



iikoRMS

автоматизация ресторанов
Решение нового поколения



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

iikoResto – управление залом и кухней

iikoResto – эффективное решение, благодаря которому Вы сможете повысить скорость и точность обслуживания в зале и на кухне .

iikoFront
iikoKitchen
iikoHostess
iikoDJ

Функциональность iikoFront и iikoKitchen



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

iikoKitchen

- Распечатка заказа на кухонном принтере в удобном формате
- Поддержка меню на разных языках

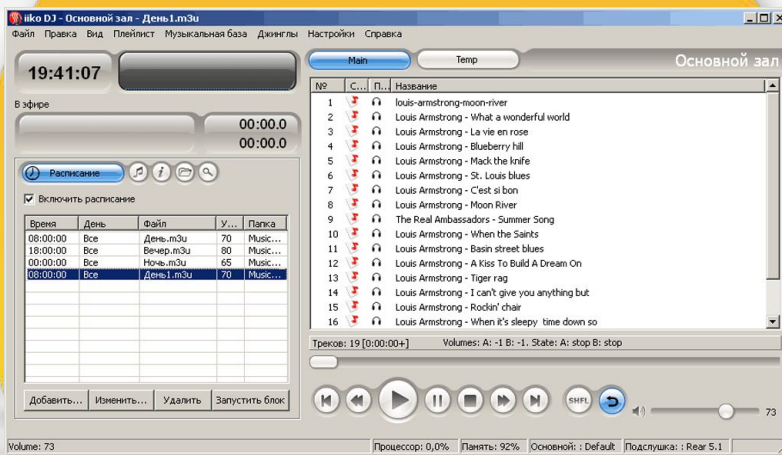
Функциональность iikoHostess



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

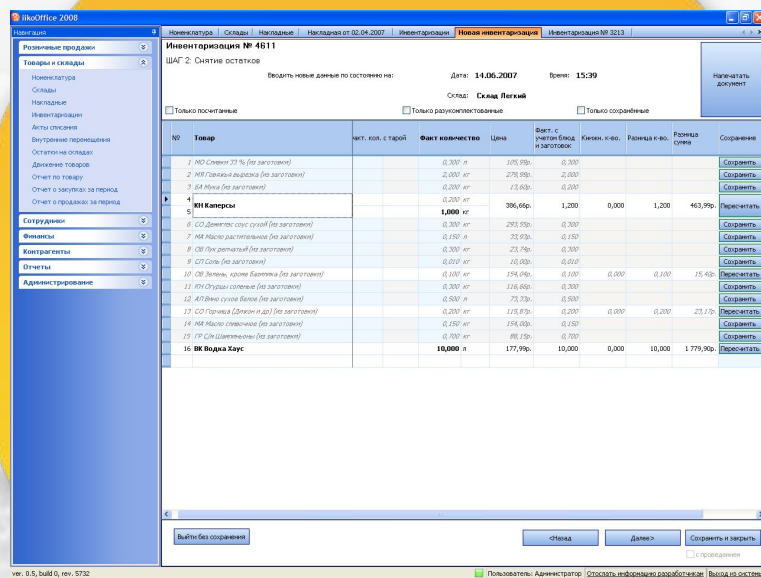
- Автоматическое воспроизведение музыки, соответствующей дню недели, времени суток и залу
- Автоматическая настройка громкости в соответствии с местом и временем
- Поддержка нескольких залов с разным музыкальным форматом
- Невозможность для персонала сменить музыку в отсутствие руководства
- Программируемое 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 остатков

