STATANLY
technologies

# AI платформа управления гостеприимством

Сервис • Персонал • Кухня • Гостевой опыт

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

Telegram @statanly

ПРЕДПОСЫЛКИ

# БОЛЬШАЯ ЧАСТЬ ПРОЦЕССОВ РЕСТОРАНА ПО-ПРЕЖНЕМУ КОНТРОЛИРУЕТСЯ ВРУЧНУЮ

Большая часть процессов в зале, на кухне и на кассе по-прежнему контролируется вручную: управляющими, администраторами и персоналом.
Такой подход создает ошибки, субъективность оценки и отсутствие полной картины происходящего.

AI превращает существующие камеры в систему управления гостеприимством: сервисом, кухней, персоналом и гостевым опытом.

## ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ФАКТОР

- Качество зависит от смены и сотрудников
- Ошибки и нарушения замечаются не всегда
- Стандарты соблюдаются нестабильно

## ПОТЕРИ СКРЫТЫ В ДЕТАЛЯХ

- Нет точных KPI по сервису и кухне
- Причины потерь неочевидны
- Решения принимаются интуитивно

## AI-КОНТРОЛЬ

- Автоматический анализ процессов 24/7
- Объективные метрики по каждому ресторану
- Быстрое выявление проблемных зон

## РЕЗУЛЬТАТ ДЛЯ БИЗНЕСА

- Снижение потерь 5–15%
- Рост скорости обслуживания 10–20%
- Рост удовлетворенности гостей и повторных визитов
- Прозрачность процессов и управляемость бизнеса

ПРЕДПОСЫЛКИ

# Где ресторан теряет выручку и качество сервиса

Потери возникают каждый день из-за неэффективных процессов, ошибок персонала и отсутствия контроля в ключевых зонах.

## ЗАЛ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Долгое ожидание гостей
- Пустые и грязные столы
- Низкая оборачиваемость столов
- Упущенные продажи (upsell)

## ПЕРСОНАЛ И ДИСЦИПЛИНА

- Простои и неэффективность
- Отвлечения (телефон, посторонние дела)
- Нарушение стандартов
- Неравномерная загрузка

## КУХНЯ И ВЫДАЧА

- Задержка отдачи блюд
- Ошибки комплектации
- Возвраты и переделки
- Потери продуктов

## ГОСТИ И СЕРВИС

- Уход гостей без заказа
- Низкая вовлеченность
- Снижение повторных визитов
- Негативный опыт

**ИТОГ: СКРЫТЫЕ ПОТЕРИ КАЖДЫЙ ДЕНЬ**

- Упущенная выручка **5–15%**
- Снижение оборачиваемости **10–20%**
- Рост затрат на персонал **15–25%**
- Снижение удовлетворенности гостей и повторных визитов
- Ухудшение репутации и рейтингов

**Без объективных данных и контроля** потери остаются невидимыми, а бизнес недополучает прибыль.

# AI платформа управления гостеприимством

Единая интеллектуальная система, которая превращает существующие камеры ресторана в **цифровой инструмент управления** сервисом, кухней, персоналом и гостевым опытом.

## БИБЛИОТЕКА МОДУЛЕЙ

Множество CV-модулей для типовых задач ресторана

## КОНСТРУКТОР СЦЕНАРИЕВ

Создание сценариев контроля и автоматизации без кода

## STATANLY AI PLATFORM

Единый цифровой контур управления рестораном

## АНАЛИТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

- Интерактивные дашборды
- Аналитика и BI
- Оповещения и инциденты
- Отчеты и экспорт данных

## ИНТЕГРАЦИИ

- CRM системы
- ERP системы
- Бухгалтерия и склад
- Платежные системы

iiko

r_keeper

и другие

## ВАРИАНТЫ ПОСТАВКИ

**CLOUD**
Облачное решение SaaS

**ON-PREM**
Локальное развертывание в инфраструктуре клиента

**HYBRID**
Гибридная модель Cloud + On-Prem

## AI FACTORY — СОЗДАНИЕ И РАЗВИТИЕ AI-МОДЕЛЕЙ И СЦЕНАРИЕВ

- Сбор и разметка данных
- Обучение и fine-tuning
- Конструктор сценариев (No-code)
- Marketplace моделей и сценариев
- VLM и Generative AI для новых сценариев

