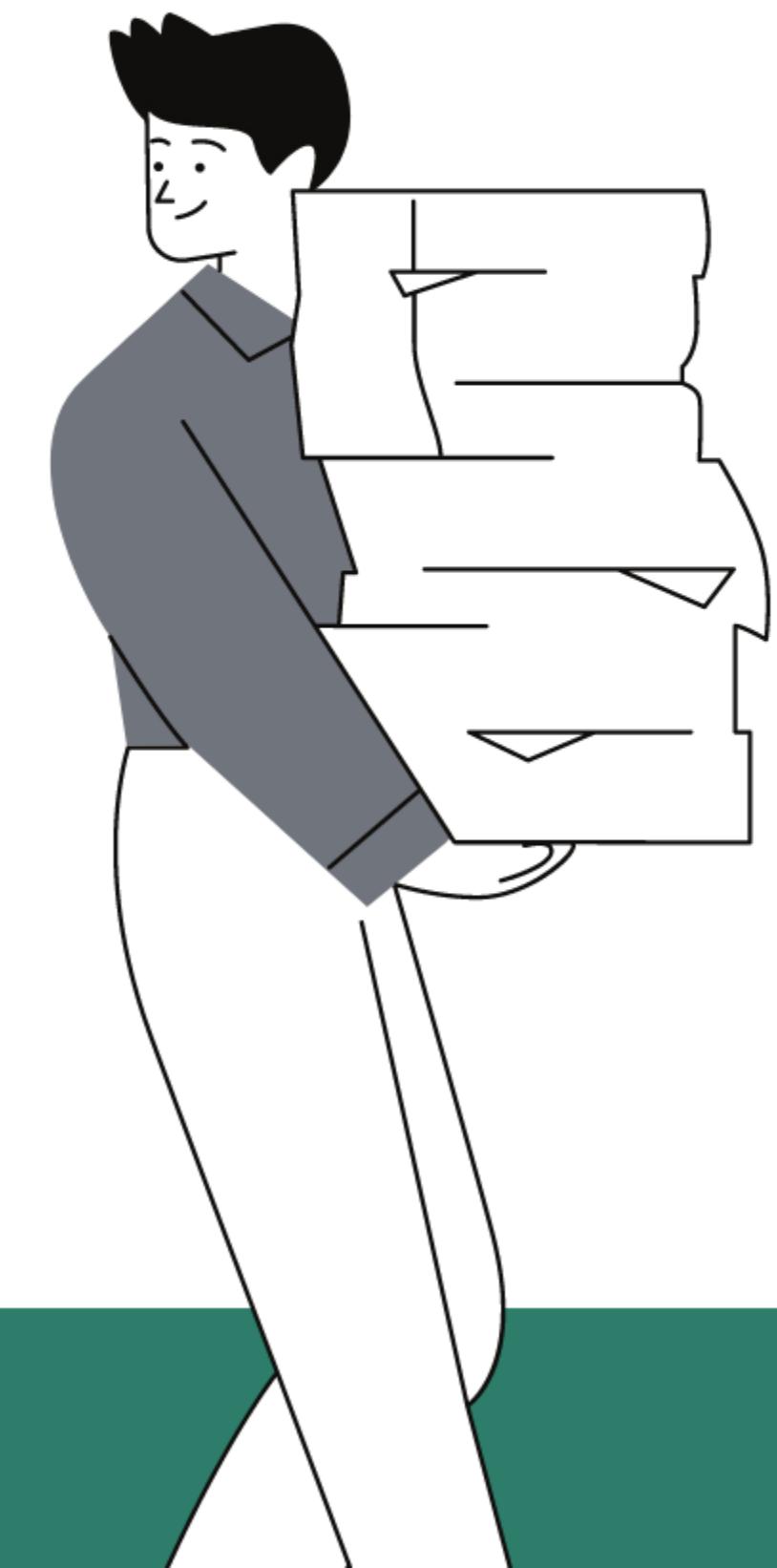


ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ КЛИЕНТСКОГО ОПЫТА в период пандемии



