



автоматизация ресторанов

Больше денег

iiko увеличивает прибыль ресторана, а в некоторых случаях прибыль удастся удвоить и даже утроить. С одной стороны, снижается себестоимость, оптимизируется фонд оплаты труда, радикально снижаются издержки, связанные со злоупотреблениями персонала. С другой стороны, повышается выручка благодаря росту количества довольных гостей, которые приходят чаще и приводят с собой друзей.

Больше гостей

iiko эффективно привлекает и удерживает гостей с помощью бонусно-депозитной системы и уникальной системы лояльности, удобного функционала резервирования столов с возможностью фиксировать особые пожелания и напоминать о них официантам, уникального решения для управления музыкальной программой в зале, инновационного механизма формирования сообщества гостей и многого другого.

Прозрачность бизнеса

iiko обеспечивает полную прозрачность бизнеса для руководителя благодаря интеграции всех процессов в едином информационном пространстве. Каждый чек, каждое движение по складу, каждое действие сотрудника видны как на ладони благодаря удаленному доступу и событийному видеонаблюдению. Где бы вы ни находились, ресторан всегда под вашим контролем.

Мотивированный персонал

iiko воспитывает и удерживает лучших сотрудников, мотивируя их на достижение блестящих результатов. Худшие уходят сами, лучшие работают еще лучше. iiko – справедливый и профессиональный менеджер, которому доверяют не только опытные члены команды, но и «новобранцы». Система обучает сотрудников, контролирует и поощряет встроенными бонусными программами, позволяя лучшим легально зарабатывать больше, увеличивая вашу прибыль.

Прозрачный бизнес, который приносит больше прибыли

Назовите ресторатора, который не мечтает об этом



iiko автоматизирует все ключевые процессы в ресторане:

управление кассой, складом, персоналом, кухней, видеонаблюдением, резервами столов и даже музыкой в залах.



iiko для официантов и хостесс

- Удобный ввод заказов: «быстрое меню», курсы подачи блюд, модификаторы
- Поддержка мобильных терминалов для официантов
- Разделение, объединение и перенос блюд и столов
- Автоматизация билльярда, боулинга, караоке и т.п.
- Автоматическое разделение чека по гостям
- Резервирование и банкететы, фиксация пожеланий гостей
- Предварительная оплата, окончательный расчет
- Загрузка логотипа заведения на схему зала
- Удобное отображение и гибкая система нотификации о ближайших резервах
- Возможность выбирать имя и телефон гостя из списка гостей, резервававших столики ранее

iiko для бармена/кассира

- Настраиваемые типы оплаты: наличными, в кредит, банковской или бонусной картой, питание сотрудников
- Поддержка отмен и возвратов платежей
- Интеграция с платежными системами Плас-Тек и Pulsar
- Интеграция с гостиничными системами
- Автоматическая сверка транзакций для обнаружения расхождений
- Поддержка популярных моделей принтеров, весов, фискальных регистраторов и прочего оборудования
- Учет личных кассовых смен
- Контрольный пересчет денег в ящике
- Инвентаризация напитков в баре по весу с бутылкой без переливания открытых бутылок

iiko для менеджера зала

- Информация о состоянии заказов в реальном времени
- Отчеты о продажах по официантам, блюдам, дням, времени суток, клубным картам
- Мониторинг скорости и качества выполнения заказов
- Актуальный список резервов, анализ статистики
- Подарочные сертификаты, гибкие алгоритмы скидок
- Гибкая система расчета зарплаты: оклад, почасовая оплата, процент от собственной выручки, премии
- Составление расписания в соответствии с плановой загрузкой заведения
- Автоматический учет и оплата реально отработанного времени, депремирование за опоздания
- Персональная страница каждого сотрудника: отчет о продажах, графике работы, поощрениях и взысканиях

iiko для повара

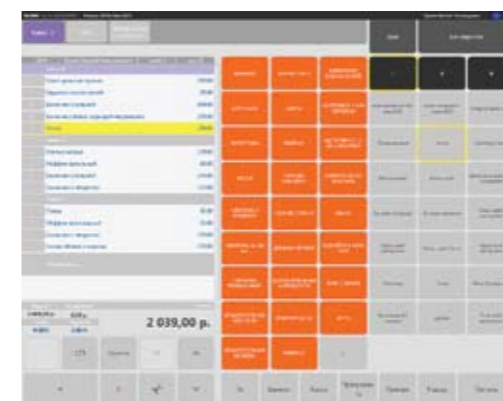
- Удобный интерфейс работы с номенклатурой (товарами, блюдами, заготовками, модификаторами)
- Хранение истории изменения технологических карт и распечатка их в разных форматах
- Автоматический расчет, анализ себестоимости
- Создание сложных блюд (блюдо в блюде)
- Учет блюд по категориям
- Расчет пищевой и энергетической ценности блюд
- Уникальный механизм учета блюд «шведского стола»
- Акты переработки, автоматические акты реализации