**От видеонаблюдения — к интеллектуальному управлению ресторанной сетью**

# Базовые модули

## Персонал и дисциплина

- Встреча гостей
- Отсутствие на местах
- Телефон / отвлечения
- Маршруты перемещения
- Соблюдение стандартов
- Нарушение внешнего вида / формы
- Время ожидания официанта

## Кухня и зона приготовления

- Скорость отдачи блюд
- Сопоставление заказа и блюда с эталоном, контроль температуры
- Ошибки комплектации
- Маркировка
- Санитарные нормы, контроль чистоты
- Нарушения правил
- Дым, огонь, испарение

## Зал обслуживания

- Предметы в неположенных местах
- Отсутствие меню / грязный стол
- Контроль закрытия заведения, выключен свет, двери закрыты
- Заполненные урны
- Анализ загруженности и простоя столов
- Время первого подхода и ожидание заказа
- Уборка помещения, мусор

## Гости и сервис

- Подсчёт уникальных посетителей
- Повторные визиты гостей
- Среднее время пребывания
- Скорость посадки и обслуживания
- Загруженность зала по времени
- Очередь на входе
- Контроль пустых столов
- Тепловые карты перемещений
- Анализ пиковых часов

## Безопасность

- Драки и конфликты
- Агрессивное поведение
- Курение в запрещённых зонах
- Огонь / дым / возгорание
- Падения гостей и сотрудников
- Подозрительные предметы
- Кражи / вынос имущества
- Нарушение доступа в служебные зоны

## Контроль касс и выдачи

- Скорость сборки заказа
- Скорость выдачи заказа
- Контроль очередей у кассы
- Подсчёт клиентов у касс
- Ошибки комплектации
- Отдача без чека
- Нарушения на линии выдачи
- Махинации с чеками, пересчет наличных

# Архитектура AI-платформы

**МАРКЕТПЛЕЙС МОДЕЛЕЙ**

**СЦЕНАРИИ AI**

**VLM / GENAI**
ЕДИНАЯ AI-ЛОГИКА

**CLOUD VMS**
ХРАНЕНИЕ И ВИДЕО

## ЦЕНТРАЛИЗОВАННАЯ АНАЛИТИКА СЕТИ РЕСТОРАНОВ

### РЕЙТИНГ РЕСТОРАНОВ

| Ресторан | SLA | Общий KPI | Динамика |
|---|---|---|---|
| Ресторан #12 | 98% | ★★½ 4.8 | ↑ |
| Ресторан #7 | 95% | ★★★ 4.6 | ↑ |
| Ресторан #3 | 93% | ★★★ 4.4 | → |
| Ресторан #2 | 90% | ★★½ 4.1 | ↓ |
| Ресторан #15 | 87% | ★★½ 3.8 | ↓ |

### КЛЮЧЕВЫЕ KPI СЕТИ

SLA СЕТИ
97.2%
▲+2.3%
vs прошл. месяц

ПОТЕРИ ПРОДУКТОВ
-18.3%
▼-3.7%
vs прошл. месяц

ПОВТОРНЫЕ ВИЗИТЫ
+11.2%
▲+1.8%
vs прошл. месяц

ВЫРУЧКА СЕТИ
+9.4%
▲+2.1%
vs прошл. месяц

### СРЕДНЕЕ ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ

| | | |
|---|---|---|
| Зал | 06:42 | -8% |
| Касса | 02:11 | -12% |
| Выдача | 08:14 | -11% |

### ЗАГРУЖЕННОСТЬ РЕСТОРАНОВ

| | |
|---|---|
| Высокая | 35% |
| Средняя | 45% |
| Низкая | 20% |

## STATANLY CLOUD PLATFORM

ЕДИНАЯ AI-ПЛАТФОРМА УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАННОЙ СЕТЬЮ