КОФЕМАНИЯ до пандемии



19 лет на рынке

32 ресторана

3000+ сотрудников

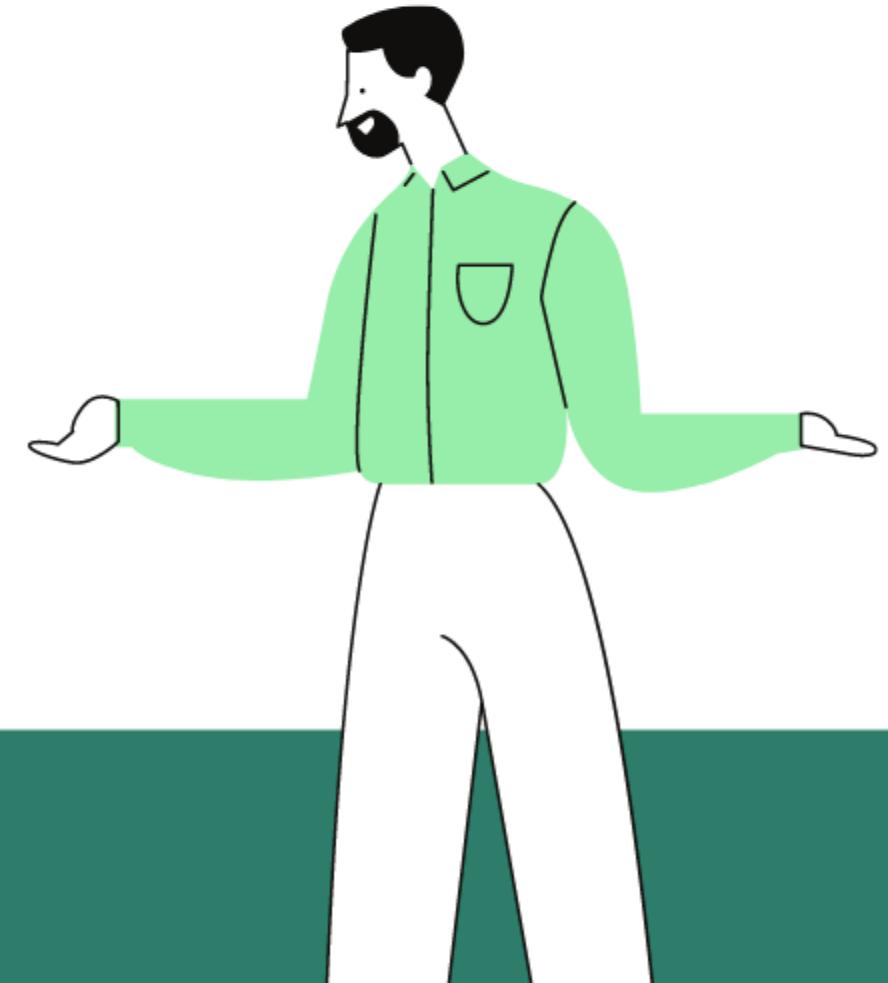
12000+ гостей ежедневно

300+ позиций в меню

повышенная лояльность к
требованиям гостей

С НАЧАЛОМ ПАНДЕМИИ:

- 50% ресторанов закрыто, 50% работают на доставку и самовывоз
- нет интернет-магазина и удобного мобильного приложения для онлайн-заказов
- нет курьеров
- значительная доля блюд не подходит для доставки
- все заказы обрабатываются вручную
- время доставки более 70 минут



БОЛИ ГОСТЕЙ = НАШИ БОЛИ

КОФЕМАНИЯ
COFFEE MANIA

"Хочу горячий кофе домой!"

"Вы можете привезти
мой заказ из ресторана
на Белорусской?"

"У меня
аллергия на..."

"Где мой заказ???"

"У меня есть карта
"Завсегдатай", почему я не
могу применить свою 15%
скидку?"

"Почему "это"
блюдо исчезло
из меню?"

"Вы меня не расс�ыдали,
я просил другое"

"Хлеб не нужен!"

