

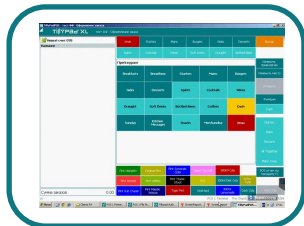
Система Tillypad XL

Автоматизация ресторанов

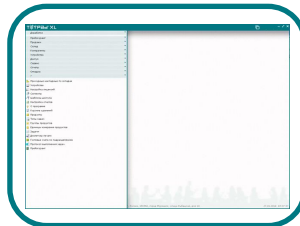
Система автоматизации Tillypad XL для сети кофеен

Почему мы созданы друг для друга?

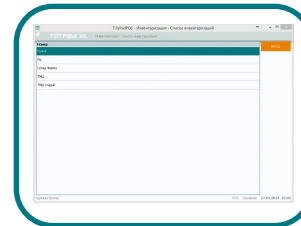
Быстро



Фронт офис

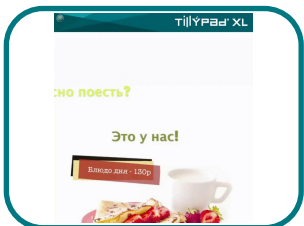


Бэк офис

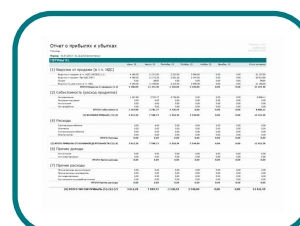


Склад

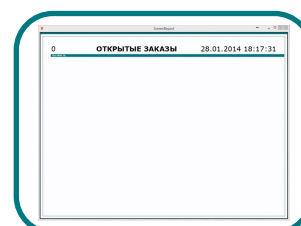
Информативно



Дисплей покупателя



Система отчетности

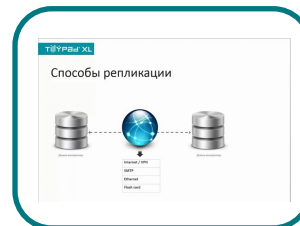


Кухонный дисплей

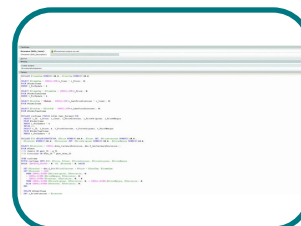
Технически совершенно



Архитектура системы



Масштабируемость



Открытость



Сеть чайных станций Bubble Mania

Более 20 заведений в 10 городах

Система Tillypad XL помогла наладить обслуживание в наших чайных станциях наилучшим образом.

Она имеет понятный интерфейс, который моментально осваивается персоналом. Нашим сотрудникам удобно работать с Tillypad XL, поэтому скорость обслуживания остается высокой даже в часы пик.

При этом система учитывает специфику нашего фаст-фуда: мы печатаем специальные этикетки на клеящейся основе. Они помогают персоналу быстро и без ошибок выполнить даже самый сложный заказ, состоящий из десятка ингредиентов.



Сеть ресторанов "Две палочки"

Более 700 рабочих мест в Москве и Санкт-Петербурге

Более чем десятилетнее сотрудничество доказало, что система Tillypad XL обеспечивает быструю и четкую работу сети и помогает ресторанам успешно развиваться.

Tillypad XL обеспечивает высокую скорость обслуживания наших гостей. Система позволяет настраивать интерфейс максимально удобным для официантов образом, а также использовать все современные мобильные решения.

Благодаря Tillypad XL руководство дистанционно управляет всеми объектами в обоих городах, может оперативно менять рецептуру и прейскурант, контролировать деятельность персонала и свободно работает со всеми отчетами по заведениям.



Сеть быстрого питания кинотеатров

Kinopark

Крупнейшая сеть мультиплексов в

Казахстане

Мы рады, что много лет назад остановили свой выбор на системе автоматизации Tillypad XL. Она полностью отвечает всем требованиям нашей растущей сети.

Практически все заведения общепита в наших мультиплексах работают в формате фаст-фуда. Отсюда – большие нагрузки, характерные для него, и ограниченное время на обслуживание множества посетителей перед «сеансом». Благодаря использованию системы Tillypad XL наш персонал легко с этим справляется.

Хотим также отметить эффективность Tillypad XL как инструмента управления. Наши объекты расположены в разных городах, но мы полностью контролируем ситуацию на местах и можем дистанционно работать с любым из них или со всеми сразу.



Сеть кофеен «Sicaffe»

Международная сеть кофеен

Первое Sicaffe появилось более пятнадцати лет назад. Теперь это целая сеть с филиалами в Тель-Авиве, Нью-Йорке и Санкт-Петербурге. Но несмотря на такой географический разброс, в каждом из этих заведений главным пунктом меню был, есть и остаётся кофе – ароматный, свежеприготовленный, разных сортов и только высокого качества!

В Петербурге сеть открыла кофейни Sicaffe на Гороховой улице и Sicaffe Grand на Большой Морской. Расположение в центре города, приятный сдержанный интерьер, отличный сервис, собственные выпечка и десерты, невероятно большой ассортимент коктейлей и, конечно, изумительно вкусный кофе – вот причины, по которым жители города охотно посещают эту сеть.