- АНАЛИТИКА В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ
- УПРАВЛЕНИЕ МОДЕЛЯМИ И ВЕРСИЯМИ
- ДОСТАВКА МОДЕЛЕЙ НА ТОЧКИ (EDGE / CLOUD)
- ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫЕ ОТЧЕТЫ И ДАШБОРДЫ
- РЕЙТИНГИ И KPI СЕТИ
- УВЕДОМЛЕНИЯ И АЛЕРТЫ В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ
- БЕЗОПАСНОСТЬ И КОНТРОЛЬ ДОСТУПА

### РЕСТОРАН 1

Кухня · Сервис · Персонал · Безопасность · BI / Аналитика · Интеграции (iiko / R-Keeper / CRM)

Локальная обработка • События в реальном времени
Dashboards управляющего

### РЕСТОРАН 2

Кухня · Сервис · Персонал · Безопасность · BI / Аналитика · Интеграции (iiko / R-Keeper / CRM)

Локальная обработка • События в реальном времени
Dashboards управляющего

...

### РЕСТОРАН N

Кухня · Сервис · Персонал · Безопасность · BI / Аналитика · Интеграции (iiko / R-Keeper / CRM)

Локальная обработка • События в реальном времени
Dashboards управляющего

## EXECUTIVE DASHBOARD

УПРАВЛЕНИЕ НА УРОВНЕ СЕТИ

НАРУШЕНИЯ
23

| | |
|---|---|
| Очереди в зале | 12 |
| Перегруз кухни | 7 |
| Низкий NPS | 3 |
| Потери продуктов | 1 |

