

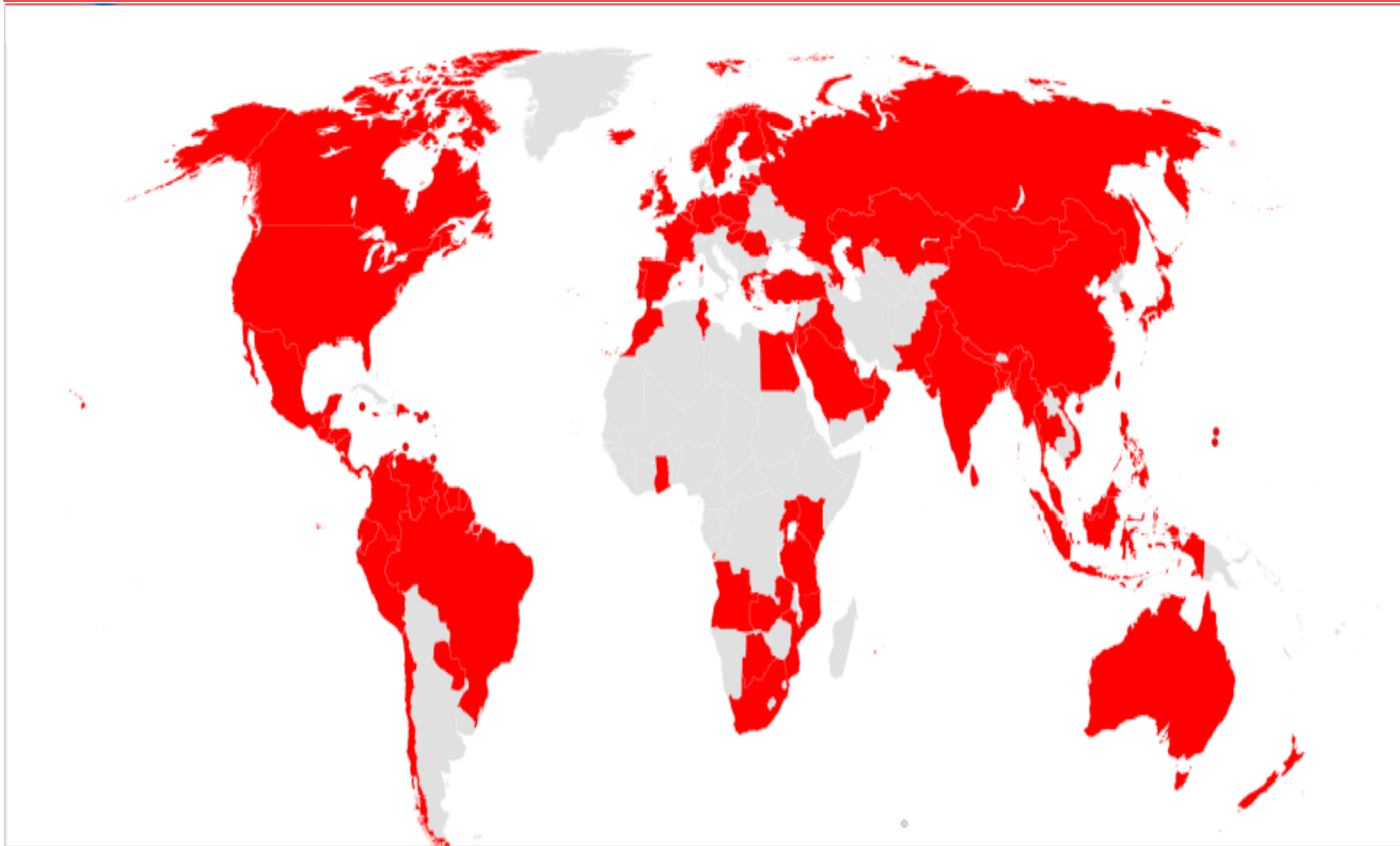
Spicy



News



Для всех-всех-всех





Департамент по операционной деятельности

Порядок предоставления коммуникаций для Департамента по операционной деятельности

Василина Бурова

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

Напоминаем вам, что все коммуникации, требующие согласования Департамента по операционной деятельности (касающиеся непосредственно деятельности ресторанов, ТУ, ММ), должны проходить согласование отдела по поддержке операционной деятельности.

Порядок предоставления информации для целевой аудитории "рестораны" для Еженедельных коммуникаций IRB News, выходящих по средам:

1. Сроки - вторник до 14:00.
2. Инициатор заполняет шаблон и отправляет Василине Буровой vasilina.burova@irb.rest, Младшему специалисту отдела по поддержке операционной деятельности, с копией Ангелине Джамаловой angelina.dzhamalova@irb.rest, Руководителю отдела по поддержке операционной деятельности, + согласование Руководителя своего Департамента уровня LT.

ВНИМАНИЕ! Обновленный шаблон доступен в файлах.

Все дополнительные материалы для публикации (памятки, обучающие материалы, презентации) принимаются исключительно в **новом фирменном стиле** ([ссылка](#) на новость).

Важно! У каждого Департамента есть возможность подать внеочередную коммуникацию, предназначенную для срочной публикации всем ресторанам и сотрудникам операционного департамента или ограниченной группе получателей новости.

В этом случае пришлите заполненный шаблон новости Ангелине Джамаловой и Василине Буровой с копией согласования Руководителя своего Департамента уровня LT и указанием обоснования срочности публикации.

□□□□□□□ Убедительная просьба сотрудникам всех Департаментов соблюдать порядок подачи новостей и коммуникаций, предназначенных для подразделений Департамента по операционной деятельности.



IT Департамент

ВНИМАНИЕ! Участились случаи взлома корпоративных сетей

Иван Лукашов

Руководитель отдела инфраструктуры и телекоммуникаций

В связи с участвовавшими случаями взлома корпоративных сетей с использованием «социального инжиниринга» просим внимательно и с большой осторожностью:

- Открывать письма с вложениями, полученными не из домена **irb.rest**. Обязательно внимательно проверяйте адрес отправителя. В теме письма от внешнего отправителя будет указано [EXT];
- Открывать письма и отвечать на звонки с предложениями сменить или сообщить пароль от учётной записи Компании;
- Переходить по ссылкам в письмах с доменов, отличных от **irb.rest**.

Сотрудники тех. поддержки никогда не спрашивают пароль пользователя.

Ни при каких обстоятельствах никому не сообщайте пароли от рабочих учётных записей.

Если сотрудник тех. поддержки настойчиво спрашивает пароль от вашей учётной записи, незамедлительно сообщите об этом сотрудникам отдела инфраструктуры и телекоммуникаций на адрес info.security.incident@irb.rest.

Просим вас быть бдительными.

Запуск портала webforms (Битрикс)

Денис Истомин
Аналитик IT

Рады объявить о запуске портала webforms на базе Битрикс24 на всю Компанию с 01 февраля 2023 года.

Данный портал предназначен для сбора информации, запрашиваемой ЦПР на ежемесячной/ежеквартальной основе, и ее согласования. На портале запускаются следующие направления по Департаментам:

1. Департамент по развитию:
 - 1.1. Комментарии по аккруалам (коммунальные расходы).
 - 1.2. Детализация работ по технологическому оборудованию.
2. Департамент по работе с персоналом:
 - 2.1. Планирование штатного расписания
 - 2.2. Проверка премий BSC ресторанов.
 - 2.3. Объяснение поездок такси (работает с 4 кв 2022).
3. Департамент по закупкам и логистике:
 - 3.1. Подтверждение услуг по вывозу снега.
 - 3.2. Подтверждение услуг по чистке ковров.

Это означает, что при получении запросов по данным вопросами через webforms, все ответы должны быть отражены в этой системе.

