

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ПО СОЗДАНИЮ  
И СОПРОВОЖДЕНИЮ СОВРЕМЕННОЙ  
IT-ИНФРАСТРУКТУРЫ КОМПАНИЙ



АВТОМАТИЧЕСКИЕ  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ  
СИСТЕМЫ

[WWW.AI-SYS.RU](http://WWW.AI-SYS.RU)

АВТОМАТИЗАЦИЯ РЕСТОРАНОВ  
НА 1СКО



## СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ ПАРТНЁР ИКО

Компания начала свою деятельность в 2013 году и на сегодняшний день занимает лидирующие позиции на рынке.

В структуре компании три основных направления: автоматизация предприятий, IT-аутсорсинг, монтаж и обслуживание слаботочных систем.

ОТВЕТСТВЕННОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

ИКО - СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА ERP-КЛАССА, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ АВТОМАТИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА.

КАССА, СКЛАД, ПЕРСОНАЛ, КУХНЯ, ФИНАНСЫ, ОТЧЕТНОСТЬ - ВСЕ В ЕДИНОЙ СИСТЕМЕ.



ВАМ НЕ ПРИДЕТСЯ ЗАДУМЫВАТЬСЯ ОБ ИНТЕГРАЦИИ  
РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ПЛАТФОРМ И ТЕХНОЛОГИЙ,  
ТАК КАК МЫ ПРЕДЛАГАЕМ КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ  
С БОЛЬШИМ ВЫБОРОМ МОДУЛЕЙ.



КАССА



ДОСТАВКА



КУХНЯ



ПЕРСОНАЛ



КОНТРОЛЬ



АНАЛИТИКА



ХОСТЕС



СКЛАД



ФИНАНСЫ

## ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ ВСЕМИ БИЗНЕС-ПРОЦЕССАМИ В РЕСТОРАНЕ С

# AS

**ИКО** – ЭТО ЕДИНОЕ РЕШЕНИЕ, КОТОРОЕ ОБЪЕДИНЯЕТ ВСЕ  
НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И БУДЕТ ПОЛЕЗНО КАЖДОМУ  
РЕСТОРАТОРУ – КАК ВЛАДЕЛЬЦУ НЕБОЛЬШОГО БАРА, ТАК И  
ГЛАВЕ КРУПНОЙ РЕСТОРАННОЙ СЕТИ.







# ВОЗМОЖНОСТИ СИСТЕМЫ

**Технологии искусственного интеллект.** Для решения ваших ежедневных задач и планирования бизнеса в iiko используется искусственный интеллект. Теперь у вас будет еще больше времени для гостей и развития бизнеса!

