Как увеличить прибыль ресторана в 3,5 раза

Как увеличить прибыль в 3,5 раза

	Обычный ресторан 180 кв. м	
Выручка в мес	**1 500 000**	**100%**
продукты (себестоимость)	420 000	28%
аренда	300 000	20%
зарплата	360 000	24%
остальные расходы	210 000	14%
чистая прибыль	**210 000**	**14%**

Как увеличить выручку в месяц в 2 раза

Текущая выручка

+10% за счет сокращения объема недополученной выручки:

- Видеоконтроль, связанный с событиями
- Точечная инвентаризация в любой момент
- Контрольный пересчет на кассе

x 2 за счет роста количества гостей:

- Мотивация персонала (процент от выручки)
- CRM (инструменты для привлечения гостей)
- Новые возможности для создания атмосферы

Как уменьшить себестоимость на 10-20% (food cost)

Фактическая себестоимость

=

Расчетная себестоимость (в соответствии с техкартами)

Уменьшаем на 10% за счет контроля закупочных цен

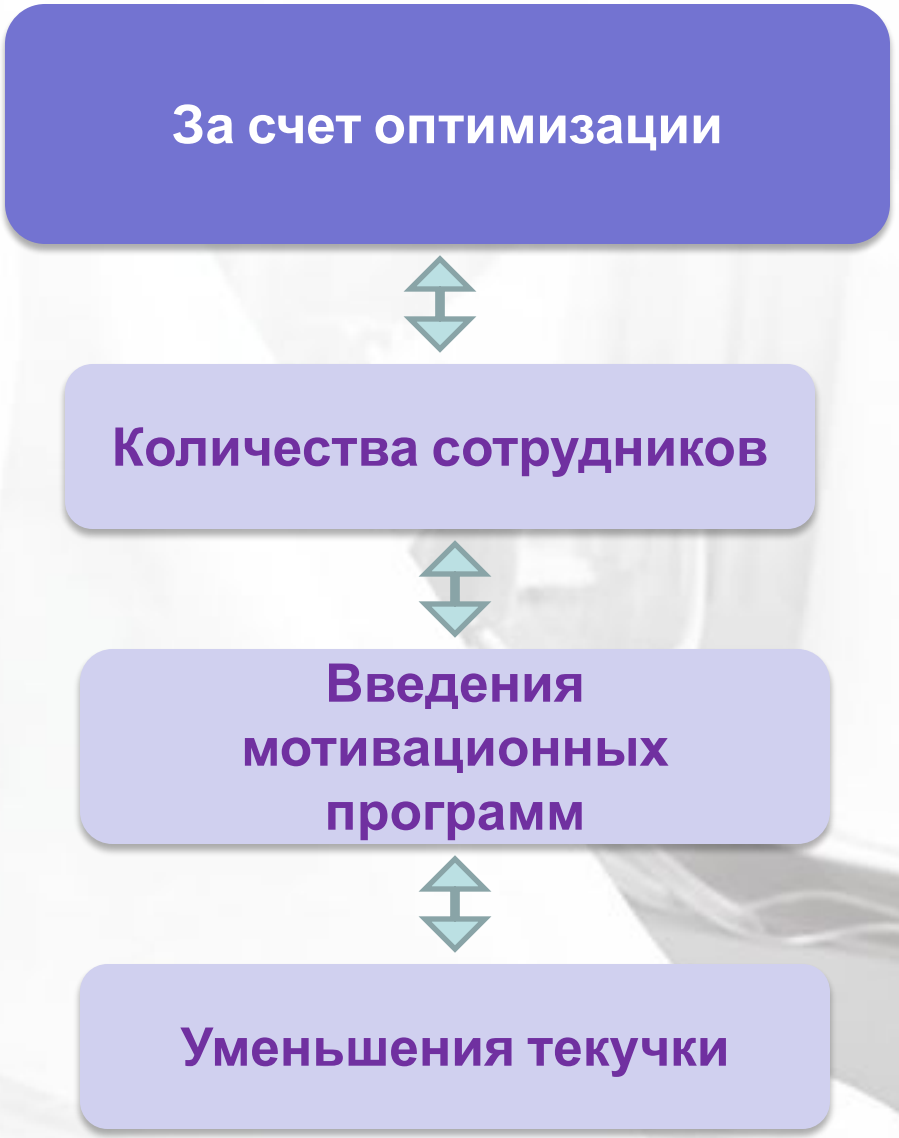
+

Потери (списания, порча, недостачи)

