



Теперь вы знаете
о своем бизнесе **ВСЕ**

iiko  **TM**

iiko - читается «айко»

автоматизация ресторанов

ВСТРЕЧАЙТЕ ТЕХНОЛОГИИ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ



«Этого ждали все рестораторы. Наконец-то появилась система, которая управляет не только продажами и складом, но и зарплатой, финансами, видеонаблюдением, тренингами персонала, мотивационными программами, закупочными ценами, резервами столов и банкетами. Всеми аспектами работы отдельного ресторана или сети ресторанов.»

Валентина Орна,
генеральный директор ресторана ArteFAQ



«Система iiko стала значительным подспорьем для нашей работы. Снизилась 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.»

Кирилл Куприянов,
IT-директор Группы Компаний Аркадия Новикова



Встречайте технологии нового поколения!

Те времена, когда в ресторанном бизнесе от программного обеспечения требовалась только автоматизация ввода и обработки заказов плюс складская система, далеко позади. Современному ресторатору необходимо решение, которое поможет собрать и удержать эффективную команду, заинтересованную в работе и не нуждающуюся в постоянном присмотре. Ему нужна система, которая будет постоянно поддерживать высокое качество работы кухни и обеспечивать соответствующую скорость подачи блюд; активно привлекать новых гостей. Она должна максимально снижать уровень злоупотреблений, оптимизировать закупки и выстраивать эффективную систему взаимодействия с поставщиками, а также обеспечивать своевременную, достоверную и полную информацию о бизнесе и предоставлять готовые отчеты для акционеров так часто, как это необходимо.

Система нового поколения iiko (читается «айко») – Ваши глаза и руки в ресторане. Помощник, на которого можно положиться 24 часа в сутки. В отличие от других систем, iiko тотально управляет всеми процессами в ресторане.

iiko не только автоматизирует продажи и склад, но ежеминутно контролирует персонал, не дает ошибаться начинающим и начисляет премию лучшим, держит в ежовых рукавицах поставщиков и проверяет аппаратуру, привлекает в ресторан новых гостей и удерживает старых.

iiko превращает Ваш ресторан в надежную бизнес-машину, высвобождая Вам время, чтобы сконцентрироваться на успехе.

Как Вы увеличиваете прибыль с помощью iiko?



«Главное условие успеха для сети ресторанов – грамотное управление всеми ресурсами предприятия: финансовыми, материальными и человеческими. Поэтому мы выбрали решение iiko, которое обладает наиболее мощным, на наш взгляд, инструментарием для управления бизнесом.»



Петр Ашихмин,
IT-директор холдинга «Кофе Хауз»



Что отличает iiko от других ресторанных систем?

Тотальная автоматизация: не только касса и склад

Теперь Вам не придется покупать несколько программных продуктов для автоматизации бизнеса: iiko обеспечивает всю вертикаль управления от отдельного заведения до крупной ресторанной сети, от продаж и склада до управления финансами, персоналом и видеонаблюдением. Благодаря iiko у Вас появляются беспрецедентные возможности по повышению управляемости, прозрачности и масштабируемости бизнеса.

Финансовый управленческий учет

Редкая ресторанная система может похвастаться мощным, но в то же самое время простым и удобным финансовым модулем. Полная управленческая отчетность в реальном времени, отчет о прибылях и убытках в стандарте МСФО нажатием одной кнопки – все это реальность для пользователя iiko. Каждую минуту, каждый день iiko работает на повышение выручки и снижение издержек в Вашем ресторане.

Управление персоналом: расчет зарплаты и программы мотивации

Информативная, надежная и полностью прозрачная для руководителя система iiko позволяет эффективно управлять персоналом: благодаря удобным встроенным механизмам учета рабочего времени, автоматическому мониторингу действий персонала и гибкому мотивационному блоку Вы сможете создать сильнейшую команду профессионалов. iiko поощряет лучших сотрудников и помогает вовремя отказываться от худших.

