

# Как увеличить прибыль ресторана в 3,5 раза



# Как увеличить прибыль в 3,5 раза

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

# 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

### х 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

# Как уменьшить фонд заработной платы (labor cost)

За счет оптимизации



Количества сотрудников



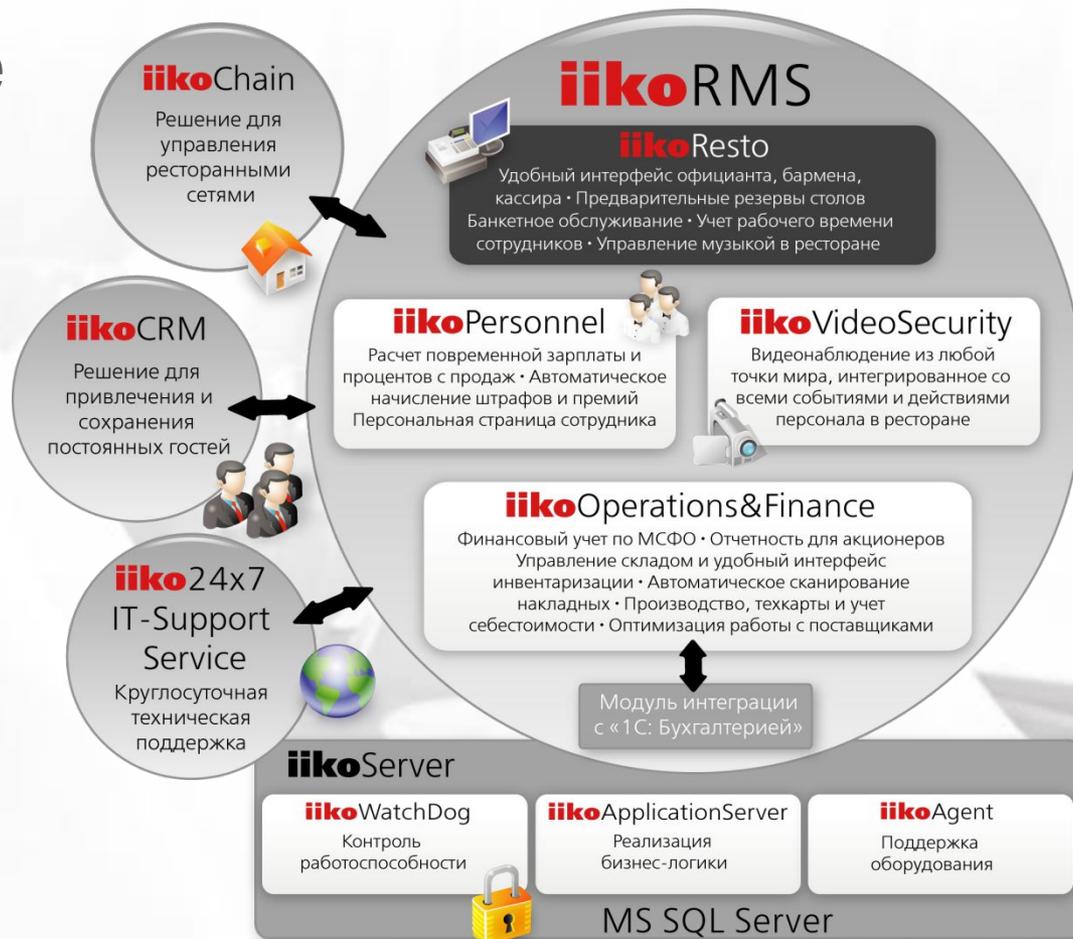
Введения  
мотивационных  
программ

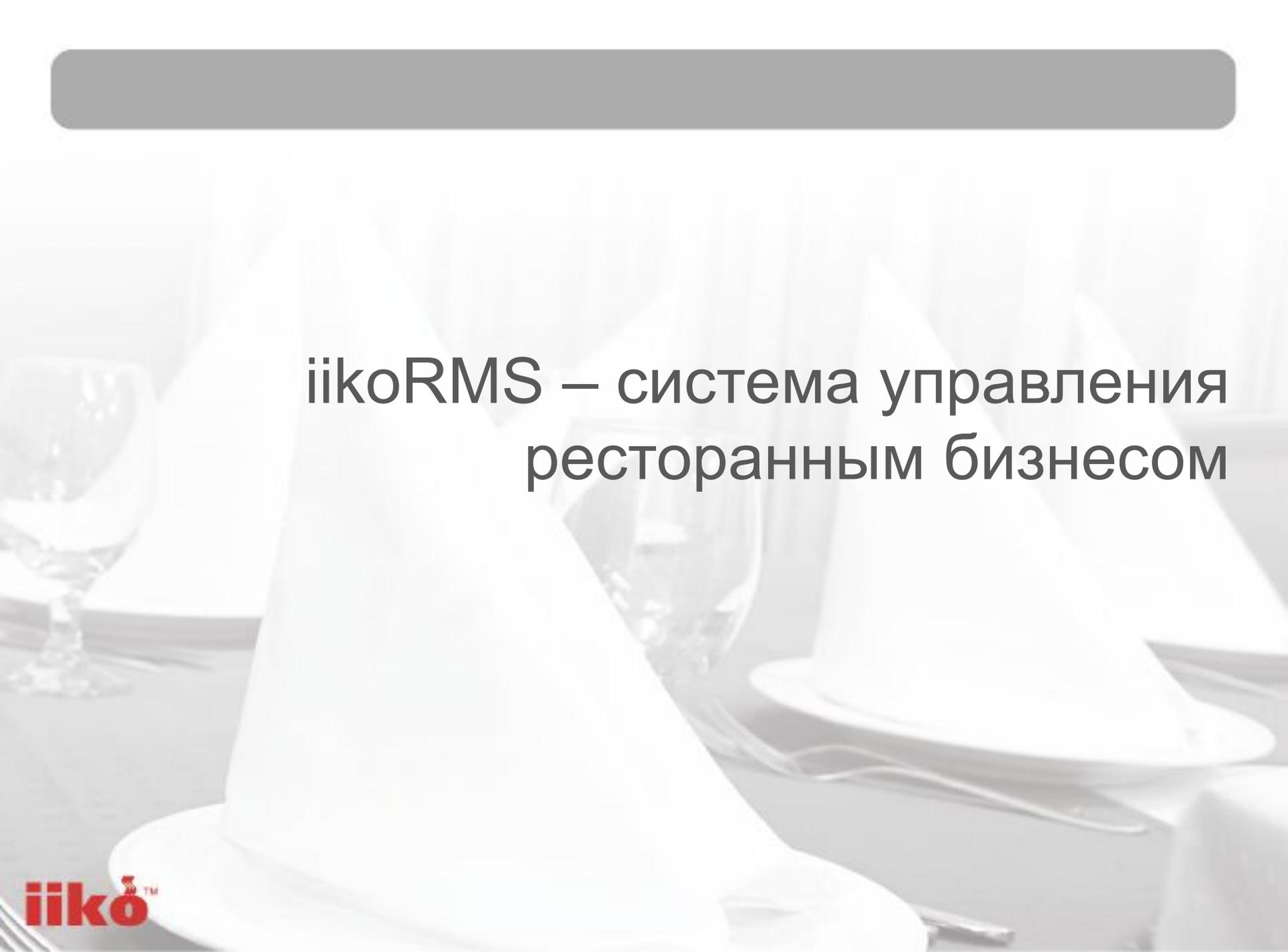


Уменьшения текучки

# 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

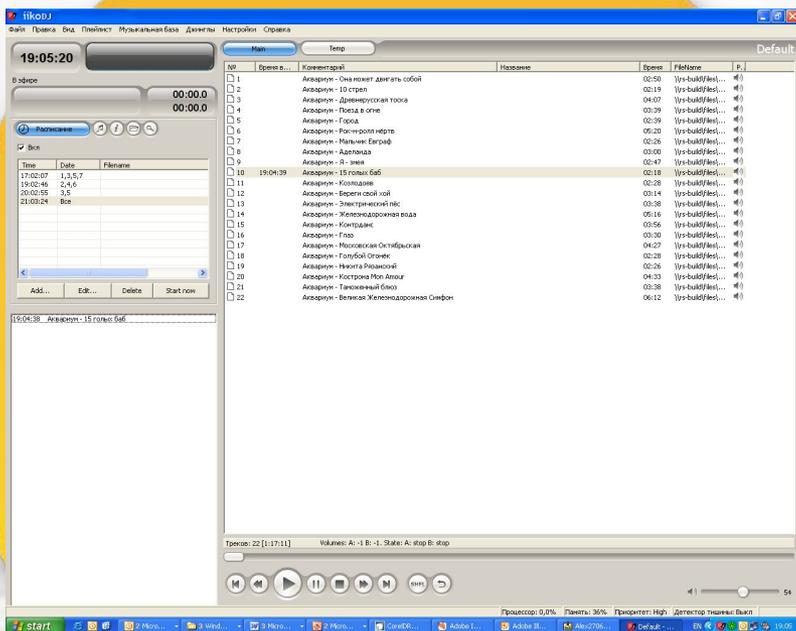
# Функциональность iikoHostess



## 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, резервававших 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.

iikoInventory  
iikoProduction  