Уменьшаем в 2-5 раз за счет сокращения потерь: контроль, мотивация, аналитика

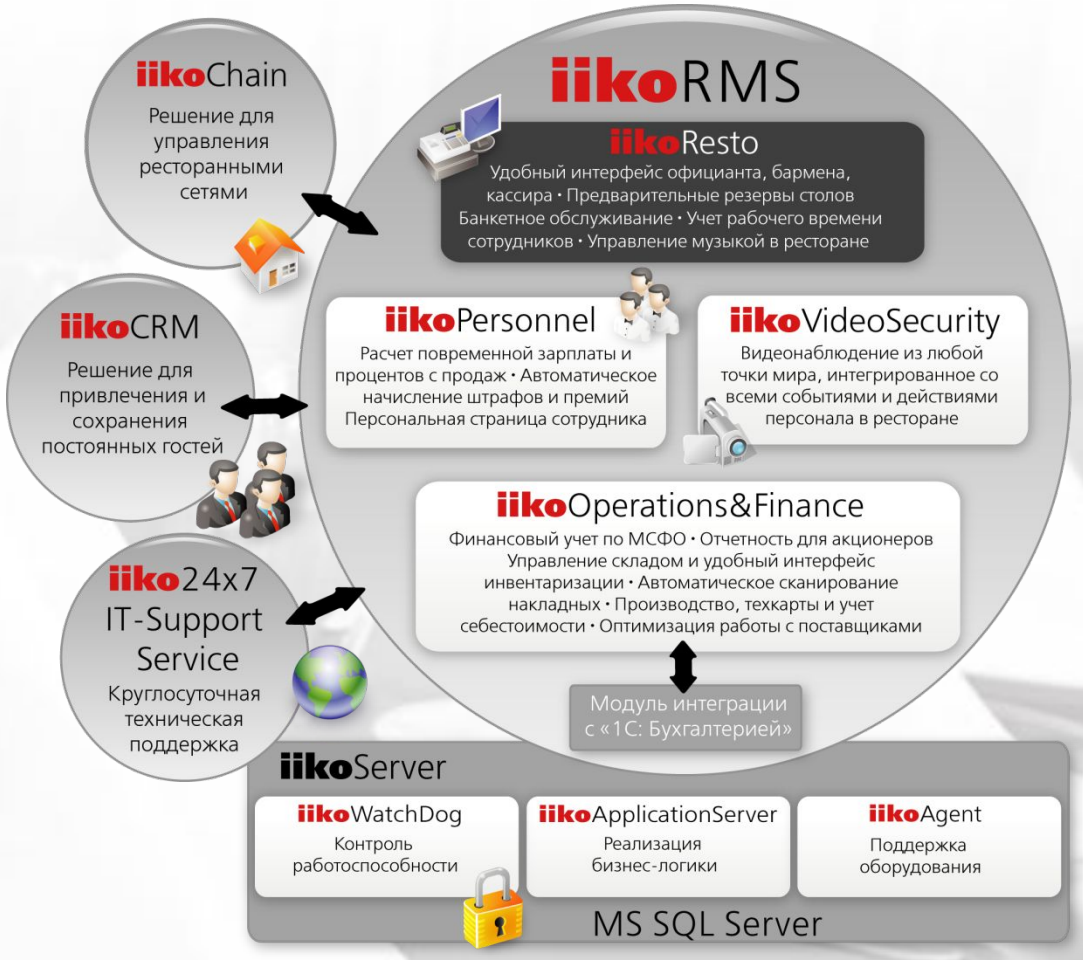
iiko™

Как уменьшить фонд заработной платы (labor cost)



Современные системы управления рестораном

- Современные системы должны позволять управлять не только кассой и складом, но **всеми бизнес-процессами**



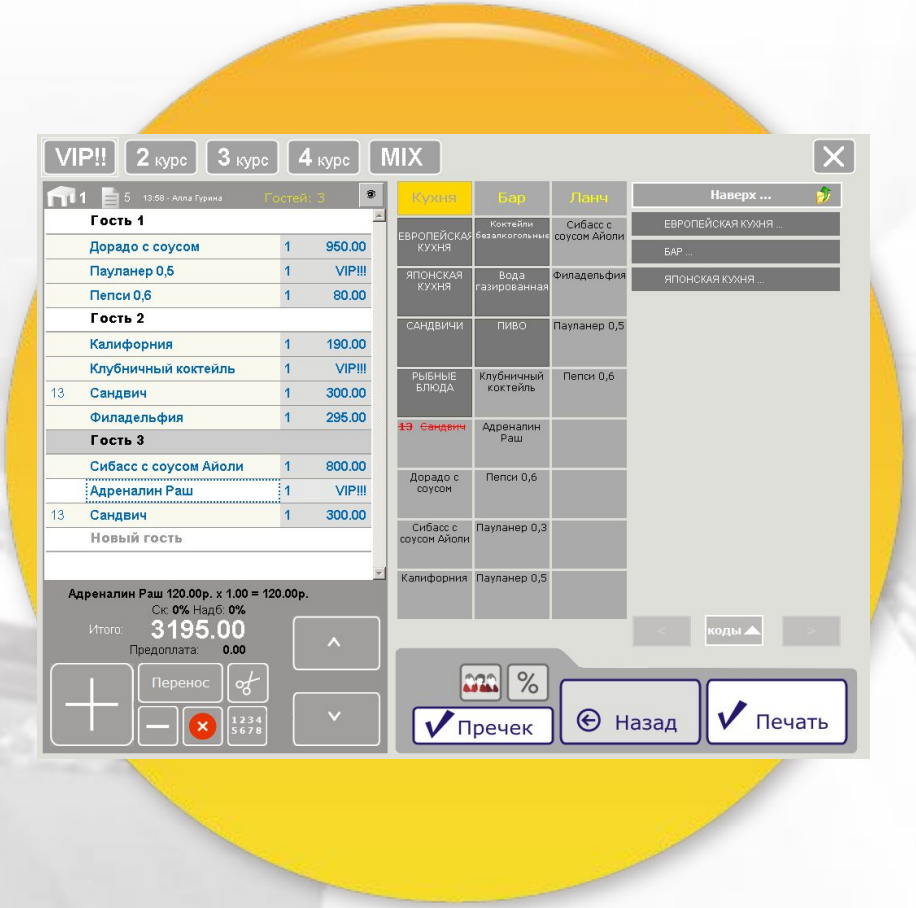
iikoRMS – система управления ресторанным бизнесом

