



STATANLY
technologies

Сервисы интеллектуальной аналитики

Рестораны • Кафе • Фудкорты

ООО «СТАТАНЛИ»,
Биржевая линия, 16, Санкт-Петербург, Россия
<https://statanly.com>
8(800)-770-71-78
hello@statanly.com

Telegram @statanly

Предпосылки

AI-аналитика превращает обычные камеры в понятные метрики работы команды и качества сервиса.

Искусственный интеллект в реальном времени показывает, где теряется выручка, где падает сервис и как масштабировать стандарты сети без увеличения штата контроля. Меньше ожидания гостей. Больше оборота столов. Полная прозрачность операций.

AI-платформа анализирует гостей, персонал и процессы — и даёт руководителю заведения объективные метрики эффективности каждого ресторана.

Типовые сервисы

Анализ работы персонала

Анализ эффективности работы сотрудников, наличие специалистов в зале обслуживания

Контроль работы кухни

Контроль соблюдения регламентов, гигиены и частоты на кухне

Качество сервиса и клиенты

Поведение персонала с гостями, анализ времени ожидания, перегруженные зоны, гостеприимность

Анализ поведения посетителей

Анализ посещаемости заведения, подсчет уникальных посетителей, контроль пустой посуды и долгого ожидания

Безопасность

Нарушение правил поведения, курение, огонь, пожар, воровство оставленные предметы

Контроль касс и выдачи

Анализ времени приготовления заказов, подсчет объектов, детекция нарушений

Типовые задачи

Персонал, сотрудники

- Отсутствие на рабочем месте
- Анализ времени прихода / ухода на работу
- Предметы в неположенных местах
- Время открытия / закрытия ресторана
- Анализ эффективности персонала
- Отсутствие меню / Грязный стол
- Сотрудник спит на смене
- Телефон в руках / разговоры
- Контроль закрытия заведения, свет, двери
- Внешний вид: руки в карманах, не убранные волосы
- Отсутствие кассира

Зона обслуживания, зал

- Предметы в неположенных местах
- Отсутствие меню / Грязный стол
- Контроль закрытия заведения, выключен свет, двери закрыты
- Мусор/грязь
- Заполненные урны
- Анализ загруженности и простоя столов
- Детекция локального скопления, конфликтов
- Дым, возгорание, искрение
- Контроль периметра
- Запрещенные действия, курение, вандализм, воровство

Гости, посетители

- Подсчёт уникальных посетителей
- Определение постоянных посетителей, общего количества визитов и черный список клиентов
- Расчёт среднего времени посещения
- Скопление людей на входе
- Анализ потока движения за периметром (сколько человек проходят, сколько заходят)

Кухня, зона приготовления

- Продукты/упаковки в неполенном месте
- Контроль средств защиты (перчатки, шапочка)
- Убранные волосы
- Грязь на кухне, на столе
- Мусорные баки открыты и переполнены
- Нахождение курьеров в неположенных зонах
- Дым, огонь, пар на кухне
- Обнаружение посторонних людей на кухне (не в форме)

Анализ работы персонала



Система отслеживает нахождение сотрудника в заданной зоне и вычисляет общее время нахождение в ней.



Анализ качества работы официантов путем мониторинга поведения по различным метрикам эффективности в течение рабочего дня.

Анализ посещаемости заведения, подсчет уникальных посетителей

Система подсчитывает общее количество посетителей заведения, количество уникальных посетителей, а также проведенного времени за столиком.

Ежедневные отчеты позволяют анализировать посещаемость заведения, соотношение новых и постоянных посетителей, прогнозировать заполненность столиков.



