯННОГО	ПОКАЗАТЕЛИ — ОТРАСЛЕВАЯ ОЦЕНКА SERVO. В ПИЛОТЕ ЗАМЕНЯЮТСЯ ФАКТИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ ВАШЕГО ФИЛИАЛА.
--	---	---	---	---



Ваши камеры уже видят. Теперь — ещё и понимают.

Один кадр одновременно читают одиннадцать моделей.
Справа — три вывода, сделанные в эту же секунду.



МОДУЛЬ 01 · ОСНОВА

Распознавание гостя

☐ В КАДРЕ #4821 · 0.97 Вектор лица сверяется с вашей базой — не нужны ни анкеты, ни карты, ни QR-коды. Когда гость подходит к кассе, его уровень и скидка сами появляются на экране кассира. Во всех филиалах сети это — один профиль и одна история.

РЕЗУЛЬТАТ
+23%
чек постоянного
гостя

МОДУЛЬ 03 | НА ОСНОВЕ 01

Очередь и ожидание

☐ В КАДРЕ 5 ЧЕЛОВЕК · 1:24 Каждого в очереди считают и измеряют ожидание — при превышении порога сигнал уходит на телефон менеджера. Видна и причина очереди: сколько столов и сколько минут не убрали — поэтому из очереди уходят реже.

РЕЗУЛЬТАТ
-20%
уходов из очереди

МОДУЛЬ 07 | НА ОСНОВЕ 01

Контроль и KPI сотрудников

☐ В КАДРЕ СОТРУДНИК · Н. РУСТАМОВ Приход-уход, перерывы, минуты рядом с гостем и зона, где он находится, — всё считается автоматически, журнал не нужен. У каждого личный аккаунт и рейтинг среди коллег: работают и без вашего присмотра.

РЕЗУЛЬТАТ
-9%
неэффективного
ФОТ

Ещё восемь модулей — без человека, 24/7, из того же кадра

ИЗОБРАЖЕНИЯ НЕ ХРАНЯТСЯ · ДАННЫЕ НЕ ПОКИДАЮТ ЗДАНИЕ

02 ВХОД Сегментация ■ ■ ■ ■ ■ Кто пришёл — новый гость, постоянный или VIP? Новый → Бронза → Золото → Платина ▲ КАССИРУ · СРАЗУ	04 ЗАЛ Дневной трафик ■ ■ ■ ■ ■ В какой час и кто приходит? По часам · возрасту · полу ▲ ВЛАДЕЛЬЦУ · ЕЖЕДНЕВНО 08:00	05 ЗАЛ Занятость столов ■ ■ ■ ■ ■ Сколько столов свободно, занято, не убрано? Норма уборки — в пилоте ▲ МЕНЕДЖЕРУ · В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ	06 ЗАЛ Карта зон ■ ■ ■ ■ ■ Какое место продаёт, а какое — мёртвая зона? Тепловая карта: зона × час ▲ ВЛАДЕЛЬЦУ · ЕЖЕДНЕВНО	08 КОМАНДА Скорость сервиса ■ ■ ■ ■ ■ Гость сел — когда подошёл официант? Отраслевая норма 30-60 с ▲ МЕНЕДЖЕРУ · ПРИ ПРЕВЫШЕНИИ	09 КУХНЯ Чистота и SOP ■ ■ ■ ■ ■ Перчатки, форма, уборка — всё соблюдено? По графику: зона × время ▲ МЕНЕДЖЕРУ · 0:20	10 ПРОГНОЗ Прогноз спроса ■ ■ ■ ■ ■ Сколько гостей завтра и сколько продукции нужно? Точно — после 3-4 месяцев данных ▲ ВЛАДЕЛЬЦУ · ВЕЧЕРОМ, НА ЗАВТРА	11 БЕЗОПАСНОСТЬ Пожар и инциденты ■ ■ ■ ■ ■ Пожар, конфликт, падение, разлитая жидкость — было или нет? Фритюр без присмотра — тоже ▲ МЕНЕДЖЕРУ И ВЛАДЕЛЬЦУ · 0:10
---	---	---	---	--	--	---	---

Одна пятница. Две версии.