iikoManagementAccounting

# Функциональность iikoInventory

Итого Office 2007 0.5 - FAQ safe

Инвентаризация

Инвентаризация № 4611

ШАГ 2: Снятие остатков

Вводить новые данные по состоянию на: Дата: 14.06.2007 Вреня: 15:39

Склад: Склад Легкий

Только посчитанные  Только разукрупненные  Только собранные

№	Товар	факт. кол. с тарой	Факт количество	Цена	Факт. с учетом блуд. и заготовок	Клики. к.во.	Разница к.во.	Разница сумма	Сохранение
1	КО Сметан 33 % (из заготовки)		0,300 л	105,99р.	0,300				Сохранить
2	МЯ Говяжья вырезка (из заготовки)		2,000 кг	278,99р.	2,000				Сохранить
3	БА Мука (из заготовки)		0,200 кг	13,60р.	0,200				Сохранить
4	КН Каперсы		0,200 кг	386,66р.	1,200	0,000	1,200	463,99р.	Пересчитать
5	СО Домашний соус сухой (из заготовки)		0,300 кг	293,57р.	0,300				Сохранить
6	МЯ Масло растительное (из заготовки)		0,150 л	33,87р.	0,150				Сохранить
7	ОБ Лук репчатый (из заготовки)		0,300 кг	23,79р.	0,300				Сохранить
8	СЛ Соль (из заготовки)		0,010 кг	10,00р.	0,010				Сохранить
10	ОБ Зелье, кроме базилика (из заготовки)		0,100 кг	154,04р.	0,100	0,000	0,100	15,40р.	Пересчитать
11	КН Струны соевые (из заготовки)		0,300 кг	116,65р.	0,300				Сохранить
12	АП Вино сухое белое (из заготовки)		0,500 л	73,73р.	0,500				Сохранить
13	СО Горчица (Дижон и др) (из заготовки)		0,200 кг	115,87р.	0,200	0,000	0,200	23,17р.	Пересчитать
14	МЯ Масло сливочное (из заготовки)		0,150 кг	154,00р.	0,150				Сохранить
15	ГР С/М Шафривель (из заготовки)		0,700 кг	88,15р.	0,700				Сохранить
16	ВК Водка Хаус		10,000 л	177,99р.	10,000	0,000	10,000	1 779,90р.	Пересчитать

