

The logo for horecaAI, featuring the word "horeca" in a white sans-serif font, followed by "AI" in a white sans-serif font inside a white square, all enclosed within a white rectangular border.

horecaAI

WZROST ZYSKU O 1,093,608 ZŁ W CIĄGU 27 MIESIĘCY

Historia sukcesu oparta na danych – restauracja, która znacząco zwiększyła rentowność sprzedaży napojów dzięki horecaAI

Model biznesowy

Restauracja z ofertą cenową powyżej średniej

Typ restauracji

Grill, Browar Lokalny & Cocktail Bar

Wprowadzone rozwiązania horecaAI

Beverage Cost Cutter

Miesięczny wzrost zyskowności ze sprzedaży napojów

40,504 zł netto przy śr. sprzedaży 329,822 zł netto

Miesięczny koszt pakietu horecaAI

1,248 zł netto

Zwrot z inwestycji [RoI]

31x

horecaAI



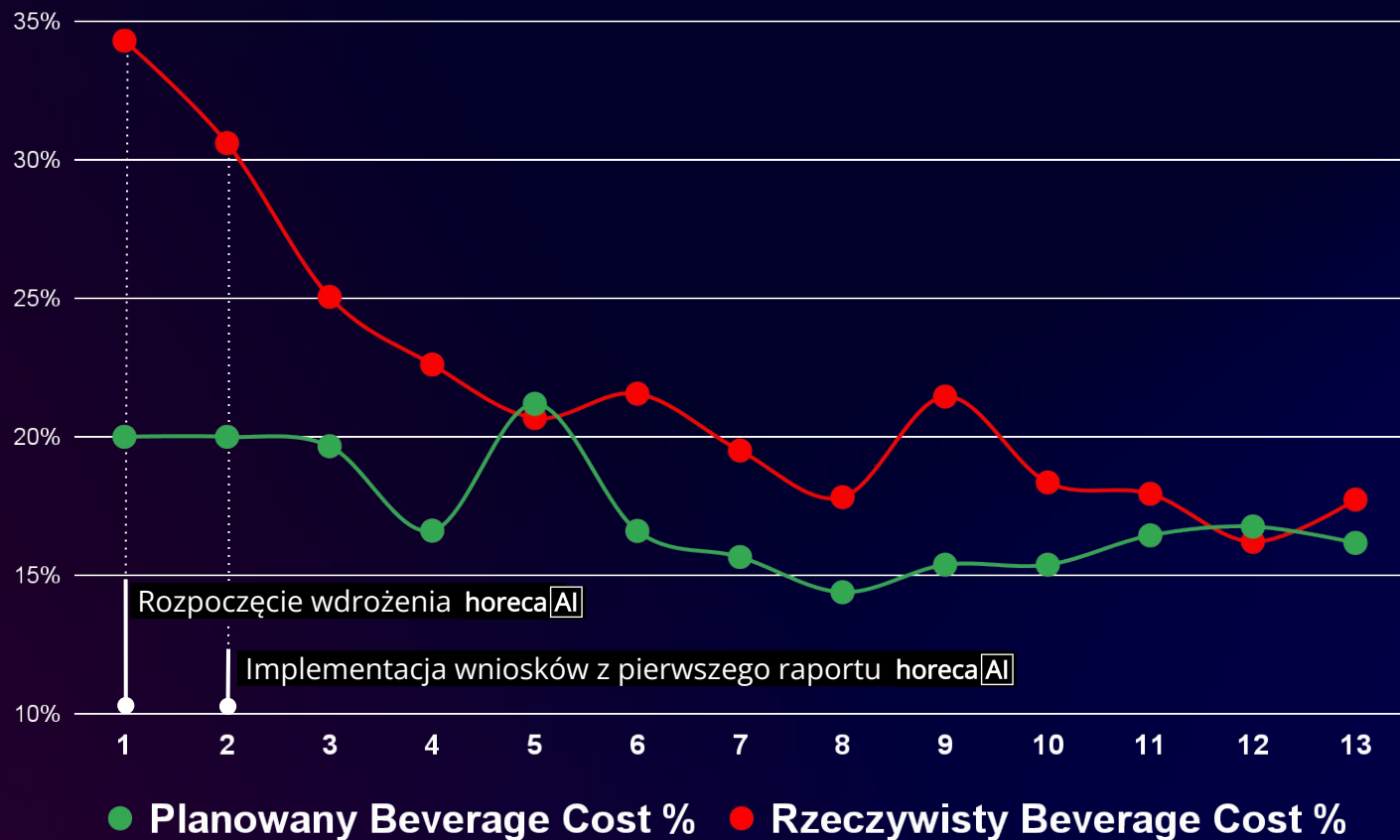
**Sprawdź możliwy
wzrost rentowności**



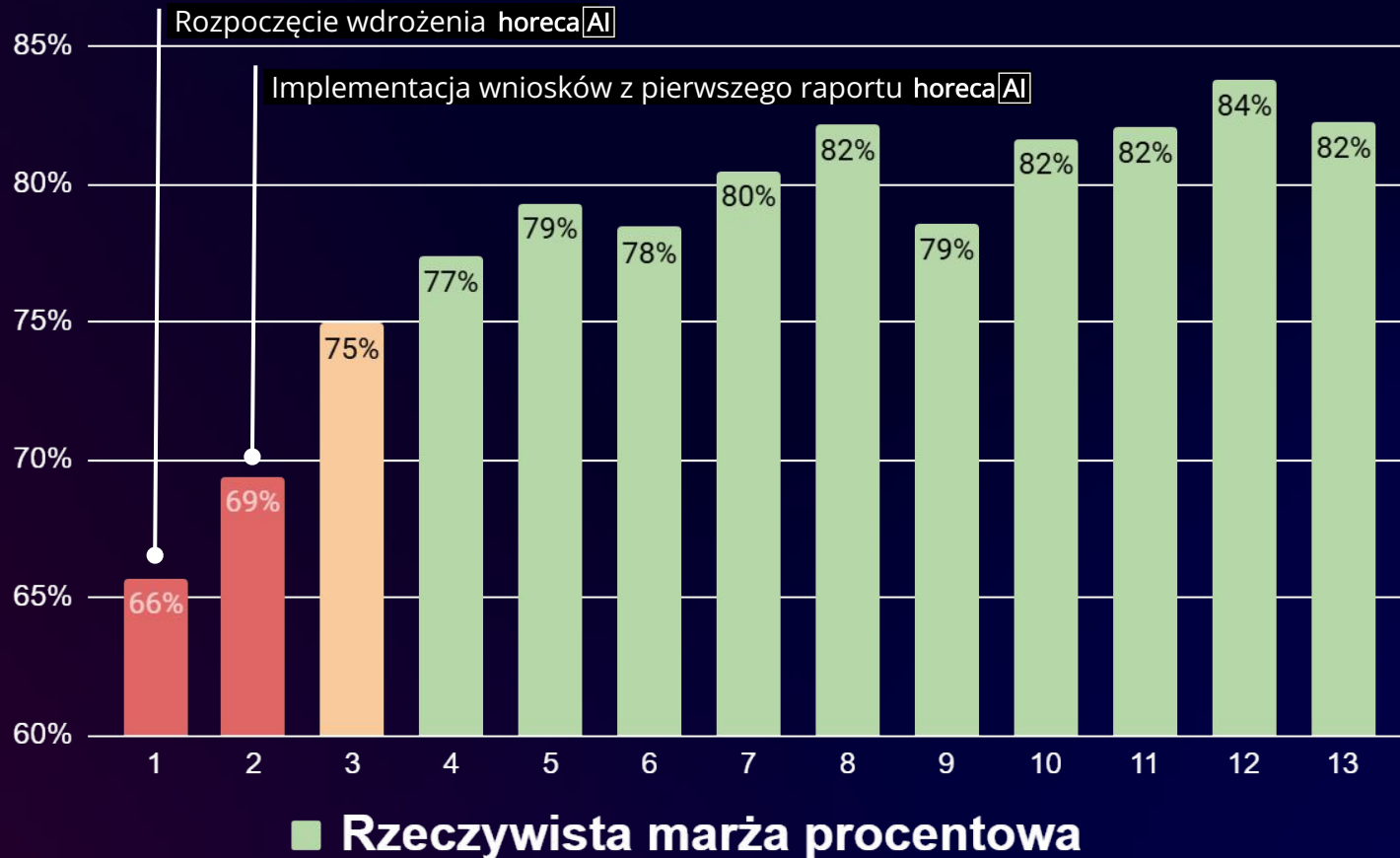
**Umów spotkanie
Rozmawiajmy o Twoich
zyskach z napojów**

**Lokal korzysta również z
pakietu Food Cost Cutter.