Что отличает iiko от других ресторанных систем?

- Продажи и склад
- Финансы и управленческий учет
- Персонал
  зарплата, обучение, мотивация
- iikoKitchen
  управление кухней и контроль качества
- Видеобезопасность и контроль
- iikoHostess
  предварительные резервы и банкетное обслуживание
- iikoCRM
  единая система лояльности гостей

- 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,
  - помогает увеличить количество постоянных гостей
- Все бизнес-процессы в iiko интегрированы в единое информационное пространство, что обеспечивает Вам полный контроль над рестораном или целой сетью ресторанов.
- iiko превращает Ваш ресторан в надежную бизнес-машину, высвобождая Вам время, чтобы

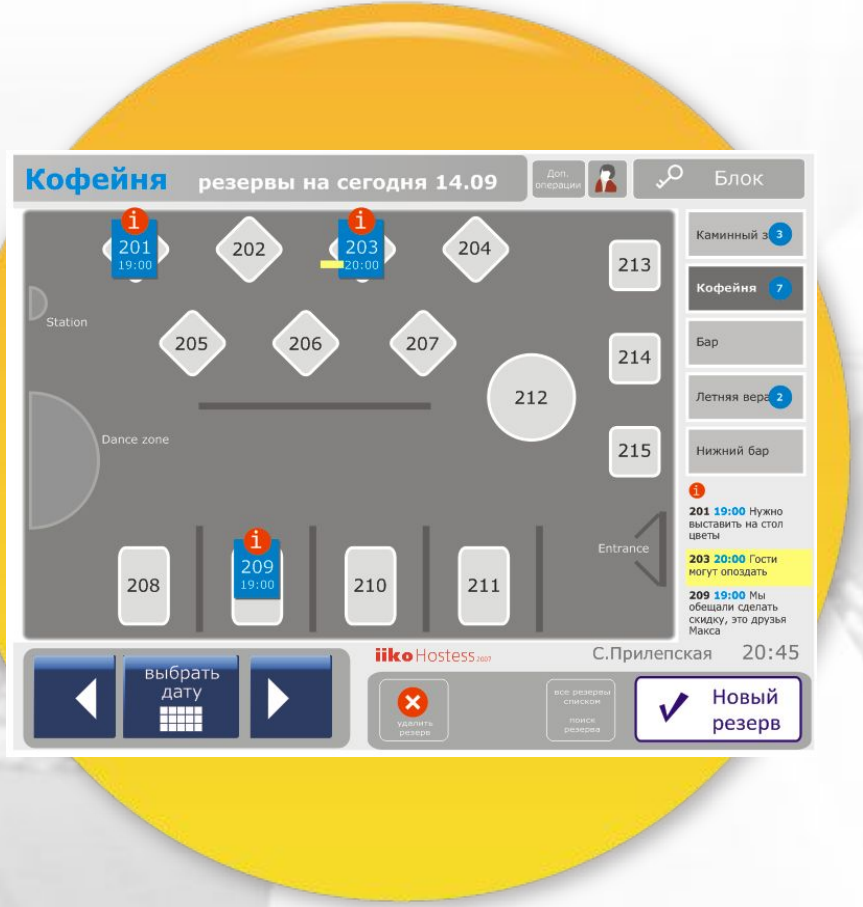
Функциональность iikoFront



iikoFront

- Удобный ввод заказов через настраиваемые меню и характеристики
- Простое разделение, объединение и перенос блюд и столов
- Управление столами, информация об их состоянии в реальном времени
- Мониторинг скорости и качества выполнения заказов официантами
- Экранная клавиатура для передачи специальных указаний на кухню
- Экранные сообщения о специальных сезонных и ежедневных предложениях
- Автоматическое разделение чека по гостям
- Отчеты о продажах: по официантам, блюдам, дням, времени суток, клубным картам