По электронной почте ответы на запросы приниматься не будут, начиная с 20 февраля 2023!

Запросы в рестораны будут направляться в соответствии с установленными графиками, как это было ранее – по электронной почте. Инструкции по каждому направлению находятся в разделе «Обучение» (раздел находится на самом портале webforms (Битрикс24)), а также дополнительно размещен на портале ([ссылка](#)).

В целях ознакомления с порталом, функционалом и ответов на вопросы мы проведем 3 плановых WCO по маркетам:

- 07 февраля 2023 – Маркет Корякина А. и Ивановой С.
- 08 февраля 2023 – Маркет Кофанова И. и Тарабановой Е.
- 09 февраля 2023 – Маркет Тихонова Н., Галдиной В. и Айтасовой Г.

Обращаем еще раз внимание, что доступ к portalу осуществляется:

1. Для ресторанов: по логину и паролю ресторана (логин вида KFCXXXX без @irb.rest).
*Отдельные учетные записи для Директоров ресторанов не предусмотрены.

2. Для сотрудников офиса: логин вида 3 буквы 4 цифры (также **без @irb.rest**) и пароль от компьютера.

Пароль от компьютера **всегда актуальный**. Если вы меняете пароль от компьютера, для Битрикс он так же меняется, не забывайте вводить актуальный пароль!



HR Департамент

Ежегодная конференция IRB

Василиса Смирнова

Менеджер по внутренним коммуникациям и корпоративной культуре

06 марта 2023 года состоится самое грандиозное событие нашей Компании - **Ежегодная конференция IRB** □□□

Конференция пройдет в онлайн-формате на Корпоративном портале. Уже готовим для нас всех необыкновенную программу!

- Подведем важные итоги 2022 года.
- Наградим и признаем самых-самых.
- Поделится амбициозными планами на 2023 год.

А также: выступления ЛТ, приглашенный звездный спикер, онлайн-активности с призами и многое другое!

Следите за новостями □



Диспансеризация по ДМС

Юлия Мясникова

Руководитель отдела кадрового администрирования

Напоминаем вам о том, что по полисам ДМС с 01 января по 28 февраля 2023 года доступна услуга «Диспансеризация».

Запись на услугу осуществляется через контактный центр АльфаСтрахования.

Вся информация доступна в мобильном приложении «АльфаСтрахование».

В программу диспансеризации входит:

Для мужчин:

- приемы врачей – терапевт, невролог, хирург, офтальмолог, отоларинголог, уролог;
- клинический анализ крови (Hb, эрит., тромб., лейкоц., формула), глюкоза (сыворотка), холестерин, общий анализ мочи;
- ЭКГ (в 12 отделениях), ФОГК;
- оформление медицинской документации по результатам диспансеризации.

Для женщин:

- приемы врачей – терапевт, невролог, хирург, офтальмолог, отоларинголог, гинеколог;
- исследование гинекологического мазка на флору, цитологическое исследование мазков (1-2 стекла);
- клинический анализ крови (Hb, эрит., тромб., лейкоц., формула), глюкоза (сыворотка);
- ЭКГ (в 12 отделениях), ФОГК;
- оформление медицинской документации по результатам диспансеризации.

Открытые вакансии

Алена Цурупина

Менеджер по подбору и адаптации персонала

Наша Компания растёт с каждым днём, и нам нужны новые сотрудники!

Мы уверены, что у каждого из нас есть друзья или знакомые, которые находятся в поиске работы, и им будет интересно рассмотреть наши вакансии. Будем рады рекомендациям с вашей стороны.

Ознакомиться со списком открытых вакансий вы можете в приложенном файле.

Резюме присылайте на почту Алёны Цурупиной alena.tsurupina@irb.rest, в теме письма укажите название вакансии.

Стажировки новых сотрудников ЦПР за январь 2023

Мария Оборина

Младший специалист по внутренним коммуникациям

В нашей Компании новые сотрудники ЦПР проходят стажировку в ресторанах KFC. Таким образом они знакомятся с коллегами, вживую видят, как выполняются международные стандарты качества, и проникаются нашей особенной корпоративной культурой.

Назарова Арина, Координатор в бухгалтерии, проходила стажировку в KFC Жулебино Москва

«Спасибо всей команде KFC Жулебино Москва за теплый прием и проведенное время!

Было познавательно, интересно и весело!

Отдельно благодарю Директора ресторана Анну за подробный рассказ о том, как работает ресторан, и как там все устроено!»





Корпоративный университет

Вебинар «Убедительная коммуникация» 07 февраля



Приглашаем на вебинар «Убедительная коммуникация».

На вебинаре мы разберем, как:

- Структурированно излагать свои мысли.
- Приводить убедительные аргументы.
- Успешно продвигать свои идеи.
- Использовать различные стили общения в зависимости от особенностей собеседника.

Вебинар пройдет 07 февраля с 10:00 до 11:30 (по Мск) по [ссылке](#) в Microsoft Teams.

**УБЕДИТЕЛЬНАЯ
КОММУНИКАЦИЯ**

07.02
10:00 - 11:30 (по Мск)

Тренер: Анастасия Боровкова

эксперт в области развития мышления,
личной эффективности, лидерства,
решения конфликтов и управления временем

Вебинар «Первая помощь» 14 февраля



Приглашаем на вебинар «Первая помощь».

- Разберем правила оказания первой помощи при кровотечениях, ранениях, ушибах и вывихах, переломах, ожогах.
- Узнаем об эпилепсии и первых признаках инфаркта-инсульта.

Вебинар пройдет **14 февраля** с 10:00 до 11:30 (по Мск) по [ссылке](#) в Microsoft Teams.

Онлайн-лекция «Кодекс корпоративного поведения IRB» 21 февраля



Приглашаем на онлайн-лекцию «Кодекс корпоративного поведения IRB».