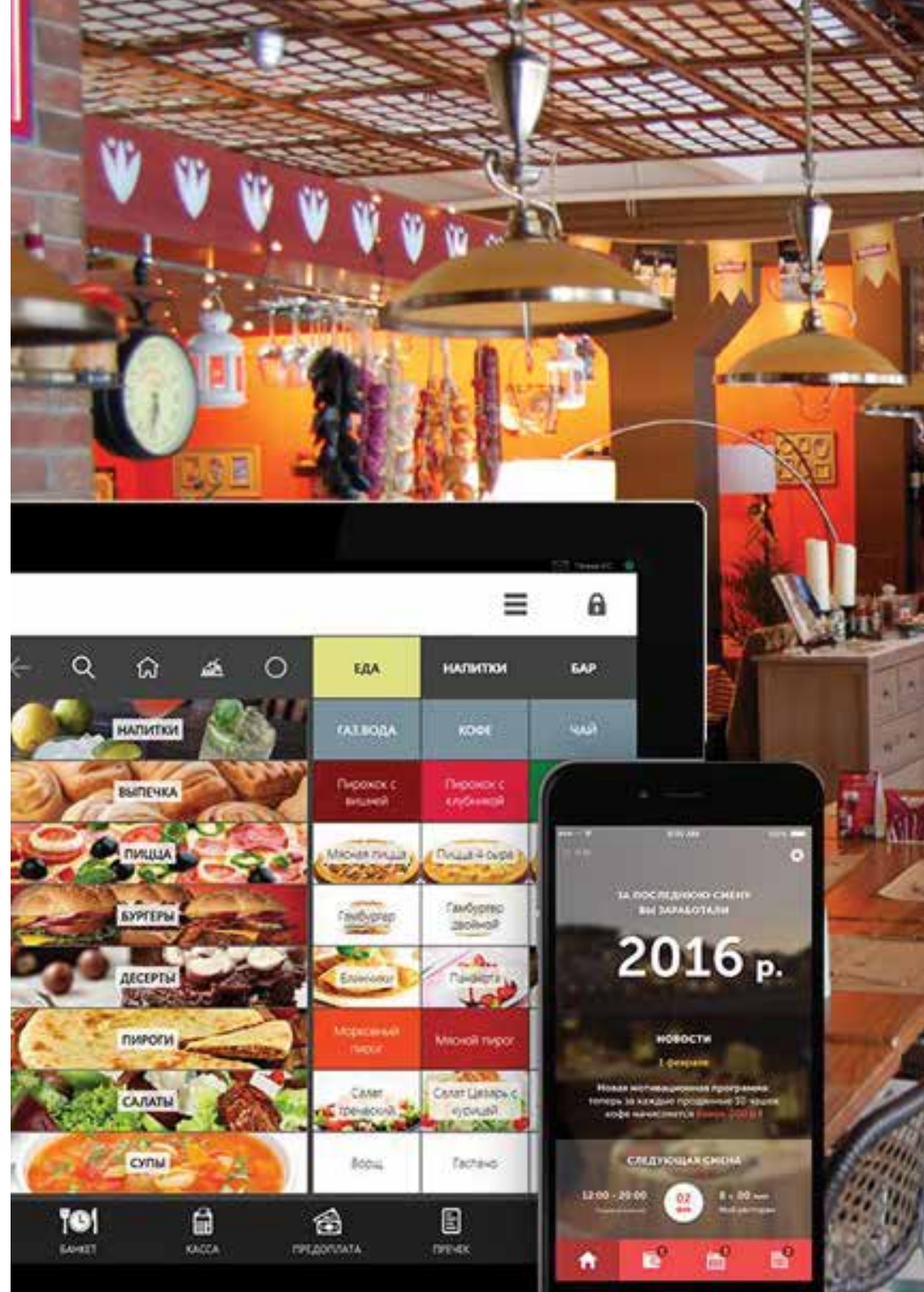
**Все инструменты управления рестораном «из коробки».** iiko – единая система для управления продажами, складом, кухней, доставкой, персоналом, финансами, поставщиками, лояльностью гостей – всеми процессами в ресторане.

**Информация о бизнесе в режиме онлайн.** Поскольку все данные обрабатываются в единой системе, информация о выручке, себестоимости, остатках на складах, а также финансовые отчеты и все действия сотрудников видны в реальном времени.

**Управление ресторанными сетями.** С помощью iiko вы можете централизованно управлять политикой, стандартами, персоналом, закупками, производством и маркетингом вашей компании, а также регулировать деятельность франчайзи.

**Возможность создания собственных приложений.** Благодаря iikoAPI вы можете легко подключить к системе дополнительные модули, в том числе и те, что разработаны специально для вас.