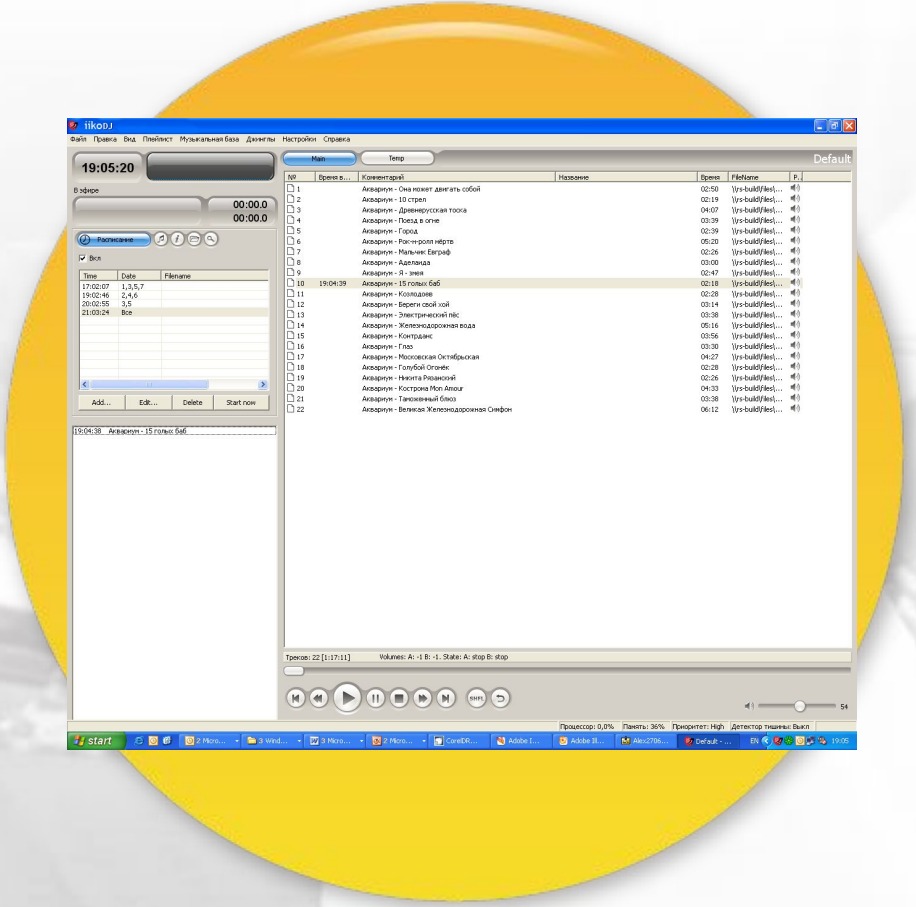
Функциональность iikoHostess



iikoHostess

- Прием заказов на банкет
- Прием пожеланий о подаче блюд
- Заказ с предварительной оплатой, окончательный расчет
- Возможность загрузки логотипа заведения на главный экран iikoHostess
- Удобное отображение резервов как на схеме зала, так и в формате списка
- Интуитивно понятный и мощный интерфейс редактора схемы залов
- Распечатка списка резервов текущего дня одной кнопкой
- Гибкая система нотификации о ближайших резервах
- Возможность выбирать имя и телефон гостя из списка гостей, резервировавших столики ранее
- Анализ статистики резервов за любой период времени