iiko для бухгалтера

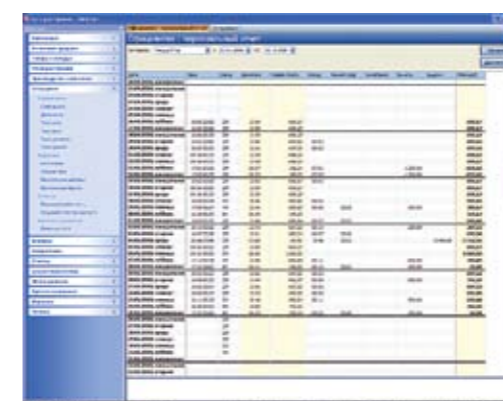
- План счетов, кассовая книга, балансовый отчет
- Движение и учет денежных средств
- Расчет и выдача зарплаты
- Учет материальных ресурсов, операции
- Учет движения товаров в реальном времени
- Анализ состояния расчетов с контрагентами
- Удобный обмен данными с внешними системами, автоматическая выгрузка в 1С

iiko для управляющего

- Актуальная информация о продажах, персонале, движении товаров и денег в режиме on-line
- Удаленный мониторинг происходящего в ресторане: событийный видеоконтроль и живое видео
- Вся управленческая отчетность по МСФО: отчет о прибылях и убытках в реальном времени и т.п.
- Управление себестоимостью, контроль над кухней, снижение потерь от порчи продуктов
- «Точечная» инвентаризация по выбранному товару
- Инвентаризация в любой момент без остановки работы
- Управление взаимоотношениями с поставщиками
- Контроль над закупочными ценами
- Контроль уровня запасов и сроков хранения продуктов
- Анализ движения товаров, оперативная отчетность
- Поддержка схем мотивации персонала и борьбы со злоупотреблениями
- Отчеты о затратах на персонал и объеме продаж для каждого сотрудника
- Создание настраиваемых отчетов, демонстрирующих показатели бизнеса в нужном разрезе, с помощью OLAP
- Надежность и безопасность: распределение прав доступа, защита данных от потерь



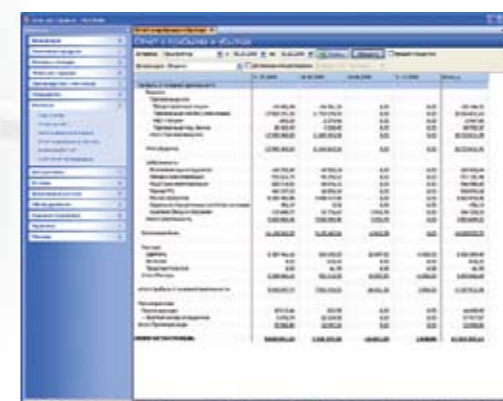
Удобный экран ввода заказов помогает быстрее и лучше обслуживать гостей



Персональный отчет сотрудника показывает отработанное время, начисления и вычеты



Событийный видеоконтроль радикально снижает уровень злоупотреблений



Ежедневный отчет о прибылях и убытках на основе актуальных данных

Специальные решения

Автоматизация доставки: iikoDelivery

- Прием и регистрация заказов, фиксация пожеланий заказчика
- Хранение списка клиентов с данными по прошлым доставкам
- Формирование накладных и путевых листов для курьеров
- Контроль статуса исполнения заказа
- Отчеты по доставкам

Бонусно-деPOSITная система: iikoCard

- Организация безналичной системы оплаты с возможностью создания бонусных программ лояльности для отдельных ресторанов и ресторанных сетей
- Автоматизация системы «карта на входе» для аквапарков, клубов, развлекательных центров и других подобных заведений
- Реализация многообразных схем корпоративного питания сотрудников различных организаций в производственных столовых и бизнес-центрах: оплата ваучером, списание с депозита и т.п.

Автоматический ввод накладных: iikoScanning

- Значительное увеличение скорости работы с документами: многостраничные накладные автоматически вводятся в систему за несколько минут
- Повышение качества обработки накладных за счет автоматического сравнения данных в накладной и справочнике с последующим автозаполнением полей
- Актуализация справочника товаров: система «запоминает» введенные данные и использует их при последующем распознавании других документов

Управление музыкальной программой: iikoDJ

- Автоматическое воспроизведение музыки в соответствии с днем недели, временем суток и залом
- Автоматическая настройка громкости по месту и времени
- Поддержка нескольких залов с различным музыкальным форматом
- Невозможность для персонала сменить музыку в отсутствие руководства
- Программируемое чередование музыкальных стилей, позволяющее обеспечить необходимое разнообразие