Видеонаблюдение, связанное с событиями в системе

Уникальный инструментарий iiko позволяет сделать бизнес управляемым, как никогда раньше: каждое событие в системе интегрировано с соответствующим фрагментом видеозаписи, доступным по одному щелчку мыши. iiko – «всевидящее око» руководителя, позволяющее ему контролировать все происходящее в ресторане из любой точки земного шара, в любой момент времени.

Удобство интерфейса и высокая скорость обработки данных

Системе iiko нет равных в удобстве интерфейса и скорости обработки данных. Благодаря экранам, продуманным до каждого пикселя, даже начинающий официант тратит в среднем в полтора раза меньше времени на ввод и обработку заказа, а гость получает блюда вовремя и на 100% точно. iiko помогает Вам привлекать новых гостей и удерживать старых.

Управление ресторанными сетями

Инновационный инструментарий системы iiko для управления сетями ресторанов и производственно-распределительными комплексами – это различные версии техкарт для разных ресторанов, сбор информации о продажах, сотрудниках и гостях, автоматическое обновление меню, консолидация заказов и централизованное управление производством и складом, а также многое другое.



«Мы ожидаем, что iiko 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.»

Мераб Елашвили,

Президент компании «Г.М.Р. Планета гостеприимства»



Что Вы получаете, выбирая iiko?

iiko помогает Вам зарабатывать больше денег:

- Быстрое и точное обслуживание гостей благодаря удобному вводу и обработке заказов
- Прозрачный управленческий и финансовый учет, отчетность для акционеров по нажатию одной кнопки: баланс, P&L, отчет ДДС
- Управление реальной кассовой книгой и планом счетов МСФО
- Статистика для управления маркетингом
- Централизованное управление ресторанными сетями и производственно-распределительными комплексами

iiko помогает Вам экономить:

- Полный контроль благодаря видеонаблюдению, интегрированному со всеми системными событиями и действиями персонала, что позволяет на порядок снизить уровень злоупотреблений
- Специальные инструменты для поддержания оптимального уровня запасов
- «Точечная» инвентаризация без остановки работы
- Удобные технологические карты и анализ себестоимости блюд
- Управление взаимоотношениями с поставщиками, контроль ассортимента и закупочных цен
- Управление дебиторской и кредиторской задолженностью
- Оптимизация фонда оплаты труда.

iiko способствует привлечению гостей:

- Уникальные технологии управления лояльностью с использованием социальных сетей
- Гибкий инструментарий для реализации дисконтных и бонусно-депозитных схем
- Управление банкетными, резервированием и доставкой, учет пожеланий гостей
- Интеллектуальная система управления музыкой в ресторане.

iiko вместе с Вами воспитывает и удерживает лучший персонал:

- Мотивационная программа и персональный отчет для каждого сотрудника, позволяющий решить все вопросы по горячим следам
- Система учета рабочего времени, интегрированная с расчетом зарплаты
- Удаленное управление расписанием персонала
- Автоматическое начисление премий и депремирование
- Расчет зарплаты с учетом почасовой оплаты и процентов с продаж.

Отчет о прибылях и убытках

Окно станции официанта – iikoFront

«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.»

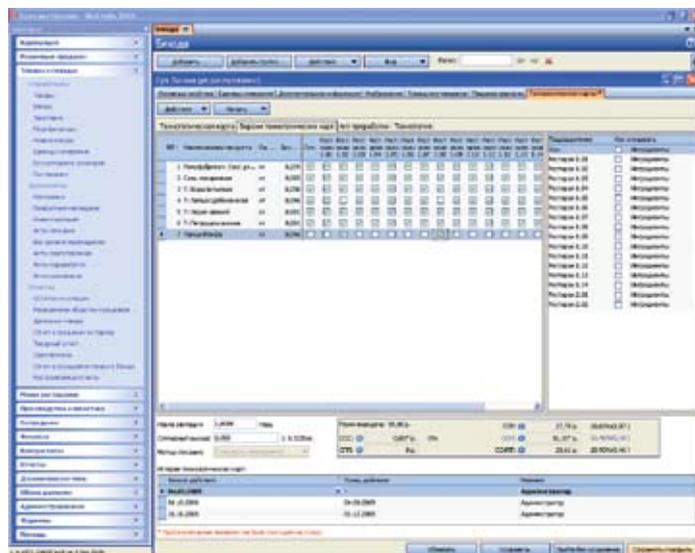


Михаил Кацнельсон,

Вице-президент по экономике и финансам компании ЗАО «Ланч»

iiko отличается удобством и простотой в использовании:

