

РИТЕЙЛИКА

RETAILIQA

ОБЩЕПИТ И ПИЩЕВОЕ
ПРОИЗВОДСТВО **КЕИСЫ**

Автоматизация операционного аудита
и облачный контроль качества работы
сетевых предприятий общественного
питания, темных кухонь и фабрик еды

Это облачный сервис, разработанный на базе мобильных технологий и алгоритмов искусственного интеллекта для автоматизации процессов операционного аудита, контроля качества работы и мониторинга конкурентов.

На рынке:

С 2014 ГОДА

Ключевые компетенции:

**ОБЩЕПИТ, РИТЕЙЛ, АЗС,
АПТЕКИ, АГРОПРОМ**

Общая клиентская база:

500+ КОМПАНИЙ

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ (ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ):



Ресторанные
холдинги и группы



Рестораны японской
и паназиатской кухни



Питание в гостиничной
индустрии



Бары, пабы,
рюмочные



Кафе, кофейни,
столовые, кафетерии



Комбинаты питания,
темные кухни



Пиццерии,
бургерные, фастфуд



Пекарни, булочные,
кондитерские, кулинарии



Службы доставки
готовой еды



Лапшичные,
шаурмичные, стритфуд



Корпоративное, социальное,
бортовое питание



Технологии и аудит
ресторанного бизнеса



TANUKIFAMILY



СЫРОВАРНЯ
РЕСТОРАН • СЫРНАЯ ЛАВКА



OKSMA
FAMILY GROUP



ЛЮДИ ЛЮБЯТ



К·Е·К·С
Бутик · кофе · любовь



ПРОСТАЯ ЕДА
• КУЛИНАРМАРКЕТ •

ПАТРИК & МАРИ
КУЛИНАРИЯ



ZOTMAN PIZZA



GROWFOOD



СТЕЙК & БУРГЕР
МИРАТОРГ

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ТЕМНЫЕ КУХНИ, ФАБРИКИ ЕДЫ, СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ



ЦИФРОВИЗАЦИЯ ЧЕК-ЛИСТОВ И КЛН ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕПИТА

- АТО • санитария • гостемания • персонал • рабочие и гостевые зоны
- оборудование • журналы и документация • безопасность и риски



АВТОМАТИЗАЦИЯ АУДИТОВ ЦЕХОВ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- персонал • оборудование • гигиена и санитария • техкарты и техпроцессы
- журналы и документация • пищевая безопасность • вредители



ПРОВЕРКА РАБОТЫ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ

- упаковка заказов • сборка и отправка • ТС курьеров • операторы доставки • менеджеры доставки • взаимодействие с клиентами



КОНТРОЛЬ СТАНДАРТОВ ХАССП И ПОЛОЖЕНИЙ СанПин

- директор пищевого производства • технологи • санитарные врачи • бригадиры цехов • шеф-повара и су-шефы



СНИЖЕНИЕ ЧИСЛА КРИТИЧЕСКИХ НАРУШЕНИЙ

- внедрение КРП и системы мотивации
- депремирование персонала



ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОВЕРОК НАДЗОРНЫХ ОРГАНОВ

- Роспотребнадзор • Росалкогольрегулирование
- ФМС • ФНС • МЧС



ОРГАНИЗАЦИЯ ТАЙНЫХ ПРОВЕРОК

- общий портал отчетности • единое информационное пространство • аудио и видео фиксация нарушений



ЭЛЕКТРОННОЕ АНКЕТИРОВАНИЕ ПЕРСОНАЛА

- прием на работу • тренинги и аттестации • адаптация стажеров-новичков • данные полиграфа



REAL-TIME ФОТООТЧЕТЫ И BI-АНАЛИТИКА

- для руководства • для супервайзеров и директоров
- для технологов и санитарных врачей
- для HR и маркетинга • для отдела качества

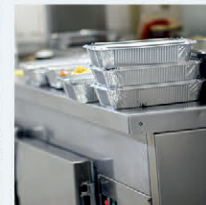
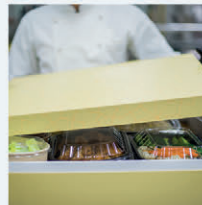
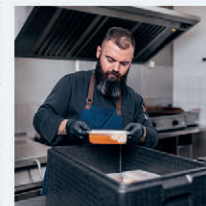


ДОРАБОТКА ПЛАТФОРМЫ ПОД БИЗНЕС-ЗАДАЧИ КОМПАНИИ

- кастомизация функционала • разработка новых модулей
- брендирование интерфейса • интеграция с IT-системами (IICO, R-KEEPER, 1C)

На следующих слайдах мы продемонстрируем несколько примеров использования платформы **РИТЕЙЛИКА** в сфере общественного питания и пищевого производства

По просьбе клиентов названия некоторых компаний не афишируются



КЕЙС: АВТОМАТИЗАЦИЯ АУДИТОВ В ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЕТИ РЕСТОРАНОВ ЯПОНСКИЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

RETAILIQ

ФАКТЫ О КОМПАНИИ (КЛИЕНТ ПОД NDA):