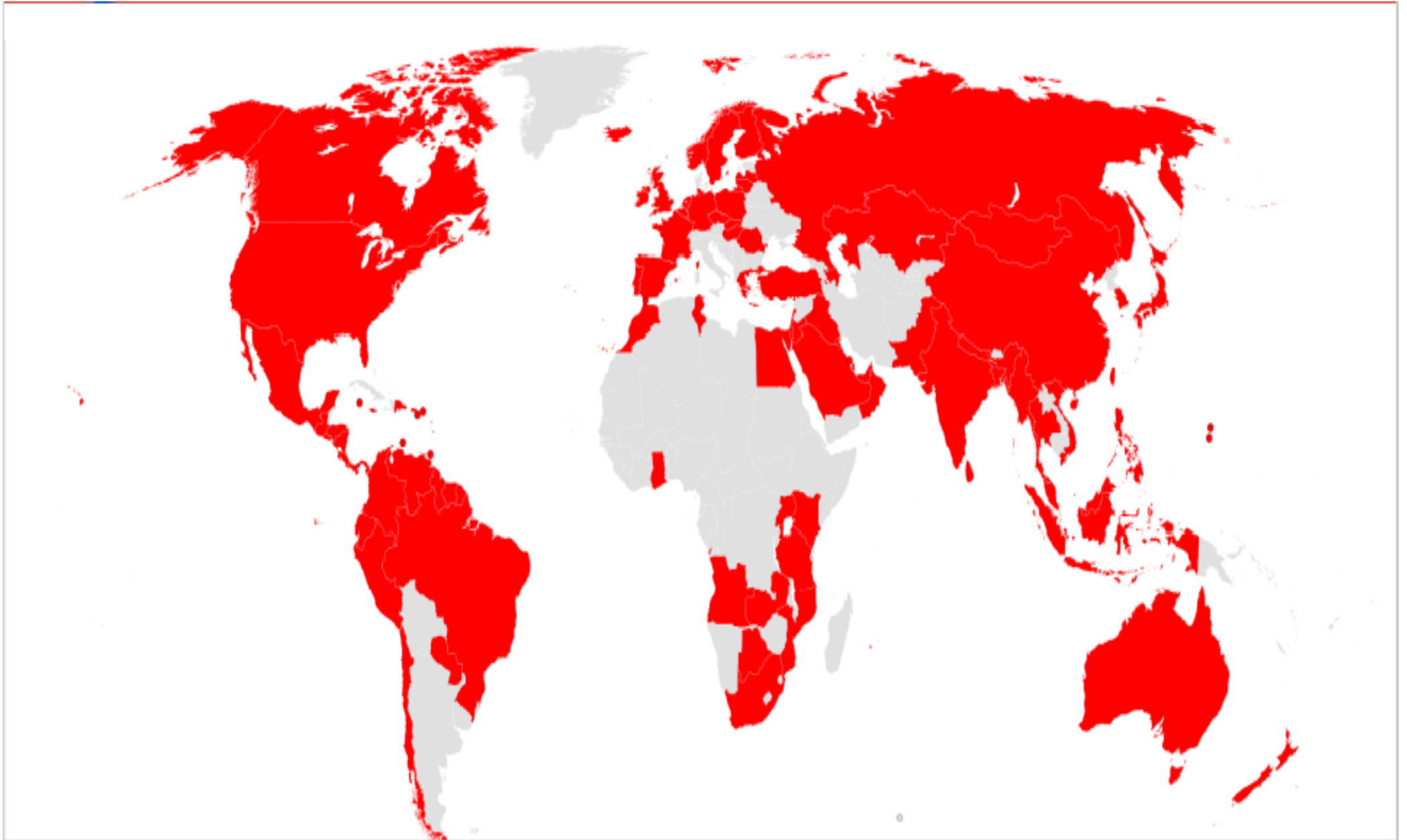
Вебинар пройдет 21 февраля с 10:00 до 11:30 (по Мск) по [ссылке](#) в Microsoft Teams.

**ПРИГЛАШАЕМ НА
ОНЛАЙН-ЛЕКЦИЮ
«КОДЕКС КОРПОРАТИВНОГО
ПОВЕДЕНИЯ IRB»**





Для сотрудников ресторанов





Департамент по операционной деятельности

Сроки годности на химические средства Эколаб

Вероника Воропаева
Менеджер по качеству

Напоминаем вам об инструкции по чтению сроков годности на химические средства Эколаб. Использовать химические средства допустимо только в рамках установленных сроков хранения.

Журнал учета дезинфицирующих средств (расчет при переходе на схему Микс)

Вероника Воропаева
Менеджер по качеству

Ознакомьтесь с информацией по журналу учета дезинфицирующих средств для ресторанов при использовании нового дезинфицирующего средства Эмиталь-Комплит.

В файлах доступны таблицы для расчета ежемесячного расхода дезинфицирующих средств при условии использования до 01 апреля 2023 года К-214 на трехсекционной мойке. При заполнении используйте инструкцию во вложении.

После установки Эмиталь-Комплит зафиксируйте в журнале остаток средства К-214, приход средства Эмиталь-Комплит и в конце месяца используйте новые расчетные данные для расхода.

Для корректировки расчета используйте данные по площадям из расчета для стандартного (бактерицидного) режима для К-214, которые можно скачать в файлах. Если в ресторане установлена станция для мороженого, то в столбце 10 расчета для этого оборудования укажите 27 литров, для станции для мороженого и коктейлей – 54 литра.

В случае отсутствия расчета в ресторане и на Work Place направьте запрос Дмитрию Данилину danilin@taigeta.ru, указав данные по площадям ресторана в следующем формате:

Ресторан	Общая площадь	Площадь зала (при наличии)	Площадь с/у для гостей (при наличии)	Площадь с/у для персонала
----------	---------------	----------------------------	--------------------------------------	---------------------------

Эта информация есть в Техническом задании на проектирование или в проекте ресторана.
Общую площадь дополнительно сверьте с указанной в договоре аренды.

При отсутствии журнала направьте запрос о его предоставлении менеджеру Тайгеты (ООО "РусХимХолдинг").
Контроль выполнения процедур очистки и дезинфекции является одним из обязательных требований для системы НАССР.

Также в файлах доступна инструкция по ведению журнала учета дезинфицирующих средств.

Диспенсеры для стикеров Деловая Русь

Никита Тиханов

Управляющий операционной деятельностью региона Москва

Появилась возможность заказа в рестораны диспенсеров для стикеров у поставщика Деловая Русь. Данные стикеры систематизируют и упрощают работу с наклейками стикеров безопасности для доставки, а также стикеров обозначений для сэндвичей.

Есть 2 вида диспенсеров - на 4 и 2 рулона. Заказывать нужно у поставщика по артикулу и названию. Стоимость:

Артикул	Наименование	Код в Аксапте	Цена
222330	Диспенсер для этикеток, 4 рулона	KFCLVI021222	4 730,00 руб
157777	Диспенсер для наклеек, 2 рулона	KFCLVI011222	3 627,80 руб

▣ Вид МБП - не капитализируемое.

Оприходование накладных происходит через программу Аксапта по факту получения оборудования.

Крепление диспенсера - настенное.

Рекомендации для заказа:

- Товароборот ресторана выше 6 млн.
- Процент доставки выше 10.
- Есть место для крепления диспенсеров на стену.

ВАЖНО! делать заказ диспенсеров на территорию, город и далее транспортировать в рестораны получатели необходимо вместе с документацией, т.к цена доставки от этого зависит напрямую.

Изменение ссылок для доступа в Sandbox и Success planning

Василина Бурова

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

Напоминаем, что в связи с миграцией на новый сервер изменились ссылки для доступа в Sandbox и Success planning:

- [Вход в Sandbox](#) (логин и пароль SSO).
- [Вход в Success Planning](#) (логин и пароль SSO).

По старым ссылкам просмотр статистики, проведение визитов и составление/подтверждение планов успеха недоступны. **Используйте новые ссылки.**

Что нового?

- **Изменение методологии округления результатов по Brand standards и Food safety:** с 01 января 2023 года результаты будут округляться методом "Округление к меньшему целому значению".
Примеры: 83,2% ->83%, 74,5% -> 74%, 99,7% -> 99%.
- **Доступен новый визит KFC Self FSCC на русском языке:**



Программа премирования и поощрения сотрудников ресторанов и BSC 2023

Наталья Макарова

Директор по операционной деятельности

Уважаемые коллеги!

Рада представить вам программу премирования и поощрения ресторанов и BSC 2023.

Обращаю ваше внимание на то, что в 2023 году:

- Появился новый KPI – Индекс счастья (индивидуальные цели для ресторанов вы найдете в файле, приложенном к новости).
- Изменилась цель по показателю текучести менеджеров.

Отдельно информирую вас о том, что цель по HR аудиту будет равна 95%. Данный показатель не влияет на рейтинг BSC.

Если у вас возникнут вопросы, готова ответить на них.

CRP: изменения в обработке жалоб канала продаж Доставка, частые вопросы по процессу обработки

Василина Бурова

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

Новый процесс по жалобам Доставки с 01 февраля 2023 года.

Напоминаем, что с 01 февраля все жалобы на доставку будут обрабатываться поддержкой в момент обращения Гостя в колл-центр или чат поддержки. **Ресторанам с Гостями связываться не нужно – жалобы канала продаж Доставка будут регистрироваться в GSD закрытыми.**

Если по такой жалобе поддержкой был оформлен возврат денежных средств Гостю (полный возврат или частичный за одну или несколько позиций), то жалоба будет сопровождаться запросом на согласование возврата ДС. Решение по заявке надо принять за 24 часа. Если ответа на заявку от Ресторана не поступит в течение 24 часов, заявка будет согласована.