- Подробная документация и наглядные видеокурсы для пользователей
- Встроенный мастер настройки ресторана
- Автоматическое сканирование и распознавание накладных
- Уникальная методика работы с отрицательными остатками на складе
- Мгновенный пересчет остатков при изменении техкарт и хранение истории их редактирования.
- Универсальный механизм интеграции с внешними программами, позволяющий оперативно формировать налоговую отчетность и выгружать данные для гостиничных и прочих подобных систем



Управление версиями технологических карт

iiko обеспечивает надежность системы и безопасность данных:

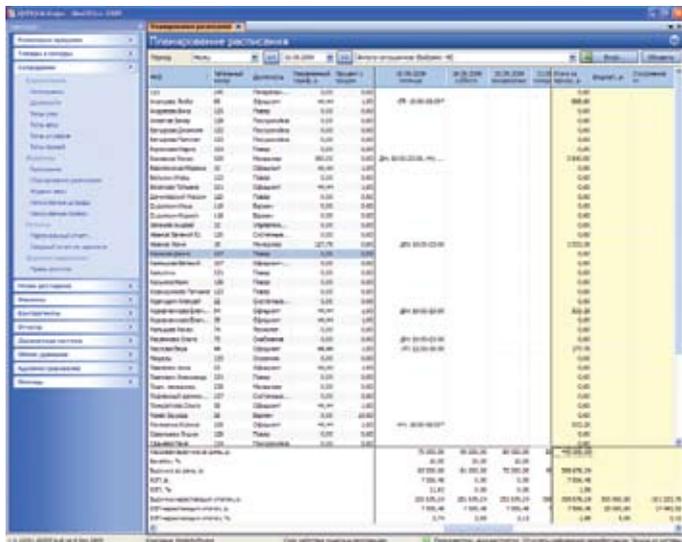
- Автономная работа кассовых станций при обрыве локальной вычислительной сети
- Автоматическая передача данных на сервер при восстановлении сети
- Беспрецедентная по гибкости система управления правами доступа и разрешенными операциями
- Автоматическая система оповещения о внештатных ситуациях

iiko позволяет управлять бизнесом на расстоянии:

- Удаленный доступ к любым разрешенным функциям
- Мобильная отчетность на экране телефона
- Удаленное видеонаблюдение из любой точки мира, подключение к любой камере в ресторане
- Возможность подключения к любой камере в ресторане
- Централизованное управление ценами, стандартами обслуживания, изменениями в меню и спецпредложениями, а также версиями технологических карт в мультибрендовых ресторанных сетях
- Поддержка работы с различными каналами связи в территориально-распределенных сетях

iiko 24x7 IT-Support Service – круглосуточная служба поддержки

- Опытные специалисты телефонной службы поддержки, которые помогут Вам решить большинство проблем немедленно
- Доступ к сайту поддержки iiko
- Возможность вызова специалиста для консультации
- Бесплатная поставка новых версий, вышедших в свет в течение всего периода поддержки.



Планирование расписания по выручке



«Система iiko помогает быстро и легко справиться с теми задачами, для решения которых ранее приходилось часами вручную собирать данные из разных программ. Любой отчет по персоналу, финансам или складу доступен по нажатию одной кнопки и формируется на основе актуальных данных, что позволяет быстро принимать правильные решения.»

