



автоматизация небольшого кафе

Больше прибыли

Решение нового поколения iiko не только автоматизирует кассу и склад, но и обеспечивает полноценное управление финансами и зарплатой, привлекает гостей, обучает и мотивирует персонал, контролирует закупочные цены и многое другое. iiko работает на повышение прибыли и снижение издержек каждый день, каждую минуту.

Рентабельно

Вы обеспечите абсолютную прозрачность бизнеса и сможете сэкономить до 20% оборотных средств благодаря централизованному управлению продажами, складом, финансами и персоналом! Проект автоматизации заведения окупится за два-четыре месяца, и вы начнете получать более высокую прибыль.

Меньше забот и волнений

iiko – идеальный заместитель, которому вы всегда можете доверить управление рестораном в свое отсутствие. Благодаря расширенному инструментарию для удаленного управления бизнесом вы всегда можете быть в курсе дел ресторана, если у вас есть с собой ноутбук, подключенный к Интернету. В любое время, в любой точке Земли.

Просто и удобно

iiko – дружелюбное решение: контактный персонал осваивает систему за считанные часы, сотрудники бэк-офиса избавляются от массы рутинных дел, существенно снижается количество ручного труда, что исключает возможность появления ошибок. Поработав с iiko, вы быстро забудете, что когда-то могло быть иначе.

Бизнес, который приносит много радости и много 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

- Удобный ввод заказов: «быстрое меню», курсы подачи блюд, модификаторы
- Поддержка мобильных терминалов
- Разделение, объединение и перенос блюд и столов
- Реализация тарифицируемых услуг: бильярда, боулинга, караоке и т.п.
- Автоматическое разделение чека по гостям
- Резервирование и банкеты, фиксация пожеланий гостей
- Предварительная оплата, окончательный расчет
- 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

- Информация о состоянии заказов в реальном времени
- Мониторинг скорости и качества выполнения заказов
- 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
- 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 повара

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

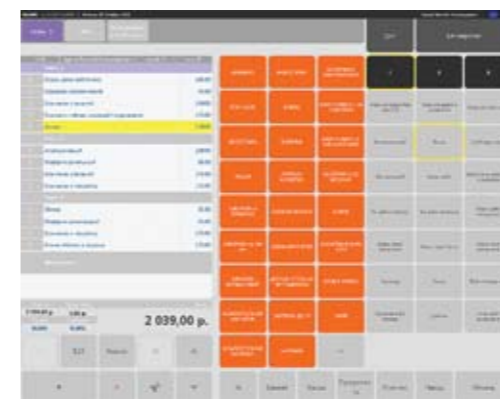
iiko для бухгалтера

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

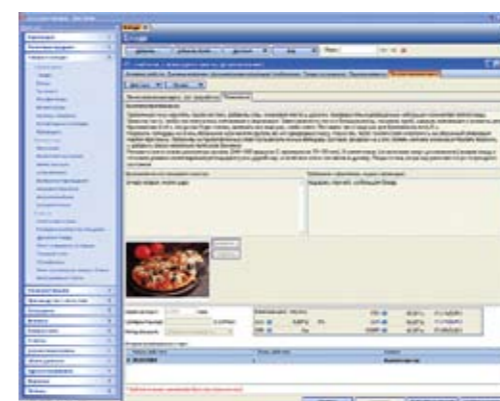
iiko для управляющего

- Актуальная и полная отчетность по продажам, персоналу, движению 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.
- Отчеты о продажах по официантам, блюдам, дням, времени суток, клубным картам
- 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, оптимизация ФОТ
- Автоматический учет и оплата реально отработанного времени, депремирование за опоздания
- Персональная страница каждого сотрудника: отчет о продажах, графике работы, поощрениях и взысканиях
- Отчеты о затратах на персонал и объеме продаж для каждого сотрудника
- Учет движения товаров в реальном времени
- «Точечная» инвентаризация по выбранному товару
- Инвентаризация в любой момент без остановки работы
- Контроль над закупочными ценами, управление взаимоотношениями с поставщиками
- Контроль уровня запасов и сроков хранения продуктов
- Анализ движения товаров, оперативная отчетность
- Управление себестоимостью, контроль над кухней, снижение потерь от порчи продуктов
- Создание настраиваемых отчетов с помощью OLAP
- Надежность и безопасность: распределение прав доступа, защита данных от потерь