Согласовать заявку – значит подтвердить вину ресторана и подтвердить возврат ДС Гостю за счет Ресторана.

Отклонить заявку – значит оспорить возврат, то есть подать апелляцию. **Отклонение заявки надо обязательно сопровождать фото- или видеоподтверждением отсутствия вины ресторана. Например, для подтверждения точности сбора заказа на видео и /или фото должно быть четко видно номер и дату время заказа.** Решение по апелляции будет приниматься логистом и оспорить это решение уже нельзя.

Решение по апелляции Ресторан получит в виде почтового уведомления, а также оно будет зафиксировано в запросе на возврат.

Также был обновлен CSL MY.KFC.Digital в части, касающейся отмен, внесена информация о том, что ресторанам более не нужно самостоятельно делать отмены и возвраты по заказам доставки.

Частые вопросы по процессу обработки жалоб по CRP

В связи с большим количеством обращений в отдел по поддержке операционной деятельности по процессам CRP напоминаем вам, что с 01 ноября в обращениях Гостей, связанных с ошибкой выбора ресторана при размещении заказа на C&C и просьбой вернуть деньги, **тип обращения с Жалобы на Прочее меняется на этапе проверки.** Таким образом подобные обращения Гостей не будут попадать в показатель – количество жалоб на 10 000 транзакций и Индекс счастья.

С точки зрения процесса обработки таких жалоб изменений нет:

- Жалоба назначается на ресторан.
- RGM ресторана созванивается с Гостем и возвращает лояльность согласно правилу ВИП 2.

- При необходимости делает возврат денег и сообщает Гостю, что заказ отменен.
- В полях «Решение для Гостя» и «Решение для ресторана» описывает результат общения с Гостем и результат по возврату ДС.
- Закрывает жалобу (жалоба отправляется на контроль Руководителю – АС).

Очень важно АС на контроле проверить корректность обработки жалобы, при необходимости связаться с Гостем/вернуть жалобу в обработку. Это минимизирует количество повторных обращений Гостей.

ВАЖНО!
ПРОСЬБА НЕ ВОЗВРАЩАТЬ ТАКИЕ ЖАЛОБЫ НА КЛАССИФИКАЦИЮ.
ПРОСЬБА НЕ СОЗДАВАТЬ ЗАЯВКИ В GSD.

ВНИМАНИЕ!

Согласно существующему процессу CRP:

- Если жалоба еще не закрыта, а Гость вернулся с комментарием, что с ним не связались, жалоба будет возвращена в обработку с высоким уровнем влияния.
- Если жалоба уже закрыта, а Гость вернулся с комментарием, что с ним не связались, будет создана новая жалоба высокого уровня влияния.

ВНИМАНИЕ!

В жалобе на проверку будет изменен тип обращения с «Жалобы» на «Прочее» только при выполнении трех условий:

- Если Гость ошибся рестораном.
- Если ресторан связался с Гостем и произвел необходимые действия по возврату ДС.
- Если Ресторан заполнил поле «Решение для Гостя» с указанием предпринятых действий (пример: с Гостем связались, заказ в my.kfc.digital отменен, Гостя проинформировали о сроке возврата денежных средств).

Если Гость просит сделать возврат по причине долгого ожидания, не доволен качеством продукта и т. д. – таким обращениям, по-прежнему, будет присвоен тип «Жалоба» при классификации. Будьте внимательны!

Напоминаем, что форма ОС в приложении KFC – оценка Гостем своего опыта по 5-бальной шкале. □□□□□□

Гость может выбрать драйвер/драйверы, оставить комментарий и попросить, чтобы с ним связались.

С точки зрения регистрации жалоб в GSD есть следующие изменения:

1. После заполнения опроса Гостем жалоба моментально попадает в обработку ресторану (для заказов С&С), минуя классификацию, что дает возможность быстрее связаться с Гостем и решить проблему.
2. Жалоба из источника приложения KFC может быть без категории или с некорректной категорией, так как именно Гость выбирает драйвер (катеорию), может выбрать несколько или не выбрать вовсе.

ВАЖНО! Не возвращайте жалобы С&С из источника «приложение» на классификацию с просьбой выставить категорию корректно.

В жалобах из источника «приложение» категория будет проверена и выставлена модератором внешнего агентства на этапе проверки.

Правила назначения жалоб по заказам, размещенным в приложении – см. CSL

Новый отчет Индекс счастья.

В Qlik Sense добавлен новый отчет "Индекс счастья". На следующей неделе мы опубликуем подробную коммуникацию, как правильно использовать данный отчет и сравнивать его с жалобами в отчете Report. Анализ отчета за закрытый месяц (январь) рекомендуем делать только после изучения этой коммуникации.

Контакты:

- Если у вас срочный вопрос по CRP и требует ответа в короткий срок – направьте его на адрес [Василине Буровой](#), Младшему специалисту отдела по поддержке операционной деятельности, с копией [Ангелине Джамаловой](#), Руководителю отдела по поддержке операционной деятельности.
- Если у вас срочные вопросы по доставке – направьте его на адрес Delivery@irb.rest.

Ссылки на обновленные CSL на портале:

- CSL CRP [Материал библиотеки \(irb.rest\)](#).
- CSL MY.KFC.Digital [Материал библиотеки \(irb.rest\)](#).

Изменения в процессе обработки жалоб в Аскидо

Василина Бурова

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

Обращаем ваше внимание на дополнение в инструкции по обработке жалоб в Аскидо: на слайде 5 добавлено описание процедуры приостановки и возобновления работы над обращениями для случаев, когда Гость недоступен для связи.

Результаты ROCC. FS – наши возможности

Валерия Галдина

Управляющий операционной деятельностью Москвы

Уважаемые Директора и Менеджеры!

Наши результаты по ROCC аудитам по Компании на текущий момент вызывают серьезные опасения!

Первый месяц работы 2023 года мы уже имеем из 95 визитов **14 провалов** с общим результатом по **FS - 85.2%**, что на грани целевого значения!

Особое беспокойство вызывают провалы по причинам:

- Реализация\нахождение в ресторане продукта с истекшим первичным сроком годности.
- Использование\нахождение в ресторане неутвержденного к реализации в KFC продукта\полуфабриката.

Еще раз обращаем ваше внимание на то, что категорически запрещено:

- Использовать в реализацию неутвержденные для системы продукты и полуфабрикаты.
- Использовать в реализацию продукты с истекшим сроком годности.

Кроме того, из критичного, но, к сожалению, всем известного с точки зрения рисков:

- Процедуры и случаи мытья рук.
- Температура охлажденного куриного полуфабриката, бекона и маринованных огурцов.
- Инеродные тела (остатки волокон падов/состояние рассекателей и самого Пепси аппарата).

Просим вас ознакомиться с презентацией в файлах, где вы сможете увидеть дополнительную информацию по использованию Падов, а также напоминания о необходимых шагах и действиях, которые помогут нам избежать негативных результатов в части аудитов ROCC.

АНОНС!!! СЛЕДУЮЩАЯ КОММУНИКАЦИЯ БУДЕТ ПОСВЯЩЕНА СТАНДАРТАМ БРЕНДА! ДЕТАЛИЗИРОВАННЫЙ АНАЛИЗ ЗНАЧЕНИЯ И ВЛИЯНИЯ КАЖДОГО ПУНКТА НА ОБЩИЙ РЕЗУЛЬТАТ ПО СТАНДАРТАМ БРЕНДА!

Эксплуатация Пост-микс (очистка и дезинфекция, удаление технологической пленки с рассекателей)

Вероника Воропаева
Менеджер по качеству

Грязное оборудование является источником болезнетворных бактерий, которые попадают в готовый напиток и вызывают пищевое отравление.