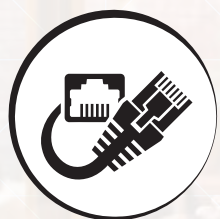
**ВАШ БИЗНЕС НАДЕЖНО ЗАЩИЩЁН**





# РЕШЕНИЯ ДЛЯ УПРАВЛЯЮЩЕГО ИЛИ ВЛАДЕЛЬЦА

## Больше гостей. Выше прибыль. Меньше забот.



ИНСТРУМЕНТ КОНТРОЛЯ  
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



РАБОТА С ЕГАИС ПО  
171-ФЗ и 182-ФЗ



КОНТРОЛЬ НАД  
ТЕКУЩИМИ ЗАЯВКАМИ



ИНФОРМАЦИЯ О РАБОТЕ  
В МЕССЕНДЖЕРЕ TELEGRAM



АКТУАЛЬНАЯ  
АНАЛИТИКА ОНЛАЙН



РАБОТА С  
ДОКУМЕНТАМИ



СОБЫТИЙНЫЙ  
ВИДЕОКОНТРОЛЬ



СИСТЕМА  
КОНТРОЛЯ БАРА

# АВТОМАТИЗАЦИЯ ДОСТАВКИ ГОТОВЫХ БЛЮД

## IKODELIVERY

ПРИНИМАЙТЕ ЗАКАЗЫ ПО ТЕЛЕФОНУ, ЧЕРЕЗ САЙТ РЕСТОРАНА И ПОПУЛЯРНЫЕ ПОРТАЛЫ ДОСТАВКИ С ПОМОЩЬЮ IKO! СИСТЕМА АВТОМАТИЗИРУЕТ ДОСТАВКУ С МОМЕНТА ОБРАЩЕНИЯ КЛИЕНТА И ДО ВРУЧЕНИЯ ЗАКАЗА. ПОСТОЯННЫХ КЛЮЧЕВЫХ КЛИЕНТОВ IKO РАСПОЗНАЁТ ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА, А НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ ЗАКАЗЧИКОВ СИСТЕМА ВНОСИТ В "ЧЁРНЫЙ СПИСОК" И УКАЗЫВАЕТ, КАКИХ ПРОБЛЕМ ОТ НИХ СТОИТ ОЖИДАТЬ.

КОЛИЧЕСТВО ЗАКАЗОВ, СРЕДНЕЕ ОПОЗДАНИЕ КУРЬЕРОВ, ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕКЛАМЫ И СРЕДНИЙ ЧЕК МОЖНО ПОСМОТРЕТЬ НА ВСТРОЕННОЙ КАРТЕ ПРИЛОЖЕНИЯ.

АВТОМАТИЗАЦИЯ  
ДОСТАВКИ ГОТОВЫХ БЛЮД

КОНТРОЛЬ  
ПЕРЕМЕЩЕНИЯ КУРЬЕРОВ

ВИДЖЕТ ДЛЯ  
ПРИЁМА ЗАКАЗОВ

ПАКЕТ ИНФОРМА-  
ЦИОННЫХ СООБЩЕНИЙ

ПРИЕМ И  
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАКАЗОВ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АТС К  
РАБОЧЕМУ МЕСТУ ОПЕРАТОРА

МОБИЛЬНОЕ  
ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ КУРЬЕРА

ДЕМОНСТРАЦИЯ  
ВОЗМОЖНОСТЕЙ ВИДЖЕТА



**ПОСТОЯННО ДУМАЕТЕ, КАК ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И  
АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ МОГУТ УЛУЧШИТЬ ВАШ БИЗНЕС?  
МЫ ПРОАНАЛИЗИРУЕМ, РАССКАЖЕМ И ОСУЩЕСТВИМ!**