Выйти без сохранения

<Назад Дале> Сохранить и закрыть

с сохранением

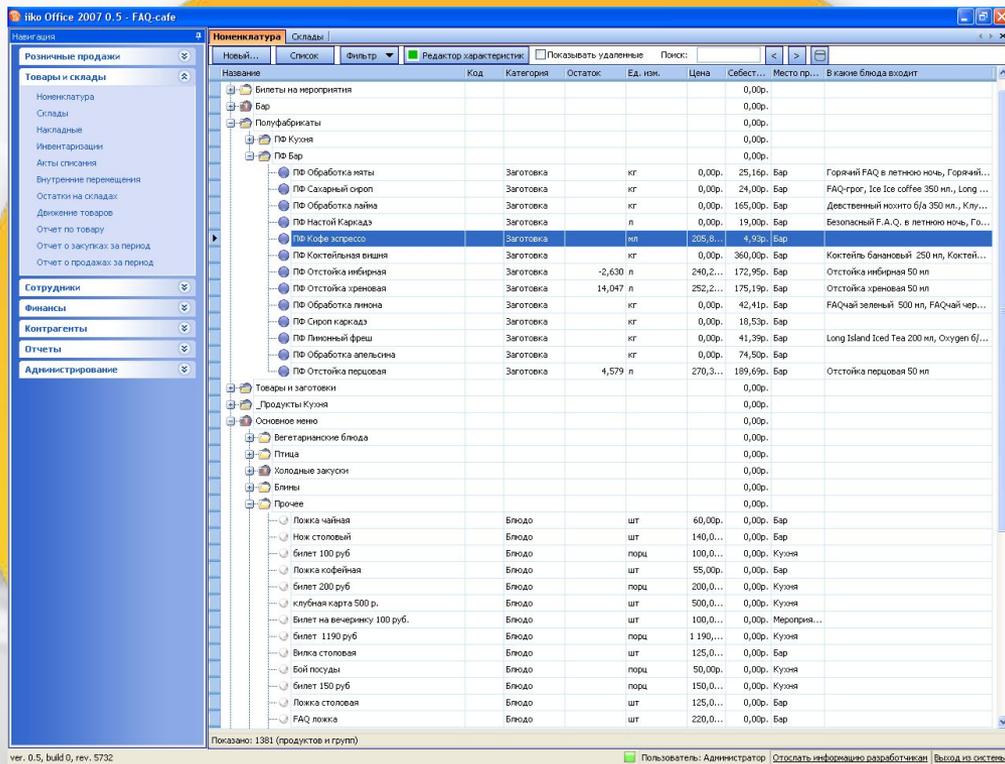
ver. 0.5, build 0, rev. 5732

Пользователь: Администратор Отослать информацию разработчикам Выход из системы

## 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



The screenshot displays the 'iikoOffice 2007 0.5 - FAQ-safe' application window. The main area shows a list of inventory items (номенклатура) with columns: Название, Код, Категория, Остаток, Ед. изм., Цена, Себестоим., Место пр., and В какие блюда входит. The list includes various items like 'Билеты на мероприятия', 'Полуфабрикаты', 'Пиво', 'Пиво Кофе эспрессо', 'Пиво Костельная эвдия', etc. The status bar at the bottom indicates 'Показано: 1381 (продуктов и групп)' and 'Пользователь: Администратор'.