Poznaj efekty w studium
przypadku.**

Redukcja procentowego Beverage Cost w czasie



Wzrost rzeczywistej marży procentowej w czasie



Jak to osiągnąć w
8 kroków / 6 tygodni

PIERWSZY
TYDZIEŃ

1. Wykonanie spisu magazynowego w celach konfiguracji systemu.

PIERWSZY
TYDZIEŃ

2. Konfiguracja konta lokalu.

Konfiguracja modelu kontroli, receptur, produkcji i importu danych sprzedażowych.

DRUGI
TYDZIEŃ

3. Pierwszy spis magazynowy.

TRZECI
TYDZIEŃ

4. Zebranie danych przychodów magazynowych (zakupowe FV).

PIĄTY
TYDZIEŃ

5. Drugi spis magazynowy.

PIĄTY
TYDZIEŃ

6. Analiza raportu z dedykowanym specjalistą horecaAI.

SZÓSTY
TYDZIEŃ

7. Wprowadzenie wniosków wynikających z danych z raportu.



8. Powtarzać proces co najmniej raz w miesiącu.

horecaAI



**Sprawdź możliwy
wzrost rentowności**



**Umów spotkanie
Rozmawiajmy o Twoich
zyskach z napojów**

**Lokal korzysta również z
pakietu Food Cost Cutter.
Poznaj efekty w studium
przypadku.**