

1. Структура системы

Интегрированная система управления iiko имеет следующую структуру:

- **MS SQL Server** — сервер базы данных iiko.
- **iikoServer** является центральной частью системы, реализует всю основную бизнес-логику, обрабатывает запросы остальных компонентов системы и координирует их взаимодействие.
- **iikoChain** — система централизованного управления сетью торговых предприятий и производственно-распределительных комплексов (ПРК).
- **iikoRMS** — система управления торговым предприятием. Заведения, автоматизированные с помощью решения iikoRMS, могут быть объединены в сеть с помощью решения iikoChain.
- **iikoFront** — кассовая система, предназначена для ввода заказов.
- **iikoAgent** — компонент, обеспечивающий взаимодействие системы с оборудованием.
- **iikoOperation** — складская подсистема. Регистрация складов, настройка справочников поставщиков и номенклатуры, учет и анализ движения товарно-материальных ресурсов.
- **iikoFinance** — финансовая подсистема. Настройка валюты, типов оплат, ведение плана счетов, взаиморасчеты с контрагентами, анализ движения денежных средств.
- **iikoPersonnel** — планирование работы персонала. Настройка должностей, регистрация сотрудников, назначение прав доступа, планирование расписания, автоматический учет рабочего времени, начисление заработной платы, штрафов и премий, мотивационные программы для обслуживающего и производственного персонала.
- **iikoFoodFactory** — система централизованного управления производством, планирования на основании сводных данных, выдачи заданий по цехам и регистрации движения готовой продукции между подразделениями сети.
- **Интеграция с 1С** — выгрузка данных из iiko в 1С Бухгалтерия.
- **iikoCard** — бонусно-депозитная система. Предназначена для организации безналичной системы оплаты, создания бонусных программ, маркетинговых акций, а также реализации различных схем корпоративного питания сотрудников.
- **iikoKitchen** — инвентаризация через терминал iikoFront, автоматизация «шведского стола», документооборот: расходные накладные, акты списания, внутренние перемещения, акты приготовления и акты переработки, а также печать этикеток со штрих-кодом для стандартных фасовок и весовых блюд.



«Шведский стол» доступен в версиях iiko 7.2 и ниже.

- **iikoSousChef** — автоматизация кухни. Позволяет управлять процессом приготовления и отдачи блюд: управление очередью заказов на кухню, курсы подачи и время приготовления, мониторинг статуса готовности блюд, встроенная система оповещения официантов, видеофиксация и контроль событий на кухне.
- **iikoVideoSecurity** — система видеонаблюдения, восстановление видеофрагментов обслуживания гостей по любому событию в системе.
- **iikoDelivery** — работа с заказами доставки. Оформление заказа на доставку, фиксация пожеланий заказчика, формирование накладных, контроль выполнения заказа и качества обслуживания клиентов.
- **iikoCallCenter** — централизованный прием и регистрация заказов. Хранение списка клиентов с данными по прошлым доставкам, история заказов и любимые блюда клиента, мониторинг статуса исполнения заказа, контроль срока и качества доставки, оперативные отчеты по доставкам, статистика и аналитика, выбор ближайшей точки приготовления на электронной карте, возможность накапливать баллы Plazius и оплачивать ими заказы.
- **iikoDelivery Widget** — виджет для приема заказов на доставку с сайта ресторана. Этот дополнительный модуль может быть использован как для iikoCallCenter, так и iikoDelivery.
- **iikoPBX** — подключение АТС к рабочему месту оператора приема заказов на доставку готовых блюд. Возможность отвечать на звонки и звонить клиентам и курьерам как колл-центре, так и в iikoFront.
- **iikoRadar** — контроль перемещения курьеров службы доставки на интерактивной карте.
- **iikoShelfManager** — контроль сроков хранения блюд на раздаче ресторана быстрого обслуживания.
- **iikoPMS Integration** — интеграция с гостиничными системами.
- **iikoMonitoring** — удаленный контроль текущих заказов для предприятий Table Service. Вы получаете всю информацию об открытых заказах, о составе заказа по гостям и контролируете скорость обслуживания гостей, наличие неотпечатанных и неподанных блюд, а также удаленных блюд и причин удалений. Также показана информация о заказах, не закрытых с прошлых смен, о занятых столах по зонам обслуживания официантов, об открытых столах по официантам и о столах по каналам продаж (общий трафик, банкет или доставка).
- **iikoDashboard** — мобильная отчетность. Позволяет получать оперативную информацию о состоянии дел в заведении на экран мобильного телефона. Ключевые показатели эффективности работы предприятия: объем выручки, количество чеков, количество гостей, средний чек, суммарная себестоимость. Возможность сравнения текущих данных с предыдущими периодами (например, за текущий и предыдущий дни, или месяц, или год).
- **iikoFranchise** — управление франшизой. Консолидация информации о результатах работы каждого торгового предприятия, работающего на условиях франшизы. Возможность формировать отчеты по результатам продаж, объемам выручки, а

также размерам платежей роялти для дальнейшего анализа деятельности предприятий.

- **iikoArrivals** – информирование гостей ресторана быстрого сервиса о готовности заказа посредством электронного табло.
- **iiko24x7 IT-Support Service** – круглосуточная служба технической поддержки наших клиентов.