



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.

Субконто	Сумма	Сумма	Сумма	Сумма	Сумма	Сумма	Сумма	Сумма	Сумма
Выручка	0,00	1 000,00	1 000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Себестоимость	0,00	-500,00	-500,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Маркетинг	0,00	-100,00	-100,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Административные расходы	0,00	-100,00	-100,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Зарплата	0,00	-200,00	-200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Прочие расходы	0,00	-100,00	-100,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Чистая прибыль	0,00	100,00	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Отчет о прибылях и убытках

Категория	Наименование	Цена	Количество	Сумма	Статус
Закуска	Блины с начинкой	200,00	1	200,00	Активно
Основное	Стейк с картошкой	350,00	1	350,00	Активно
Напитки	Кофе	100,00	1	100,00	Активно
Десерты	Торт	150,00	1	150,00	Активно

Сумма: 2 039,00 р.

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.»

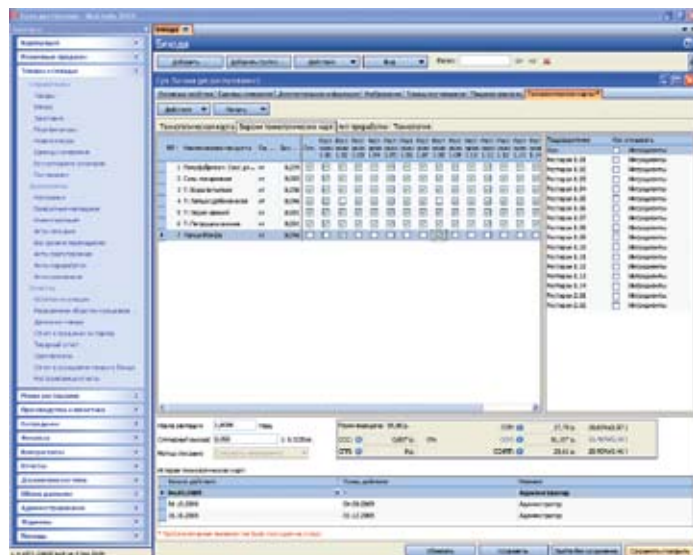


**Михаил Кацнельсон,**

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.

Дата	Выручка	Расходы	Чистая прибыль
01.01.2010	100000	50000	50000
02.01.2010	120000	60000	60000
03.01.2010	150000	75000	75000
04.01.2010	180000	90000	90000
05.01.2010	200000	100000	100000
06.01.2010	220000	110000	110000
07.01.2010	250000	125000	125000
08.01.2010	280000	140000	140000
09.01.2010	300000	150000	150000
10.01.2010	320000	160000	160000
11.01.2010	350000	175000	175000
12.01.2010	380000	190000	190000
13.01.2010	400000	200000	200000
14.01.2010	420000	210000	210000
15.01.2010	450000	225000	225000
16.01.2010	480000	240000	240000
17.01.2010	500000	250000	250000
18.01.2010	520000	260000	260000
19.01.2010	550000	275000	275000
20.01.2010	580000	290000	290000
21.01.2010	600000	300000	300000
22.01.2010	620000	310000	310000
23.01.2010	650000	325000	325000
24.01.2010	680000	340000	340000
25.01.2010	700000	350000	350000
26.01.2010	720000	360000	360000
27.01.2010	750000	375000	375000
28.01.2010	780000	390000	390000
29.01.2010	800000	400000	400000
30.01.2010	820000	410000	410000
31.01.2010	850000	425000	425000
Итого за период	10000000	5000000	5000000

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