Функциональность iikoDJ



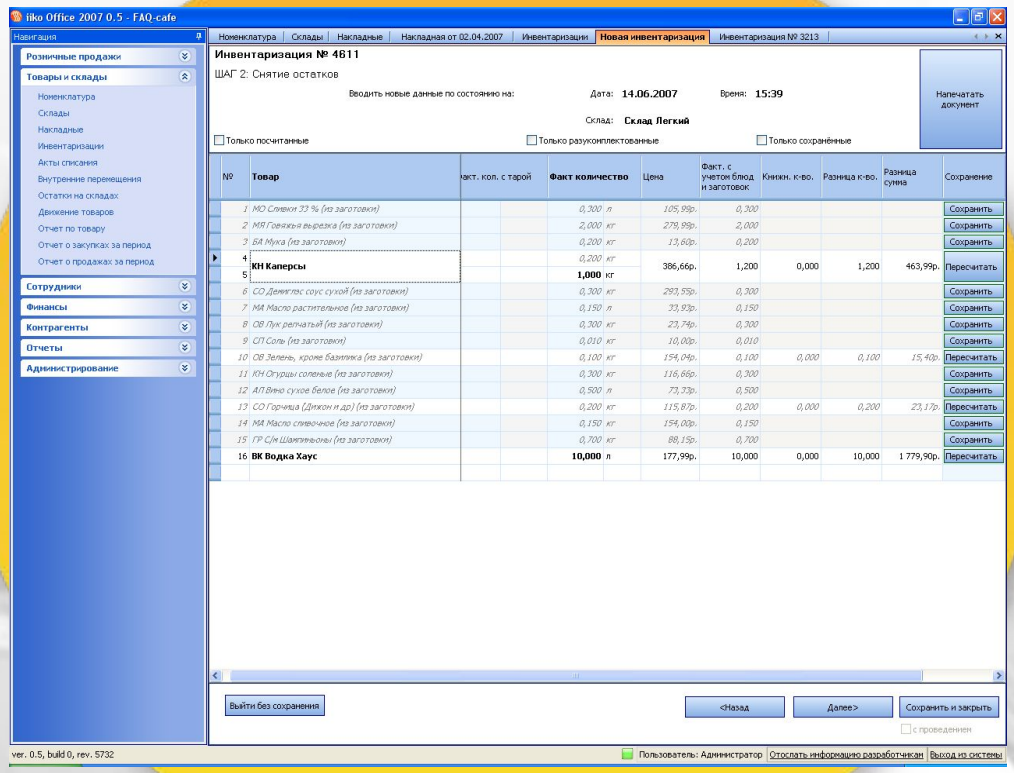
iikoDJ

- Автоматическое воспроизведение музыки, соответствующей дню недели, времени суток и залу
- Автоматическая настройка громкости в соответствии с местом и временем
- Поддержка нескольких залов с разным музыкальным форматом
- Невозможность для персонала сменить музыку в отсутствие руководства
- Программируемое чередование стилей (позволяет обеспечить необходимое разнообразие)

iikoOperations&Finance – управление ресурсами

iikoOperations&Finance – мощное решение, с помощью которого Вы сможете эффективно управлять финансовыми, материальными и человеческими ресурсами Вашего ресторана.

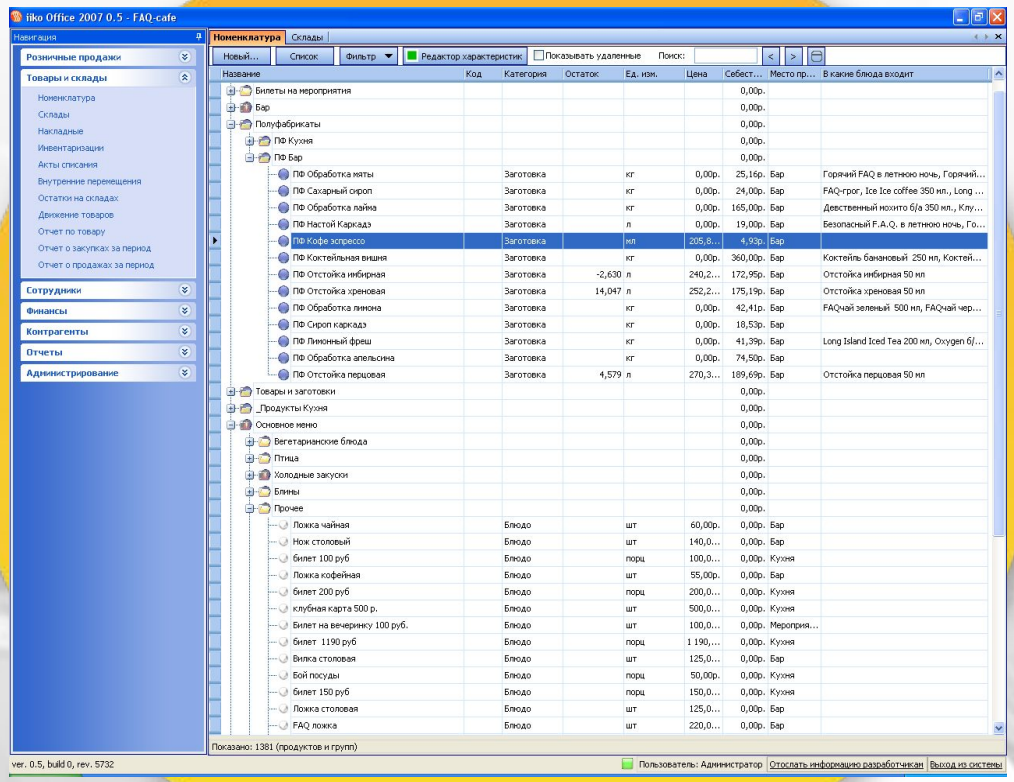
Функциональность iikoInventory



iikoInventory

- Учет движения товаров в реальном времени
- Инвентаризация по отдельному товару
- Инвентаризация в реальном времени без прекращения работы
- Инвентаризация напитков в баре по весу с бутылкой без переливания открытых бутылок

