

## ШАГ 6

### Система автоматизации кафе

Систему автоматизации нужно использовать с самого начала. Это позволит сразу оптимизировать рабочие процессы, увеличить скорость работы персонала, избежать беспорядка в учёте продуктов и даже краж.

Для примера - Система автоматизации Quick Resto позволяет:

Вести автоматический учёт продуктов: контролировать остатки, получать уведомления, когда каких-то продуктов осталось мало.

Вести контроль персонала на предмет краж, видеть движение продуктов.

Хранить накладные и акты онлайн и избежать риска повреждения или утери в отличии от бумажных документов.

Получать понятную отчётность в виде графиков и диаграмм. Можно посмотреть выручку за день, неделю или месяц, выручку по официантам или места реализации, состояние кассы на текущее время, количество новых гостей и другие данные.

Принимать оплату от гостей наличными, картой банка, бонусами.

Ввести программу лояльности для возвращения гостей, настроить свою систему начисления и списания бонусных баллов.

Мобильное приложение для гостей.

Для управляющего система автоматизации — это возможность лёгкого контроля работы заведения и оптимизация процессов. Для официантов и работников кухни — работа с заказами. Для гостей — качественный сервис. При помощи мобильного приложения, которое может для вас разработать Quick Resto, клиент сможет сделать предзаказ или получить пуш-уведомления об акции.

