



автоматизация ресторанных сетей

Рост выручки, снижение издержек

Централизованное управление финансовыми, материальными и человеческими ресурсами компании обеспечивает существенное снижение издержек и увеличение прибыли. Недостачи инвентаризаций, завышенные закупочные цены и неоправданные показатели по зарплате можно эффективно блокировать только «по горячим следам». В режиме реального времени консолидированная финансовая и складская отчетность – мощнейший инструмент повышения эффективности.

Логистика и центральное производство

Автоматическая консолидация заказов из ресторанов, формирование заданий на производство и распределение продукции по отдельным заведениям позволяет наладить эффективную работу фабрик-кухонь. Уникальная функция управления «версионными» технологическими картами позволит вам учитывать особенности процесса приготовления блюд и при этом получать точные складские данные по каждому заведению и по всей сети в целом.

Реальный контроль над сетью

Детальная информация о финансах, персонале, продажах, запасах или производстве на уровне всей сети или отдельного ресторана доступна в реальном времени в любой точке мира. Вплоть до отдельной накладной, чека или заказа. Ежедневно сравнивайте показатели деятельности ресторанов, чтобы отметить лучшие и сделать более прибыльными остальные. Каждый заработанный рубль будет под вашим контролем, ни один потраченный рубль не окажется вне вашего внимания.

Тиражируйте свой бизнес

Стандарты обслуживания, новые цены и спецпредложения мгновенно передаются из центрального офиса во все рестораны и автоматически вступают в силу в назначенный срок. Благодаря единым справочникам, технологическим картам и стандартам вы сможете в кратчайшие сроки запустить очередное заведение вашей сети в удаленном регионе или оказать содействие своим партнерам-франчайзи.

Масштабируемый бизнес, который приносит больше прибыли

Назовите ресторатора, который не мечтает об этом

Нас рекомендуют



iiko автоматизирует все ключевые процессы в сети ресторанов:

управление продажами, логистикой, финансами, персоналом, централизованными заказами на фабрику-кухню и многим другим.



Центральный офис ресторанной сети

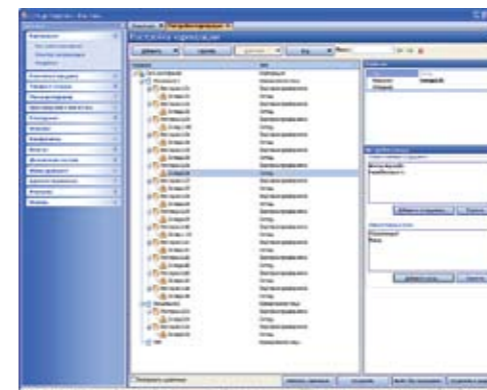
- Управление территориально-распределенными сетями: единые справочники и стандарты
- Мониторинг работы сети в реальном времени из центрального офиса или через Интернет
- Поддержка реализации маркетинговых акций и спецпредложений
- Консолидированная управленческая и финансовая отчетность, доступная в реальном времени
- Централизованное управление персоналом и зарплатой, поддержка систем мотивации
- Автоматический учет рабочего времени, планирование расписания, встроенные механизмы оптимизации фонда оплаты труда
- Детальная информация из любого ресторана сети, вплоть до отдельной накладной или заказа
- Сравнительный анализ финансовых показателей ресторанов сети
- Взаиморасчеты и складские перемещения между организациями сети
- Централизованные закупки продуктов, управление взаимоотношениями с поставщиками
- Сравнительный анализ закупок и продаж
- Ведение единой номенклатуры, меню и техкарт с возможностью корректировки на местах
- Автоматический список опасных и проблемных транзакций
- Автоматическая синхронизация данных при восстановлении связи после обрыва сети

Отдельные рестораны

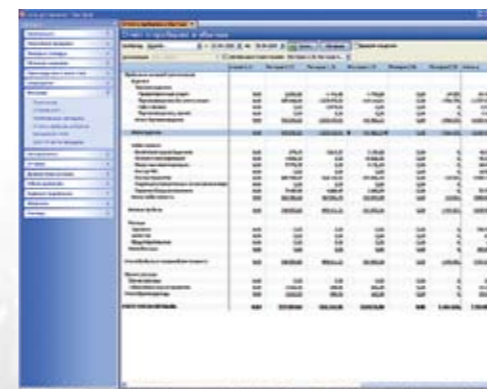
- Ценообразование, формирование меню
- Отправка заказов на центральное производство
- Использование версий технологических карт
- Участие в глобальных программах лояльности