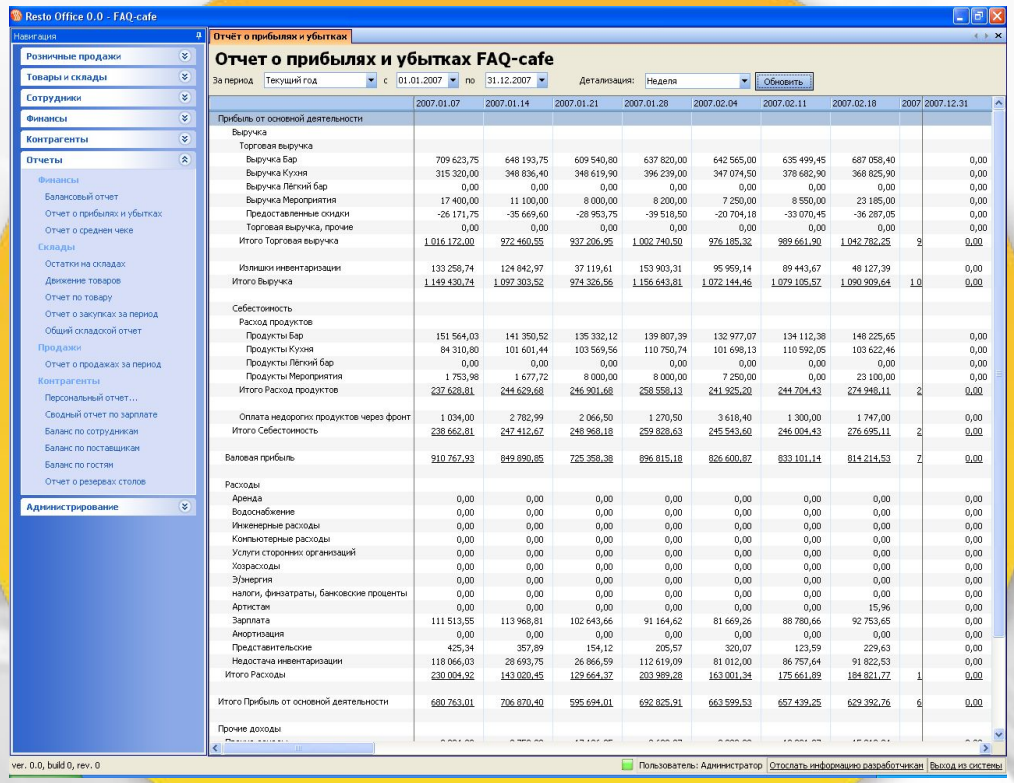
Функциональность iikoProduction



iikoProduction

- Удобный интерфейс работы с номенклатурой (товарами, продуктами, блюдами, заготовками, характеристиками)
- Распечатка технологических карт в разных форматах
- Групповой анализ себестоимости
- Создание сложных блюд (блюдо в блюде)

Функциональность iikoManagementAccounting



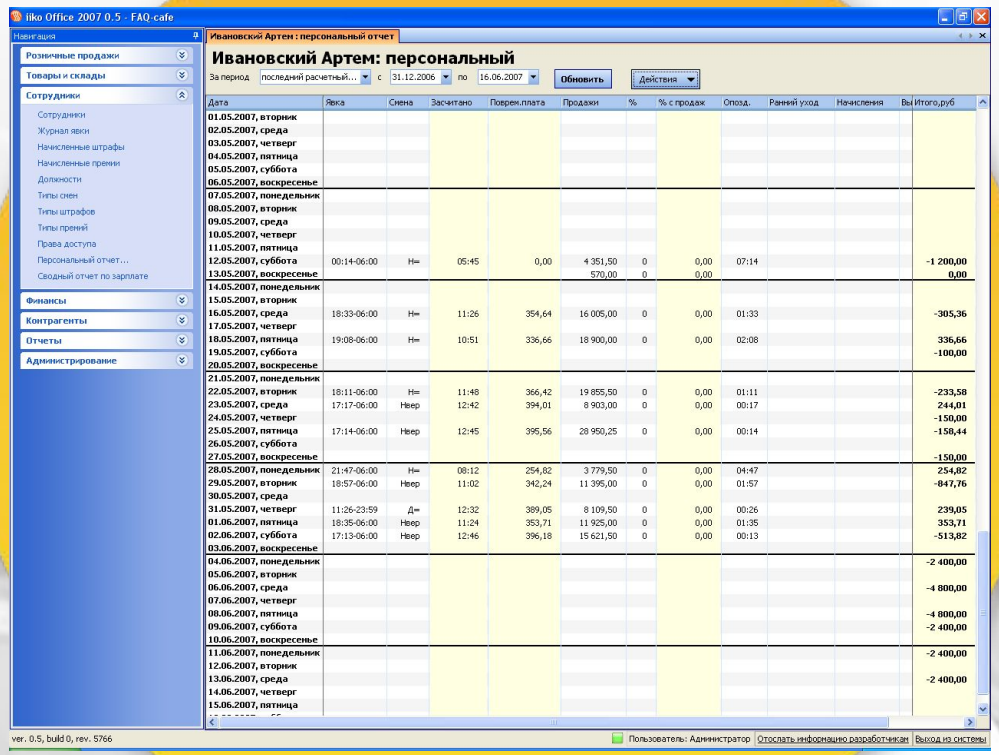
iikoManagement Accounting

- Кассовые операции
- Расчет зарплаты
- Расчеты с поставщиками, расчеты с гостями
- Интеграция с системами налогового учета (например, 1С Бухгалтерия)
- Вся управленческая отчетность по МСФО (баланс, отчет о прибылях и убытках, движении денежных средств, и др.)

iikoPersonnel – управление персоналом

iikoPersonnel – продуманное решение,
которое поможет Вам создать лучшую на рынке команду профессионалов.