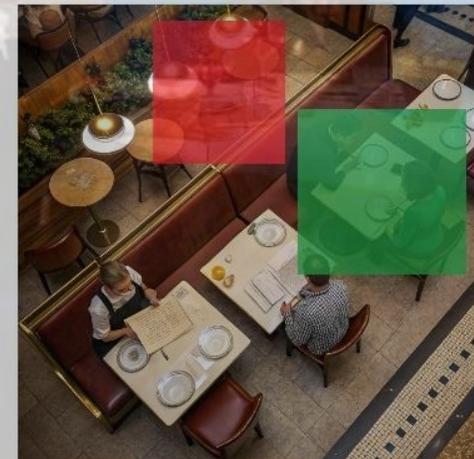
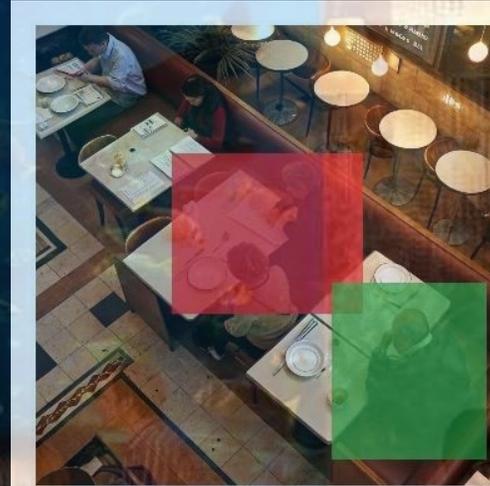
Анализ поведения посетителей



Анализ поведения посетителей за столиками и официантов в зале обслуживания. Система позволяет отслеживать время нахождения людей за столиками и сигнализировать о том, что время ожидания превысило определенный предел.

Это позволяет вовремя реагировать и обращать внимание на ожидающих клиентов, тем самым уменьшая время ожидания и улучшая лояльность и удовлетворенность заведением.

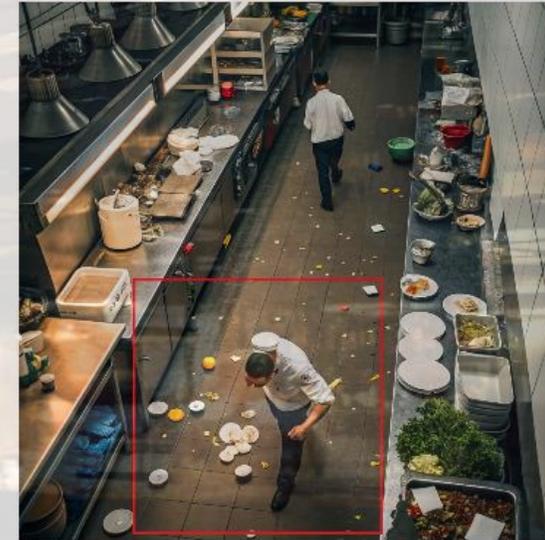
Мониторинг пустой посуды или пустых столов позволяет оказывать особое внимание посетителям, предлагать меню и заказывать дополнительные блюда путем своевременного реагирования.



Контроль работы кухни

Система позволяет выявлять различные нарушения работы кухни, контролировать регламенты и работу персонала:

- Контроль ношения средств индивидуальной защиты (перчатки, шапочка)
- Контроль соблюдения правил гигиены
- Распознавание мусора, грязи
- Детекция дыма, возгорания
- Посторонние предметы и люди на кухне



Варианты использования

OnPrem решение.

Разворачивается на внутренних ресурсах (сервере)

- Аналитика, отчеты, графики, дашборды
- Просмотр видео-архива
- Нотификации, Telegram, SMS, Email
- Пользователи, роли, права, структура заведения
- Интеграция с корпоративными системами: 1С, iiko, R-Keper (дополнительно)
- Инструмент добавления новых моделей без участия разработчиков

Облачное решение (SaaS)