>12

лет на
рынке

111+

городов
присутствия

300+

ресторанов

18 000+

чеков
ежедневно

3 МЛН+

в программе
лояльности

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

С помощью RETAILIQ в сети ресторанов были внедрены электронные чек-листы и реализован проект расчета мотивации персонала по результатам мобильных аудитов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQ:



ПРОВЕРКИ И ЗАДАЧИ

Внедрена система мобильного аудита, оцифрованы чек-листы аудитов ресторанов и фабрики кухни. К RETAILIQ подключено свыше 300 точек и 500 пользователей: аудиторы, менеджеры ресторанов, менеджеры внутреннего контроля, региональные и операционные менеджеры, су-шефы, технологи, корпоративные тренеры, доставка, СЭБ.



ПРОЦЕССЫ

Разработаны новые процессы под определенные виды проверок и чек-листов, с возможностью подключения к аудитам на определенном этапе менеджеров отдела мониторинга. Добавлены упрощенные процессы с исключением некоторых базовых этапов прохождения аудита.



КРИ И ШТРАФНЫЕ БАЛЛЫ

Реализована концепция расчета процента выполнения чек-листов от суммы штрафных баллов, которые набираются путем умножения «веса» критерия в баллах на количество нарушений в данном критерии.



КАСТОМИЗАЦИЯ ОТЧЕТНОСТИ

Доработана базовая отчетность под бизнес-процессы компании с учетом логики расчета штрафных баллов, добавлена цветовая градация показателя процента выполнения в отчет о выполненных проверках.



БРАКЕРАЖ

Запущена система оценки качества основных блюд с помощью электронных чек-листов: БОК лапша, БОК рис, дамплинги, закуски, напитки, пицца, роллы, салаты, супы, суши.



ТРЕНИНГ И ОБУЧЕНИЕ

Организован процесс цифрового анкетирования и тренинг-контроля знаний и компетенций сотрудников по электронным чек-листам.

КЕЙС: ЦИФРОВИЗАЦИЯ АУДИТОВ В ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЕТИ ДОСТАВКИ СУШИ И РОЛЛОВ ЁБИДОЁБИ

ФАКТЫ О КОМПАНИИ:



240+

филиалов
открыто

200+

городов
в сети

150+

партнеров в 6
странах мира

3.3 МЛН+

постоянных
клиентов

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

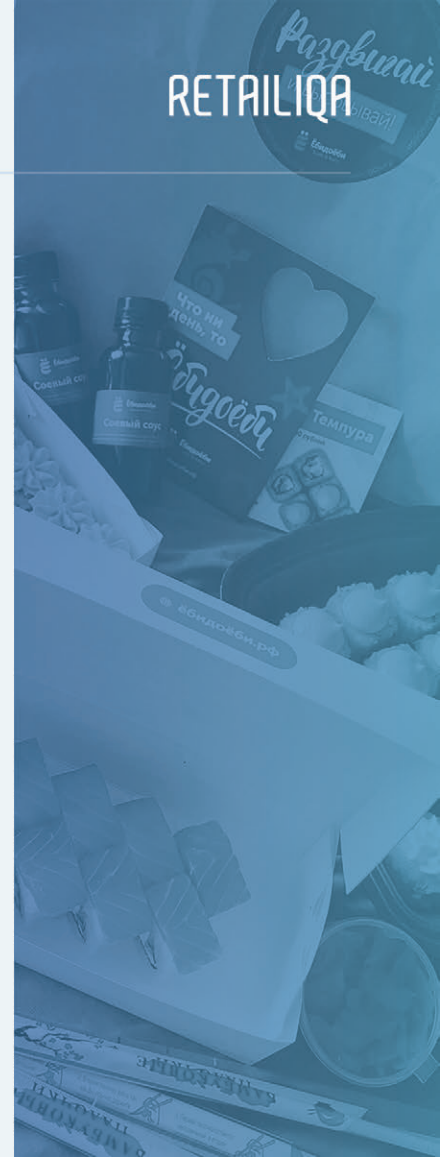
- Ёбидоёби – одна из крупнейших сетей в России по доставке суши и роллов, которую ищут чаще всего в интернете. Компания стала известной на рынке с 2016 года благодаря «спорному» неймингу, дерзкой рекламе и нестандартным подходам к маркетингу.
- С учетом текущего масштаба сети, наличия франшизы и активной экспансии бренда в России и зарубежом, компания столкнулась с необходимостью автоматизации и совершенствования своих операционных процессов, направленных на улучшение клиентского обслуживания и соблюдения высоко заданных стандартов качества.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILQA:

С помощью платформы RETAILQA, в сети успешно внедрили систему мобильного аудита, переведя бумажные чек-листы проверки своих и франшизных заведений в электронный формат.



