

- **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 банкетам, 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

стоя

- 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 1C