

# 1. Основные функции

Система iikoChain используется для управления сетью ресторанов и производственно-распределительным комплексом.

В iikoChain можно централизованно:

- Управлять производством — оперативно планировать его загруженность на основе сводной информации, регистрировать движение готовой продукции между подразделениями, закупать продукты.
- Управлять несколькими юридическими лицами в составе сети.
- Перемещать продукцию с наценкой между складами сети, относящихся к разным юридическим лицам.
- Вести общие справочники: номенклатура, единицы измерения, контрагенты и т.д.
- Вести склад во всех подразделениях.
- Управлять прейскурантами — цены на блюда и состав прейскуранта во всех ресторанах определяются из центрального офиса с помощью приказов об изменении прейскуранта. В сети доставки это удобно для колл-центра.
- Поддерживать версию технологических карт: одно и то же блюдо в разных ресторанах имеют разные технологические карты с небольшими отличиями.
- Управлять персоналом — назначать должности и контролировать их рабочее время.
- Узнавать информацию о продажах во всех ресторанах в виде отчетов: финансовых, складских, по продажам и пр. — как по каждому подразделению отдельно, так и в сводном виде.
- Использовать уникальную нумерацию для каждого торгового предприятия с помощью шаблонов нумерации.
- Обмениваться информацией с другими системами, чтобы интегрироваться с уже существующими у клиентов решениями по управлению рестораном, например, с 1С и R-Keeper.