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ:

1

Создали на базе текущего сайта интернет-магазин всего за неделю

2

Начали своими силами доставлять заказы: официанты, повара, менеджеры и управляющие выступали курьерами

3

Адаптировали меню под новые реалии и ввели ряд новых блюд, которые понравились гостям

4

Впервые за время работы компании начали доставлять свежесваренный горячий кофе домой

5

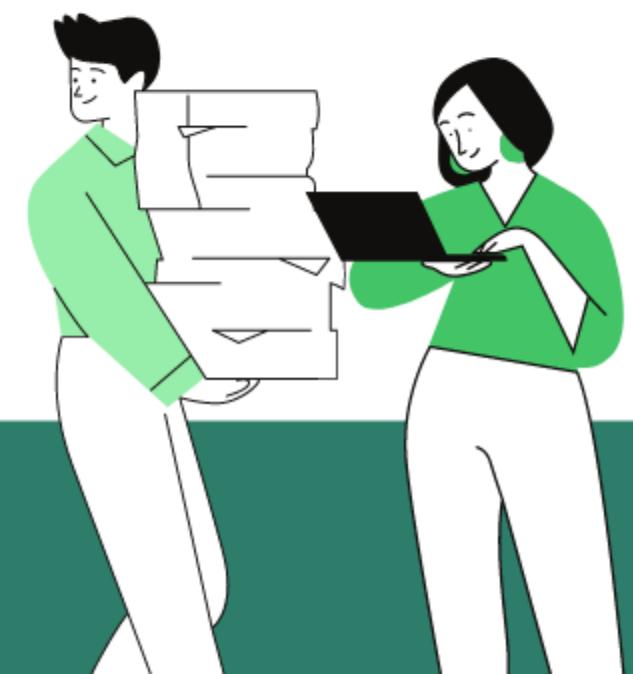
Ввели в работу операторов доставки, которыми также выступили наши действующие сотрудники

6

Оптимизировали решение для упаковки блюд и напитков с/с

7

Соблюдали все необходимые меры предосторожности для безопасности наших гостей и сотрудников





ПРИОРИТЕТНЫМИ ЗАДАЧАМИ СТАЛИ:

1

Создание безупречного сервиса доставки: от формирования заказа до его получения

2

Сокращение времени доставки "click-to-eat"

3

Перенос привычного клиентского опыта из оффлайн в онлайн

4

Диджитализация системы приема и обработки заказов

5

Поддержание коммуникации с гостем на должном уровне

6

Создание современного и удобного ИМ на новой платформе

7

Возможность "кастомизации" заказов в онлайне

8

Сохранение качества блюд и напитков

Чтобы дополнительно порадовать наших гостей, сотрудники вручную подписывали открытки к заказам

#кофеманиядома



ЗА ПЕРИОД КАРАНТИНА МЫ ДОСТАВИЛИ:

КОФЕМАНИЯ
COFFEE MANIA



заказов
своими силами



заказов
с помощью агрегаторов доставки

**В офлайне мы привыкли к особым
предпочтениям гостей и их индивидуальным
пожеланиям к заказу. Важно было сохранить
персонализированный подход и в онлайне**

"Мне, пожалуйста, домашнюю
лапшу без лапши"

"я буду яичницу из 3 белков
и 1 желтка"

"К котлетам вместо лечо
добавьте соус от весеннего
салата без чеснока, пожалуйста,
нам во всех КМ бесплатно
меняют из-за аллергии"



Это касается не только блюд и напитков:

КОФЕМАНИЯ
COFFEE MANIA

"Я хотела порадовать своего коллегу и заказать у Вас еду для него. К сожалению, я не знаю его адреса. Мне неловко спрашивать адрес, так как хочется сделать сюрприз. Если Вам не будет сложно, то можете ему позвонить и сказать: "Для Вас готов заказ, подскажите, пожалуйста, по какому адресу Вам его доставить?"

"Эти сырники заказывает моя подруга для своего молодого человека, она сейчас находится в Китае и сама не может заказать доставку. Я тоже не нахожусь по указанному адресу, оставляю контактные данные адресата сырников. Завтра утром уже лучше связаться непосредственно с ним. И еще моя подруга очень просит добавить записочку с текстом: "Доброе утро, дорогой! Надеюсь, в следующий раз завтрак тебе буду готовить я =)"

"Могли бы вы донести до руководства, что не плохо бы сделать личный кабинет на сайте и не вводить каждый раз адрес доставки и платежные данные заново. Мы готовы заказывать напрямую через КМ, но Customer experience и скорость заказа на Агрегаторе, например, существенно лучше. Спасибо"