Быстрое подключение, аналитика, отчеты, статистика, хранение событий в облаке

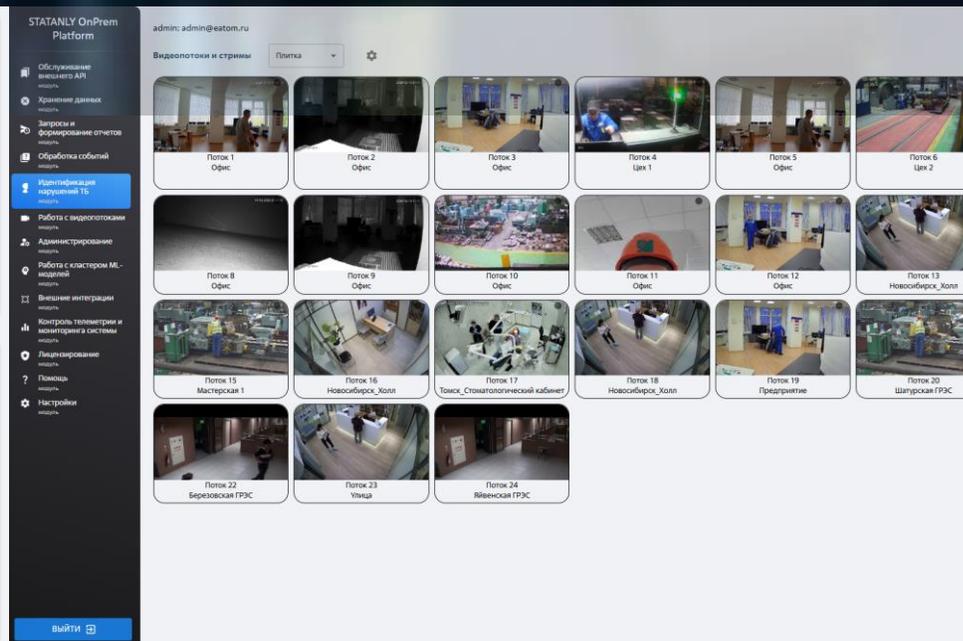
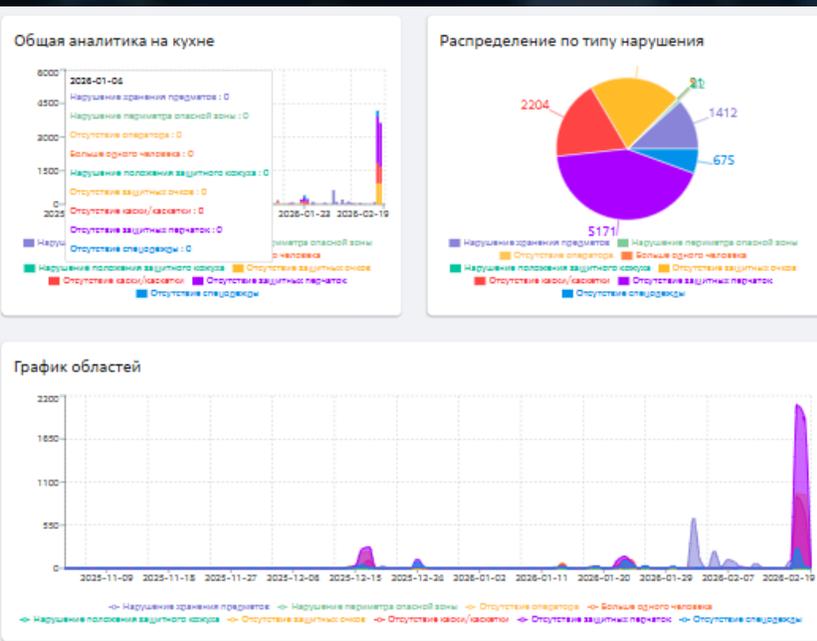
- Аналитика, отчеты, графики, дашборды
- Просмотр видео-архива
- Нотификации, Telegram, SMS, Email
- Пользователи, роли, права, структура заведения
- Инструмент добавления новых моделей без участия разработчиков

Быстрый старт за 1 неделю!
Подключение к облачной платформе за 1 день для базовых детекторов и постепенное добавление функционала

Совместимо с уже установленными камерами.

Новое оборудование покупать не нужно!

Полностью совместима с видеонаблюдением



С чего начать?

1. Определить ключевые задачи, которые ждем от внедрения ИИ
2. Определиться с типом решения:
 - а) Облачное решение – быстрый старт, не нужно никакого оборудования, кроме камер, ежемесячные платежи
 - б) Бессрочная неограниченная лицензия на систему – устанавливается на собственном оборудовании, один платеж (но может достигать нескольких млн. зависимости от перечня задач и доп. требований)
3. В случае выбора OnPrem решения (устанавливается на собственных серверах), мы подберем нужное оборудование, согласно прогнозируемой нагрузке.
4. Для использования облачного решения достаточно создать личный кабинет, подключить камеры и все готово для начала использования системы.

Мы рекомендуем начинать с облачного решения, выбрав самые популярные задачи, постепенно добавляя новые алгоритмы.

В любой момент можно перейти на OnPrem решение и использовать систему в собственном контуре.



STATANLY
technologies

Сервисы интеллектуальной аналитики

Рестораны • Кафе • Фудкорты

ООО «СТАТАНЛИ»,
Биржевая линия, 16, Санкт-Петербург, Россия
<https://statanly.com>
8(800)-770-71-78
hello@statanly.com

Telegram @statanly