Разница — миллион в день.

Одна обычная пятница — семь моментов. Слева как сегодня, справа с SERVO.
Сумма чисел справа — те самые 960 тысяч с первого слайда.

ПЯТНИЦА · 11-23 · БЕЗ SERVO — ТАК СЕГОДНЯ		С SERVO	ЦЕНА ДНЯ
12:20 02 · СЕГМЕНТАЦИЯ	✗ Зашёл незнакомый гость — кто он, неизвестно , следа не осталось	✓ Профиль создан — при возвращении узнают ▲ АВТОМАТИЧЕСКИ	230 ТЫС.
14:05 10 · ПРОГНОЗ	✗ Вечером наплыв — кухня узнала поздно , пошли списания	✓ Поток спрогнозирован — кухня подготовилась ▲ КУХНЕ · 14:05	180 ТЫС.
17:12 05 · СТОЛЫ	✗ Стол 09 стоял неубранным 19 минут — не продавал	✓ Убран за 4 минуты и снова в продаже ▲ МЕНЕДЖЕРУ · СРАЗУ	190 ТЫС.
19:48 01 · РАСПОЗНАВАНИЕ	✗ Гостя «Золото» встретили как обычного	✓ Узнали при встрече — 14-й визит , любимый стол свободен ▲ МЕНЕДЖЕРУ · 19:48	140 ТЫС.
20:14 09 · КУХНЯ	✗ На станции 2 работа без перчаток — никто не увидел	✓ Напоминание через 12 секунд — не штраф, а обучение ▲ СТАРШЕМУ СМЕНИ	РИСК ЗАКРЫТ
21:30 03 · ОЧЕРЕДЬ	✗ Из очереди двое молча ушли	✓ Три стола подготовили заранее — никто не ушёл ▲ МЕНЕДЖЕРУ · 21:30	90 ТЫС.
23:10 07 · СОТРУДНИКИ	✗ Журнал заполнен, KPI считали руками — 40 минут	✓ KPI семи сотрудников посчитан автоматически ▲ ОТЧЁТ ПО СМЕНЕ	130 ТЫС.
ИТОГ ДНЯ	Уходит незамеченным — в чеке не пишется	Эти деньги остаются в бизнесе — каждый день, в каждом филиале	-960 ТЫС. СУМ / ДЕНЬ

SERVO → ТЕЛЕФОН МЕНЕДЖЕРА

17:12 Стол 09 освободился — УБЕРИТЕ

20:14 Станция 2: работа без перчаток

21:30 Ожидание больше 3 минут — ПОДГОТОВЬТЕ СТОЛ

СЕГОДНЯ 7 СИГНАЛОВ · КАЖДЫЙ ВОВРЕМЯ

ЗА ДЕНЬ — СЕМЬ. ЗА МЕСЯЦ — СОТНИ.
Другие системы показывают данные.
SERVO — **говорит, что делать.**
ОТЧЁТЫ ЗАПРАШИВАТЬ НЕ НУЖНО · НИ ЖУРНАЛА, НИ ВЕЧЕРНЕЙ ПЛАНЁРКИ

+10-15%
рост продаж
12:20 · 17:12 · 19:48 · 21:30

-5-10%
снижение расходов
14:05 · 23:10

24/7
полный контроль без человека
20:14 · без выходных

0
отчётов, написанных вручную
готовые данные для решений

Два вопроса владельца сети.

ВОПРОС 01

Какой филиал работает по-настоящему хорошо?

Все филиалы в одной метрике, на одном экране. Среднее не говорит ни о чём — а разница каждый месяц утекает деньгами.