Необходимо провести дополнительное обучение сотрудников ежедневным процедурам очистки и дезинфекции Пост-микс в соответствии с памятками во вложении и строго контролировать их выполнение. Категорически не допускается использовать при очистке Пост-микс, включая колпачки и рассекатели, средства неуказанные в памятке (К-206 и т.п.), а также концентраты средств/растворы с увеличенной концентрацией, абразивные пады и острые предметы.

Проверьте рассекатели на отсутствие технологической пленки (кольца) и в случае обнаружения направьте заявку на очистку от технологической пленки в сервисную службу ПепсиКо russiaservicemem@pepsico.com.

В файлах доступны примеры фото и видео (данная пленка образуется при производстве детали). Не удаляйте пленку самостоятельно, чтобы исключить повреждение рассекателей!

Напоминаем, что плановая санитация оборудования Пост-микс и ледогенератора осуществляется силами сервисной службы ПепсиКо Холдингс с периодичностью 1 раз в 3 месяца и включает следующие работы:

- Пост-микс – промывка/очистка и дезинфекция сиропных и водяных линий Пост-микс, контроль и настройка всех параметров системы, проверка состояния водяных фильтров и оборудования.
- Ледогенератор – промывка/очистка и дезинфекция водяных линий, проверка состояния водяных фильтров и оборудования.

Во вложении вы найдете список ресторанов, в которых плановые санитации должны быть проведены в феврале. При согласовании времени проведения работ с инженером необходимо учесть, что санитация Пост-микс и ледогенератора занимает ориентировочно 3-4 часа в зависимости от длины линий, вида оборудования. Напишите [Веронике Воропаевой](#) и [Елене Калатаевой](#), если санитация проводилась в час-пик/в течение менее 3 часов, не был предоставлен заказ-наряд, дата и время проведения предварительно не согласовывались.

Итоги Акции по привлечению пожертвований

Мария Потехина

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

В период 06 – 26 декабря 2022 года во всех ресторанах KFC прошла Акция по привлечению пожертвований от Гостей ресторанов в пользу БФ «Открывая горизонты».

Благодаря вашей поддержке Фонд несколько лет успешно реализует благотворительные программы, в которых ежегодно принимают участие более 2 000 подростков из 51 региона России. За время работы Фонда трудоустроено больше 130 выпускников.

БФ «Открывая горизонты» выражает вам безграничную благодарность за ваши усилия и хотим подвести итоги Акции.

Благодаря участию каждого из вас было достигнуто 93% цели по сбору - 20 291 269 рублей!

Напомним, что планируемая цель по сбору была 21 800 000 рублей.

Делимся с вами результатами партнеров по привлечению пожертвований.

Партнер	Цель по сети ПЛАН	Цель по сети ФАКТ	% от плана
Ямми Груп	1 310 830 Р	1 984 665 Р	151,41%
УК Ай Радио	223 732 Р	265 790 Р	118,80%
ГудФуд	925 544 Р	1 057 089 Р	114,21%
ИРБ	8 954 471 Р	9 480 538 Р	105,87%
Новый Вкус	163 024 Р	159 600 Р	97,90%
Рос-Сар	444 560 Р	424 448 Р	95,48%
ГарантИнвест	634 653 Р	595 650 Р	93,85%
Парк ИТ	195 874 Р	176 100 Р	89,90%
Клавир	246 272 Р	216 430 Р	87,88%
Сити Ресторантс	1 937 008 Р	1 641 310 Р	84,73%
Знак	815 068 Р	654 571 Р	80,31%
Глобал Фуд	810 000 Р	649 390 Р	80,17%
ГФГ	293 000 Р	232 070 Р	79,20%
Бистрот	81 589 Р	63 300 Р	77,58%
Харитон	87 899 Р	61 960 Р	70,49%
РБО	339 973 Р	223 781 Р	65,82%
Альянс	287 797 Р	164 210 Р	57,06%
Фуд Сервис	841 509 Р	436 140 Р	51,83%
Перспектива Север	715 359 Р	350 539 Р	49,00%
Эй Кэй Раша	2 068 043 Р	818 308 Р	39,57%
АмРест	2 693 685 Р	630 840 Р	23,42%
ПланинвестПроект	384 346 Р	4 540 Р	1,18%

Несмотря на то, что общая цель не достигнута, мы хотим выделить и поощрить рестораны, которые показали невероятные результаты! Команды этих ресторанов получают подарочные наборы, состоящие из приятных сувениров:

- УК Ай Радио, KFC Власихинская Барнаул
- ИРБ, KFC Европа Ревда
- ИРБ, KFC Звезда Кашира Москва
- ИРБ, KFC Зебра Омск
- Гуд Фуд, KFC Краснознаменная Уссурийск
- Ямми Групп, KFC Ленина 22 Нальчик
- ИРБ, KFC Мариванна Тольятти
- ИРБ, KFC Монгора Сызрань
- АмРест, KFC Нижний Новгород Комсомольская
- ГарантИнвест, KFC Новогиреево Москва
- Сити Ресторантс, KFC Парк Плаза Электросталь
- Эй Кей Раша, KFC Пушкино Москва
- Рос-Сар, KFC Сити Молл Саратов
- ИРБ, KFC Скала Самара
- АмРест, KFC Тамань Лукойл
- Эй Кей Раша, KFC Три кота Астрахань
- Фуд Сервис, KFC Центральная Ижевск
- ИРБ, KFC Центральный Рынок Курган



**Благодарим всех, кто принял участие в Акции, выполнил и перевыполнил план по привлечению пожертвований!
 Благодаря вашему активному участию мы сможем помочь еще большему числу ребят!
 Спасибо вам, и до встречи на следующей акции!**

Помогать Благотворительному фонду «Открывая горизонты» вы можете не только реализуя акцию, но и став корпоративным волонтером.

[Присоединяйся](#) к сообществу и узнавай о всех мероприятиях первым!

Happiness Index Monthly/Weekly Customer Recovery Report

Василина Бурова

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

Юнирест предоставил нам обновленный отчет Happiness Index Customer Recovery.

Что нового:

1. Помимо ежемесячного отчета (с данными за предыдущий месяц) теперь мы будем публиковать еженедельный отчет (с данными за текущий месяц по накоплению), за исключением недель, где менее 7 дней.

2. В отчетах добавились/изменились следующие KPI:

- Happiness Index Overall. Формула расчета: $100 - \text{количество жалоб на } 10\text{k транзакций}$. Напоминаем, что цель 90%.
- Happiness Index по Каналам продаж Формула расчета: $100 - \text{количество жалоб на } 10\text{k транзакций по определенному каналу продаж}$. Для расчета берутся жалобы и транзакции только по определенному каналу продаж. Отрицательное значение будет отображаться как "0".
- % жалоб по категориям.
- % жалоб на точность по каналам продаж.
- Количество жалоб на 10 k транзакций – по каналу продаж Доставка учитываются теперь только жалобы с двумя причинами: ответственность ресторана и ответственность обеих сторон.
- APP OSAT – количество оценок на "5" от общего числа оценок из формы обратной связи в приложении KFC. Напоминаем, что источник GES отключен.
- Каналы продаж "В зале" и "На вынос" объединены в канал продаж "Касса".

Как работать с отчетом:

1. Анализируем Happiness Index Overall. При результате ниже 90% переходим к показателю Happiness Index по каналам.

2. Happiness Index по каналам – находим канал с самым низким индексом счастья. Важно, если вы видите "0", значит Happiness Index имеет отрицательное значение.

3. Переходим к категориям и смотрим, на какую категорию приходится самое большое количество жалоб.

4. В блоке % жалоб на точность по каналам продаж смотрим с какого канала мы получаем больше всего жалоб по проблемной категории Точность.