RETAILQA



КЕЙС: АДАПТАЦИЯ СИСТЕМЫ ОПЕРАЦИОННОГО АУДИТА ПОД ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧЕК-ЛИСТЫ В СЕТИ ЭЛИТНЫХ РЕСТОРАНОВ

RETAILQA

ФАКТЫ О КОМПАНИИ (КЛИЕНТ ПОД NDA):



5 000+

штат
сотрудников

25+

лет на
рынке

Гастрономические
рестораны премиум-класса

Сеть кондитерских, услуги
кейтеринга, бортовое бизнес-питание

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- В сети ресторанов использовалась «in-house» концепция операционного аудита с уникальными формулами расчета и строгой формой отчетности в Excel. Для проведения проверок заведений использовались бумажные чек-листы с ручным переносом данных в электронные таблицы.
- Поставленная задача – на 100% сохранить все формы отчетности, целиком воспроизвести логику операционного аудита на платформе RETAILQA и обеспечить возможность прохождения масштабной проверки сразу несколькими аудиторами одновременно.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILQA:

В результате внедрения был успешно реализован проект по полной адаптации существующей концепции операционного аудита на базе платформы RETAILQA. Воспроизведены все расчетные формулы и формы итоговой отчетности, выгружаемые в Excel. К системе подключены аудиторы отдела контроля качества, директора и сотрудники ресторанов.



УСКОРЕНИЕ РАБОТЫ АУДИТОРОВ

Достигнуто существенное сокращение объема ручной работы аудиторов. Обеспечена возможность одновременного прохождения проверки одного заведения сразу несколькими аудиторами.



ВОВЛЕЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННЫХ СОТРУДНИКОВ

С помощью базового функционала многоэтапных процессов проверок реализовано подключение к аудитам директоров ресторанов на этапе работы над ошибками (для устранения замечаний, выявленных аудиторами в ходе проверок)



ИТОГОВАЯ ОТЧЕТНОСТЬ

Доработана базовая email-отчетность RETAILQA для отправки сформированного отчета в формате Excel согласно утвержденной форме отчетности по проверяемому ресторану.



ЭЛЕКТРОННЫЕ ЖУРНАЛЫ

Разработаны электронные журналы НАССР: здоровья и температуры тела, учета использования фритюрных жиров, органолептической оценки блюд и полуфабрикатов (бракераж), контроля температурных режимов.

КЕЙС: ЦИФРОВИЗАЦИЯ ПРОВЕРОК, ИНСПЕКЦИЙ И АУДИТОВ В СЕТИ ПЕКАРЕН ЛЮДИ ЛЮБЯТ

RETAILIQA

ФАКТЫ О КОМПАНИИ:

ЛЮДИ **ЛЮБЯТ**

80+

пекарен

>150 SKU

ассортимент
продукции

3

формата
франшизы

СОБСТВЕННОЕ
ПИЩЕВОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- «ЛюдиЛюбят» — это сеть пекарен с собственным производством, широким ассортиментом хлебобулочных и кондитерских изделий, а также блюд классической кухни в формате take away. Девиз компании – нас любят там, где мы есть, и с нетерпением ждут там, где нас еще нет!
- Компания постоянно «мониторила» и отслеживала рынок на предмет появления IT-инноваций в сфере общепита, способных не только решить насущные бизнес-задачи, но и усилить позиции компании на достаточно конкурентном рынке.
- Взрывной рост сети пекарен и активное развитие франшизы требовали применения эффективных инструментов удаленного контроля, которые не могли дать старые методы, основанные на использовании чек-листов в электронных таблицах Excel. Информация была неудобна для визуального восприятия, анализ и отчетность результатов занимали много ресурсов.
- Цель компании – стать лидером в своем сегменте, поэтому необходимо было найти эффективное IT-решение, которое можно быстро внедрить и легко «кастомизировать» под уникальные бизнес-процессы сети, обеспечить себе конкурентное преимущество в нише пекарен-кондитерских.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQA:

С помощью RETAILIQA была решена задача цифровизации аудитов пекарен с переводом всех бумажных чек-листов в электронный формат.

- ✓ Гибкое создание и назначение задач.
- ✓ Централизованное планирование и назначение проверок.
- ✓ Оперативные фотоотчеты на email с «мест событий».
- ✓ Наглядная и информативная web-отчетность для руководства компании
- ✓ Отказ от бумажных носителей, переход на электронные чек-листы и мобильные аудиты.
- ✓ Многоэтапные режимы прохождения проверки с вовлечением ответственных сотрудников.
- ✓ Разработка индивидуального процесса маршрутизации аудита:
(Пекарня) Проверка, работа над ошибками аудитором, закрытие координатором

КЕЙС: ВНЕДРЕНИЕ ЦИФРОВОЙ IT-ПЛАТФОРМЫ МОБИЛЬНОГО АУДИТА В СЕТИ КУЛИНАРИЙ И РЕСТОРАНОВ ФАСТФУДА

RETAILIQA

ФАКТЫ О КОМПАНИИ (КЛИЕНТ ПОД NDA):



