



ВНЕДРЕНИЕ И СОПРОВОЖДЕНИЕ — РИКАМ

Ресторан работает как единая система

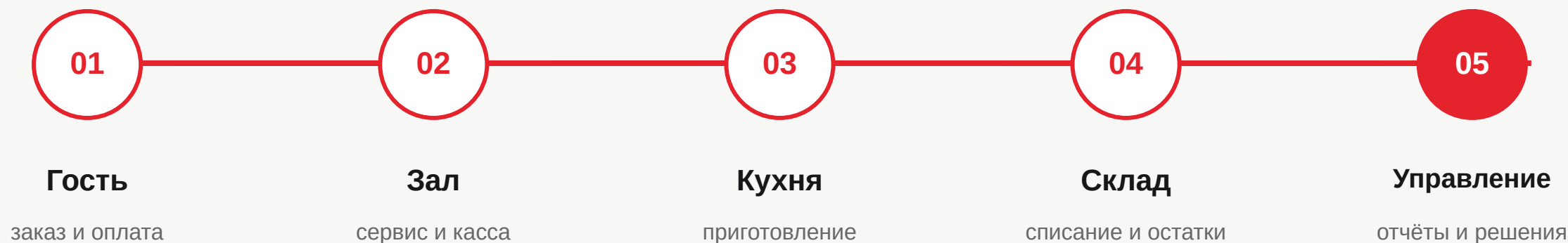
iiko объединяет продажи, кухню, склад,
доставку, гостей, персонал и аналитику — без
разрывов между процессами.

Презентация решения



Один заказ связывает все процессы бизнеса

Данные появляются один раз — в момент действия — и становятся доступны там, где нужны следующему участнику процесса.



Результат: меньше ручных сверок, быстрее обслуживание, прозрачнее контроль.

iiko настраивается под формат и масштаб заведения

ОТ ОДНОЙ ТОЧКИ ДО СЕТИ

Ресторан

Кафе и кофейня

Бар или паб

Фастфуд

Столовая

Доставка

Ресторанная сеть

Центральное
производство

Франчайзинговая
модель

Состав модулей и оборудования определяется задачами бизнеса — без лишнего функционала на старте.

Касса помогает обслуживать быстрее и точнее

IIKOFRONT И ЗАЛ

- Заказы в зале, у стойки и навынос
- Схема зала, резервы и банкеты
- Комбо, модификаторы и подсказки кассиру
- Скидки, бонусы и разные способы оплаты
- Кухонная печать и передача заказа без повторного ввода





Кухня видит заказ сразу и управляет очередью

- Печать по цехам или кухонный экран
- Этапы приготовления и сборки
- Контроль времени и готовности
- Учёт выпуска готовых блюд