Функциональность iikoPersonnel



iikoTimeManager

- Гибкая система оплаты труда: процент от собственной выручки, почасовая форма оплаты
- Автоматизированная система планирования рабочего времени, регистрация времени прихода и ухода по магнитной карте, автоматическое начисление штрафов за опоздания

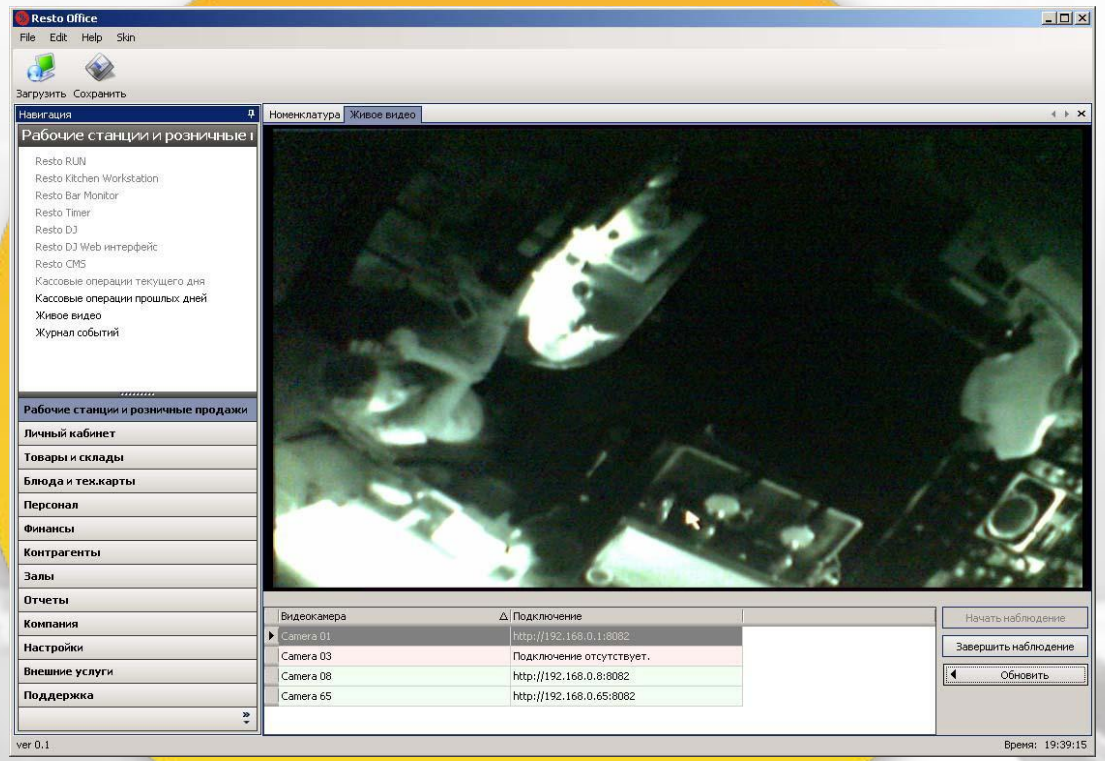
iikoPersonalReport

- Персональная страница каждого сотрудника: информация о продажах, личном графике посещений, истории поощрений и взысканий
- Экранные сообщения о событиях и специальных предложениях
- Отчеты о затратах на персонал и объеме продаж для каждого сотрудника

iikoVideoSecurity – контроль над заведением

iikoVideoSecurity- инновационное решение, с помощью которого можно моментально восстановить фрагмент видеозаписи по любому событию в системе, что позволяет эффективно бороться с ошибками и злоупотреблениями персонала.

Функциональность iikoVideoSecurity



iikoVideoSecurity:

- Просмотр видеофрагментов обслуживания гостей по номеру чека или названию операции, имени гостя или официанта
- Хранение видеоархива с 10-20 камер от 30 до 90 суток
- Живое видео из любой точки мира
- Многоуровневая система паролей и развернутая система прав пользователей на все важные бизнес-операции
- Система защиты данных от потерь и несанкционированного доступа

iiko 24x7 IT-Support Service

В рамках лицензионной технической поддержки мы предоставляем нашим клиентам:

- Круглосуточную телефонную службу поддержки (горячая линия)
- Решение проблем с помощью удаленного доступа
- Предоставление доступа к сайту поддержки www.iiko.ru/support , круглосуточный прием заявок, запросов и сообщений через Интернет
- Возможность вызова специалиста для консультации
- Рассылку информационных и новостных материалов о компании iiko и событиях на рынке ресторанного бизнеса.

Как Вы увеличиваете прибыль с iiko?

iiko – теперь Вы знаете о своем бизнесе все

Как Вы добиваетесь
долгосрочного
процветания
с помощью iiko™?

iikoChain – решение для ресторанных сетей

Основные возможности iikoChain

Единые финансы
и бюджетирование

Консолидация заказов от ресторанов сети (ТП)
на поставку продуктов и производство

Единый складской учет
и внутренние перемещения

Единые стандарты
производства и обслуживания

Персонал
(зарплата, обучение, мотивация)

Единая система лояльности гостей

- Решение iikoChain осуществляет комплексную автоматизацию сети ресторанов, баров или кафе.
- Отличительной особенностью является интегрированная поддержка всех бизнес-процессов
  - финансы и бюджетирование
  - заказы на производство и поставку,
  - склад,
  - технологии и стандарты
  - персонал,
  - клубные карты,
  - пр.
- на уровне отдельного ресторана и на уровне корпорации.