600+

торговых
точек

11+

регионов
присутствия

3 500+

сотрудников

25+

лет на
рынке

Рестораны
быстрого питания

Киоски и павильоны
стритфуда

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- Компания работает на рынке общепита с 1998 года, активно развивая свою сеть кулинарных киосков стритфуда и ресторанов быстрого питания, состоящую из более чем 600 точек.
- В активах сети – производственный комбинат продуктов питания, являющийся одним из крупнейших предприятий отрасли Центрально-Черноземного региона.
- Компания делает ставку не только на развитие собственной сети и выход на масштабы федерального уровня, но и на свою франшизу, предлагая партнерам выгодные условия сотрудничества.
- Для поддержания набранных темпов развития, у компании возникла потребность в эффективной IT-платформе для автоматизации операционного аудита, оценки качества и технологии сборки продукции, а также контроля своих франчайзи.
- Потребность в удобном IT-инструменте для аудитов со временем только усиливалась, т.к. по мере развития бизнеса в операционные процессы компании постоянно вводились новые чек-листы и контрольные листы наблюдения.
- В сети рассматривались различные варианты решения задачи цифровизации своей «операционки» – от разработки собственного решения «под ключ» до внедрения сторонних продуктов. По совокупности факторов, выбор был сделан в пользу платформы RETAILIQA.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQA:



Цифровизация проверок, инспекций и аудитов.



Постановка задач на исправление нарушений.



Приемка и оценка готовности новых точек к работе.



Контроль ежедневных фотоотчетов торговых точек бэк-офисом.



Аудит партнеров по франшизе на предмет соблюдения стандартов бренда.



Оценка технического состояния автотранспорта службы доставки.



Формирование наглядных веб-отчетов, «real-time» отчеты на email.

КЕЙС: ЦИФРОВИЗАЦИЯ АУДИТОВ ПИЦЦЕРИЙ И ТЕМНЫХ КУХОНЬ В СЕТИ ZOTMAN PIZZA

ФАКТЫ О КОМПАНИИ: ZOTMAN PIZZA

36+	200 000+	25+	60%
пиццерий	пицц ежемесячно	партнерских кухонь	повторных заказов

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- Zotman Pizza – самая молодая и современная сеть пиццерий и dark kitchen, ориентированная на поколение зумеров, которая объединяет вокруг себя людей с общими ценностями, увлечениями и любовью к пицце. В Zotman ценят дружелюбие, честность и стремление к индивидуальности.
- Несмотря на активное развитие бизнеса и быстрый рост сети, для Zotman все так же, как и годы назад, на первом месте всегда стоит особое отношение к своим клиентам. А это значит, что уровень клиентского обслуживания и заданная планка стандартов качества всегда должны оставаться на недостижимой для других высоте.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQA:

С помощью платформы RETAILIQA, сеть Zotman успешно внедрила систему мобильного аудита, переведя бумажные чек-листы проверки своих пиццерий и темных кухонь в электронный формат.



RETAILIQA

ZOTMAN

ZOTMAN P

ZOTMAN

КЕЙС: ОБЛАЧНЫЙ КОНТРОЛЬ РАБОТЫ РЕСТОРАНОВ КРУПНЕЙШЕЙ В УРФО СЕТИ ПИЦЦЕРИЙ

RETAILIQA

ФАКТЫ О КОМПАНИИ (КЛИЕНТ ПОД NDA):



45+

ресторана-
пиццерии

13+

городов
присутствия

25+

лет на
рынке

19 000+

гостей
ежедневно

1 750+

штат
сотрудников

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- Компания является одной из старейших и крупнейших на рынке общественного питания УРФО, начав работу с одного ресторана в 1998 году и за более чем четверть века развившись в заметного игрока в сегменте пиццерий.
- Ресторанная сеть дорожит своими принципами, выработавшимися за долгие годы работы, трепетно относясь качеству своей продукции и используя только свежие продукты и ингредиенты.
- Как и многие лидеры в своей нише, сеть предлагает партнерам франшизу, стараясь вывести свой бренд далеко за пределы Уральского федерального округа.
- Компания активно использует чек-листы для контроля работы своих и партнерских заведений, однако устаревшие варианты проверок «на бумаге» были неэффективны, отнимали у сотрудников много времени и отвлекали от решения приоритетных задач.
- Информация по найденным нарушениям и отклонениям от корпоративных стандартов так и оставалась на бумаге, искажалась или вовсе не доходила до ответственных лиц. Супервайзерам не хватало удобных отчетов.
- Компании требовался надежный и проверенный инструмент для проведения мобильных аудитов, обладающий не только обширным базовым функционалом, но и способный дорабатываться и адаптироваться под потребности клиентов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQA:

- ✓ Выполнен перевод всех бумажных чек-листов в электронный формат.
- ✓ Существенно ускорена работа мобильных сотрудников-аудиторов.
- ✓ Разработан нестандартный SVR-отчет, выгружаемый в Excel.
- ✓ На базе платформы RETAILIQA организованы «гостевые визиты» тайных покупателей-клиентов.
- ✓ Подключены аудиторы, супервайзеры, директора ресторанов, технологи, ревизоры, менеджеры по сервису и обучению.