Дмитрий Кусков,
управляющий партнер «Пять звезд Менеджмент»



Комплекс решений iiko для ресторанов

Решение для автоматизации ресторанов **iikoRMS**

Решение iikoRMS (Restaurant Management System) предназначено для комплексного управления всеми бизнес-процессами ресторана и позволяет привлекать и удерживать гостей, предотвращать злоупотребления и мотивировать персонал на повышение прибыли, снижая издержки и увеличивая рентабельность Вашего бизнеса.

Функциональные модули iikoRMS

- **iikoFront** – позволяет повысить скорость и точность обслуживания в зале и на кухне
- **iikoOperations&Finance** – эффективно управляет финансами и складом
- **iikoPersonnel** – помогает создать лучшую на рынке команду профессионалов
- **iikoVideoSecurity** – эффективно борется с ошибками и злоупотреблениями персонала

Решение для автоматизации ресторанных сетей **iikoChain**

Решение нового поколения iikoChain позволяет управлять организационной структурой, состоящей из центрального офиса, производственно-распределительных комплексов и отдельных ресторанов или кафе.

Вы сможете эффективно управлять финансовыми потоками, контролировать и анализировать деятельность ресторанов сети, планировать открытие новых заведений, оперативно управлять производством и складом на фабриках-кухнях, автоматически размещать и консолидировать заказы из ресторанов, проводить маркетинговые акции, оптимизировать закупки, контролировать и мотивировать персонал, автоматизировать расчет зарплаты и формирование табелей учета рабочего времени, а также многое другое.

Специализированные решения

iikoMobileReport: мобильная отчетность

Оперативные данные по основным показателям бизнеса на экране мобильного телефона руководителя: выручка, средний чек, количество гостей, себестоимость.

iikoSousChef: автоматизация кухни

Управление очередностью исполнения заказов, контроль времени приготовления и подачи блюд, система оповещения официантов, видеоконтроль.

iikoDelivery: автоматизация доставки

Управление доставкой готовых блюд, централизованный прием и обработка заказов, оперативный контроль процесса исполнения заказа.

iikoScanning: ввод накладных через сканер

Автоматическое сканирование, распознавание и ввод многостраничных товарных накладных, актуализация справочника товаров.

iikoKitchen: автоматизация производства

Учет и контроль выпуска готовых блюд, регистрация и документирование перемещений между складами, поддержка штрихкодов.

iikoCard: бонусно-депозитная система

Создание бонусных программ для ресторанов и ресторанных сетей, автоматизация системы «карта на входе», а также корпоративного питания.

iikoDJ: управление музыкой в ресторане

Создание музыкальной программы заведения, автоматическое воспроизведение музыки, соответствующей дню недели, времени суток и залу.

iikoBMS: управление инфраструктурой

Удаленный контроль над инженерными системами, мониторинг температурных параметров, контроль статуса дверей, энергосберегающие технологии.

«Обеспечивать высочайшее качество обслуживания гостей нам помогает iiko, предоставляющий беспрецедентные возможности в области управления персоналом. Кроме того, в iiko предусмотрена масса удобных инструментов для поддержания престижа заведения: от учета пожеланий клиентов при бронировании до создания музыкальной атмосферы в зале.»



Георгий Ташкер,
Генеральный директор [цурцум]кафе



Проект iiko в Вашем ресторане

Наши услуги

Мы предлагаем полный комплекс услуг по автоматизации Вашего бизнеса «под ключ»:

- Профессиональные консультации по автоматизации ресторанов
- Рекомендации по подбору компонентов будущей системы
- Поставка оборудования для реализации проекта
- Настройка оборудования и внедрение системы iikoRMS
- Обучение и аттестация пользователей в Учебном Центре iiko
- Круглосуточная техническая поддержка пользователей iiko24x7 IT-Support Service

Реализация региональных проектов

Центральный офис компании «Айко» находится в Москве, также действует региональный офис в Казани. Мы заинтересованы в установлении стабильного и взаимовыгодного сотрудничества, что позволяет нам динамично развивать сеть сертифицированных партнеров, обеспечивающих традиционно высокий уровень сервиса для наших клиентов.

