

iikoTM

mehr Gäste
höherer Gewinn
weniger Sorgen



Automatisierung in Restaurants

Ich lade meine Freunde in mein Lieblingsrestaurant ein.
Meine Freunde erhalten leckere Geschenke,
und ich erhalte einen Bonus für ihren Besuch!

Ich hab mich auf iiko.net eingeloggt
und erhalte einen Bonus für jeden Besuch.
Ich besuche dieses Restaurant jetzt öfter,
damit erhöht sich mein Status als Gast
und der Bonus auf meinem Konto wächst.

Der anspruchsvolle Gast zeigt sich zufrieden:
iiko speichert Seine Bestellwünsche
Bestellung und Reservierung
ab und sendet zur richtigen Zeit
Erinnerungsmeldungen ans Personal.

**iiko
lässt Sie
mehr verdienen**

Wir haben viele Liefer-Bestellungen: iiko
speichert alle Kunden-Bestellungen,
kontrolliert den Ausführungsablauf
und erinnert zeitgerecht
über Marketingaktionen.

Die Gäste bekommen ihre Speisen
immer rechtzeitig - iiko verwaltet
die Reihenfolge der Bestellungen,
benachrichtigt die Kellner und stellt sicher,
dass Gerichte aus einer Bestellung für einen Tisch
auch zur gleichen Zeit serviert werden.

Mit dem mobilen Kellner-Notepad
sind alle Erwartungen der Gäste
leicht zu übertreffen:
ich übernehme Bestellungen,
während mein Kollege dem Gast
die Getränke bereits serviert.

Ich bevorzuge Restaurants mit einem E-Menü: Photos
und Beschreibung der Speisen erleichtern mir die Auswahl,
zudem kann ich meine Bestellung selbst absenden
und die Rechnung anfordern.











iiko garantiert volle Transparenz über Ihren Betrieb




Jeder Mitarbeiter trägt Verantwortung für seine eigenen Handlung.
Dank der integrierten Video-Überwachung lassen sich
Geschäftsvorgänge jederzeit transparent nachvollziehen.





Der Abruf von Schlüsselparametern für Ihren Betrieb
ist auch über Ihr Smartphone möglich. Somit erhalten Sie auch in der Ferne
eine schnelle Übersicht über Ihren Betrieb.
Wo auch immer Sie sind, wissen Sie tagesaktuell immer Bescheid,
was in Ihrem Restaurant geschieht:
jeder Bon, jede Lagerbewegung, jede Aktion der Mitarbeiter,
jeder verdiente oder vergeudete EURO - alles liegt klar auf der Hand.



Die Gewinn- und Verlustrechnung ist
wie viele andere statistische Daten
auf Knopfdruck mit aktuellen Ist-Daten verfügbar.
Nicht zuletzt auch die Daten
für die Buchhaltung entsprechend IFRS.



Beginnen Sie Ihren Tag mit einem Blick
auf die grundlegenden Geschäftswerte:
mit iiko auf dem Smartphone.



Mittels iiko können Sie Analysen
Ihrer Geschäftsentwicklung mit Echtzeitdaten durchführen.
Die Ausgabe von Statistiken und Berichten
ist grafisch hinterlegt genauso möglich,
wie über zB Excel Listen zur Weiterverarbeitung.
Dies erlaubt es Ihnen bereits planerisch auf Marktschwankungen
zu reagieren und damit Ressourcen schonend zu agieren.

iiko hilft Ihre Restaurantkette zu verwalten

Vertrieb, Finanzen, Personal, Reserven, Bereitung - alle Angaben sind im Gesamtsystem gespeichert und jederzeit zugreifbar. Sowohl bei Betrachtung eines einzelnen Restaurants, als auch Netzweit über Ihre Restaurantkette.

Durch zentral durchgeführte Bestellungen unter Berücksichtigung der Lagerbestände in den einzelnen Betrieben erzielen Sie Kostenreduktion im Einkauf und damit eine Gewinnsteigerung.

Servicestandards, neue Preise und Sonderangebote werden blitzschnell in alle Restaurants weitergeleitet und zum definierten Termin automatisch wirksam.

Die Vergleichsanalyse der Filialbetriebe und statistische Auswertungen in Echtzeit ermöglichen die ergebniswirksame Beförderungsstrategie für Ihre Mitarbeiter.

Ich wähle immer die Restaurants meiner Lieblingskette aus. Nicht nur weil ich mich dort wohlfühle, bestens bedient werde und meine Freunde treffe, sondern auch weil ich mit meiner elektronischen Geldbörse mit den ersparten iiko.net-Euro in jedem Lokal dieser Kette auch zahlen kann.

iiko konsolidiert alle Bestellungen aus den einzelnen Filialen und gewährleistet Ausführung und Zustellung.



Mit Ihrer Entscheidung für iiko entscheiden Sie sich für



Umsatzsteigerung und Kundengewinnung in Ihrem Betrieb

- "Mund-zu-Mund-Werbung" - ihre Gäste machen Werbung für Sie, auch im Sozialen Netzwerk
- Grenzbonus und Sparrabatt, bequemer Designer für Marketingaktionen
- E-Menü für Gäste
- Annahme der Bestellungen mittels des mobilen Kellner-Notpades
- Verwaltung der Bestellreihenfolge für die Küche
- Tischreservierung und Vorbestellungen mit Berücksichtigung besonderer Gastwünsche
- Gestaltung der Speisen an der Kasse für Fastfood-Restaurants

Unterstützung aller Catering-Formate

- Systemrealisierung "Karte-am-Eingang"
- Flexible KonzeptEinstellung für korporative Verpflegung
- Unterstützung des Verkaufs für Speisen zum Mitnehmen
- Catering-Automatisierung

iiko ist ein vollfunktionelles integriertes System für Ressourcenverwaltung, welches das ganze Paket der Geschäftsaufgaben vereint. Mit iiko lässt sich die Effizienz in den Filialen und in der Holding überwachen.