Дата: 14.06.2007

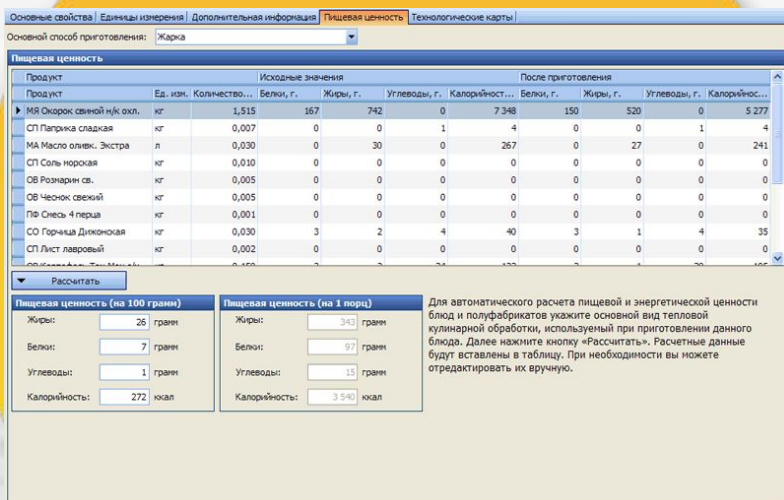
Склад: Склад Легкий

№	Товар	МЕТ.	кол.	с тарой	Факт количество	Цена	Факт с учетом брака и заготовок	Баланс к-во	Разница к-во	Разница сумма	Списание
1	МО Сметан 22 % (без заготовок)	л	0,300		105,93л	0,300					Списать
2	МО Творожная сырная (без заготовок)	кг	2,000		276,30л	2,000					Списать
3	КА Молоко (без заготовок)	кг	0,200		17,63л	0,200					Списать
4	МН Кетчупы	кг	0,200		1,000	386,66л	1,200	0,000	1,200	463,99л	Пересчитать
5	СО Домашнее соус сметан (без заготовок)	кг	0,300		293,33л	0,300					Списать
7	МН Масло растительное (без заготовок)	л	0,150		23,33л	0,150					Списать
8	МН Лук репчатый (без заготовок)	кг	0,300		23,76л	0,300					Списать
9	СП Соль (без заготовок)	кг	0,010		10,00л	0,010					Списать
10	МН Зелень, корень петрушки (без заготовок)	кг	0,100		154,06л	0,100	0,000	0,100		15,40л	Пересчитать
11	МН Шпатель столовый (без заготовок)	кг	0,300		176,60л	0,300					Списать
12	МН Масло сливочное (без заготовок)	кг	0,300		72,33л	0,300					Списать
13	СО Горчица (Дижон и др) (без заготовок)	кг	0,200		115,03л	0,200	0,000	0,200		23,12л	Пересчитать
14	МН Масло сливочное (без заготовок)	кг	0,150		154,06л	0,150					Списать
15	МН Слив Швейцарские (без заготовок)	кг	0,700		88,15л	0,700					Списать
16	МН Вода Хвост	л	10,000		177,99л	10,000	0,000	10,000		1 779,99л	Пересчитать

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



Основные свойства | Единицы измерения | Дополнительная информация | Пищевая ценность | Технологические карты

Основной способ приготовления: Жарка

Пищевая ценность

Продукт	Исходные значения				После приготовления					
	Ед. изм.	Количество...	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Калорийность...	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Калорийность...
МЯ Окорок свиной н/к охл.	кг	1,515	167	742	0	7348	150	520	0	5277
СП Паприка сладкая	кг	0,007	0	0	1	4	0	0	1	4
МА Масло оливк. Экстра	л	0,030	0	30	0	267	0	27	0	241
СП Соль морская	кг	0,010	0	0	0	0	0	0	0	0
ОВ Розмарин св.	кг	0,005	0	0	0	0	0	0	0	0
ОВ Чеснок свежий	кг	0,005	0	0	0	0	0	0	0	0
ПО Сметан 4 перша	кг	0,001	0	0	0	0	0	0	0	0
СО Горчица Дижонская	кг	0,030	3	2	4	40	3	1	4	35
СП Лист лавровый	кг	0,002	0	0	0	0	0	0	0	0

Рассчитать

Пищевая ценность (на 100 грамм)		Пищевая ценность (на 1 порц)	
Жиры:	26 грамм	Жиры:	343 грамм
Белки:	7 грамм	Белки:	97 грамм
Углеводы:	1 грамм	Углеводы:	15 грамм
Калорийность:	272 ккал	Калорийность:	3540 ккал

Для автоматического расчета пищевой и энергетической ценности блюд и полуфабрикатов укажите основной вид тепловой кулинарной обработки, использованный при приготовлении данного блюда. Далее нажмите кнопку «Рассчитать». Расчетные данные будут вставлены в таблицу. При необходимости вы можете отредактировать их вручную.