В настоящее время сеть бизнес-партнеров компании «Айко» насчитывает около 150 компаний. Решения iiko успешно применяются более чем в 2000 предприятиях отрасли гостеприимства на территории России, стран СНГ, а также Западной Европы и Азии.



iikoRMS

Удаленный контроль над рестораном • Единое управление финансами, складом и персоналом
Оперативная отчетность
Инструменты для привлечения гостей



iikoChain

Консолидированная отчетность с точек on-line
Единая политика управления
Централизованные финансы, склад, персонал
логистика, заказы на производство



iiko

FoodFactory

Центральное производство
Сбор и консолидация заказов
Централизованные закупки
Логистика • Аналитика
Оперативный учет



iiko.NET

Пороговые бонусы
Накопительные скидки
Подарки, флаеры, акции
Управление через Интернет
Аналитика и отчетность
Реклама в соцсетях
Рассылка SMS



Ключевой функционал

iikoFront

Контрольный пересчет на кассе
Защита от сбоев • Разделение чеков по клиентам • Скорость подачи • Отчеты о продажах

iikoOperations

Склад, поставщики, запасы
Инвентаризация, сроки хранения
Производство, техкарты, расчет фактической себестоимости

iikoFinance

Финансовый учет по МСФО
Отчетность для акционеров, P&L
План счетов, баланс, ДДС, оплаты
Настраиваемые OLAP отчеты

iikoPersonnel

Автоматический учет рабочего времени, зарплата, % с продаж
Автоматические штрафы и премии
Персональная страница сотрудника

iikoCard

Безналичные платежи
Система «карта на входе»
Корпоративное питание
Ваучеры • Депозит • Бонусы

iikoVideoSecurity

Видеонаблюдение из любой точки мира, интегрированное со всеми событиями и действиями персонала в заведении

iikoCallCenter

Централизованный прием и распределение заказов на доставку готовых блюд
Отчетность • Аналитика

iikoDelivery

Обработка заказов на доставку
Формирование путевого листа и пакета документов для курьера
Контроль статуса заказа

iikoMobileReport

Оперативные данные по объему выручки, среднему чеку, количеству гостей, суммарной себестоимости на экране мобильного телефона

iikoHostess

Бронирование столиков
Заказ и обслуживание банкетов
Регистрация пожеланий гостей
Анализ статистики резервов

iikoKitchen

Учет и контроль выпуска готовых блюд • Расчет фактической себестоимости
Использование штрихкодов

iikoSousChef

Управление очередью заказов
Курсы подачи, время приготовления
Мониторинг статуса готовности
Система оповещения официантов

iikoDJ

Настройка музыки в соответствии с концепцией заведения
Программируемое чередование стилей • Отчетность для РАО

iikoScanning

Автоматический ввод накладных с помощью сканера
Верификация сумм
Актуализация справочников

iikoBMS

Удаленный контроль над инженерными системами: холодильники, вентиляция и т.п.
Оптимизация расхода энергии

Интеграция с 1С

Склад, поставщики, запасы
Инвентаризация, сроки хранения
Производство, техкарты, расчет фактической себестоимости

Обмен данными

Внешние системы ввода заказов
Гостиничные системы (Libra, Hoist, Эдельвейс и др.) • R-Keeper, StoreHouse • Внешние ERP системы

iikoServer

iikoWatchDog

Контроль работоспособности



iikoApplicationServer

Реализация бизнес-логики

iikoAgent

Поддержка оборудования

MS SQL Server

iiko 24x7

IT-Support Service

Круглосуточная техническая поддержка

iiko™

Комплексная система управления ресторанным бизнесом нового поколения

© 2012 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.
117 105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр. 1Б
тел./факс: (495) 780 8810, тел. (495) 780 8811, iiko@iiko.ru, www.iiko.ru

Позвоните прямо сейчас!

Консультанты iiko с радостью предоставят более подробную информацию:

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