КЕЙС: ЦИФРОВИЗАЦИЯ АУДИТОВ В ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЕТИ КОФЕЙНЫХ БАРОВ COFFEE WAY

ФАКТЫ О КОМПАНИИ:



223+

кофеен
в сети

70+

городов
присутствия

16+

лет на
рынке

ТОП-4

в рейтинге
франшиз

4

формата
заведений

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- «Coffee Way» – одна из крупнейших федеральных сетей кофейных баров, на постоянной основе удерживающая лидирующие позиции во многих рейтингах кофейных франшиз. Большая часть кофеен сети открыта по франшизе.
- Компания выгодно отличается на фоне конкурентов своей особой технологичностью, активно внедряя инновационные IT-технологии в сфере общественного питания.
- В арсенале сети не только собственное ERP-решение, система лояльности и техническая поддержка партнеров, но и мощная маркетинговая команда и проектный отдел.
- Большое количество собственных и партнерских точек требуют от компании наличия современных и эффективных IT-инструментов мобильного контроля, способных не только облегчить, но и максимально ускорить работу сотрудников и основных подразделений.
- Сети «Coffee way» важно не только контролировать работу своих и франшизных объектов, но и гибко адаптировать функционал используемого IT-решения под свои потребности и задачи.
- Как следствие, выбор был сделан в пользу платформы RETAILQA, как наиболее подходящего решения по совокупности ключевых факторов: функциональность, стоимость и компетенции в сфере общепита.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILQA:



Цифровизация проверок, инспекций и аудитов.



Ускорение работы мобильных аудиторов.



Контроль визитов по геолокации.



Аудит собственных производственных мощностей.



Оценка ежедневных фотоотчетов и работы бариста отделом качества.



Приемка и контроль готовности новых точек к работе.



Проверка партнерских объектов на соответствие стандартам бренда.



Удобная веб-отчетность, оперативные отчеты на email руководства.

RETAILQA



КЕЙС: АВТОМАТИЗАЦИЯ РОСС-АУДИТОВ ПО СТАНДАРТАМ МЕЖДУНАРОДНОЙ СЕТИ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

RETAILIQA

ФАКТЫ О КОМПАНИИ (КЛИЕНТ ПОД NDA):



15 000+
ресторанов
в мире

134+
стран
присутствия

1 000+
ресторанов
в РФ на 2021 г.

30 000+
сотрудников
в РФ на 2021 г.

ТОП-3
в сегменте
фастфуда

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- В международной сети быстрого питания были разработаны стандарты пищевой безопасности РОСС, которыми были обязаны руководствоваться все франшизные сети бренда, оперирующие в различных странах мира, включая Россию.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQA:

- В рамках сотрудничества с сетью ресторанов фастфуда одного из российских франчайзи, специалистами RETAILIQA была выполнена разработка, полностью воспроизводящая форму отчета и алгоритмы расчета оценки соответствия проверяемого ресторана операционным стандартам бренда.

Процент выполнения чек-листа: 88%

Marginal				
Раздел/Категория нарушения	L1	L2	L3	Результат
Стандарты бренда	10	0	0	Marginal
Пищевая безопасность	8	0	0	At standard
Локальные стандарты	0	0	0	At standard

РОСС дата	ALL	Кол-во нарушений	Стандарты бренда	Пищевая безопасность	Локальные стандарты	Аудитор
15.12.2024	Marginal	18	Marginal	At standard	At standard	
16.12.2024	At standard	7	At standard	At standard	At standard	
09.12.2024	At standard	5	At standard	At standard	At standard	
08.12.2024	Underperforming	10	At standard	Underperforming	At standard	
05.12.2024	At standard	9	At standard	At standard	At standard	

КЕЙС: КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА РАБОТЫ ОТЕЛЕЙ И РЕСТОРАНОВ АССОЦИАЦИИ БАЙКАЛЬСКАЯ ВИЗА

RETAILIQ

ФАКТЫ О КОМПАНИИ:



4+
отеля

10+
ресторанов

БАННЫЕ КОМПЛЕКСЫ
И КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛЫ

СОБСТВЕННАЯ ТУРИСТИЧЕСКАЯ
ИНФРАСТРУКТУРА

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- Ассоциация «Байкальская виза» – известный игрок в гостиничном бизнесе и туристической отрасли Иркутской области. Компания работает с 2003 года и является обладателем множества престижных премий и наград за развитие туризма.
- Компания входит в состав Российской Гостиничной Ассоциации, Сибирско-Байкальской Ассоциации Турагентств, Торгово-Промышленной Палаты Восточной Сибири и занимается проведением туристических и экономических форумов, благотворительных и просветительских акций, а также организацией международных мероприятий.
- Удержание лидирующих позиций в индустрии гостиничного бизнеса и туризма требует от компании особого, и порой даже – «щепетильного» подхода к соблюдению корпоративных стандартов и внутренних регламентов, включая контроль качества работы отелей и ресторанов.
- «Байкальская виза» остановила свой выбор на облачном сервисе RETAILIQ как на одном из самых эффективных на рынке IT-решений мобильного контроля в сегменте HoReCa – гостиничного и ресторанного бизнеса.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQ:

- ✓ Перенос всех используемых чек-листов на цифровую платформу мобильного аудита.
- ✓ Контроль качества работы собственных ресторанов, летних веранд, караоке.
- ✓ Аудит работы ресторанных кухонь.
- ✓ Мобильный обход «приотельной» территории, номеров, коттеджей, бассейнов, конференц-залов.
- ✓ Проверка выполнения регламентов охраны труда персонала.
- ✓ Моментальная доставка фотоотчетов руководству в электронном виде.



