Кальянная в Волгограде: как ИИ освободил руки мастеру

Реальный кейс автоматизации небольшого заведения — учёт голосом, умный склад и бронирование на автопилоте. Без лишних затрат и сложных внедрений.

КЕЙС АВТОМАТИЗАЦИЯ ИИ ДЛЯ БИЗНЕСА



С чего всё началось: классическая боль

Проблема

Мастер тратил бóльшую часть рабочего времени не на гостей — а на рутину. Входящие звонки, ручной учёт расхода табака, инвентаризация, сверка накладных. Телефон звонил в самый неподходящий момент, а склад жил своей жизнью.

Что хотели получить

Освободить мастера от административной нагрузки — чтобы он мог сосредоточиться на самом важном: сервисе, настроении гостя и качестве кальяна. И при этом не терять контроль над складом и деньгами.

Звучит знакомо? Это история большинства небольших заведений.

Что мы внедрили: три умных инструмента

Система построена на базе сайта с глубокой интеграцией ИИ прямо в существующую CRM заведения — без замены привычных инструментов.

1

Бронь и звонки — на автопилоте

ИИ-ассистент принимает входящие звонки и самостоятельно записывает гостей за столики прямо в CRM. Мастер больше не отвлекается от зала ни на секунду.

2

Учёт расхода голосом

Мастер отправляет голосовое сообщение о том, какие табаки забивает в чашу. ИИ распознаёт речь и автоматически списывает нужный граммаж со склада по усреднённой формуле — в реальном времени.

3

Умный склад и закупки по фото

Система анализирует расход, заранее подсказывает, что нужно дозаказать. Приёмка товара — фото накладной, и всё готово: ИИ сам распознаёт номенклатуру и загружает остатки.

Учёт голосом: как это выглядит на практике

Раньше мастер записывал расход табака вручную или вовсе забывал — и склад расходился с реальностью. Теперь процесс занимает секунды.

1

Мастер говорит

«Забил Darkside Salbei, 25 грамм, столик 3»

2

ИИ распознаёт

Голосовое сообщение обрабатывается автоматически по усреднённой формуле граммажа

3

Склад обновлён

Остатки списаны моментально — без ручного ввода и ошибок



Умный склад: никаких «кончилось неожиданно»

📦 Заказ без угадывания

Система постоянно анализирует динамику расхода каждого табака, воды и расходников. Когда остаток приближается к критическому уровню — ИИ заранее подсказывает, что и в каком объёме нужно дозаказать. Любимые вкусы гостей всегда в наличии.

📸 Приёмка за секунды

Сотрудник фотографирует накладную или сам товар. ИИ распознаёт номенклатуру, объём и автоматически «догружает» всё на склад. Плюс — сверяет с тем, что сам заказывал ранее, и сигнализирует, если поставщик что-то не довёз.

Результат: склад под полным контролем без единого Excel-файла и ручной инвентаризации.

Итоги: что изменилось для заведения

Мастер – для гостей

Административная рутина легла на роботов. Мастер занимается творчеством и сервисом, а не бухгалтерией и звонками.

Любимые табаки всегда есть

Умное прогнозирование закупок гарантирует, что популярные вкусы не заканчиваются в самый неподходящий момент.

Рабочее место – проще

Голосовой учёт, автоматическая приёмка, ИИ-бронирование — рабочие процессы стали интуитивными и быстрыми.

Хотите автоматизировать рутину в своём заведении так же изящно?

Свяжитесь с Дмитрием — обсудим ваш случай и подберём решение под ваши задачи.

📞 Телефон

89691230564

✈️ Телеграм

@aismiles