СРЕДНЕЕ ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ
08:42 -11%

ПОТЕРИ ПРОДУКТОВ
2,3% -0,6%

SLA СЕТИ
98,7% +1,8%

ИНЦИДЕНТЫ
12

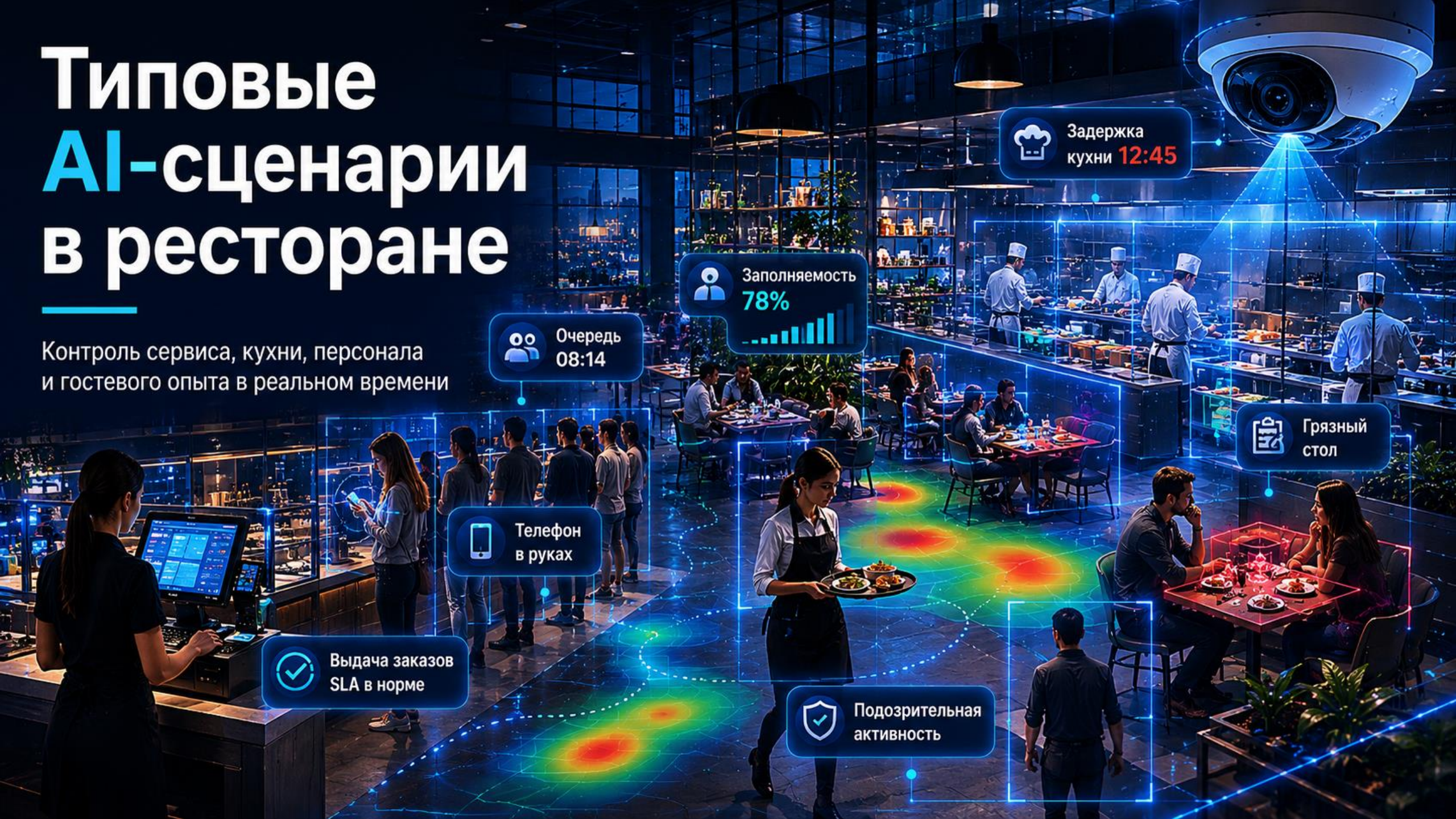
ДИНАМИКА KPI ПО СЕТИ

## ЕДИНЫЙ ЦИФРОВОЙ КОНТУР УПРАВЛЕНИЯ ВСЕЙ РЕСТОРАННОЙ СЕТЬЮ

- Централизованный контроль
- Единые стандарты
- Масштабируемость
- Безопасность данных
- Операционная эффективность

# Типовые AI-сценарии в ресторане

Контроль сервиса, кухни, персонала
и гостевого опыта в реальном времени



# Интеллектуальный контроль зоны выдачи блюд

На этапе выдачи заказа возникают типовые проблемы:

- ✓ Блюдо оформлено не по стандарту
- ✓ Отсутствуют ингредиенты / гарнир / декор
- ✓ Блюдо долго стоит на раздаче
- ✓ Горячее блюдо остывает

Контроль блюда

- ✓ Тип блюда
- ✓ Соответствие эталону
- ✓ Наличие ключевых ингредиентов
- ✓ Визуальные отклонения

Контроль температуры

- ✓ Текущая температура блюда
- ✓ Ниже нормы / норма / перегрев

Контроль времени выдачи

# Анализ эффективности персонала

AI-платформа автоматически контролирует работу сотрудников **в реальном времени** и оценивает их эффективность на основе реальных действий, а не субъективных оценок.

### Контроль присутствия
Фиксация начала / конца смены, времени на рабочих зонах

### Маршруты и зоны
Анализ перемещений сотрудников, соблюдение рабочих зон

### Время обслуживания
Скорость реакции на гостей и время обслуживания столов

### Трудовая дисциплина
Контроль использования телефона, длительных перерывов и простоев

**Эффективность персонала** 4.6/5

| | |
|---|---|
| Алексей | 4.9 |
| Мария | 4.7 |
| Иван | 4.6 |
| Екатерина | 4.3 |
| Дмитрий | 4.1 |

## Ключевые показатели за смену

| Среднее время реакции | Соблюдение SLA | Время у стола | Idle time (простой) | Телефон в руках |
|---|---|---|---|---|
| 01:32 мин | 93% | 18:47 мин | 22% | 7 нарушений |
| -12% | +7% | +5% | -9% | -15% |

# Анализ посещаемости заведения, подсчет уникальных посетителей

## Общий и уникальный подсчет посетителей

Точное определение общего числа гостей и количества уникальных посетителей.