Название	Код	Категория	Остаток	Ед. изм.	Цена	Себестоим.	Место пр.	В какие блюда входит
Билеты на мероприятия						0,00р.		
Бар						0,00р.		
Полуфабрикаты						0,00р.		
Пиво Кулева						0,00р.		
Пиво Бар						0,00р.		
Пиво Обработка мёты		Заготовка		кг	0,00р.	25,16р.	Бар	Горячий FAQ в летнюю ночь, Горячий...
Пиво Сахарный орех		Заготовка		кг	0,00р.	24,00р.	Бар	FAQ-прог, Ice Ice coffee 350 мл., Long ...
Пиво Обработка лайка		Заготовка		кг	0,00р.	165,00р.	Бар	Двухственный кохито б/а 350 мл., Клу...
Пиво Настой Карказ		Заготовка		л	0,00р.	19,00р.	Бар	Безопасный F.A.Q. в летнюю ночь, Го...
Пиво Кофе эспрессо		Заготовка		мл	205,8...	4,93р.	Бар	
Пиво Костельная эвдия		Заготовка		кг	0,00р.	360,00р.	Бар	Коктейль банановый 250 мл, Коктей...
Пиво Отстойка ивбирная		Заготовка	-2,630	л	240,2...	172,95р.	Бар	Отстойка ивбирная 50 мл
Пиво Отстойка хреновая		Заготовка	14,047	л	252,2...	175,19р.	Бар	Отстойка хреновая 50 мл
Пиво Обработка лимона		Заготовка		кг	0,00р.	42,41р.	Бар	FAQчай зеленый! 500 мл, FAQчай чер...
Пиво Сироп карказ		Заготовка		кг	0,00р.	18,53р.	Бар	
Пиво Лимонный фреш		Заготовка		кг	0,00р.	41,39р.	Бар	Long Island Iced Tea 200 мл, Оухен б/...
Пиво Обработка апельсина		Заготовка		кг	0,00р.	74,50р.	Бар	
Пиво Отстойка перцовая		Заготовка	4,579	л	270,3...	189,69р.	Бар	Отстойка перцовая 50 мл
Товары и заготовки						0,00р.		
Продукты Кулева						0,00р.		
Основное меню						0,00р.		
Вегетарианские блюда						0,00р.		
Птица						0,00р.		
Холодные закуски						0,00р.		
Блюда						0,00р.		
Прочие						0,00р.		
Почка чайная		Блюдо		шт	60,00р.	0,00р.	Бар	
Нож столовый		Блюдо		шт	140,0...	0,00р.	Бар	
Билет 100 руб		Блюдо		порц	100,0...	0,00р.	Кулева	
Почка кофейная		Блюдо		шт	55,00р.	0,00р.	Бар	
Билет 200 руб		Блюдо		порц	200,0...	0,00р.	Кулева	
Клубная карта 500 р.		Блюдо		шт	500,0...	0,00р.	Кулева	
Билет на вечеринку 100 руб.		Блюдо		шт	100,0...	0,00р.	Мероприя...	
Билет 1190 руб		Блюдо		порц	1190,...	0,00р.	Кулева	
Вилка столовая		Блюдо		шт	125,0...	0,00р.	Бар	
Бой посуды		Блюдо		порц	50,00р.	0,00р.	Кулева	
Билет 150 руб		Блюдо		порц	150,0...	0,00р.	Кулева	
Почка столовая		Блюдо		шт	125,0...	0,00р.	Бар	
FAQ ложка		Блюдо		шт	220,0...	0,00р.	Бар	

## 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

Resto Office 0.0 - FAQ-cafe

Настройка

Отчет о прибылях и убытках

**Отчет о прибылях и убытках FAQ-cafe**

За период: Текущий год с 01.01.2007 по 31.12.2007 Детализация: Неделя Обновить

	2007.01.07	2007.01.14	2007.01.21	2007.01.28	2007.02.04	2007.02.11	2007.02.18	2007.02.25	2007.03.04
<b>Прибыль от основной деятельности</b>									
Выручка									
Торговая выручка									
Выручка Бар	709 423,75	648 193,75	609 540,80	637 820,00	642 565,00	635 499,45	687 058,40		0,00
Выручка Кулина	315 320,00	348 836,40	348 619,90	396 239,00	347 074,50	378 682,90	368 825,90		0,00
Выручка Легкий бар	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Выручка Мероприятия	17 400,00	11 100,00	8 000,00	8 200,00	7 250,00	8 550,00	23 185,00		0,00
Предоставленные скидки	-26 171,75	-35 669,60	-28 963,75	-39 518,50	-20 704,18	-33 070,45	-36 287,05		0,00
Торговая выручка, прочие	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Итого Торговая выручка	1 016 172,00	972 460,55	937 206,95	1 002 740,50	976 185,32	989 661,90	1 042 782,25		0,00
Ильцин инвентаризации	133 258,74	124 842,97	37 119,61	153 903,31	95 959,14	89 443,67	48 127,39		0,00
Итого Выручка	1 149 430,74	1 097 303,52	974 326,56	1 156 643,81	1 072 144,46	1 079 105,57	1 090 909,64		1,00
Себестоимость									
Расход продуктов									
Продукты Бар	151 564,03	141 350,52	136 332,12	139 807,99	132 977,07	134 112,38	148 225,65		0,00
Продукты Кулина	84 310,80	101 601,44	103 569,56	110 750,74	101 698,13	110 592,05	103 622,46		0,00
Продукты Легкий бар	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Продукты Мероприятия	1 753,98	1 677,72	8 000,00	8 000,00	7 250,00	0,00	23 100,00		0,00
Итого Расход продуктов	237 628,81	244 629,68	246 901,68	258 558,73	241 925,20	244 704,43	274 948,11		2,00
Оплата недроприч. продуктов через фронт	1 034,00	2 782,99	2 066,50	1 270,50	3 618,40	1 300,00	1 747,00		0,00
Итого Себестоимость	238 662,81	247 412,67	248 968,18	259 829,23	245 543,60	246 004,43	276 695,11		2,00
Валовая прибыль	910 767,93	849 890,85	725 358,38	896 815,18	826 600,87	833 101,14	814 214,53		2,00
Расходы									
Аренда	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Водоснабжение	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Инженерные расходы	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Компьютерные расходы	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Услуги сторонних организаций	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Хозрасходы	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Зачисления	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
налоги, фиксаторы, банковские проценты	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Артистам	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,96		0,00
Зарплата	111 513,55	113 968,81	102 643,66	91 164,62	81 669,26	88 780,66	92 753,65		0,00
Амортизация	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
Представительские	425,34	357,89	154,12	205,57	320,07	123,59	229,63		0,00
Недостача инвентаризации	118 066,03	28 693,75	26 866,59	112 619,09	81 012,00	86 757,64	91 822,53		0,00
Итого Расходы	230 004,92	143 020,45	129 664,37	203 989,28	183 001,24	175 661,89	194 821,27		1,00
Итого Прибыль от основной деятельности	680 763,01	706 870,40	595 694,01	692 805,91	663 599,53	657 439,25	629 329,26		6,00
Прочие доходы									