Swetlana Walijewa,
Generaldirektorin der "Donuts Project" GmbH,
(Dunkin' Donuts Russland)

Geschäftstransparenz für Geschäftsführer iiko ermöglicht die Fernverwaltung des Betriebs

- aktuelle on-line Information über Vertrieb, Personal, Waren- und Finanzbewegung
- operative Berichterstattung und Analytik auf dem Smartphone
- Blockierung und sofortige Benachrichtigung des Geschäftsführers über potentielle geschäftsschädigende Aktionen
- bequemer Berichtdesigner für Wertanalyse mit der erforderlichen Genauigkeit
- marketingbezogene Verwaltung, operative Berichterstattung, Analytik, feed back

Verwaltung von Restaurantketten

- on-line konsolidierte Geschäftszahlen aller Filialen
- einheitliches System für Lagerverwaltung, Finanz, Vertrieb und Personal
- zentrale Bestellung, Logistik und Abwicklung der Bestellungen
- Zentralverwaltung für Marketing, Servicestandarte, Menü und Arbeitskarten
- Vergleichsanalyse der Filialrestaurants

iiko-Hauptvorzug ist die Verarbeitungsgeschwindigkeit: Arbeits- und Bedienungsgeschwindigkeit, was für uns sehr wichtig ist.

Wladislaw Dudakow,
Präsident der Holding "Coffee Haus"

Mitarbeitermotivation und Kontrolle des Personals

- flexibler Motivations-Designer für Ihre Mitarbeiter
- Automatische Berechnung von Prämien und Abzügen
- personenbezogene Homepage für jeden Mitarbeiter, Berichte über persönliche Verkaufsaaktionen, Auszeichnungen
- Event-Videokontrolle und vital video

Automatisierte Zustellung der Fertigspeisen (Lieferservice)

- Annahme der Bestellungen per Telefon oder über Webseite des Restaurants
- Callcenter mit Autorouting und schriftlicher Kontrolle des Bestellstatus
- Abspeichern der Bestellung der Kunden (mit Sonderwünschen), Erfassen und bearbeiten/liefere personenbezogener Gruppenbestellung
- Kunden Information verfügbar in allen Filialen
- Mobilapplikation für Kurierdienst mit optionaler Standortkontrolle
- Benachrichtigung der Kunden über Zustelltermin und -Status über Webseite oder mit SMS-Meldungen
- Einheitliches Loyalitätssystem, Marketing operative Berichterstattung, Statistik und Analytik

Dieses Automatisierungssystem vereint die Schlüsselfunktionen meines Restaurants - iiko hilft mir Kosten für Personal und Kosten des Betriebs zu überwachen.

Merab Elaschwili,
Präsident vom Konzern "G.M.R.
Gastlichkeit-Planet"

Finanzrechnung und -Planung

- gesamte on-line Verwaltungsberichterstattung nach IFRS: Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, Bericht über Bargeldbewegungen
- Verwaltung von Forderungen und Verbindlichkeiten
- Soll-Ist-Analyse und automatisierte Vorausplanung für flexible Planungszeiträume

Kostenreduzierung in allen Sektoren

- Abrechnung der Warenbewegung in Echtzeit
- Food-cost-Verwaltung, Aufrechterhaltung des optimalen Vorratsumfanges, Verlustrückmeldung
- Sortiment- und Ankaufpreiskontrolle
- Automatisches Arbeitszeiterfassungssystem
- Erfassung der Rohertrags-Vorgabewerte bei Dienstplanung
- bequeme Inventurprozedur
- Erfassung und Überwachung der Fertigerichte
- Kostenreduzierung für Automatisierung und Systemunterhaltung anhand SaAs

Bereits 2 Monate nach Inbetriebnahme von iiko.net habe ich festgestellt, dass die Gäste um etwa 20% mehr ausgaben; dabei stieg ihre Besuchshäufigkeit um 25% und der durchschnittliche Umsatz pro Bon um 7%.

Georgij Taschker,
Mitinhaber (ZurZum) Kafe, cafe Brocard und Kafe «KOMOD».

Der Vorteil, den man förmlich am ersten Tag der Anwendung von iiko bemerkt, sind die Echtzeit Daten über den Verkauf.

Alexander Tokmilenko,
Mitinhaber der "23 Restaurants"-Kette



iiko-system wurde

2008

auf dem Markt eingeführt

172

Restaurantketten
verwenden iiko

iiko Lösungen sind in

12

Ländern
im Einsatz

4700

Restaurants verwenden iiko

iiko liefert Ihnen
kostenfrei ca. alle

2

Monate Software Updates
(zusätzliche Funktionen,
Fehlerbehebung)

**Dutzende Applikationen
erarbeitet auf Plattform
unserer Partner**

Im iiko.net – System haben sich mehr als

500 000

Gäste angemeldet

**Software und Server können
Sie auch mieten um Ihre
Investitionen zu reduzieren**

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf!
Ihr regionaler Partner stellt Ihnen iiko vor Ort vor.

Petr Cherkashin
CBDO Europe
+7 926 207 0222
PCherkashin@iikosoftware.com
www.iikosoftware.com

Alexander Ponomarev
Business Development manager Europe
+7 919 411 7726
APonomarev@iikosoftware.com
www.iikosoftware.com