## Анализ времени пребывания

Фиксация и анализ продолжительности пребывания гостей за столиком.

## Тепловые карты и загрузка зала

Визуализация загруженности зон и динамики заполняемости в реальном времени.

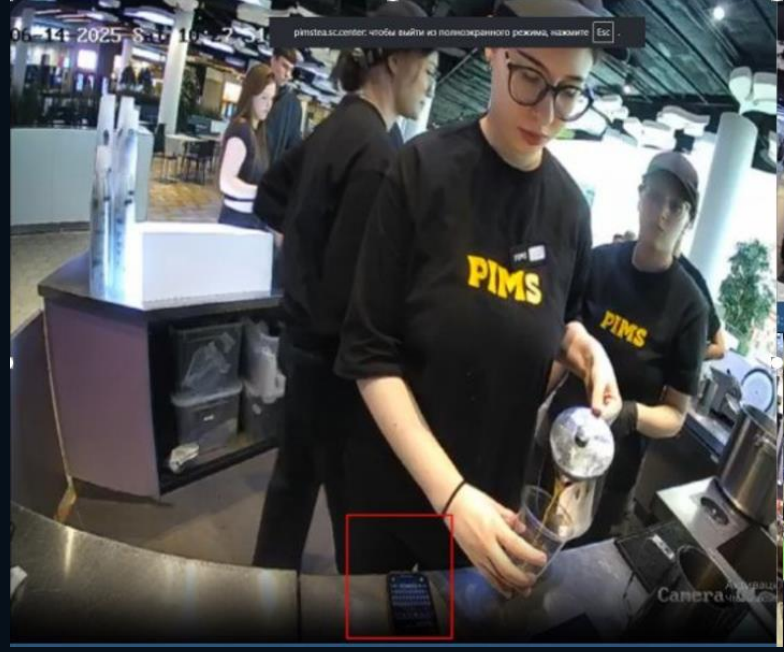
# Контроль работы кухни

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

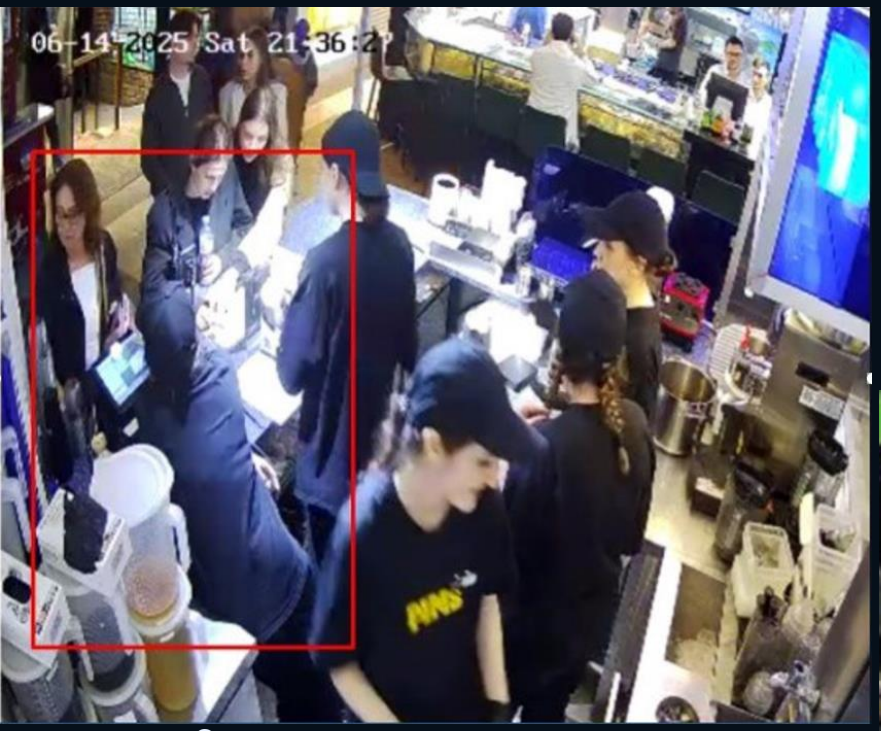
- **Контроль ношения средств индивидуальной защиты**
  перчатки, шапочка
- **Контроль соблюдения правил гигиены**
- **Распознавание мусора, грязи**
- **Детекция дыма, возгорания**
- **Посторонние предметы и люди на кухне**

