

Drobne narzędzia wspierające pracę kawiarni — propozycja

Wersja 1.0 · 27.09.2026 · materiał informacyjny

Skąd wzięła się ta lista. Poniższe punkty to **hipoteza, a nie diagnoza**: zestaw przypuszczeń przygotowany na podstawie obserwacji z perspektywy klienta, **z pomocą agenta AI** i jego wiedzy o typowych procesach w kawiarniach. Ta wiedza czyni listę prawdopodobnie trafnym punktem wyjścia, ale **nic tutaj nie jest obowiązkowe ani przesądzone** — całość jest otwarta na zmiany, skreślenia i zupełnie nowe pomysły. Sens ma wyłącznie rozwiązywanie problemów, które **naprawdę występują** w lokalu; o tym, które to są, wie tylko zespół.

1. W skrócie

- Propozycja: **zestaw drobnych, bezpłatnych narzędzi dla jednego lokalu** (docelowo także dla kilku sąsiednich), działających **obok** oficjalnych systemów sieci — bez żadnego podłączania się do kasy, magazynu czy grafiku. Pomoc dla zespołu, nie zamiennik firmowych systemów.
- Narzędzia mają przejąć to, co dziś zwykle „żyje” w telefonach, zeszytach i pamięci: informację o dostępności produktów, pożyczki między lokalami, raport końca dnia, przekazanie zmiany.
- Zasada numer jeden: **obsługa nie może zabierać więcej niż ~10 sekund** — jedno dotknięcie w telefonie, jedną ręką, w środku ruchu. Jeśli coś wymaga wypełniania formularzy, nie powstanie.
- Projekt jest **nieoficjalny i hobbystyczny**: działa na prywatnym sprzęcie autora, pod neutralną nazwą (bez nazwy i logotypów sieci), za zgodą lokalu, bezpłatnie i bez gwarancji dostępności.

2. Potencjalne bolączki (przypuszczenia do zweryfikowania)

Poniższe punkty opisują problemy, które **prawdopodobnie** występują — każdy z nich wymaga potwierdzenia lub odrzucenia przez zespół:

1. **Klienci nie wiedzą, co jest dostępne** — o braku ulubionego soku, ciasta czy mleka roślinnego dowiadują się dopiero przy barze; obsługa wielokrotnie odpowiada na te same pytania.
2. **Nieaktualna wiedza o stanach w ciągu dnia** — informacja „kończy się / brak” krąży ustnie i bywa gubiona między zmianami.
3. **Pożyczki między lokalami odbywają się „na telefon”** — obdzwanianie sąsiednich lokali po kolei, zanim znajdzie się ten, który ma towar.
4. **Raport końca dnia robiony ręcznie** — liczenie i spisywanie pozostałych produktów zabiera czas i nie zostawia historii, z której widać, czego zamawia się za dużo.

5. **Przekazanie zmiany przez papierowy zeszyt** — awarie ekspresu, kończące się produkty i obietnice dla klientów giną lub są trudne do odszukania.
6. **Nikt nie pamięta terminów konserwacji** — czyszczenie, wymiana filtra wody, przeglądy sprzętu opierają się na pamięci zespołu.

3. Potencjalne rozwiązania i priorytety

Kolejność to **propozycja priorytetów** (największa wartość przy najmniejszym wysiłku najpierw), nie zobowiązanie — o starcie i kolejności zdecydują realne potrzeby lokalu:

Priorytet	Narzędzie	Co daje	Ile pracy dla zespołu
1 — start	Tablica dostępności produktów	Zespół zaznacza „jest / kończy się / brak”; wybrani klienci (pkt 5) sprawdzają dostępność online przed przyjściem. Status ustawia się jednym dotknięciem i sam wygasa , żeby nigdy nie wisiała nieaktualna informacja; zawsze widać godzinę ostatniej aktualizacji.	Jedno dotknięcie przy zmianie stanu
2	Zeszyt przekazania zmiany	Cyfrowy odpowiednik papierowego zeszytu: awarie, „kończy się mleko owsiane”, obietnice dla klientów. Da się przeszukiwać, ważne wpisy „przypięte” nie giną.	Krótką notatką, jak dziś w zeszycie
3	Podgląd sąsiednich lokali + prośby o dosyłkę	Zamiast obdzwaniania — od razu widać, kto ma towar, i jednym dotknięciem wysyła się prośbę o „pożyczkę”. Wymaga dołączenia drugiego lokalu.	Jedno dotknięcie
4	Raport końca dnia ze zdjęcia (AI)	Zdjęcie lady z pozostałymi produktami → program (AI) podpowiada listę „co i ile zostało”, człowiek ją tylko zatwierdza lub poprawia. Z czasem powstaje rejestr strat pokazujący, czego zamawia się za dużo. Planowany od początku jako naturalny drugi etap tablicy dostępności.	Jedno zdjęcie + zatwierdzenie listy
5	Dziennik konserwacji sprzętu	Przypomnienia o czyszczeniu, wymianie filtra wody, przeglądach.	Odhaczenie po wykonaniu
dalsze	Pomysły do rozważenia	Listy kontrolne otwarcia/zamknięcia, dziennik temperatur lodówek (tylko jako wygodny duplikat rejestru wymaganego przepisami), kalkulator podziału napiwków, rejestr rzeczy znalezionych.	Do omówienia