Пример:

		Happiness Index по Каналам продаж									
Overall		DELIVERY		C&C		Kiosk		Касса		Автораздача	
Happiness Index	vs previous period	Happiness Index	vs previous period	Happiness Index	vs previous period	Happiness Index	vs previous period	Happiness Index	vs previous period	Happiness Index	vs previous period
84,9	-2,0	23,4	-14,5	24,3	-1,8	98,4	0,1	92,6	1,5	94,2	-1,6

Индекс счастья моей территории ниже цели и снизился к прошлому периоду

Фокусные каналы: Доставка и C&C, где гости наименее счастливы

На что больше всего жалуются мои гости?

% Жалоб по Категориям										% жалоб на точность по каналу продаж									
Точность		Скорость		Качество продукта		Чистота		Гостеприимство		Техническое		DELIVERY		C&C		Касса		Автораздача	
% жалоб на точность	vs previous period	% жалоб на скорость	vs previous period	% жалоб на продукт	vs previous period	% жалоб на чистоту	vs previous period	% жалоб на гостеприимство	vs previous period	% жалоб на техническое	vs previous period	% жалоб по каналу продаж Доставка	vs previous period	% жалоб по каналу продаж C&C	vs previous period	% жалоб по каналу продаж в зале	vs previous period	% жалоб по каналу продаж DT	vs previous period
57,18%	9,12%	7,40%	0,23%	24,21%	-7,92%	0,50%	-0,09%	2,80%	0,19%	7,69%	-1,00%	51,76%	16,67%	28,27%	-7,17%	12,81%	-8,59%	5,53%	0,44%

Больше всего гости недовольны точностью сбора заказа по каналу продаж Доставка

Следующая рассылка отчета будет отправлена с коммуникацией 15 февраля за месяц (январь) и еженедельный отчет с данными с 01 по 12 февраля 2023 года.

Обновленный график перехода на новые моющие средства – схема "МИКС"

Вероника Воропаева
Менеджер по качеству

Пожалуйста, ознакомьтесь с обновленным графиком перехода.

Если вы не нашли свой ресторан в графике, или у вас есть вопросы по переходу, напишите:

- Larisa.Kim@uni.rest
- Elena.Kalataeva@uni.rest
- Irina.Valevich@uni.rest

Маркиратор Upd. 31.01.2023

Василина Бурова

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

Информируем вас, что обновились файлы для печати этикеток на маркираторе SATO!

Файл во вложении: YUM CIS-0.5.3 (для маркиратора SATO).

В файле Микс химии изменена этикетка для Эмиталь комплит ведро 0.05%, срок хранения раствора 12 часов.

ВАЖНО! Для правильной загрузки файла:

1. Флеш-карта должна быть отформатирована.
2. После форматирования на флеш-карте не должно быть других файлов кроме файла для маркиратора.

Использование тест-полосок для Эмиталь-Комплит

Вероника Воропаева
Менеджер по качеству

Обращаем ваше внимание, что тест-полоски для нового дезинфицирующего средства Эмиталь-Комплит (поставщик РусХимХолдинг) излишне чувствительны и могут показывать результаты на низких концентрациях (0,05% -0,1%) не столь явные и определенные.

Также на показания полосок оказывает влияние температура раствора, которая должна быть 18-22С.

Пожалуйста, ориентируйтесь на цвет полоски, в случае **если это ярко-оранжевый цвет - концентрация дезинфицирующего средства нулевая, и раствор следует заменить немедленно.**

Остальные вариации цветов - это допустимо и приемлемо.

Если приготовили новый раствор, а цвет ярко-оранжевый, т.е. концентрация нулевая, то проверьте количество средства в канистре и приготовьте новый раствор.

Если у нового раствора концентрация так же нулевая, обратитесь в сервисную службу РусХимХолдинг.

В апреле будет ввод новых тест-полосок, о чем мы дополнительно дадим коммуникацию.

Compliance club – новая рубрика "Экспертный час"

Василина Бурова

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

Не пропусте долгожданную рубрику "Экспертный час" в сообществе Compliance club!

В рамках этой рубрики приглашенный эксперт будет отвечать на ваши вопросы по заданной теме. Первая тема – "Вопросы по РОСС"!

Как задать вопрос?

06 февраля 2023 года в нашем Telegram-канале на 24 часа будет размещен пост, под которым ты можешь задать любой вопрос, относящийся к РОСС (например, как оценить ту или иную ситуацию и т.д.).

Как я получу ответ?

Наш эксперт – Августа Северина – ответит на ваши вопросы в течение дня, 09 февраля 2023 года в Telegram-канале.

Если ты еще не с нами – сканируй QR-код с плаката или переходи по [ССЫЛКЕ](#) и присоединяйся к Compliance club!

Что такое Compliance club?

Это клуб лучших сотрудников (Telegram-канал), в котором мы рассказываем о том, как выполнять стандарты, объясняем, почему это важно простыми словами и на примерах. У нас уже почти 7000 подписчиков!

Постоянные рубрики:

- #интересный факт – ты узнаешь о Бренде больше.
- "правда-ложь" – проверка на внимательность.
- #PROкоучинг – повторяем стандарты, проходим тесты.
- #PROоборудование – учимся работать с оборудованием.

KFC

COMPLIANCE CLUB - СТАНДАРТЫ - ЭТО ПРОСТО

Все возможно вместе с нами



ПРИСОЕДИНЯйся К НАМ И ТЫ СМОЖЕШЬ:

- прокачать свои знания и стать лучшим сотрудником
- задать любой вопрос по стандартам
- пройти ROCC без отклонений
- всегда радовать гостей качественным и вкусным продуктом

А ЕЩЕ ТЫ СМОЖЕШЬ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В РАЗЛИЧНЫХ КОНКУРСАХ
И ЧЕЛЛЕНДЖАХ И ПОБОРОТЬСЯ ЗА ПАМЯТНЫЕ ПРИЗЫ С СИМВОЛИКОЙ KFC!

Обновления в стандартах

Василина Бурова

Младший специалист отдела по поддержке операционной деятельности

Информируем вас о том, что в **CSL Параметры приготовления внесены изменения** – увеличение времени сброса давления для жарки стрипсов OR (60 – 72 шт.) в жаровнях 8HP. Время сброса давления: 50 сек. Общее время приготовления не изменилось.

CSL Параметры приготовления доступен по ссылке: [Материал библиотеки \(irb.rest\)](#)



Проверка DIGITAL (CLC) кассы

Александр Шапиев

Менеджер по поддержке ресторанов

В связи с множественными случаями возникновения простоя DIGITAL касс, связанными с их некорректным обслуживанием, напоминаем о перечне действий, которые необходимо выполнять в качестве рутины.

В начале рабочего дня при загрузке DIGITAL (CLC) кассы обратите внимание на наличие сообщения на кассе. Если вы видите сообщение, требующее подтверждения «ОК»:

- Проверьте наличие бумаги в ФР;
- Проверьте, что крышки надежно закрыты (в обоих ФР при наличии балансировщика);
- Нажмите «ОК».

В случае выполнения этих действий касса возобновит свою работу в штатном режиме.

При закрытии кассовой смены проверьте, что отчеты о закрытии смены напечатались на всех ФР. При отсутствии отчета проверьте наличие бумаги в ФР и то, что крышка плотно закрыта. Если отчет не напечатался и при наличии бумаги - заведите заявку в GSD.

Памятку для минимизации проблем в работе digital каналов вы можете найти ниже.

Резервный пин-пад Drive

Андрей Гудков

Руководитель отдела поддержки и открытия ресторанов

В 2020 году был внедрен новый сервис - резервный пин-пад.