МАХШАУ · 18 ФИЛИАЛОВ · МЕСЯЧНЫЙ РОСТ

ИЗ РАБОТАЮЩЕЙ СИСТЕМЫ



3 САМЫХ РАСТУЩИХ

Tinchlik	+18%	502	Bektemir	-13%	426
Mirzo Ulug'bek	+14%	955	Sergeli	-8%	664
Buyuk Ipak Yo'li	+12%	1 084	Beruniy	-8%	534

3 САМЫХ ПАДАЮЩИХ

Среднее **+3,3%** — это число не говорит ни о чём. Один бренд, одно меню, одни цены — дело не в расположении, а в **управлении**.

ВОПРОС 02

Как гость перемещается внутри сети?

Идентификатор гостя принадлежит не филиалу, а **сети**. Гость, который ходит в три филиала, — это не три гостя, а **один**.

ЕСЛИ КАЖДЫЙ ФИЛИАЛ СЧИТАЕТ ОТДЕЛЬНО

16 036

КОГДА SERVO ОБЪЕДИНЯЕТ ПО СЕТИ

13 120

2 915 ПОСЧИТАНО ДВАЖДЫ

Каждый шестой «гость» — **след одного человека во втором филиале**. По сети это один профиль.

БЕЗ ЕДИНОЙ БАЗЫ — ТРИ ПОСЛЕДСТВИЯ

❌ Ложный сигнал оттока

Гость, перешедший из Центра в Бизнес-зону, в отчёте филиала «ушёл».

2 915
ГОСТЕЙ ЛОЖНО
«УШЛИ»

⚠️ Каннибализация не видна

Новый филиал привёл 3 000 гостей — сколько перешло из старых, неизвестно.

3 000
ГОСТЕЙ — КТО ИЗ
НИХ НОВЫЙ?

⚠️ «Золото» только в одном филиале

Лояльность привязана к филиалу, а не к бренду — гость это чувствует.

18
ФИЛИАЛАХ — ОДИН
ПРОФИЛЬ

ПОЭТОМУ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Два филиала: один в центре, один на окраине. Через месяц вы увидите оба в одной метрике рядом и узнаете, **сколько у них общих гостей**. Сегодня эту цифру не даст ни одна система.