Производственно-распределительные комплексы и логистика

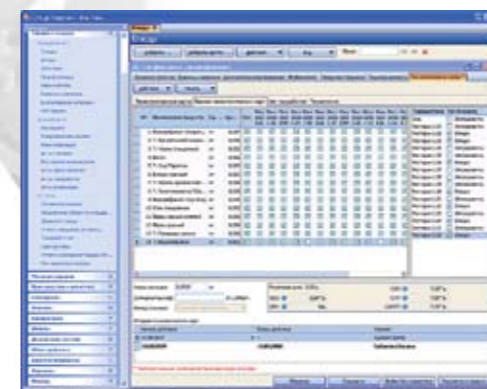
- Формирование и прием заказов из ресторанов на производство
- Обработка сводного заказа
- Формирование заданий по цехам и сменам
- Расчет потребности в сырье, контроль уровня запасов
- Обеспечение производства сырьем и материалами в необходимом количестве
- Подбор заказа и подготовка к отгрузке для отправки в рестораны сети
- Автоматическое формирование документов на доставку
- Управление доставкой готовой продукции
- Управление производственными потоками
- Управление уровнем запасов продуктов и контроль сроков хранения
- Версионность технологических карт и анализ себестоимости блюда
- Оптимизация затрат на производство и доставку готовых блюд



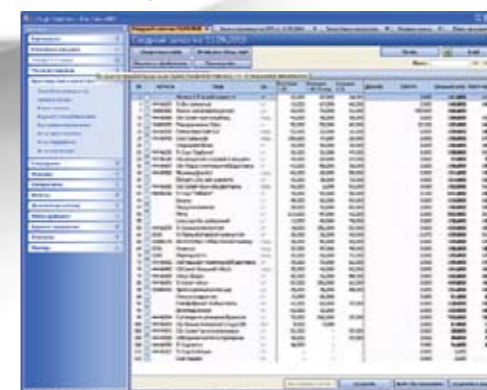
Структура корпорации с центральным офисом, складами, ресторанами и производственно-распределительным комплексом



Ежедневный отчет о прибылях и убытках по всем ресторанам сети



Управление версиями технологических карт в едином справочнике сети



Сводный заказ на производство от всех ресторанов сети

Владислав Дудаков, президент холдинга «Кофе Хауз»

Основной эффект от iiko – это скорость: скорость работы, скорость обслуживания, что для нас очень важно.

Мераб Елашвили, президент «Г.М.Р. Планета Гостеприимства»

Мы ожидаем, что новая система повлияет на работу управленческого состава ресторанов, то есть на операционный департамент. Плюс финансы и HR (табели учета информации, рабочего времени). Система позволит поддерживать постоянную связь ресторанов с офисом и производственно-распределительным центром. Кухня и все движения продуктов станут прозрачными.

Виталий Бейко, IT директор проекта SBARRO Молдова

Все уже привыкли вручную переносить данные из одной системы в другую и практически перестали замечать это неудобство, но поработав первые несколько дней с полноценным интегрированным решением, я перестал понимать, как можно иначе. Трудно переоценить преимущества оперативного обмена данными в реальном времени, в едином информационном пространстве. iiko обеспечивает полную прозрачность бизнеса и возможность управлять материальными, финансовыми и человеческими ресурсами.

Кирилл Куприянов, IT-директор Группы Компаний Аркадия Новикова

Система iiko стала значительным подспорьем для нашей работы. Снизились затраты рабочего времени сотрудников, а главное – исключена возможность злоупотреблений. Информация о госте становится моментально доступной персоналу, сотрудники проявляют индивидуальное внимание к гостям, что становится для них приятным сюрпризом.

Михаил Кацнельсон, вице-президент по экономике и финансам сети «Елки-Палки»

В ресторанах сети «Елки-Палки» всегда много гостей. Добиться этого нам удалось в первую очередь благодаря строжайшему контролю качества и систематизированной работе с поставщиками. Современная, мощная и гибкая система управления была жизненно необходима нам как для решения текущих задач, так и для разработки стратегии развития, поэтому мы выбрали iiko.

