

Реализация требований 54-Ф3

www.iiko.ru

Особенности систем лояльности в ресторанном бизнесе

Более 14 000 ресторанов уже используют iiko































95%

20%

15%

заведений используют систему лояльности

заказов, в которых применена скидка

средний размер скидки в заказе

Виды скидок

Персональные

- Дисконтные карты с разным %
- Бонусы
- Промокоды

Корпоративные

Обезличенные

- Ваучеры
- Купоны

Работа со скидками отличается в ритэйл и в общепите

Ритэйл

Общепит

Скидка делается на товар

Скидка делается на чек (категорию или группу блюд)

Проблема со скидками

Пример #1

Булка стоит – 25 р

Покупаем 15 булочек

Стоимость 375 рублей

Гость имеет купон – 50 р

Итого со скидкой = 325 р

Рассчитываем стоимость 1-ой булочки – 325/15 = 21,6666667 р

Округляем до копейки = 21,67 р

Считаем стоимость = 21,67 х 15 = 325,05 р

Как объяснить такое поведение системы ресторатору, линейному персоналу, гостям?

Даже если такое произошло, рестораторы боятся так работать, так как гость не понимает откуда взялись 5 копеек в чеке и на общем кол-ве гостей это обязательно приведет к проблемам и закону о защите прав потребителей

Что делать?

Проблема со скидками

Пример #2

Хлеб стоит – 4,5 р

Покупаем – 12 кусков

Стоимость 54 р

Гость имеет дисконтную карту или скидку в столовой (15%) – 8,10 р

Итого со скидкой = 45,90 рублей

Рассчитываем стоимость 1-го куска хлеба — 54/12 = 3,825 р

Округляем до копейки = 3,83 р

Считаем стоимость = 3,83 х 12 = 45,96 р

Закрыть чек нельзя.

Ситуация абсолютно типовая и может быть воспроизведена на любых данных

Проблема с бонусной системой

Пример #3

Один из основных компонентов системы лояльности – бонусная система.

Активно используется у 40% клиентов

Гость решает оплатить заказ «баллами» (могут быть приветственные

баллы, баллы накопленными за заказы, за события и т.д.)

Базовые сценарии: Гость копит баллы, до момента пока они не станут

существенными и предпочитает оплатить ими большую часть нового

заказа.

Новый заказ: 30 позиций, стоимость – 1000р

Скидка – 999р

Итоговая стоимость — 1p

Система может распределить любую сумму по позиция в заказе

Стоимость единицы товара будет составлять 0,1,2 копейки

Предложение

Реализовать в протоколе возможность давать скидкув размере 1 коп. на единицу товара

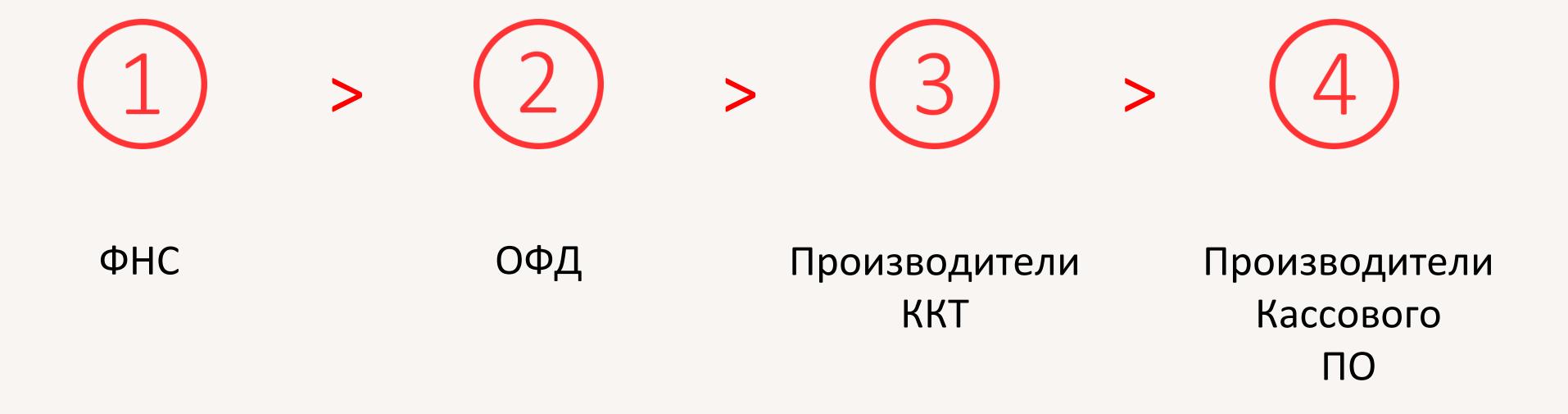
2 Сделать ограничение по расхождению стоимости позиции в чеке с количеством товара X стоимость единицы товара не более 1 коп X кол-во товара (сейчас просто 1 коп)

Модернизация кассового ПО

Кассовое ПО для общепита это комплекс программных продуктов, включающий в себя, в том числе:

- Кассовые терминалы
- Аппараты самообслуживания
- Интеграции с различными платежными сервисами и системами лояльности
- Мобильные приложения
- И прочее

Последовательность выполнения работ:



Протокол 1.0

- На текущий момент в нашей системе
 реализованы основные задачи и обеспечена
 поддержка ККТ от наиболее популярных
 производителей ККТ. Остались менее
 распространенные модели и производители.
- Реализована отправка SMS и email
 уведомлений через собственные сервисы

Протокол 1.05/1.1

- Проводится доработка системы в части:
 - работы с предоплатами / авансами / реализацией товара в кредит
 - ввода классификаторов «Код товарной номенклатуры»
- Не проводятся работы в части поддержки ККТ (из-за отсутствия опытных экземпляров)

Этапы реализации поддержки нового функционала на примере организации поддержки нового ККТ

Этапы	Кол-во дней	Описание
Этап 0	1	Получение информации и стенда от производителя ККТ
Этап 1	20	Разработка
Этап 2	5	Тестирование на сценариях клиентов
Этап 3	10	Бета-тестирование на небольшой группе
Этап 4	1	Публикация
Этап 5	>=10	Тиражирование в крупных сетях

Общее время от момента получения решения от производителя до установки обновления >= **47 дней**При этом практически все работы параллельно и проводятся уже на финальной части,
когда все производителе ККТ завершают работы, что добавляет рисков по проекту.

Предложение

При анализе сроков изменения законодательства необходимо учитывать процесс модернизации кассового ПО, который занимает значительную часть времени в процессе внедрения.



Вопросы?

www.iiko.ru