В РЕЗУЛЬТАТЕ:



- Новый ИМ и мобильное приложение для iOs и Android
- Собственный центр администрирования заказов Delivery Hub
- Собственная курьерская служба
- Омниканальная коммуникация, развитие обратной связи
- Обновленное меню, в т.ч. блюда кулинарии
- Среднее время доставки – сократилось на 22%
- Концепция "Безопасный ресторан"
- Взаимодействие с новыми сервисами для удобства гостей

ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ ОНЛАЙН:

КОФЕМАНИЯ
COFFEE MANIA

1

Полное и актуальное меню в real-time, с описанием и БЖУ

2

Возможность "кастомизировать" заказ, которой нет у конкурентов

3

Демонстрация меню с учетом адреса доставки, времени и ресторана, выполняющего заказ

4

Возможность повтора заказа в 1 клик, сохранение предпочтений и данных гостя

The screenshot displays the Coffee Mania website's ordering interface. At the top, there's a banner with the text 'ТЕПЕРЬ КРУГЛОСУТОЧНАЯ ДОСТАВКА!' (Now round-the-clock delivery!) and a 'ЗАКАЗАТЬ' (Order) button. Below the banner, there are two main sections: 'Лосось на гриле' (Salmon on the grill) and 'Латте' (Latte). Each section shows a photo of the dish or drink, its name, price, and preparation options. For the salmon, the option 'на гриле' (on the grill) is selected. For the latte, the 'классический' (classic) option is selected. To the right, there's a form for entering delivery details like 'Ренат Салихов', phone number '+7 ()', email, and address 'г. Москва, ул. Осенняя, д. 11'. Below the delivery form, there are sections for 'Оформление заказа' (Order placement), 'Как можно быстрее' (As fast as possible), and 'Добавить хлеб' (Add bread). At the bottom, there's a summary of the order: 'Первый заказ' (First order) at '204 ₽', 'Сумма заказа' (Total order amount) at '816 ₽ 1020 ₽', and a large red 'ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ' (Place order) button.

В РАМКАХ КОНЦЕПЦИИ "БЕЗОПАСНЫЙ РЕСТОРАН"

КОФЕМАНИЯ
COFFEE MANIA

- ✓ В ресторане по возможности открываем гостю двери, чтобы минимизировать его контакт с поверхностями
- ✓ По запросу предоставляем маски и перчатки
- ✓ Обеспечили гостей электронным меню, разработав индивидуальные лендинги для каждого ресторана. По запросу подаем бумажное меню
- ✓ Сделали разливовку и расставили столы на расстоянии 1,5 метра друг от друга
- ✓ При отказе гостя есть из посуды ресторана, подаем блюда и напитки в упаковке с собой
- ✓ Разграничили потоки гость/курьер на вход и выход. Главный вход для гостей, для курьеров – служебный
- ✓ Оборудовали залы и WC дезинфекторами

