

Startup Objednáme už digitalizoval přes 500 restaurací. Nyní bojí proti vysokým provizím dovážkových služeb

24.6.2024 - | PROTEXT

Rozvozy přes zavedené externí služby jsou pro restaurace nákladná položka: zpravidla si účtují 30% poplatek z každé objednávky. „Ceny jídla jsou kvůli poplatkům vyšší i pro koncového zákazníka. Smyslem chystané funkce je usnadnit restauracím rozvozy vlastními kurýry, což může ve výsledku vést ke snížení cen rozvážených jídel,“ říká Adam Růžička, CEO společnosti Objednáme, která vyvíjí digitální objednávkový systém pro restaurace.

Díky nové funkci a spolupráci s Wolt Drive budou mít restaurace krytá záda i v situacích, kdy nebudou z jakéhokoli důvodu jejich vlastní kurýři k dispozici. „Rozvozy vlastními kurýry jsou pro mnoho restaurací levnější variantou. Oproti externím službám však nesou svá rizika. Přejde mnoho objednávek naráz, rozbije se auto, kurýr nepřijde do práce. Proto spouštíme funkci, která bude restauracím v takových případech kryt záda,“ pokračuje Adam Růžička.

V případě potřeby tedy budou restaurace moci využít armádu řidičů Woltu, kteří objednávku rozvezou – stačí k tomu jeden klik v systému Objednáme. Restaurace nemusí být do Woltu jinak zapojena.

Nová funkce vznikla díky unikátní digitální platformě, v rámci které mohou sami majitelé restaurací přicházet s nápady na vylepšení. O navržených inovacích se následně hlasuje a ty nejžádanější funkce jsou poté implementovány. Restaurace tak získávají systém šitý na míru vlastním potřebám.

„Již od počátku Objednáme se k majitelům restaurací chováme jako k našim investorům. Což logicky vychází ze způsobu, jakým jsme začínali. Dva roky jsme jednali s restauracemi o podpoře rozvoje našeho systému, který tou dobou teprve vznikl. Dnes existuje a je do něj zapojeno přes 500 restaurací,“ pokračuje Adam Růžička.

Pro majitele restaurací je stěžejní, aby po zvýšení nákladů na takřka všechny součásti provozu věděli, kolik za systém zaplatí. „Suroviny, energie či nájem, to všechno v posledních letech zdražilo o desítky procent. Rozpočet na provoz restaurace je třeba plánovat dopředu. Za náš objednávkový systém platí restaurace fixní poplatek a mohou tak počítat s předem jasnými náklady a žádnými procenty z objednávek navíc,“ vysvětluje Adam Růžička.

Zakladatelé Objednáme si před sedmi lety dali ambiciózní cíl – vytvořit dostupné a hlavně funkční řešení pro restaurace všech velikostí. „Jako majitel menší restaurace si nemůžete dovolit vývoj vlastního elektronického objednávkového systému. Náklady šplhají do milionů korun a vývoj trvá roky. Před sedmi lety jsme proto spojili restaurace dohromady a s jejich přispěním pro ně systém začali vyvíjet,“ popisuje Adam Růžička.

Motivací pro založení společnosti Objednáme byl pro Adama způsob, jakým některé restaurace fungují: „Pokud komunikace v rámci restaurace probíhá skrze ručně psané objednávky, dříve nebo později přijde lidská chyba, která vždycky stojí peníze. Navíc je to krajně neefektivní. Čas spálený na zapisování, vysvětlování a řešení chybných objednávek pak personálu chybí jinde,“ představuje Adam Růžička svoji zkušenost – sám v takové restauraci dva roky pracoval.

O společnosti Objednáme:

Objednáme sdružuje restaurace, které společně vyvíjejí vlastní komplexní objednávkový systém. Princip je takový, že zapojené restaurace navrhuji nové funkce, vzájemně o nich hlasují a ty nejlepší návrhy Objednáme implementuje. Za roky fungování tak vznikl komplexní ekosystém, který se neustále posouvá vpřed a obslouží každou činnost restaurace – od e-shopu a mobilní aplikace na míru, přes zařízení pro personál v restauraci až po aplikaci pro kurýry. Restaurace kromě fixní sazby neplatí žádná procenta navíc – předem tak ví, s jakými náklady počítat.

Adam Růžička

CEO společnosti Objednáme, kterou se svým společníkem Janem Papikem založil před 7 lety. Za tu dobu vyvinuli systém pro více než 500 restaurací, které jsou součástí projektu dodnes.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/startup-objedname-uz-digitalizoval-pres-500-restauraci-ny-ni-broji-proti-vysokym-provizim-dovazkovych-sluzeb/2535779>