

КОФЕМАНИЯ

Создание электронного каталога техкарт и системы
тестирования и адаптации поваров

СУТЬ ПРОЕКТА



Цели

1. Создать электронный каталог блюд в ресторане с быстрым и удобным доступом для работников кухни и обновлением меню в режиме онлайн.
2. Создать инструмент аттестации поваров на знания блюд, готовящихся в разных ресторанах сети, который был бы связан с базой технологических карт блюд
3. Избежать заказной разработки, решения должны будут поддерживаться и развиваться аналитиком - сотрудником "Кофемании".



Сроки

май'24 → сентябрь'24



Объем

100-120 ч\ч

>1000 рабочих мест



Важность



Стратегическая

Поддержка стратегии роста

Автоматизация бизнеса на low code



Импортозамещение

ПРЕДПОСЫЛКИ

- **Актуальная информация без потери качества.**

Каталог технологических карт (блюд) и его обновление в цифре в бекофисе. Осознали потребность в цифровом каталоге в зоне кухни. PDF и приложения для заказа блюд не подходили.

- **Скорость адаптации персонала.**

Планы бизнеса: +10 новых ресторанов в год. Требования к скорости подготовки и адаптации поваров растут, но недопустимо жертвовать качеством. Выпускник школы поваров нуждается в поддержке как на этапе обучения, так и в первые недели в ресторане.

- **Скорость обновления данных.**

Бумажные каталоги не подходили, особенно в условиях сезонного обновления меню и высоких стандартов качества это стало серьезным вызовом для сети ресторанов.

- **Интегрированная система аттестации.**

Готовые системы обучения не могли автоматически загружать базу данных технологических карт блюд и не предоставляли нужной функциональности для анализа результатов аттестации. Это ограничивало возможности контроля качества и допусков на кухне.

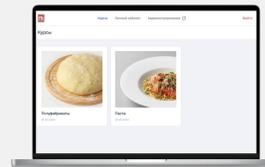
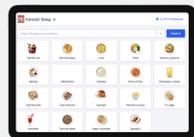
ХОД ПРОЕКТА

Макеты
3-5 дней +
СОГЛАСОВАНИЕ

Прототипы
2-3 дня +
СОГЛАСОВАНИЕ

Разработка
7-10 дней

Пилотный запуск
2 недели



**Каталог блюд
Naumen Platform**

Результаты тестов

**Тестирование
Naumen Platform**

Меню ресторана

Курсы + Тесты (блюда в цеху ресторана)

**ITSM 365
Naumen SMP**

Low-code для автоматизации процессно-учетной деятельности. Учёт связи техкарт, меню ресторанов, обучающих курсов и результатов сдачи тестов (допусков к приготовлению блюд). Управление процессами обновления меню в ресторанах.

Техкарты блюд

Gestori

*ERP система управления предприятием.
Хранение мастер-данных (техкарт) по
техпроцессам приготовления блюд*

СЛОЖНОСТЬ И УНИКАЛЬНОСТЬ



Сжатые сроки

Уже попытались внедрить типовое решение по онлайн обучению, оно не подошло из-за невозможности интеграции с существующими учетными системами. Терпение заказчика заканчивалось

Реализация без разработки

Заказная разработка не подходила из-за стоимости и сложности последующего развития и поддержки

Работа с мастер данными из существующих систем

Проект не должен был увеличивать накладные расходы на ведение информации по техкартам блюд. Нужно было брать уже готовую информацию, это стало блокером для типовых систем обучения.

Заказчик – бренд-шеф

Нет слова «нет»



Лучшие практики разработки без разработки

Подходы разработки в low-code \ no-code инструментах. Figma -> прототип -> приложение. Полученное приложение может работать в облаке или локально без зависимости от среды low code разработки

Заказная разработка без кода

Сделали приложение на заказ, при этом разработка понадобилась только в существующих приложениях (создание веб-сервисов)

РЕЗУЛЬТАТЫ

- Простой и понятный интерфейс, который позволяет повару на рабочем месте максимально быстро найти информацию
- Сохранена специфика и оригинальность меню каждого заведения в созданных приложениях.
- Централизованное решение, позволяющее гибко реагировать на изменение требований.
- Мгновенная трансляция изменений в меню и технологических картах в рестораны в школу поваров.
- В дальнейшем Кофемания может сама дорабатывать приложение на low-code платформе, с минимальным привлечением команды разработчиков.