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)
- Автоматический расчет пищевой ценности блюд

Функциональность iikoManagementAccounting

Отчет о прибылях и убытках

За период: Другой... с 01.05.2007 по 31.05.2007

	2007.05.01	2007.05.02	2007.05.03	2007.05.04	2007.05.05	2007.05.06	2007.05.07	2007.05.08	Итого, р
Прибыль от основной деятельности									
Выручка									
Торговая выручка									
Выручка Бар	5 373,00	4 196,97	5 059,00	6 953,00	6 646,50	3 220,30	4 911,62	6 794	261 122,94
Выручка Кофе	5 010,00	5 350,50	5 953,70	6 011,60	5 337,50	3 729,00	5 566,30	7 96	177 665,23
Выручка Алкоголь бар	4 339,00	2 735,50	3 778,50	5 082,00	5 034,00	3 124,00	3 366,00	7 26	45 175,50
Выручка Мерчендайз	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	630,00	0,00	1	6 512,00
Прочие торговые операции	-434,00	-309,22	-345,20	-496,43	-762,58	-460,65	-282,21	422	-18 302,11
Торговая выручка, прочие	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	-12,00
Итого Торговая выручка	14 207,20	11 892,25	14 446,00	17 948,18	17 055,43	10 253,35	13 561,24	14 122	472 281,53
Импорт инвентаризации	475,69	472,84	324,08	3 200,95	420,02	402,38	233,70	721	23 037,38
Итого Выручка	14 722,89	12 366,52	14 770,08	21 149,12	17 475,45	10 655,73	13 795,42	14 843	495 318,91
Собственность									
Расход продукты									
Продукты Бар	894,31	713,23	920,13	1 449,62	1 307,41	594,96	957,24	1 39	58 270,25
Продукты Кофе	1 364,71	1 456,15	1 542,69	1 668,21	1 400,08	990,98	1 551,86	2 17	47 874,32
Продукты Алкоголь бар	1 253,79	796,25	1 071,27	1 672,03	1 574,49	832,76	603,57	2 00	12 561,75
Продукты Мерчендайз	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	1 520,00
Итого Расход продукты	3 512,80	2 965,63	3 534,09	4 789,95	4 281,97	2 428,70	3 322,67	5 571	122 166,31
Оплата недостачи продуктов через фронт	27,80	21,67	27,70	92,60	31,00	21,10	17,50	53	949,12
Итого Собственность	3 540,60	2 987,31	3 561,79	4 882,56	4 312,97	2 449,80	3 340,17	5 625	123 115,45
Валовая прибыль	11 232,29	9 379,23	11 208,29	16 266,56	13 202,47	8 207,93	10 438,25	16 497	372 203,46
Расходы									
Амортиз	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,10	0,00	0	12,56
Зарплата	1 062,54	1 276,77	990,85	1 689,72	1 608,95	1 190,47	1 377,40	1 035	38 962,52
Прочие материальные	0,00	0,00	0,00	21,38	0,00	0,00	0,00	0	104,19
Налог на импорт инвентаризации	2,24	8,81	2 599,83	1 522,44	8,72	28,22	6,97	111	11 413,90
Итого Расходы	1 064,78	1 285,58	3 590,68	3 232,54	1 609,22	1 223,80	1 384,37	1 146	50 493,16
Итого Прибыль от основной деятельности	10 167,51	8 093,70	7 617,61	13 034,02	11 593,25	6 984,13	9 053,88	14 322	321 710,30
Прочие доходы									
Прочие доходы	16,85	20,37	13,45	15,70	48,05	2,90	17,74	110	4 749,37
Итого Прочие доходы	16,85	20,37	13,45	15,70	48,05	2,90	17,74	110	4 749,37
Прочие расходы									
Прочие расходы	634,62	59,68	540,44	49,00	226,01	196,36	199,28	0	7 753,50
Итого Прочие расходы	634,62	59,68	540,44	49,00	226,01	196,36	199,28	0	7 753,50
Итого ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ	9 529,74	8 052,29	7 090,62	12 999,92	11 365,24	6 790,67	8 872,26	14 632	318 706,16

iikoManagementAccounting

- 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
iikoTutor
iikoPersonalReport