КЕЙС: ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ МОБИЛЬНОГО АУДИТА НА ФАБРИКЕ ГОТОВОЙ ЕДЫ QUMMY

RETAILIQA

ФАКТЫ О КОМПАНИИ: QUMMY

20 МЛН+

порций
ежегодно

225+

видов
блюд

2 000+

робопечей
собрано

1 500 М²

площадь
помещений

НА 70%

оцифровано
производство

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- Qummy – это команда новаторов в мире питания, объединенных идеей сделать мир лучше с помощью высоких технологий. Qummy – это quick, quality, yummy (быстро, качественно и вкусно). Миссия компании – «мы улучшаем качество жизни людей через изменение системы потребления».
- Компания удалось на 70% оцифровать приготовление еды для того, чтобы исключить человеческий фактор и его последствия. Это позволяет контролировать производственный цикл удаленно, делая фабрику одним из самых безопасных и передовых производств готового питания в России.
- Команда Qummy улучшает качество жизни людей через изменение системы потребления, делегируя приготовление пищи новейшим технологиям.
- Qummy не только гарантирует самый высокий уровень пищевой безопасности продукции по системам HACCP и ISO 22000, но и является обладателем ряда патентов.
- В своем развитии компания делает ставку на максимальную цифровизацию своих уникальных технологий, от процессов приготовления пищи до контроля качества готовой продукции.
- Чтобы удерживать заданные стандарты качества работы своего пищевого производства, Qummy дополнила свой арсенал IT-технологий и инноваций платформой мобильного аудита RETAILIQA.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQA:



С помощью цифровой платформы RETAILIQA, Qummy усилила свои технологические компетенции новатора в сегменте организации ресторанного питания без кухни и поваров, автоматизировав аудиты производственных цехов по системам 5С и HACCP.

КЕЙС: КОНТРОЛЬ РАБОТЫ СОБСТВЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ПРОДУКТОВОГО РИТЕЙЛЕРА

RETAILIQA

ФАКТЫ О ТОРГОВОЙ СЕТИ (КЛИЕНТ ПОД NDA):



Гипермаркеты,
супермаркеты

Мясной цех,
рыбный цех

Пекарня,
кулинария

Кондитерское
производство

Доставка
продукции

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- В компании был разработан проект внедрения системы контроля качества на базе стандартов ХАССП. В качестве основного инструмента контроля использовался Excel и бумажные чек-листы, что было неудобно, приводило к потерям и искажению данных, а также не позволяло полноценно вовлекать в проверки ответственных лиц (руководителей цехов пищевых производств).
- Компании требовался более эффективный инструмент автоматизации обходов санитарных врачей с возможностью автоматического переноса выявленных и не закрытых в предыдущих проверках нарушений в новые (повторные) аудиты. Существовала потребность в формировании сводных отчетов ХАССП в различных разрезах. Ситуация дополнительно усложнялась тем, что в чек-листах использовалась нестандартная система оценки «набранных баллов» в зависимости от серьезности выявленного нарушения, а также критичные пункты, понижающие общий % выполнения на свой «вес».

ЭТАПЫ ВНЕДРЕНИЯ:

- ✓ Пилотный проект, перевод бумажных чек-листов «в цифру», подключение санитарных врачей, инженеров и руководителей цехов пищевых производств к RETAILIQA.
- ✓ Разработка и внедрение многоэтапного процесса (ХАССП) Проверка, подписание и работа над ошибками.
Санитарный врач проводит проверку (с автоматическим переносом незакрытых нарушений с фото и комментариями из предыдущих аудитов) и передает ее на подписание и в работу над ошибками ответственным лицам с автоматической отправкой фотоотчета.
- ✓ Разработка механизма вовлечения в исправление нарушений ответственных лиц только по своей зоне ответственности (привязка к блокам чек-листа), выставление сроков устранения нарушений.
- ✓ Автоматическая отправка уведомлений ответственным лицам о наступающих сроках.
- ✓ Реализация системы итоговой оценки и расчета общего % выполнения на базе комбинации критичных замечаний (с отрицательными «понижающими» баллами), частично набираемыми баллами и стандартной оценкой «Да/Нет».
- ✓ Формирование сводных ХАССП-отчетов в RETAILIQA с возможностью выгрузки в Excel.