ver. 0.0, build 0, rev. 0

Пользователь: Администратор Отослать информацию разработчикам Выход из системы

## 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.

iikoTimeManager  
iikoPersonalReport

# Функциональность iikoPersonnel

Дата	Явка	Смена	Засчитано	Получ.плата	Продажи	%	% с продаж	Опозд.	Ранний уход	Начисления	Вып.итого,руб
01.05.2007, вторник											
02.05.2007, среда											
03.05.2007, четверг											
04.05.2007, пятница											
05.05.2007, суббота											
06.05.2007, воскресенье											
07.05.2007, понедельник											
08.05.2007, вторник											
09.05.2007, среда											
10.05.2007, четверг											
11.05.2007, пятница	00:14-06:00	Нн	05:45	0,00	4 351,50	0	0,00	07:14			-1 200,00
12.05.2007, суббота					570,00	0	0,00				0,00
13.05.2007, воскресенье											
14.05.2007, понедельник											
15.05.2007, вторник											
16.05.2007, среда	18:33-06:00	Нн	11:26	354,64	16 005,00	0	0,00	01:33			-305,36
17.05.2007, четверг											
18.05.2007, пятница	19:08-06:00	Нн	10:51	336,66	18 900,00	0	0,00	02:08			336,66
19.05.2007, суббота											-100,00
20.05.2007, воскресенье											
21.05.2007, понедельник											
22.05.2007, вторник	18:11-06:00	Нн	11:48	366,42	19 885,50	0	0,00	01:11			-233,38
23.05.2007, среда	17:17-06:00	Нн	12:42	394,01	8 903,00	0	0,00	06:17			244,01
24.05.2007, четверг											-150,00
25.05.2007, пятница	17:14-06:00	Нн	12:45	395,56	28 950,25	0	0,00	00:14			-158,44
26.05.2007, суббота											
27.05.2007, воскресенье											-150,00
28.05.2007, понедельник	21:47-06:00	Нн	08:12	254,82	3 779,50	0	0,00	04:47			254,82
29.05.2007, вторник	18:57-06:00	Нн	11:02	342,24	11 395,00	0	0,00	01:57			-847,76
30.05.2007, среда											
31.05.2007, четверг	11:26-23:59	Дн	12:32	389,05	8 109,50	0	0,00	00:26			239,05
01.06.2007, пятница	18:35-06:00	Нн	11:24	353,71	11 925,00	0	0,00	01:35			353,71
02.06.2007, суббота	17:13-06:00	Нн	12:46	396,18	15 621,50	0	0,00	00:13			-513,82
03.06.2007, воскресенье											
04.06.2007, понедельник											-2 400,00
05.06.2007, вторник											
06.06.2007, среда											-4 800,00
07.06.2007, четверг											
08.06.2007, пятница											-4 800,00
09.06.2007, суббота											-2 400,00
10.06.2007, воскресенье											
11.06.2007, понедельник											-2 400,00
12.06.2007, вторник											
13.06.2007, среда											
14.06.2007, четверг											-2 400,00
15.06.2007, пятница											