Как Вы создаете лучшую команду с помощью iiko



Функциональность iikoPersonnel

Ивановский Артем: персональный

Дата	Возв	Смена	Зачетное	Возвращаемая	График	%	№ смены	Отдох.	Время отс.	Начислено	Бейдж/руб
01.05.2007, вторник											
01.05.2007, среда											
01.05.2007, четверг											
01.05.2007, пятница											
01.05.2007, суббота											
01.05.2007, воскресенье											
01.05.2007, понедельник											
01.05.2007, вторник											
01.05.2007, среда											
01.05.2007, четверг											
01.05.2007, пятница											
01.05.2007, суббота	01:14:05:00	И-	75.45	0,00	4.751,70	0	С,20	07:14		-1.790,00	0,00
01.05.2007, воскресенье					0,00	0	С,20			0,00	
14.05.2007, понедельник											
14.05.2007, вторник											
14.05.2007, среда	10:20:05:00	И-	11,25	254,4	14.005,00	0	С,20	01:20		-305,35	
14.05.2007, четверг											
14.05.2007, пятница	15:20:05:00	И-	13,51	236,46	10.998,00	0	С,20	02:00		336,65	
14.05.2007, суббота											
14.05.2007, воскресенье											
21.05.2007, понедельник											
21.05.2007, вторник	10:11:05:00	И-	11,40	366,42	19.055,00	0	С,20	01:11		-233,20	
21.05.2007, среда	17:17:05:00	чос	13,42	291,01	8.993,00	0	С,20	00:17		244,01	
21.05.2007, четверг											
21.05.2007, пятница	17:14:05:00	чос	12,45	295,56	20.596,25	0	С,20	00:14		-150,00	
21.05.2007, суббота											
21.05.2007, воскресенье											
21.05.2007, понедельник											
21.05.2007, вторник											
21.05.2007, среда	21:40:05:00	И-	20,12	354,82	3.779,00	0	С,20	04:42		234,82	
21.05.2007, четверг	10:07:05:00	чос	11,02	342,2	11.295,00	0	С,20	01:07		841,76	
21.05.2007, пятница											
21.05.2007, суббота	11:28:23:59	д+	12,32	309,95	8.899,00	0	С,20	00:28		239,85	
21.05.2007, воскресенье	10:29:05:00	чос	12,24	763,71	11.925,00	0	С,20	01:29		334,41	
01.06.2007, понедельник	17:13:05:00	чос	12,49	299,10	15.621,00	0	С,20	00:13		-34,00	
01.06.2007, вторник											
01.06.2007, среда											
01.06.2007, четверг											
01.06.2007, пятница											
01.06.2007, суббота											
01.06.2007, воскресенье											
01.06.2007, понедельник											
01.06.2007, вторник											
01.06.2007, среда											
01.06.2007, четверг											
01.06.2007, пятница											
01.06.2007, суббота											
01.06.2007, воскресенье											
01.06.2007, понедельник											
01.06.2007, вторник											
01.06.2007, среда											
01.06.2007, четверг											
01.06.2007, пятница											
01.06.2007, суббота											
01.06.2007, воскресенье											

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

iikoTutor

- Тренинги на знание меню
- Курсы по технологиям изготовления блюд
- Курсы по стандартам обслуживания
- Регулярная аттестация

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

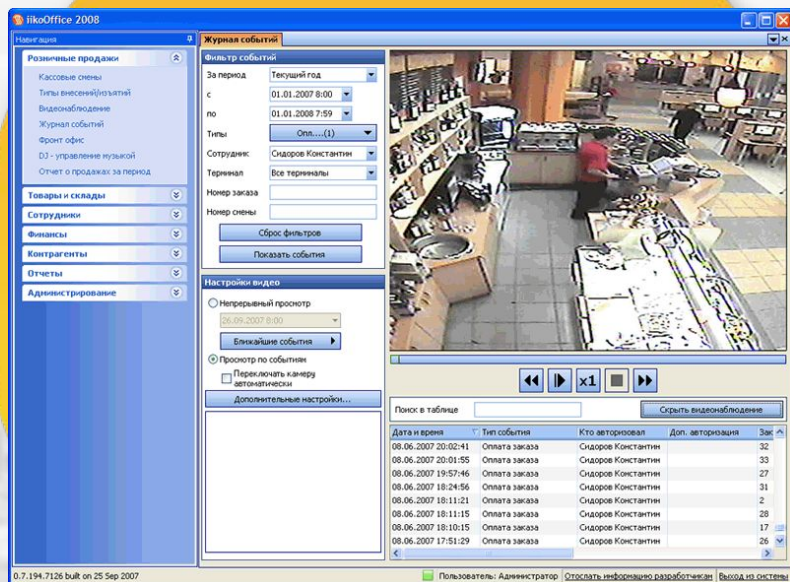
iikoVideoSecurity – контроль над заведением

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.

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

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™?