+18 → -13%

РАЗБРОС РОСТА МЕЖДУ ФИЛИАЛАМИ · МАХШАУ

22%

БАЗЫ ХОДИТ В ДВА ФИЛИАЛА И БОЛЕЕ

1 = 1

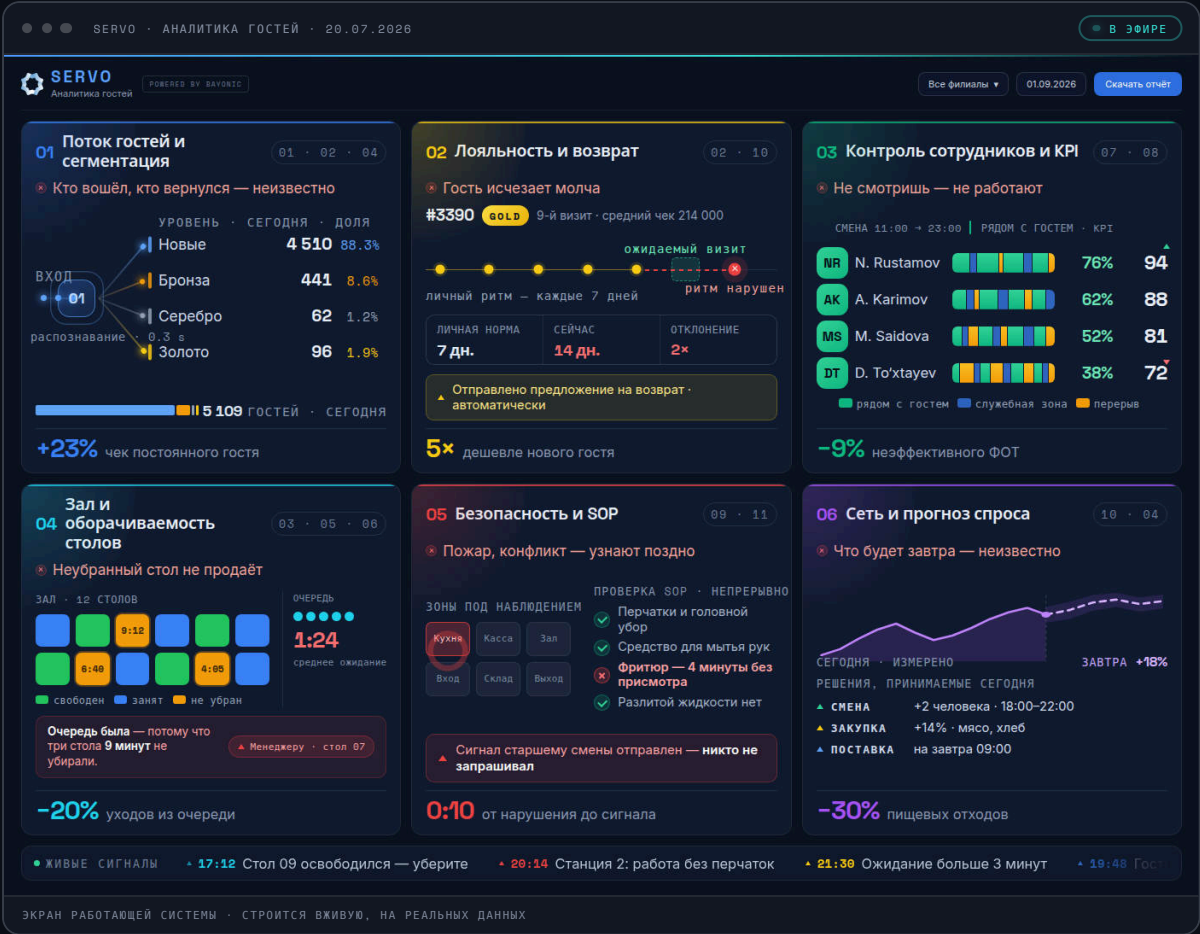
ОДИН ГОСТЬ — ОДИН ПРОФИЛЬ ВО ВСЕЙ СЕТИ

18

ФИЛИАЛОВ МАХШАУ В ОДНОЙ СИСТЕМЕ

Ваш ресторан — на одном экране.

На первом слайде у вас был один чек и три вопроса без ответа. Вот ответы на них — **каждое утро, на экране вашего менеджера.**



ОТ ДОГОВОРА ДО ЗАПУСКА — 3 ДНЯ

1

Аудит и подключение
камеры подключаются

2

Настройка и обучение
зоны, пороги, команда

3

Запуск
11 модулей и ежедневный
отчёт

От вас: доступ к существующим камерам · всего 2 часа времени

От нас: подключение и настройка · интеграция POS · 1С · Telegram · обучение команды · поддержка 24/7

ПЕРВЫЙ ФИЛИАЛ · ПО ДОГОВОРУ

С какого филиала начнём?

С самого загруженного — там цифры видны быстрее всего.

ЧТО ВЫ
ПОЛУЧАЕТЕ

11 модулей · ежедневный отчёт · интеграция POS, 1С и Telegram ·
обучение команды · поддержка 24/7

РЕЗУЛЬТАТ

Продажи +10–15% · расходы –5–10% · полный контроль без
человека

ГАРАНТИЯ

Если за 30 дней ежедневный отчёт не заработает — **оплата
возвращается полностью.** Риск на нас, не на вас.

13,4 млн

сум незамеченных потерь — при вашем обороте 38 млн сум/
день вскроются за первые 14 дней

УЖЕ РАБОТАЕТ

MaxWay · 18 филиалов · в одной системе · 5 109 гостей в день



СКАНИРУЙТЕ
BAYONIC.UZ

TELEGRAM

@suhrobjuraev

ТЕЛЕФОН

+998 90 127 28 29

EMAIL

info@bayonic.uz

3 дня

ОТ АУДИТА ДО ЗАПУСКА

0

ДНЕЙ ЗАКРЫТИЯ · НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

2 часа

ТРЕБУЕТСЯ ВАШЕГО ВРЕМЕНИ

24/7

ПОДДЕРЖКА · ТАШКЕНТ