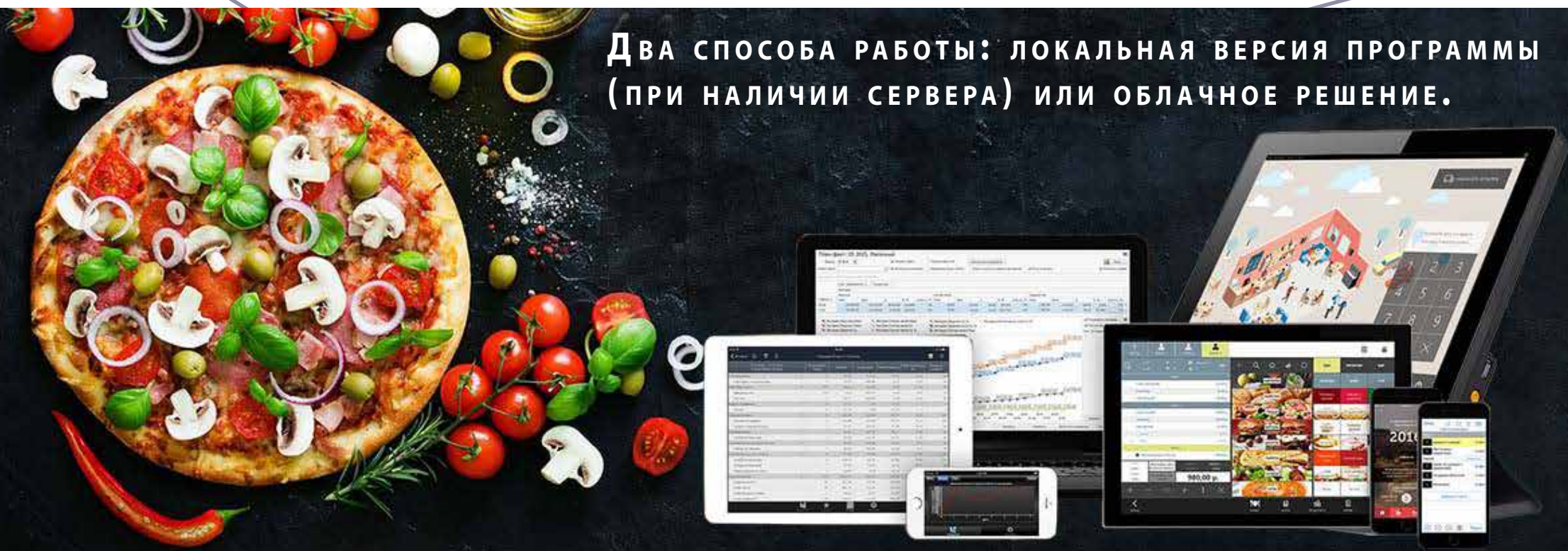
## **ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

Анализ технического задания перед заключением контракта, описание и выработка требуемых на выходе параметров совместно с Заказчиком, разработка и согласование конструкторской документации.

## **МОНТАЖ/НАЛАДКА**

Поставка и монтаж оборудования под ключ.  
Настройка программного обеспечения.  
Проведение приёмо-сдаточных испытаний работы системы с участием представителей Заказчика.

**ДВА СПОСОБА РАБОТЫ: ЛОКАЛЬНАЯ ВЕРСИЯ ПРОГРАММЫ  
(ПРИ НАЛИЧИИ СЕРВЕРА) ИЛИ ОБЛАЧНОЕ РЕШЕНИЕ.**





## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ

С ПОМОЩЬЮ ИКО ВЫ СМОЖЕТЕ ЦЕНТРАЛИЗОВАННО УПРАВЛЯТЬ ЦЕНООБРАЗОВАНИЕМ, МЕНЮ, БЮДЖЕТИРОВАНИЕМ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ КАРТАМИ, ПЕРСОНАЛОМ, ДВИЖЕНИЕМ ТОВАРОВ И ЛОЯЛЬНОСТЬЮ ГОСТЕЙ. НИ ОДИН ПОТРАЧЕННЫЙ РУБЛЬ НЕ ОКАЖЕТСЯ ВНЕ ВАШЕГО ВНИМАНИЯ!

ЧТОБЫ ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАШИМИ УСЛУГАМИ, ПОЗВОНИТЕ НА НАШ НОМЕР +7(812)677-79-20. СПЕЦИАЛИСТЫ AIS ПОМОГУТ ВЫВЕСТИ ВАШИ БИЗНЕС ПРОЦЕССЫ НА НОВЫЙ ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ.

ВЫ МОЖЕТЕ СВЯЗАТЬСЯ С НАМИ В ЛЮБОЕ УДОБНОЕ ВРЕМЯ

**+7 (812) 677-79-20**

**SALES@AI-SYS.RU**