Преимущества iikoChain

- Централизованное управление сетью
- Возможность получения данных из отдельных точек в реальном времени (удаленно)
- Единая система для заведений всех концепций
- Поддержка региональной экспансии
- Наличие режимов фаст-фуда и официантского обслуживания в единой системе
- Полная интеграция с центрами авторизации бонусных и банковских карт, отказ от дополнительных POS-терминалов
- Автоматическое обновление меню в рамках всей сети
- Возможность использования слабых каналов Интернет, GSM-модемов, поддержка работы без Интернет

Структурные модули iikoChain

- Организационная структура, поддерживаемая iikoChain, состоит из
  - Торговых предприятий (ТП),
  - Центрального офиса (ЦО)
  - Производственно-распределительных комплексов (ПРК)
  - Центрального склада/distribution center (DC).
- Масштабируемость системы позволяет объединять до нескольких сотен ТП и нескольких ПРК.

Каналы связи

- Хотя решение iikoChain не предполагает постоянного канала связи между точками, в случае наличия надежного подключения информация о товародвижении и отчеты о продажах появляются в ЦО в реальном времени.
- Варианты каналов между ТП, ЦО, ПРК
  - Быстрые каналы связи (E1/T1, ADSL)
  - Средние каналы связи (GPRS)
  - Медленные каналы связи (dial-up)
  - Нет каналов связи (передача флеш-карт через экспедиторов)

Основные бизнес-процессы

Заказ продуктов
и полуфабрикатов
от ТП

Консолидация заказов в сети

- Каждый день сотрудники ресторанов заполняют бланк заказа на производство в электронном виде. Система, зная приблизительный объем продаж в зависимости от сезонности и дня недели, может подсказывать требуемые цифры, но окончательное решение остается за человеком.
- Бланк содержит заказ на следующие один или два дня и к 12:00 текущего дня передается на ПРК.
- Плановый отдел ПРК консолидирует заказы со всех ТП и на основании технологических карт формирует задание в производство.

Оптимизация производства и логистика

- Поддерживается посменная организация работы и сложное приготовление полуфабрикатов. В учете формируется документ «Акт приготовления».
- При двухдневном планировании, на следующий день ТП имеет возможность уточнить бланк заказа. На основании уточнений ПРК оптимизирует производство, перераспределяет продукцию между ТП и подготавливает накладные и сопроводительные листы для экспедиторов.
- Согласно расписанию, осуществляется доставка продукции на ТП. Кладовщики в ТП приходуют товар и накладные мгновенно появляются в ЦО, где планово-экономический отдел может проконтролировать соответствие данных ПРК и ТП.
- Бланки заказа могут передаваться и консолидироваться одновременно на несколько ПРК, разделенных по производственному (вид продукции) или географическому принципу.

iiko™

Основные бизнес-процессы

Консолидация
финансовой
и управленческой
информации

Управление финансами

- Информация о продажах и запасе денежных средств доступна в ЦО в реальном времени. При средних каналах связи задержка может составлять 15-60 минут. При отсутствии каналов связи задержка составляет 1 сутки (частота приезда экспедитора).
- На основании этих данных, финансовый директор имеет возможность планировать промежуточные инкассации и платежи.
- Система сводит консолидированную отчетность, основываясь на принципах учета по МСФО. Товарные или денежные взаиморасчеты между ТП доступны ежедневно, без задержек.
- Система позволяет эффективно бюджетировать как операционную деятельность, так и перспективные проекты

Основные бизнес-процессы

Управление персоналом: зарплата, обучение, аттестация, мотивация

Управление персоналом

- При найме сотрудника в ЦО заводится электронная личная карточка, сотрудник приписывается к определенному подразделению и определяются основные параметры его компенсации (оклад, повременная, % с продаж или комбинация этих трех). Единый базовый уровень компенсации определяется должностью, но в будущем может изменяться для каждого сотрудника индивидуально. В ЦО также определяются права доступа в систему.
- Управляющие ТП составляют еженедельное расписание для своего штата. Система автоматически контролирует исполнение расписания путем электронной регистрации - картой, PIN-кодом или биометрическим способом. Информация о фактическом времени работы

Управление персоналом

- В течение рабочего дня сотрудник может просматривать персональный отчет в электронном виде, в котором учитываются все транзакции между ним и компанией - зарплата, штрафы, поощрения, бесплатная еда, разовые подотчетные закупки и пр. Таким образом, возможные разногласия по компенсации устраняются в течение месяца, а не по его окончании.
- В конце месяца управляющие могут внести свои коррективы и рекомендации по расчету с сотрудниками. Листы расчета заработной платы передаются в ЦО, где они сводятся, проверяются и утверждаются. Заработная плата перечисляется или передается на ТП.

Координаты

Готов ответить на ваши вопросы!

Василий Ярцев,
Коммерческий директор
Iiko
vyartsev@iiko.ru

www.iiko.ru