



## Как одним нажатием обновлять рецепты во всех пароконвектоматах?

Для своих продуктов Hounö создало сервис Let's Cook. С его помощью владельцы сетей следят за состоянием печей, расходом воды и электроэнергии, а также двумя нажатиями обновляют программы готовки в каждой машине. Расскажу об основных разделах, разберу на примерах, чем они полезны.

### Центр знаний

#### Центр знаний содержит:

- Руководства пользователя для каждой модели
- Вопросы и ответы пользователей
- Новости об оборудовании
- Обучающие видео

### Потребление

#### Раздел показывает информацию об оборудовании и производительности продукта в реальном времени.

Владелец сети стейк-хаусов получил жалобу, что в некоторых местах их мясо готовилось до степени well-done вместо medium-rare. Используя Let's Cook, руководство выявило ошибку: жаркое оставляли в духовке еще на 20 минут после завершения программы приготовления.

Владелец отслеживает и изучает поведение персонала в каждом месте с помощью Let's Cook.

### Хаб рецептов

#### Сеть пекарен переосмыслила свою бизнес-модель благодаря Let's Cook:

- Децентрализованное производство: на каждой точке теперь свежая выпечка, а не приготовленная в центральной пекарне.
  - Квалификация сотрудников снизилась, но качество выпечки осталось тем же..
- Все потому, что руководство распространяет рецепты прямо из главного офиса одним щелчком мыши.

«Мы можем постоянно корректировать рецепты по мере необходимости», - говорит главный операционный директор пекарной сети: «Let's Cook держит качество и повышает согласованность во всех наших точках. Вы получите точно такой же вкусный круассан, независимо от того, какую из наших пекарен вы посещаете».