# КОНТРОЛЬ РАБОЧИХ ПРОЦЕССОВ

- Анализ работы сотрудников и контроль выполнения рабочих задач.
- Контроль доступа людей на территорию
- Контроль нарушений
- Контроль различных действий сотрудников
- Хронометраж нахождения в зоне



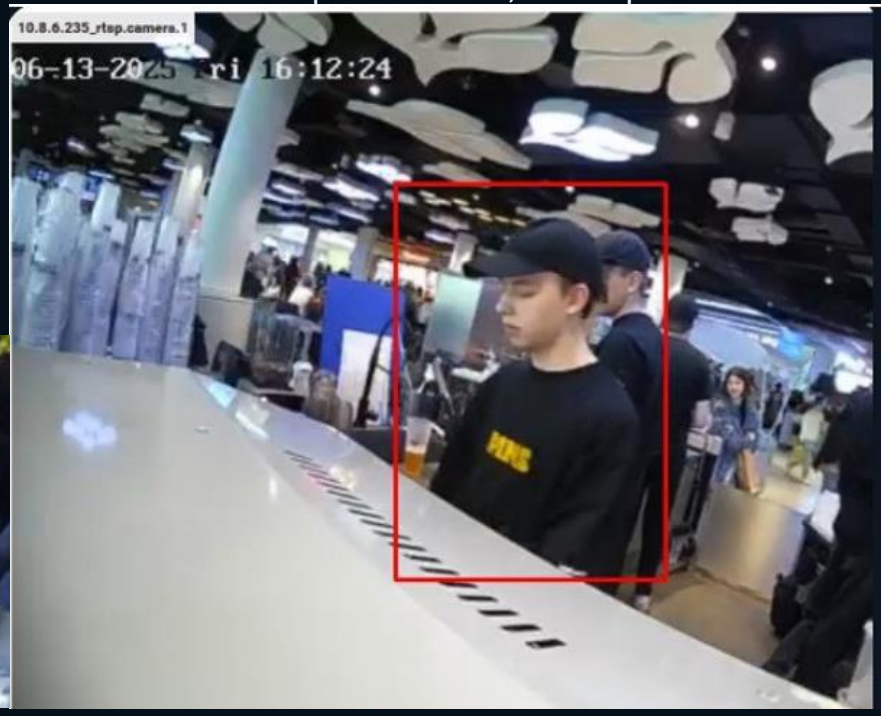

Телефон на столе, нет перчаток




Сотрудник лежит на столе при общение с гостем

- Неубранные волосы
- Мобильный телефон
- Отсутствие бейджа, перчаток
- Вальяжное поведение

