

There are no translations available.

- **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 нажатием одной кнопки
    - Управление реальной кассовой книгой и планом счетов МСФО
    - Статистические данные для управления маркетингом
    - Управление банкетами, предоплатой, предварительными заказами на кухню
    - Единая политика управления ресторанными сетями
- **iiko® помогает Вам экономить**
  - Полный контроль благодаря видеонаблюдению, интегрированному со всеми событиями и действиями персонала, что позволяет на порядок понизить уровень злоупотреблений и хищений
    - Уникальный по удобству интерфейс инвентаризации
    - Удобные технологические карты и анализ себестоимости блюд
    - Оптимизация работы с поставщиками
- **iiko® вместе с Вами воспитывает и удерживает лучший персонал**
  - Мотивационная программа и персональный отчет для каждого сотрудника
  - Система учета рабочего времени, интегрированная с расчетом зарплаты
  - Удаленное управление расписанием персонала
  - Автоматическое начисление премий и штрафов
  - Расчет зарплаты с учетом почасовой оплаты и процентов с продаж
- **iiko® способствует привлечению гостей**
  - Мощная система управления гостевыми картами в ресторанных сетях
  - Интегрированная система предварительного резервирования столов
  - Интеллектуальная система управления музыкой в ресторане
- **iiko® позволяет управлять рестораном на расстоянии**
  - Удаленный доступ к любым разрешенным функциям
  - Удаленное видеонаблюдение из любой точки мира с возможностью подключения к любой камере в ресторане
    - Удаленное управление ресторанными сетями
- **iiko® обеспечивает надежность системы и безопасность данных**
  - Беспрецедентная по гибкости система управления правами доступа и разрешенными операциями

- Отсутствие сбоев в работе при обрыве локальной сети или выходе принтеров из строя
  - Надежное шифрование данных
- 
- **iiko отличается удобством и простотой в использовании**
  - Менее 30 минут на установку системы в среднем ресторане
  - Официанты осваивают систему за 15 минут
  - Встроенный мастер настройки ресторана
  - Возможность работать с отрицательными остатками на складе
  - Изменение техкарты задним числом пересчитывает складские остатки за 15 секунд
  - Система сохраняет историю изменения техкарт
  - Импорт-экспорт данных в R-Keeper, StoreHouse и 1С