КЕЙС: ЗАПУСК СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННЫХ ЧЕК-ЛИСТОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ РАБОТЫ СЕТИ БУРГЕРНЫХ МИРАТОРГА

RETAILIQA

ФАКТЫ О КОМПАНИИ:

**СТЕЙК & БУРГЕР
МИРАТОРГ**

40+

ресторанов
по стране

8+

лет на
рынке

2 МЛН+

довольных
гостей

3

формата
заведений

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- «Мираторг» — системообразующая российская агропромышленная компания, крупнейший вертикально-интегрированный агрохолдинг в России. Производственная цепочка включает полный цикл — от производства кормов и выращивания животных до мясопереработки и реализации готовой продукции в торговые сети.
- Компания является не только одним из крупнейших производителей мяса в России и крупнейшим производителем свинины в стране, но и поставщиком кормов, полуфабрикатов, замороженных овощей и готовых блюд.
- Агрохолдинг уникален и тем, что помимо мясного производства, развивает множество разных направлений, включая розничную торговлю и собственную сеть бургерных. В компании уделяют особое внимание контролю операционных процессов не только на производстве, но и в рознично-ресторанном направлении, активно используя чек-листы для контроля внутренних регламентов и стандартов.
- Опираясь на положительный опыт использования RETAILIQA в сети своих фирменных магазинов, компания также внедрила платформу мобильного аудита в своем ресторанном направлении — в сети бургерных «Стейк & Бургер».

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQA:



Запуск платформы мобильного аудита RETAILIQA в сети бургерных «Стейк & Бургер» позволил перевести все бумажные чек-листы в электронный формат, значительно ускорить работу сотрудников и намного лучше контролировать стандарты качества продукции и обслуживания.



КЕЙС: ЦИФРОВИЗАЦИЯ АУДИТОВ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА РАБОТЫ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ В СЕТИ АЗС

RETAILIQ

ФАКТЫ О КОМПАНИИ:



20+

лет на
рынке

105+

многофункциональных
автозаправочных комплексов

Экосистема АЗС: рестораны,
магазины, автомойки, аптеки

Собственное пищевое
производство

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- ТД Нефтемагистраль — крупный оптово-розничный топливный ритейлер с широкой развитой линейкой дополнительных сервисов на своих АЗС.
- Компания сегодня — это не только обширная сеть АЗС с собственной нефтебазой, это целая экосистема: рестораны, магазины, автомойки, аптеки, а также улыбки и доброжелательность персонала по отношению к клиентам.
- Будучи одним из лидеров отрасли и делая ставку на развитие нетопливного бизнеса, компания старается активно применять инновационные IT-технологии, широко используемые как в продуктовом ритейле, так и в сфере общепита.
- Устаревшие варианты проверок по бумажным чек-листам были неэффективны, отнимали у сотрудников непозволительно много времени и отвлекали от решения приоритетных задач.
- Информация по найденным нарушениям и отклонениям от корпоративных стандартов так и оставалась на бумаге, искажалась или вовсе не доходила до ответственных лиц. А развитие ресторанного направления требовало особых мер дополнительного контроля.
- Компании был необходим надежный и проверенный инструмент для проведения мобильных аудитов, обладающий не только обширным функционалом, но и способный работать со спецификой смежных направлений (общепит, продуктовый ритейл)

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQ:



АВТОЗАПРАВочНЫЕ КОМПЛЕКСЫ

К RETAILIQ подключено 100+ АЗС и более тысячи сотрудников компании. Для контроля качества работы АЗС используется свыше 100 цифровых чек-листов: проверка территории, технического состояния, оборудования, эксплуатации, стандартов обслуживания, чистоты.



ОТЧЕТНОСТЬ И АНАЛИТИКА

Организована «real-time» отправка фотоотчетов в бэк-офис компании с «мест событий». Доработаны базовые web и email отчеты под потребности компании.



РЕСТОРАНЫ И КАФЕ НА АЗС

С помощью RETAILIQ налажен процесс контроля качества работы объектов питания на территории АЗС. Внедрены электронные чек-листы и КЛН проверки витрины, кассиров, бариста, поваров, менеджеров и управляющих кафе. Организована аттестация сотрудников в цифровом формате.



МОТИВАЦИЯ И КРП

По результатам мобильных аудитов выполняется расчет КРП и мотивации персонала сети АЗС.



КЕЙС: АВТОМАТИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА РАБОТЫ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА КОМБИНАТА ПИТАНИЯ

RETAILIQ

ФАКТЫ О КОМПАНИИ (КЛИЕНТ ПОД NDA):