## 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

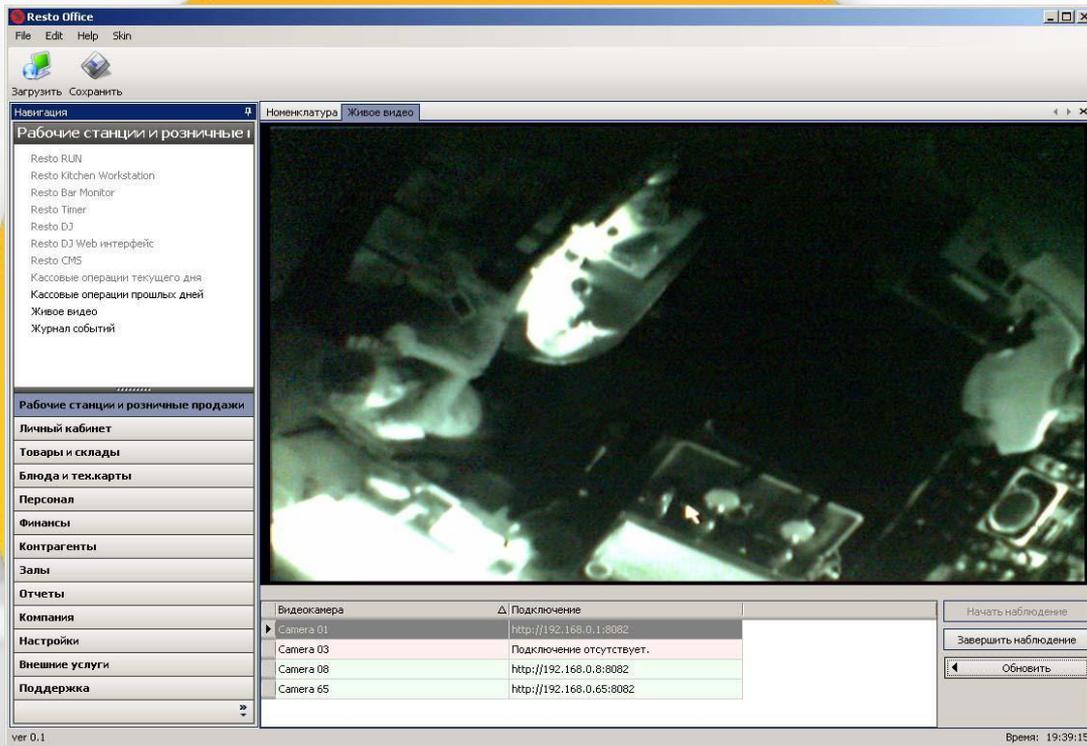
- Персональная страница каждого сотрудника: информация о продажах, личном графике посещения, истории поощрений и взысканий
- Экранные сообщения о событиях и специальных предложениях
- Отчеты о затратах на персонал и объеме продаж для каждого сотрудника