Удаление маркировки с заготовки




Нет бейджа

# КОНТРОЛЬ НАРУШЕНИЙ (Аудио аналитика)

- Сотрудник предложил выпечку к напитку?
- Гость согласился на выпечку? (Вне статистики)
- Сотрудник информирует о сезонных напитках, если гость уже выбрал напиток?
- Сотрудник предупредил гостя, если отдача напитка была более 10 минут?
- Сотрудник предложил упаковку, если напитков больше одного? (Вне статистики)
- Гость согласился на дополнительный топинг?
- Гость согласился на сезонное предложение?
- Сотрудник проговаривает состав напитка (температуру, TOP)?
- Гость согласился на предложение упаковки?
- Сотрудник проговорил состав заказа перед пробитием чека?
- В случае стоп листа сотрудник предложил альтернативу?
- Сотрудник предлагает напитки из сезонного меню?
- Сотрудник предложил дополнительный топинг к напитку?
- Сотрудник проявляет инициативу?
- Сотрудник попрощался одной из фирменных фраз?
- Сотрудник спросил о наличии карты лояльности, при ее отсутствии предложил зарегистрировать гостя в системе лояльности?
- Сотрудник не отказал гостю по причине стоп листа?
- Сотрудник предложил помощь с выбором, поддерживает визуальный контакт на протяжении всего обслуживания?
- Сотрудник выявляет потребности гостя, задавая наводящие вопросы?
- Сотрудник проговаривает название напитка?
- Сотрудник начал разговор с фразы «Добро пожаловать в PIMS»?
- Сотрудник не использовал стоп-слова?
- Гость не отказался от обслуживания? (Вне статистики)
- Сотрудник предлагает крем на выбор (салти, кокосовый)?
- Сотрудник выдал чек?
- Сотрудник не совершает запрещенные действия?
- Состав и сумма чека соответствует заказу?
- Сотрудник пробил чек по кассе?
- Сотрудник пробил чек по кассе?

Речевая аналитика с помощью бейджев.

# КОНТРОЛЬ НАРУШЕНИЙ

Контроль работы кассы:

- Касса открыта > 20 сек
- Частое открывание ящика
- Калькулятор / телефон при открытой кассе

Сигнал на мошенничество / обсчет / проведение покупки без чека

# 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-Keeper (дополнительно)
- Инструмент добавления новых моделей без участия разработчиков

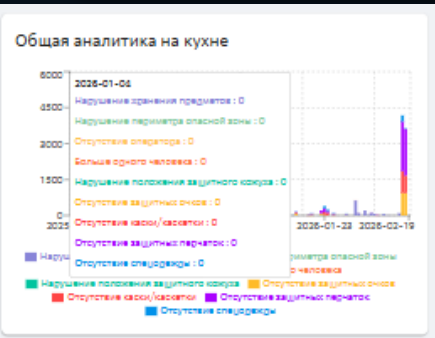
## Облачное решение (SaaS)

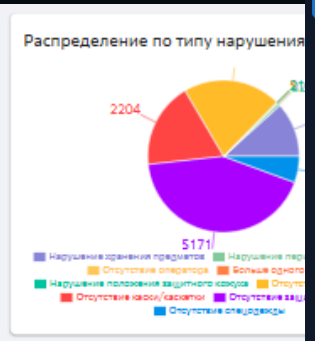
**Быстрое подключение, аналитика, отчеты, статистика, хранение событий в облаке**

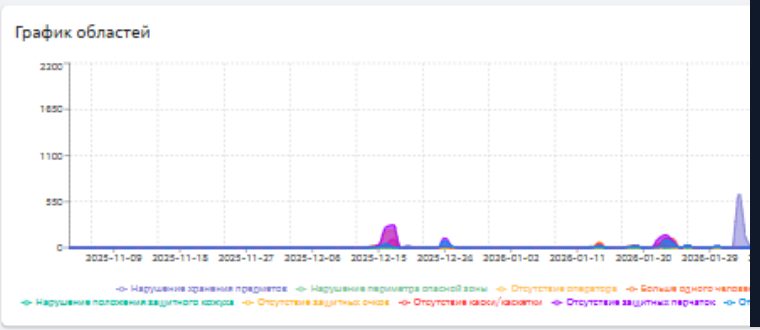
- Аналитика, отчеты, графики, дашборды
- Просмотр видео-архива
- Нотификации, Telegram. SMS, Email
- Пользователи, роли, права, структура заведения
- Инструмент добавления новых моделей без участия разработчиков