100+

школ и
детских садов

80 000+

потребителей
питания

350+

единиц
оборудования

>125

видов
блюд

1.5 МЛН+

завтраков и
обедов в год

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- Комбинат питания является одним из крупнейших региональных поставщиков готовых завтраков и обедов, специализирующийся на социальном и коммерческом питании. Компания обслуживает десятки предприятий, а также сотни школ и детских садов в своем регионе.
- Сердце компании — роботизированный производственный комплекс, расположенный в одном из городов миллионников. Собственные производственные мощности включают также фабрику-кухню, выдающую за учебный год миллионы завтраков и обедов для школьников.
- Комбинат питания отгружает в год тысячи тонн готовой еды, производя миллионы позиций буфетной продукции. Проектная мощность производства – до 125 тонн готовой продукции в сутки.
- Организация детского и школьного питания требует особо подхода и внимания, чтобы свести все возможные риски к минимуму. От качества работы поставщика готовых завтраков и обедов зависит его репутация и возможность успешно заключать и продлять контракты с муниципальными и коммерческими учреждениями.
- Масштабное пищевое производство, большое количество оборудования, сотрудников и технологических процессов невозможно контролировать только лишь на бумаге, с помощью старых методов. Современные комбинаты питания и фабрики кухни не могут быть конкурентоспособны без цифровизации и применения современных IT-технологий.
- Осознавая недостатки и уязвимости бумажных чек-листов, а также недопустимость появления любых возможных рисков, компанией было принято решение оцифровать чек-листы и усилить систему контроля качества с помощью платформы RETAILIQ.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQ:



Внедрение платформы мобильного аудита RETAILIQ позволило сотрудникам компании максимально тщательно и досконально контролировать свою работу на всех этапах (согласно системе пищевой безопасности HACCP и положениям СанПиН)



Использование современных IT-технологий для контроля пищевых производств, столовых и пищеблоков укрепило репутацию компании как надежного поставщика в сегменте готовых завтраков и обедов для государственных структур, муниципальных учреждений и коммерческих предприятий.

КЕЙС: ВНЕДРЕНИЕ ОБЛАЧНОЙ ПЛАТФОРМЫ RETAILIQA В РЕСТОРАННЫХ СЕТЯХ СТРАН СНГ И БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ

RETAILIQA



PAUL
depuis 1889



yasaman
YEREVAN'S RESTAURANT

TANUKIFAMILY

ОСОБЕННОСТИ КЕЙСА:

- В последние годы бизнес в странах СНГ и ближнего зарубежья развивается бурными темпами на фоне роста благосостояния населения, эпохальных геополитических событий и развития туризма. Локальные ресторанные сети получили мощный импульс развития для своей экспансии, а российские бренды стали все чаще выходить на рынки сопредельных стран. Как следствие – существенно увеличилась потребность в инновационных технологиях, которыми давно и успешно пользуются российские представители сегмента общественного питания.
- Локальный ИТ-рынок стран СНГ и ближнего зарубежья пока не может полностью удовлетворить и закрыть все потребности местных ресторанных сетей, темных кухонь и фабрик еды в инновационных технологиях. За опытом, лучшими практиками, кейсами и готовыми решениями, компании обращаются в том числе и к российским разработчикам, перенимая опыт ведущих отечественных рестораторов и крупнейших производителей готовой еды в сегменте социального и коммерческого питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕДРЕНИЯ RETAILIQA:

- ✓ Оцифровка всех бумажных чек-листов и перенос их на платформу RETAILIQA.
- ✓ Сложные и нестандартные доработки функционала RETAILIQA по техническим заданиям.
- ✓ Поддержка национальных (государственных) языков в интерфейсе системы.
- ✓ Разработка системы KPI и мотивации персонала с учетом нюансов местного законодательства.
- ✓ Помощь с шаблонами базовых чек-листов для общепита, консультации и обучение.
- ✓ Укрепление репутации компании как «ИТ-инноватора» в глазах местных игроков и иностранных партнеров.
- ✓ Подключение вспомогательных служб и подразделений.
- ✓ Предоставление отчетности на иностранном языке для владельцев зарубежных франшиз.
- ✓ Вовлечение в исправление нарушений ответственных лиц.



на **20-40%**

Снизили число нарушений стандартов ХАССП и положений СанПин

на **30-50%**

Ускорили работу мобильных сотрудников

на **10-25%**

Сократили количество случаев нарушения трудовой дисциплины на пищевом производстве

на **10-15%**

Улучшили полноту сбора данных за счет технологий искусственного интеллекта и машинного обучения

до **20%**

Уменьшили количество штрафных санкций по результатам проверок надзорных органов

на **2-5%**

Оптимизировали ФОТ за счет депремирования на основании результатов мобильных проверок

на **50%**

Ускорили выявление аутсайдеров по числу выявленных нарушений и отклонений

на **100%**

Помогли нашим партнерам укрепить свои рыночные позиции за счет использования лучших практик, передовых технологий и инновационного программного обеспечения

на **3-7%**

Оптимизировали затраты на использование бумажных носителей информации

RETAILIQA



Не требует вложений
в ИТ-инфраструктуру



Работает в облаке



Просто используйте браузер
или свое мобильное устройство

ОЦЕНИТЕ ФУНКЦИОНАЛ ПЛАТФОРМЫ В БЕСПЛАТНОМ ДЕМО-ДОСТУПЕ

RETAILIQA



Доступно на
Google play



Доступно в
App Store



Скачайте из
RuStore



Личный кабинет по названию
Вашей компании (бренда)



Настройка системы
«под ключ»



Примеры готовых чек-листов
для общепита, комбинатов
питания, темных кухонь и служб
доставки готовой еды

RETAILIQA

RETAILIQA

РИТЕЙЛИКА

8 800 250 33 28

info@retailqa.ru

rtlq.ru