Услуга была внедрена с целью восстановления в кратчайшие сроки сервиса безналичной оплаты на кассе Drive в случае поломки основного пин-пада. Восстановление безналичной оплаты совершается путем переключения на резервный пин-пад силами сотрудников технической поддержки (GSD), не дожидаясь приезда инженера Сбербанка.

В последнее время участились случаи сбоя данного сервиса. Огромная просьба:

1. Разъяснить вашим сотрудникам назначение данного сервиса и рекомендации при работе с ним;
2. Не отключать и не переносить основной и резервный пин-пад кассы оплаты Drive на другие кассы ресторана без участия сотрудника ИТ;
3. При возникновении проблем с любым пин-падом (например, не светится экран) незамедлительно сообщать в службу технической поддержки (GSD);
4. Если вы не можете определить местонахождение резервного пин-пада, просим сообщить об этом Леониду Патрушеву (Leonid.Patrushev@irb.rest) и Антону Стукову (anton.stukov@irb.rest).

Установление заместителей на период отпуска в системах Аксапта и GSD

Валентин Германов

Специалист технической поддержки офиса

Чтобы не останавливать рабочие процессы на период вашего отпуска, заранее установите заместителей в системах Аксапта и GSD. Инструкции ниже.

Удаление незакрытых заказов перед закрытием смены

Александр Шапиев

Менеджер по поддержке ресторанов

Если у вас есть проблемы с закрытием смены по причине незакрытых заказов, необходимо:

- Самостоятельно удалить незакрытые заказы;
- После этого закрыть кассовую смену.

Инструкция по удалению незакрытых заказов прилагается. Пример представленный в инструкции - действия на кассе ДТ, применимый ко всем кассам, включая СLC.

Исправление проблемы с зелёными фото в DSR

Пётр Применко

Специалист по ресторанным системам

Обращаем ваше внимание, что все, кто столкнулся с проблемой зелёных фотографий в приложении Routines, могут воспользоваться прикрепленной инструкцией для её устранения. При возникновении вопросов можно обратиться к Петру Применко.



HR Департамент

Электронный курс «Адаптивное обучение для сотрудников с нарушением слуха»

Антонина Лобанкова

Бизнес партнер по работе с персоналом

В нашей Компании работают более 60 сотрудников с нарушением слуха. Часть из них испытывает сложности при чтении текста в уроках и CSL, не во всех ресторанах есть опытные коллеги, которые могут объяснить основы работы в первый день языком жестов.

Специально для слабослышащих Членов бригады, команда территории Юрия Рифлинга ресторана KFC Чистякова Новосибирск разработала адаптационное видео затрагивающие основные правила работы, обучения, охраны труда и пожарной безопасности. Просмотр курса «Адаптивное обучение для сотрудников с нарушением слуха» занимает 15 минут и доступен в IRB College по [ссылке](#).

Благодарим за разработку данного инструмента команду ресторана KFC Чистякова Новосибирск:

- Семенову Ксению, Директора ресторана.
- Татьяну Александрову, Менеджера смены.
- Ольгу Шумилину, Тренера.
- Агафонову Татьяну, Члена команды.

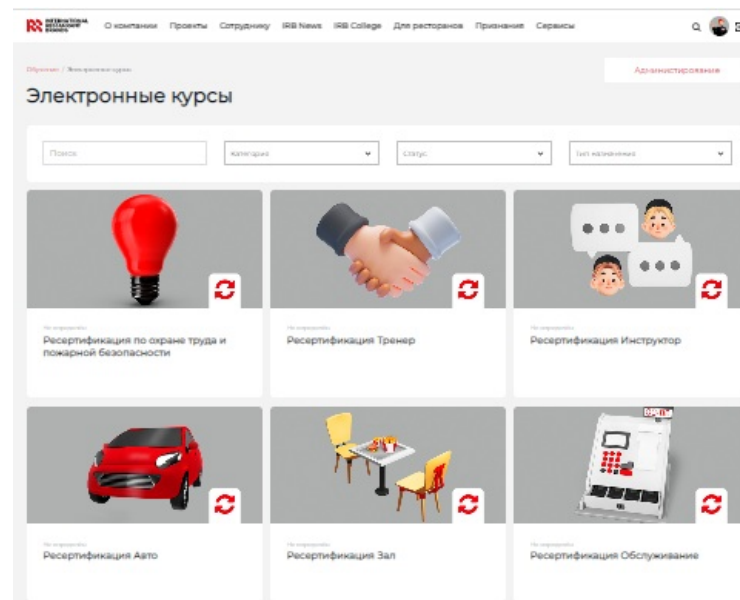
Спасибо за проявленное участие к адаптации сотрудников, вы делаете наши рестораны более привлекательными и комфортными для работы разнообразных соискателей!

Ежегодная ресертификация Членов команды в IRB College



Напоминаем о начале цикла ресертификации для рядовых сотрудников в первом квартале 2023 года.

До 31 марта включительно, необходимо всем Членам команды и Тренерам на платформе «[IRB College](#)» пройти ресертификацию по функциональным модулям, работе с химией, а также по Охране труда и Пищевой безопасности.



В каталоге доступны курсы для ресертификации, которые содержат только итоговые тесты по модулю. Курс «Ресертификация базовое обучение» содержит тесты по охране труда, пищевой безопасности и химии.

Если сотруднику необходимо повторить материал, он может сначала пройти нужный курс, после чего приступать к ресертификации. Повторно пройденное обучение в основном курсе не будет засчитываться в ресертификацию.

Также обращаем ваше внимание на то, что статус курсов в личном кабинете сотрудника не влияет на историю обучения. В личном кабинете Руководителя даты первой сертификации будут доступны и после повторного запуска курса.

Члены бригады проходят:

1. Ресертификацию по пищевой безопасности.
2. Ресертификацию по охране труда и пожарной безопасности.
3. Ресертификацию по работе с химией (тесты включены в ресертификации по станции).

4. Ресертификацию по станции, на которую был обучен сотрудник: кухня, цыпленок, обслуживание либо зал. Если ресторан формата авто, то не забывайте ресертифицировать сотрудников и на эту позицию.

Инструктора проходят:

1. Ресертификацию по пищевой безопасности.
2. Ресертификацию по охране труда и пожарной безопасности.
3. **Ресертификацию по работе с химией (тесты включены в ресертификации по станции).**
4. Ресертификацию по станции, на которую был обучен сотрудник: кухня, цыпленок, обслуживание либо зал. Если ресторан формата авто, то не забывайте ресертифицировать сотрудников и на эту позицию.
5. Ресертификацию по Инструктору.

Тренера проходят:

1. Ресертификацию по пищевой безопасности.
2. Ресертификацию по охране труда и пожарной безопасности.
3. **Ресертификацию по работе с химией (тесты включены в ресертификации по станции).**
4. Ресертификацию по станции, на которую был обучен сотрудник: кухня, цыпленок, обслуживание либо зал. Если ресторан формата авто, то не забывайте ресертифицировать сотрудников и на эту позицию.
5. Ресертификацию по Тренеру.

Ресертификацию необходимо пройти всем сотрудникам, оформленным до 01 января 2023 года.

С 01 апреля непройденная ресертификация будет считаться отклонением в HR Аудите и Аудите РОСС.

При возникновении вопросов вы можете обращаться к своему HR.

Проведение HR Аудита 2023

Мария Федотова

Старший бизнес-партнер по работе с персоналом

Качественная работа с сотрудниками, адаптация, обучение, погружение в корпоративную культуру Компании, заряженную на работу в сплоченном и целеустремленном коллективе – это главная стратегия по достижению стабильных и долгосрочных операционных и финансовых результатов.

HR Аудит помогает нам оценивать исполнение систем по вышеперечисленным процессам.

Мы «Целимся в Луну», поэтому в 2023 году целевым результатом данного аудита будет оценка более или равно 95%.