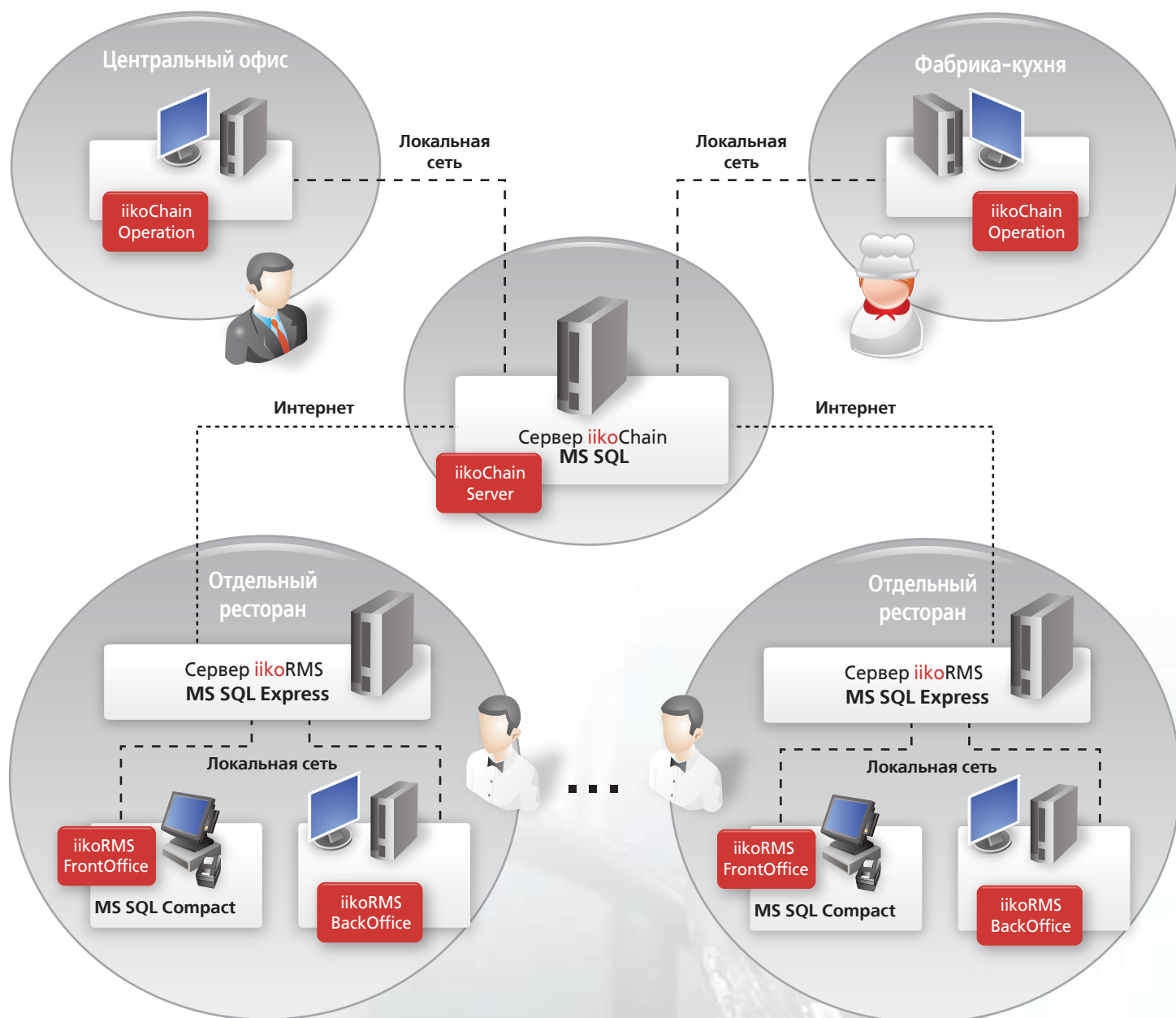
Максим Алексеев, управляющий сети трактиров «Старый Амбар»

Мы дорожим теплой и дружелюбной атмосферой, которую нам удалось создать в коллективе, поэтому для нас были очень важны такие факторы, как прозрачность управления персоналом и возможность создавать эффективные схемы мотивации сотрудников, снятие нагрузки на персонал путем сокращения количества рутинных операций и т.п. Очень приятно было обнаружить в iiko все необходимые инструменты, это существенно отличает данное решение от других подобных продуктов.

Юлия Церковникова, генеральный директор сети кафе "Борщ"

Благодаря iiko нам удается поддерживать объем запасов на оптимальном уровне, обеспечивая бесперебойность продаж, минимизируя затраты на хранение продуктов и не допуская их порчи – система вовремя подсказывает, сколько и чего нужно купить, а также у каких продуктов и когда истекает срок годности. При этом за счет централизации процесса закупки продуктов нам удается эффективно сотрудничать с поставщиками, обеспечивая оптимизацию закупочных цен.

Схема обмена данными в ресторанной сети



Позвоните прямо сейчас!

Консультанты iiko с радостью предоставят более подробную информацию:

iiko™

Москва: +7 (495) 780 8810
+7 (495) 780 8811
Казань: +7 (843) 524 8000
E-mail: iiko@iiko.ru
Сайт: www.iiko.ru

Комплексная система управления ресторанным бизнесом нового поколения

© 2010 компания «Айко». Все права защищены. **iiko**™ - товарный знак компании «Айко».
Компания «Айко» (iiko) означает ЗАО «Айко», его дочерние предприятия или другие компании, входящие в группу компаний «Айко». Остальные товарные знаки являются товарными знаками или зарегистрированными товарными знаками своих законных владельцев.
117105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр.15
тел./факс: (495) 780 8810, тел. (495) 780 8811, iiko@iiko.ru, www.iiko.ru