Żadne z narzędzi nie jest warunkiem dla pozostałych — można wybrać jedno, kilka albo żadne; można też zaproponować coś zupełnie innego.

4. Pytania

Odpowiedzi na te pytania (choćby częściowe) pozwolą dopasować propozycję do rzeczywistości lokalu — można je przygotować przed spotkaniem albo omówić na nim:

1. **Które z bolączek z pkt 2 naprawdę występują**, a które są chybione? Czego na tej liście brakuje — co najbardziej spowalnia pracę lokalu?
2. **Produkty**: które produkty najczęściej „znikają” w ciągu dnia i najbardziej frustrują klientów? Wystarczy krótka lista — maksymalnie ok. 15 pozycji (świeże soki, ciasta, mleka roślinne...?).
3. **Wygasanie**: po jakim czasie status „jest dostępne” powinien przestać być pokazywany, jeśli nikt go nie odświeży?
4. **Kto aktualizuje**: każdy barista, czy raczej osoba prowadząca zmianę?
5. **Sąsiedni lokal**: z którym lokalem wymiana towaru jest najczęstsza i czy tamtejszy zespół mógłby być zainteresowany?
6. **Koniec dnia i przekazanie zmiany**: jak wyglądają dziś w praktyce? Co trafia do zeszytu, a co ginie „po drodze”?
7. **Zespół**: jak wprowadzić narzędzie, żeby było odebrane jako pomoc, a nie kontrola? Kto z zespołu mógłby zostać „ambasadorem”?

5. Widoczność dla klientów — tylko faza testowa, tylko zaufani

Jeśli tablica dostępności (lub inne narzędzie z widokiem dla klientów) w ogóle zostanie wybrana, to w fazie testów jej widok klientowski będzie udostępniony **wyłącznie wąskiemu gronu dobrze znanych klientów, mających relację z baristami** — osobom, które wiedzą, że to **tylko faza testowa**, i tak ją potraktują:

- dostęp przekazywany osobiście przez zespół (link/kod QR), bez żadnej publicznej publikacji ani oznaczeń w lokalu;
- strona wyraźnie oznaczona jako **test**, z godziną ostatniej aktualizacji;
- o ewentualnym szerszym udostępnieniu zdecyduje lokal — dopiero po tym, jak testy pokażą, że informacja jest rzetelna.

6. Zastrzeżenia i ograniczenia (uczciwie)

- **To narzędzie nieoficjalne** — działa obok systemów sieci, na prywatnym sprzęcie autora, za zgodą lokalu. Nie zastępuje żadnych firmowych procedur i nie sięga do firmowych danych.
- **Największe ryzyko to przyzwyczajenia, nie technika**. Jeśli aktualizacja zajmie więcej niż chwilę, zespół przestanie używać narzędzia w dwa tygodnie — stąd projektowanie pod „jedno dotknięcie”.
- **Nieaktualna informacja jest gorsza niż żadna** — dlatego statusy wygasają automatycznie, a godzina ostatniej aktualizacji jest zawsze widoczna.

- **Grupa na komunikatorze już częściowo załatwia temat** — nowe narzędzie musi być wyraźnie wygodniejsze; jeśli nie będzie, trzeba to uczciwie przyznać i zostać przy telefonie.
- **Zdjęcia lady** (raport końca dnia) mogą przypadkiem uchwycić osoby — potrzebne będzie stałe ujęcie obejmujące wyłącznie produkty.
- **Bez gwarancji dostępności:** projekt hobbystyczny — strona może sporadycznie nie działać; dla zespołu to niegroźne, ale warto o tym wiedzieć.
- **Koszt dla lokalu: zero.** Narzędzia są udostępniane bezpłatnie.

Dokument przygotowany z pomocą agenta AI; wszystkie założenia są otwarte na weryfikację, zmiany i rozwój. Uwagi mile widziane.