

Problem

- 1) Personel poświęca zbyt dużo czasu na obsługę zamówień gości.
- 2) Zmiany w analogowym menu wymagają poświęcenia czasu i pieniędzy.
- 3) Obsługa zapominająca o prośbach i oczekiwaniach klientów.

Alternatives

- * Systemy POS
- * OneMenuQR
- * Kelner + menu
- * Tablica + kreda

Solution

- 1) System obsługi zamówień do stolika z podglądem aktualnego statusu w postaci aplikacji internetowej.
- 2) Dostęp do menu z zaawansowanym konfiguratorem potraw i możliwością domówienia w dowolnym momencie.
- 3) Aplikacja internetowa dla obsługi dostarczająca widok stolików wraz ze szczegółami przypisanych do nich zamówień, oraz prośbą o obsługę.

Key metrics

- * Liczba zamówień w systemie
- * Liczba restauracji korzystających z systemu
- * Konwersja (odrzućenia)
- * Średni czas reakcji obsługi na żądania klientów
- * Liczba zamówień w rachunku
- * Średnia częstość zmian w menu

Unique value proposition

Pomagamy restauratorom odciążać personel przenosząc część ich obowiązków na aplikację internetową.

High level concept

Rozwiązanie zamawiania posiłków jak [pyszne.pl](#) dostępne na miejscu w restauracji, z opcją konfigurowania potraw, zamawiania, domawiania i opcją prośby o obsługę.

Unfair advantage

- * Gotowe rozwiązanie MVP możliwe do wprowadzenia na rynek.
- * Autorski sposób obsługi rachunku, zamówień i komunikacji, adresujący wszystkie potrzeby gości i obsługi.

Channels

- * Bezpośredni kontakt z managerem lub właścicielem obiektu.
- * Pozyskiwanie kontaktu bezpośredniego do managera lub właściciela z wykorzystaniem social mediów.
- * Mailing do restauracji.
- * Strona sprzedażowa.

Customers

Właściciele lub managerowie:

- * restauracji,
- * barów,
- * pubów,
- * hoteli.

Early adopters

- * Restauracje bez POS
- * Nowe restauracje
- * Restauracje bez strony

Cost structure

- * Rozwój oprogramowania
- * Wsparcie klientów i użytkowników
- * Infrastruktura
- * Sprzedaż (marketing, reklama, zestawy startowe)

Revenue streams

- * Abonament