## 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.

iikoVideoSecurity

# 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](http://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.

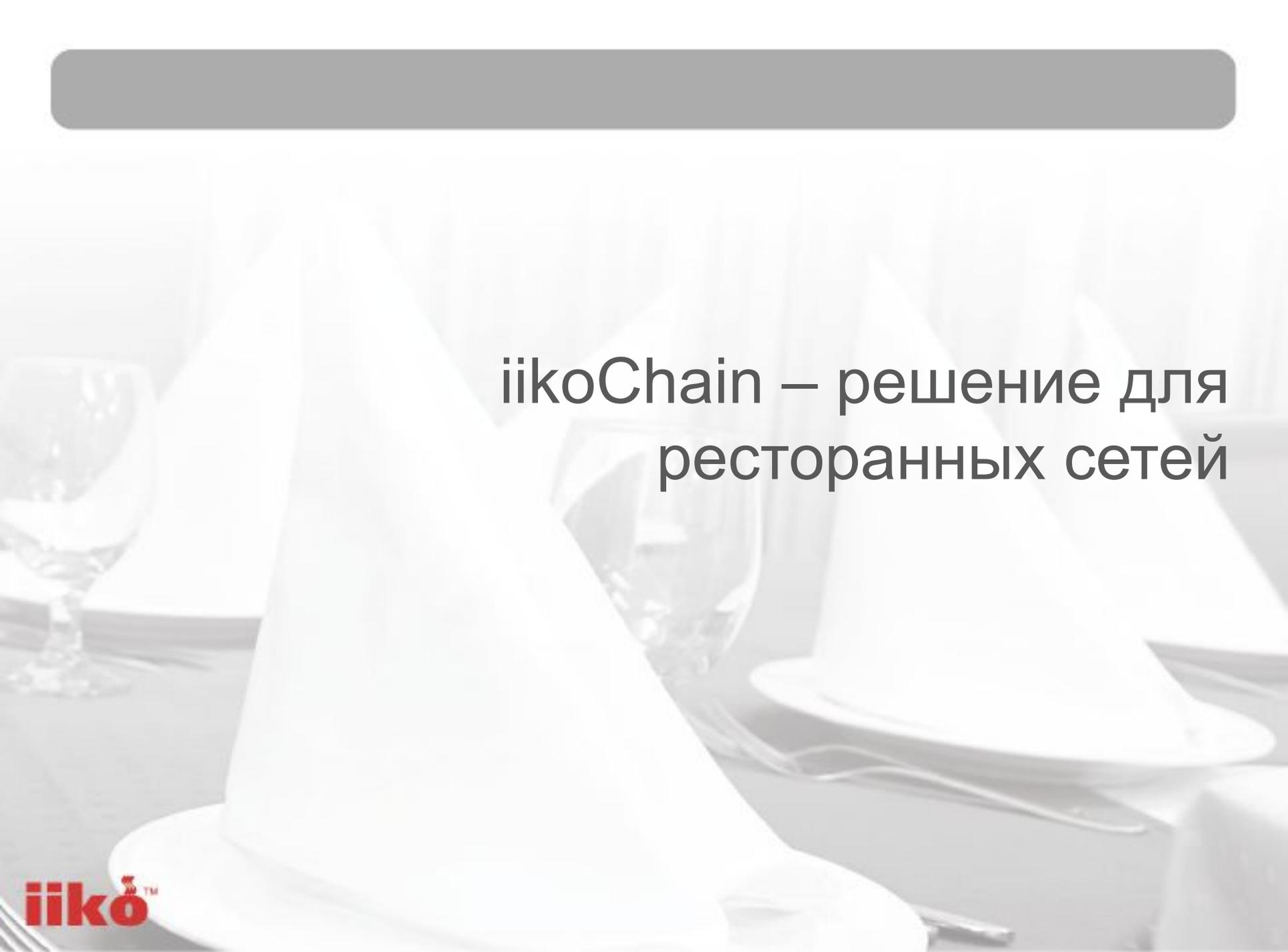
# Как Вы увеличиваете прибыль с iiko?



# 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 логистики



- 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 приходят 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.

# 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



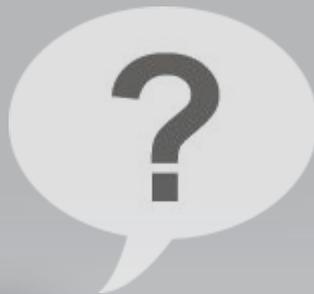
- При найме сотрудника в ЦО заводится электронная личная карточка, сотрудник приписывается к определенному подразделению и определяются основные параметры его компенсации (оклад, повременная, % с продаж или комбинация этих трех). Единый базовый уровень компенсации определяется должностью, но в будущем 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. Зарплата перечисляется или передается на ТП.

# Координаты



**Готов ответить на ваши вопросы!**

**Василий Ярцев,**  
Коммерческий директор  
**iiko**  
[vyartsev@iiko.ru](mailto:vyartsev@iiko.ru)

[www.iiko.ru](http://www.iiko.ru)