Аудит начнется с февраля 2023 года.

Актуальный бланк доступен в файлах.



Департамент по закупкам и логистике

Проведение профилактики у поставщика ООО ТК «Ресурс-Юг» с 05 по 11 февраля (для ресторанов Волгограда, Волжского и Михайловки)

Вера Никитина
Специалист по закупкам

Информируем вас, что с 05 по 11 февраля 2023 года у поставщика ООО ТК «Ресурс-Юг» запланировано плановое проведение профилактики. Выработка охлажденной продукции будет полностью остановлена в указанный период.

Отгружаться будет только замороженная продукция, все заказы будут выполнены в полном объеме.

Новости "Закупки и логистики" от 01.02.2023

Вера Никитина
Специалист по закупкам

Ниже новости по поставщикам:

1) Возврат паллетов в ИВЛ

Уведомляем вас о том, что паллеты от ИВЛ являются возвратной тарой. Необходимо их возвращать сразу или при следующей поставке. Договором предусмотрены штрафные санкции.

2) Частичное закрытие позиций у Оптикома для ресторанов, работающих на Эколабе

Для ресторанов, работающих на программе Эколаба, мы закрываем возможность к заказу позиций по списку ниже с 02 февраля. Этот товар необходимо заказывать в Полимире:

- Полотенца с центр.вытяж. белые, 1-слойные., длина 300м., бумажные.(20,300) Viero.
- Туалетная бумага 200м 1сл серый Veiro Professional Lite.
- Салфетки PRO 24x24 однослойные белые 500 листов *10.
- МОП Кентукки 350гр., хлопок*15.
- Одноразовые перчатки PE "OptiLine" * L*.
- Одноразовые перчатки PE "OptiLine" * M*.
- Фартук ПНД однор.белый импорт.
- Фартук ПНД белый OPTILINE (Россия).

3) Ввод бутылки 0,5 л "Блэк Роял", новые бланки заказа

С 07 февраля в ресторанах стартуют продажи бутылки Evervess BlackRoyal 0,5 л.

Внесены изменения во всех действующих Бланках заказов – код 340051730 внесен в БЗ.

В Аксапту код добавлен, бланки обновлены.

Заказ на бланке возможен, если не работает Аксапта.

4) Отзыв партии Муки от ОАО Мелькомбинат №3 с датой изготовления 01 января 2023 и датой выбоя 15 января 2023

Уведомляем вас о том, что Департаментом по качеству UNIREST принято решение об отзыве партии Муки с датой изготовления 01.01.23 и датой выбоя (упаковки) 15.01.23 от поставщика "ОАО Мелькомбинат №3" по причине несоответствия спецификации

Просим вас ни в коем случае не использовать продукт от такой партии для приготовления блюд, убрать упаковки на хранение до совершения возврата и подписать "БРАК" и "ИЗЪЯТО".

Рестораны, в которые была отгружена такая партия, получили дополнительное уведомление от дистрибьютора с инструкцией по

возврату товара.

- Обязательно сообщите в форме отзыва, какое количество продукции находится в наличии в вашем ресторане.
- Сделайте фотографии общего количества продукции (включая фотографии этикеток и даты изготовления, фотографию общего объема продукции в вашем ресторане). Подготовьте сканы накладных, по которым был получен продукт.
- Упаковки с продукцией у вас заберет дистрибьютор.
- Разместите новый заказ при необходимости, вам будут отгружены другие партии. Не используйте продукт даже в случае возможного стопа по данной позиции.

По вопросам возврата и заказа новых партий обратитесь, пожалуйста, к вашему региональному логисту.

5) ОТЗЫВ ЗАМОРОЖЕННЫХ СТРИПСОВ OR ОТ 12.01.23, 13.01.23 И 16.01.23 ПРОДО ПТИЦЕФАБРИКА СИБИРСКАЯ

Уведомляем вас о том, что Департаментом по качеству UNIREST принято решение об отзыве партий замороженных "СТРИПСОВ OR" с датой производства (упаковки) 12.01.23, 13.01.23, 14.01.23 и 16.01.23 от поставщика "ПРОДО ПТИЦЕФАБРИКА СИБИРСКАЯ" по причине несоответствия спецификации по нарезке и весу отдельных стрипсов.

Просим вас не использовать продукт от таких партий для приготовления блюд, убрать упаковки на хранение до совершения возврата в морозильную камеру и подписать "БРАК" и "ИЗЪЯТО".

- Обязательно сообщите в форме отзыва, какое количество продукции в открытых и закрытых коробах находится в наличии в вашем ресторане.
- Сделайте фотографии общего количества продукции (включая фотографии этикеток, фотографию общего объема продукции в вашем ресторане). Подготовьте сканы накладных, по которым был получен продукт.
- Закрытые короба с продукцией у вас заберет поставщик.
- На открытые или поврежденные короба вам необходимо составить претензии. Приложите к претензии фотографию этикетки, общего количества продукции. Дождитесь, пока поставщик подтвердит компенсацию обозначенного вами в претензии количества, а затем спишите продукт и составьте акт о списании по форме торг-16, приложите его к вашей претензии. Сделайте фотографии процесса списания продукции.
- Разместите новый заказ при необходимости, вам будут отгружены другие партии. Не используйте продукт даже в случае возможного стопа по данной позиции.
- По вопросам возврата и заказа новых партий обратитесь, пожалуйста, к вашему региональному логисту.



Маркетинг

SoDC 5050 & 7070: Еженедельный отчет

Анна Мичурина

Специалист по локальному маркетингу

Просим вас ознакомиться с отчётом по доле сухих чеков по купонам 5050 – 7070.

Неделя – 5.

Отчёт актуален на 31 января 2023 года.

Если у вас есть вопросы, просим не стесняться задавать их на почту Marketing (marketing@irb.rest).

Отчет за 12.2022 – 01.2023 по купону 5050

Татьяна Лепёхина

Специалист по локальному маркетингу

Просим вас ознакомиться с отчетом по транзакциям за декабрь-январь по купону 5050.

Если у вас есть вопросы, просим не стесняться задавать их на почту Marketing (marketing@irb.rest).

График Маркетинговых активностей на февраль 2023

Анна Мичурина

Специалист по локальному маркетингу

Информируем вас, что в течение февраля 2023 года в ресторанах KFC РФ будут проходить Маркетинговые активности.

- Необходимо внимательно ознакомиться с графиком в файлах и подготовить рестораны.
- График активностей доступен в файлах.

Внимание! Купон 5050 с 08 февраля действует только в приложении С&С.

Скрипт для кассира:

Гость: "Мне купон 5050".

Кассир: "Теперь купон 5050 доступен только при заказе с собой в приложении KFC. Очень удобно, не нужно стоять в очереди".

Ресторанам необходимо проверить:

- Наличие достаточного количества ингредиентов и упаковки.
- Исправность оборудования.
- Необходимое количество сотрудников в расписании.
- Знания сотрудников об акции и механике ее проведения.

Напоминаем, что 03 февраля 2023 года в 9:00 (по Москве) состоится WCO TV "Бриф по национальному запуску с 07.02.23 для ресторанов РФ" ([ссылка](#)).

Промежуточные результаты мотивационной программы МЕГА РОЛЛ

Анна Мичурина

Специалист по локальному маркетингу

Прошли три недели с момента перезапуска мотивационной программы, направленной на продажи Мега Ролла, и мы делимся промежуточными результатами.

Ищите ваш ресторан в таблице "Промежуточные результаты по группам мега ролл 31.01.2023".

Лидеры по результатам недели декабря и двух недель января выделены отдельно.

Напоминаем, что мотивационная программа продлена до 27 февраля, поэтому у каждого есть шанс вырваться вперед!