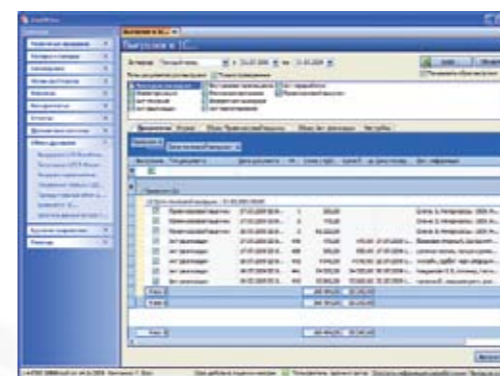
Типовые конфигурации для малого бизнеса



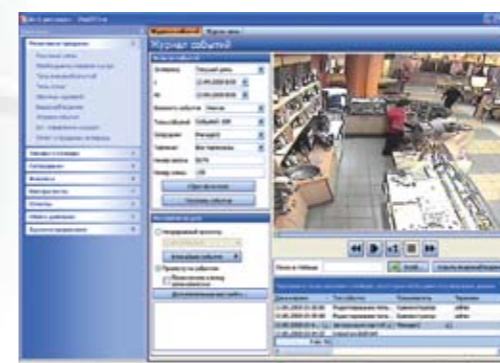
Удобный экран ввода заказов позволяет быстрее и лучше обслуживать гостей



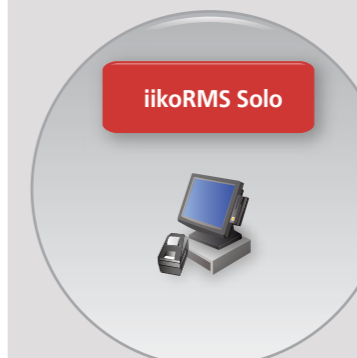
Техкарты хранят историю изменения рецептов и мгновенно пересчитывают остатки



Уникальный по удобству механизм выгрузки данных в 1С и другие системы



Событийный видеоконтроль радикально снижает уровень злоупотреблений



iikoRMS Solo

Решение iikoRMS Solo предназначено для автоматизации маленьких баров, уличных мини-кафе и других подобных заведений, где установлен только один компьютер, на котором ведется и прием заказов, и обработка документов. Таким образом, iikoRMS Solo – это одно автоматизированное рабочее место с функциональностью фронт-офиса, бэк-офиса и сервера системы. iikoRMS Solo позволяет успешно принимать и обрабатывать заказы в режиме «фронт-офис» в течение всего рабочего дня, а также быстро переключаться в режим «бэк-офис» для выполнения необходимых операций.

iikoRMS Basic

Решение iikoRMS Basic рассчитано на небольшие заведения, в которых установлено два компьютера: один кассовый (официантский) терминал и одно рабочее место в офисе. Типовая конфигурация iikoRMS Basic включает: одну лицензию для автоматизированного рабочего места фронт-офиса, одну лицензию для бэк-офиса, одну лицензию iikoVideoSecurity (событийный видеоконтроль) и сервер системы.

iikoRMS Standard

Заведения, располагающие двумя терминалами в зале (например, рабочее место официанта и кассовый терминал в баре), а также один компьютер в офисе, делают выбор в пользу конфигурации iikoRMS Standard. Решение рассчитано на три автоматизированных рабочих места и включает: две лицензии для фронт-офиса, одну лицензию для бэк-офиса, две лицензии iikoVideoSecurity (событийный видеоконтроль) и сервер системы.

Типовые решения iiko разработаны для поддержки малого бизнеса и предназначены только для отдельных ресторанов, не являющихся частью ресторанной сети. Для каждого типового решения существуют две функциональные модификации: для предприятий быстрого питания и для кафе с официантским обслуживанием; например, iikoRMS Solo FF и iikoRMS Solo TS.

Получив конкурентное преимущество с помощью iiko, ваш бизнес начнет быстро расти. Поскольку типовые решения обладают полной функциональностью, вы сможете быстро масштабировать систему при необходимости увеличения количества рабочих мест или открытия новых заведений.

Начните зарабатывать больше уже сейчас!

Потратьте 30 секунд на заполнение этой заявки, а затем отправьте ее нам по факсу или E-mail, приведенным ниже, и наши сотрудники с радостью ответят на все ваши вопросы.

Ваше Ф.И.О. : _____

Должность : _____

Контактный телефон: (____) _____ E-mail : _____

Наименование ресторана: _____

Адрес ресторана: _____

Выберите нужную позицию и отметьте ее в последнем столбце всего одной галочкой:

Количество компьютеров в моем ресторане	Тип обслуживания	Название подходящего решения iiko	Стоимость	Мой выбор
Один компьютер (POS-терминал), на котором будет вестись и прием заказов, и учет	фастфуд	iikoRMS Solo FF	37 990	<input type="checkbox"/>
	официанты	iikoRMS Solo TS	39 990	<input type="checkbox"/>
Два компьютера, POS-терминал в зале и рабочее место управляющего/бухгалтера в офисе	фастфуд	iikoRMS Basic FF	53 990	<input type="checkbox"/>
	официанты	iikoRMS Basic TS	57 990	<input type="checkbox"/>
Три компьютера, два POS-терминала в зале и рабочее место управляющего/бухгалтера в офисе	фастфуд	iikoRMS Standard FF	71 990	<input type="checkbox"/>
	официанты	iikoRMS Standard TS	79 990	<input type="checkbox"/>



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