Себестоимость и остатки обновляются автоматически

Продажа → списание по техкарте → актуальные остатки → планирование закупки

Техкарты

Нормы закладок и расчёт себестоимости

Поставщики

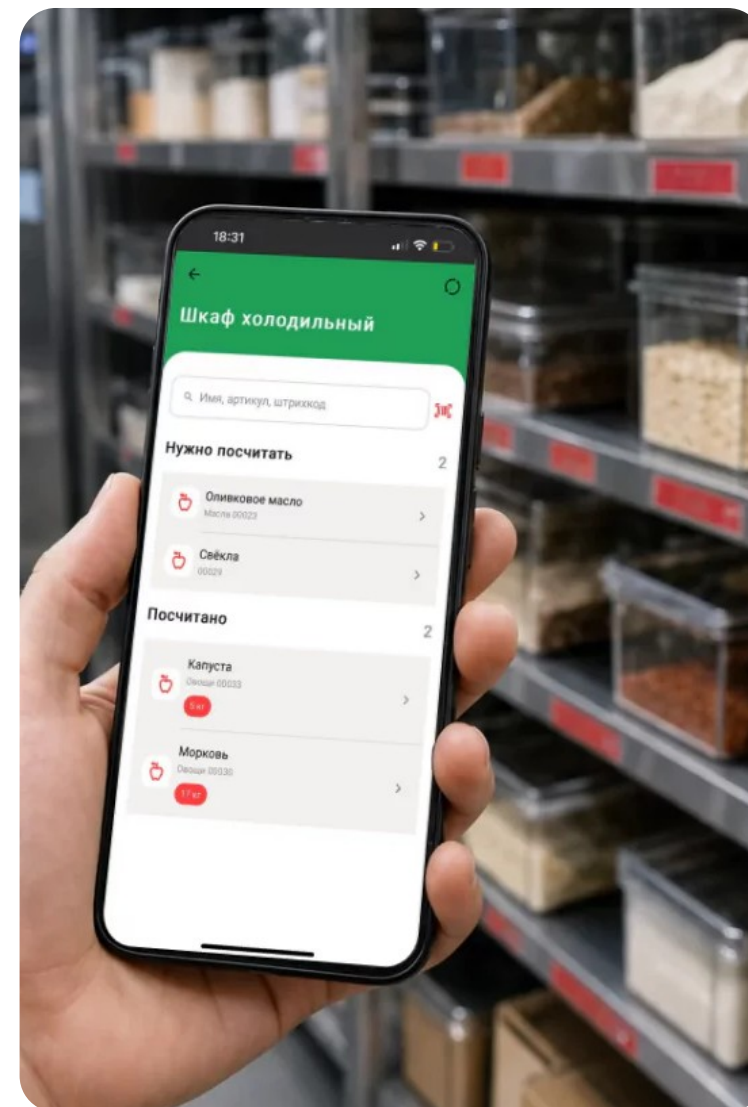
Прайс-листы и контроль закупочных цен

Инвентаризация

Фактические остатки и выявление расхождений

Закупки

Заказы на основе потребности и прогноза



Руководитель видит не набор чеков, а картину бизнеса



ФИНАНСЫ И АНАЛИТИКА

- Выручка, продажи и средний чек
- Себестоимость, маржинальность и P&L
- OLAP-отчёты с нужными разрезами
- Бюджеты, расходы и контроль отклонений
- Показатели с телефона и регулярные рассылки

Отчёты строятся на данных той же системы, в которой работает ресторан.

Гостевой опыт продолжается после оплаты

iiko связывает визит, историю покупок и коммуникацию с гостем — чтобы предложения были уместными, а не случайными.

01

Узнавать

Электронные карты, база гостей и история заказов

02

Возвращать

Бонусно-ранговая система и готовые механики акций

03

Персонализировать

Сегменты, индивидуальные предложения и коммуникации

QR-меню, рекомендации и актуальные стоп-позиции дополняют единый путь гостя.



ДОСТАВКА

Все каналы заказов сходятся в одном процессе

- Телефон, сайт, касса и агрегаторы
- Единое меню и стоп-лист
- Подсказки адресов и зоны доставки
- Свои и внешние курьеры
- Контроль сроков от приёма до вручения

Персонал и обязательные требования — тоже часть системы

Управление командой

- Графики и учёт рабочего времени
- Контроль явок и смен
- Расчёт зарплаты: ставка, процент, мотивация
- Документы сотрудников и сроки медкнижек

Документооборот и госсистемы

- Работа с маркированными товарами
- Встроенный ЭДО с поставщиками
- ЕГАИС для алкогольной продукции
- Кассовые операции и онлайн-касса

Рикам помогает подобрать совместимое оборудование и корректно настроить рабочие сценарии.

Сеть растёт, а стандарты остаются едиными

Центр управления

Единые справочники, меню, цены и программы лояльности

Консолидированная отчётность, централизованный склад и финансы

Управление франшизой и центральным производством

01

Точка

работает по общим правилам

02

Регион

видит локальную эффективность

03

Управляющая компания

сравнивает и масштабирует лучшие практики

Рикам ведёт проект от обследования до стабильной работы

Запуск строится вокруг процессов заведения, а не вокруг установки программы.



На каждом этапе есть ответственный, понятный результат и точка проверки готовности.



РИКАМ

После запуска мы остаёмся рядом

Техническая поддержка, консультации, обновления, оборудование и развитие системы — через одну команду.

ОБСУДИТЬ АВТОМАТИЗАЦИЮ

8 (861) 204-00-44

sale@ricam.ru • ricam.ru

г. Краснодар, микрорайон центральный, Фабричная улица, 10

РИКАМ

внедрение • поддержка • развитие