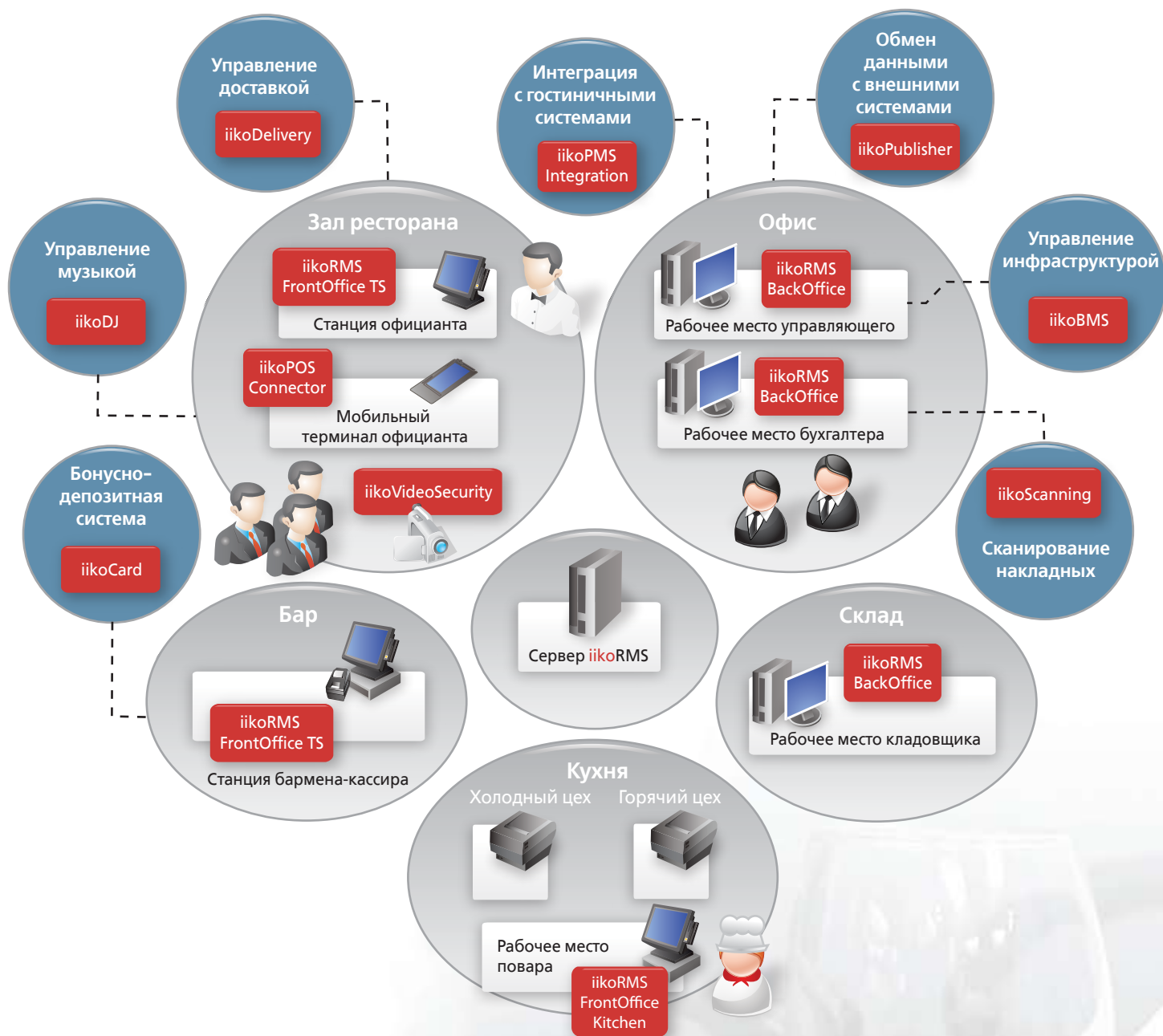
Управление инфраструктурой заведения: iikoBMS

- Удобный графический интерфейс для удаленного контроля над холодильным, вентиляционным и прочим технологическим оборудованием
- Энергосберегающие технологии, управление освещением
- Мониторинг температурных параметров
- Контроль статуса дверей

Консультации по управлению бизнесом: iikoConsulting

- Анализ существующих средств автоматизации, учета и документооборота, рекомендации
- Выявление проблемных зон и участков потенциальных злоупотреблений
- Обучение сотрудников принципам безошибочного учета
- Разработка эффективных мотивационных схем для сотрудников
- Разработка стандартов обслуживания и должностных инструкций
- Восстановление/постановка учета
- Разработка проекта автоматизации ресторана
- Разработка и внедрение комплекса мер по повышению прибыльности бизнеса, контроль над его исполнением

Схема автоматизации ресторана



Позвоните прямо сейчас!

Консультанты iiko с радостью предоставят более подробную информацию:

iiko™

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

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