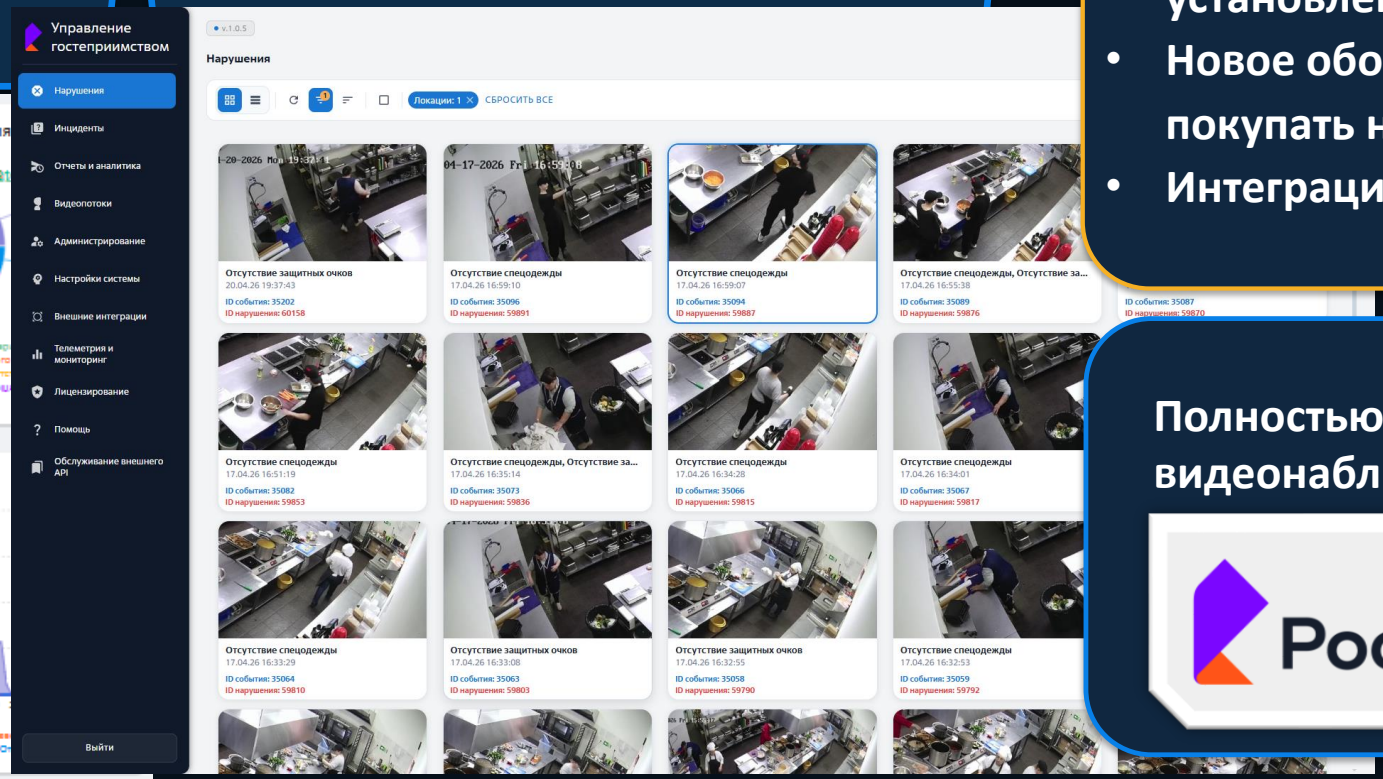
**Быстрый старт за 1 неделю! Подключение к облачной платформе за 1 день для базовых детекторов и постепенное добавление функционала**

- **Совместимо с уже установленными камерами.**
- **Новое оборудование покупать не нужно!**
- **Интеграция с r-Keeper и iiko**




**Полностью совместима с видеонаблюдением**

Ростелеком

STATANLY
technologies

# AI платформа управления гостеприимством

Сервис • Персонал • Кухня • Гостевой опыт

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

Telegram @statanly