СЕРВИСЫ, С КОТОРЫМИ МЫ ВЗАИМОДЕЙСТВОВАЛИ, РАЗВИВАЯ КЛИЕНТСКИЙ ОПЫТ

КОФЕМАНИЯ
COFFEE MANIA

Яндекс.Еда

Delivery Club

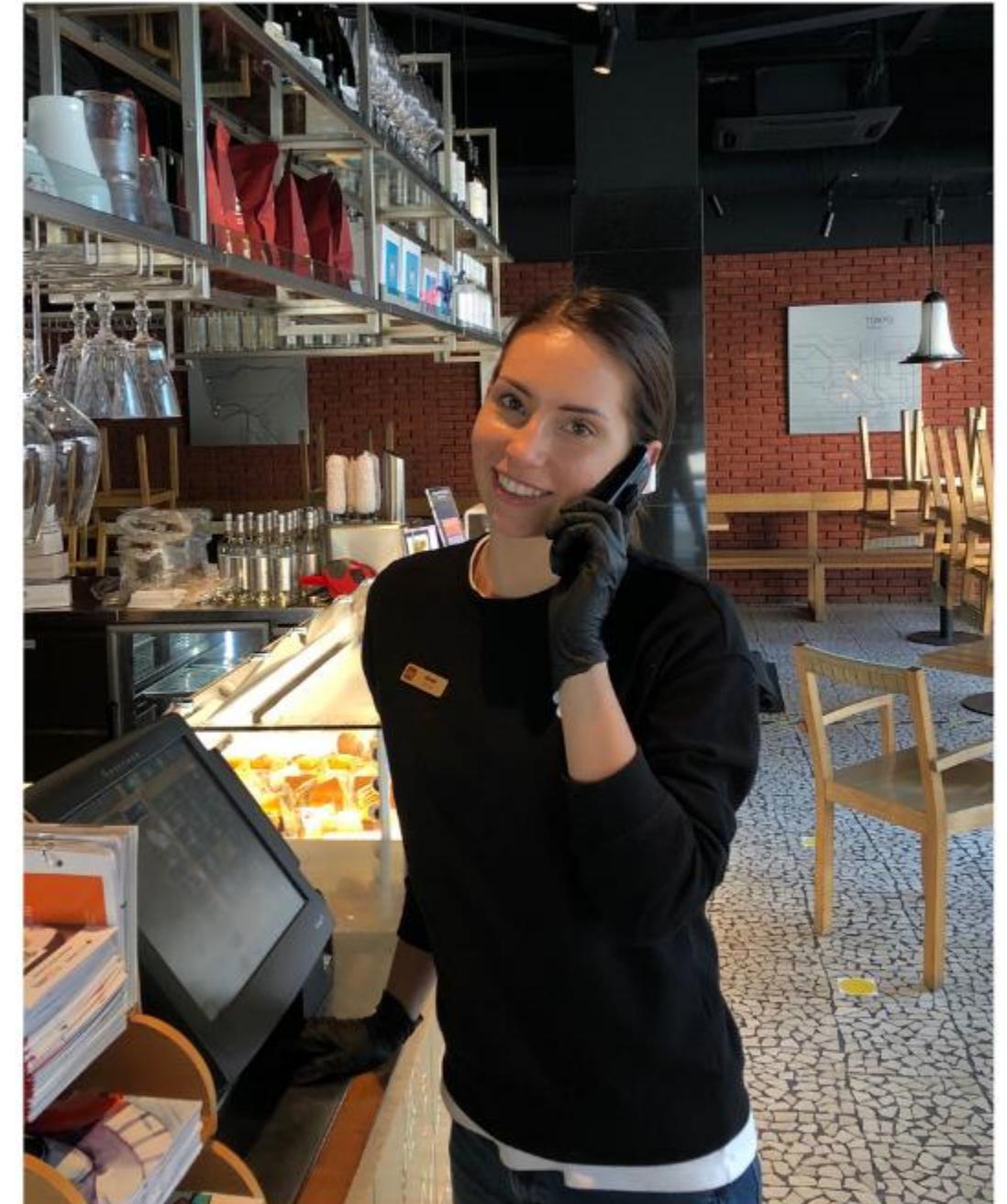
KidsWay

MyPly

попути.кофе



**Клиенты – это не только гости, но и сотрудники.
Поэтому оптимизация рабочего процесса – также одна из приоритетных задач**



для команды:

1

Созданы дополнительные рабочие места, введены новые штатные единицы: операторы доставки и курьеры. Это позволило снизить общую нагрузку внутри команд

2

Разработана программа Delivery Hub, которая помогает собирать весь поток заказов с/с и на доставку в единой системе, сокращает скорость обработки заказов и позволяет операторам сосредоточиться на качестве их сборки

3

Предусмотрена специальная техника и форма/экипировка

yes!

ПОСЛЕ ПАНДЕМИИ:

- 1** 20 лет на рынке
- 2** 35 ресторанов
- 3** 3000+ сотрудников
- 4** 14000+ гостей ежедневно
- 5** 350+ позиций в меню
- 6** Совершенно новая программа лояльности
- 7** + 10% к среднему чеку в ИМ
- 8** + 7% рост доли положительных отзывов
- 9** 500+ новых заказов через ИМ и приложение ежедневно
- 10** в 2 раза сократилось количество ошибок в заказах
- 11** Сервис доставки значительно улучшился за счет систематизированной работы всех подразделений команды



WWW.COFFEEMANIA.RU
E.KOCHETOVA@COFFEEMANIA.RU

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**