В проекте автоматизации заведений Sicaffe нашли применение все функции системы Tillypad XL, включая её эксклюзивные возможности. Так, например, возможность проводить перемещение прямо на POS-терминале существенно упростила процесс передачи готовой продукции из кухни в бар. Это экономит бухгалтерский и управленческий ресурсы, позволяя уделять больше внимания другим актуальным вопросам. Руководство сети высоко оценивает эффективность системы автоматизации ресторанов Tillypad XL и считает её лучшим выбором для своих заведений".



Сеть клубов "Лига ставок"

Московская сеть букмекерских клубов с барами

Мы автоматизировали с помощью Tillypad XL сеть баров в букмекерских конторах «Лига ставок». Эта система является оптимальным решением по соотношению цена-качество.

Tillypad XL повышает скорость и качество обслуживания, обеспечивает учет проданного, помогает контролировать продажи, дает оперативные остатки, тем самым уменьшая риск хищений со стороны персонала. Система автоматизация Tillypad XL одинакова удобна как для бармена и официанта, так и для бухгалтера и руководителя.



Фаст-фуд SubXpress

Фаст-фуд с итальянской кухней, в получасе езды от Лондона

Я считаю Tillypad XL лучшей среди систем автоматизации ресторанов. Она надежна и удобна в использовании, при этом использует инновационные и хорошо продуманные решения, которые делают управление мои бизнесом проще и значительно эффективнее.

Благодаря Tillypad XL мы не только успеваем обслуживать большой поток клиентов, но также успешно работаем на вынос и оказываем услугу доставки.

Среди дополнительных преимуществ хочу отметить гибкую настройку системы скидок. Мы постоянно работаем с большим количеством различных скидок для привлечения посетителей и роста продаж. Система Tillypad XL ведет безошибочный учет и составляет соответствующие отчеты, по которым мы можем оценить эффективность той или иной проведенной акции.



Сеть ресторанов "Марчелли's"

Сеть итальянских ресторанов в Москве и Санкт-Петербурге

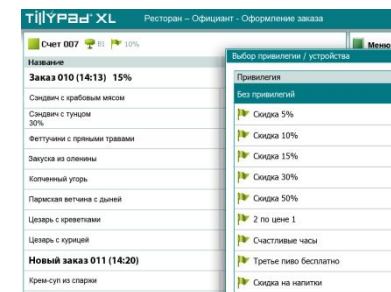
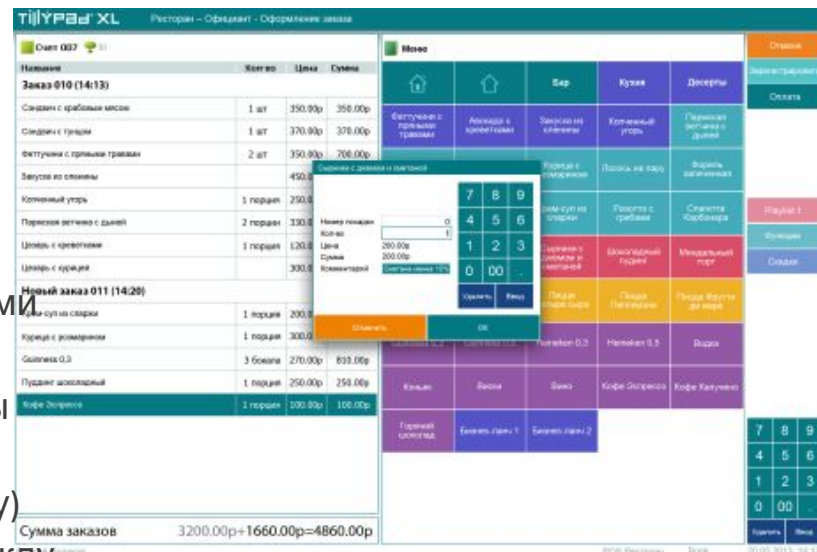
Система автоматизации Tillypad XL помогает нам свободно развивать сеть, не ограничивая заведения жесткими рамками идентичных структур. Благодаря широким возможностям системы Tillypad XL, наш центральный офис обладает всей полнотой информации по всем заведениям и с легкостью оперирует ею, несмотря на разницу в номенклатуре и ценах. Также Tillypad XL будет внедрен и в новых ресторанах "Марчелли's", которые мы планируем активно открыть в этом году.



Front-office (Фронт Офис)

- ✓ Быстрая и безошибочная работа с заказами и счетами
- ✓ Информативное взаимодействие с кухней
- ✓ Эффективная система скидок, дисконты, программы лояльности, безналичные расчеты
- ✓ Инвентаризация на POS (в т.ч. весовая по штрих-коду)
- ✓ Возможность оформлять заявки и перемещения между складами на POS
- ✓ Работа с депозитами и предоплатой
- ✓ Стандартная и расширенная отчетность для администратора и менеджера
- ✓ Интерфейс, полностью настроенный для Вашего предприятия Планы залов, "горячие" клавиши, управляющие элементы.
- ✓ Интеграция с процессингом банковских карт
- ✓ Учет рабочего времени

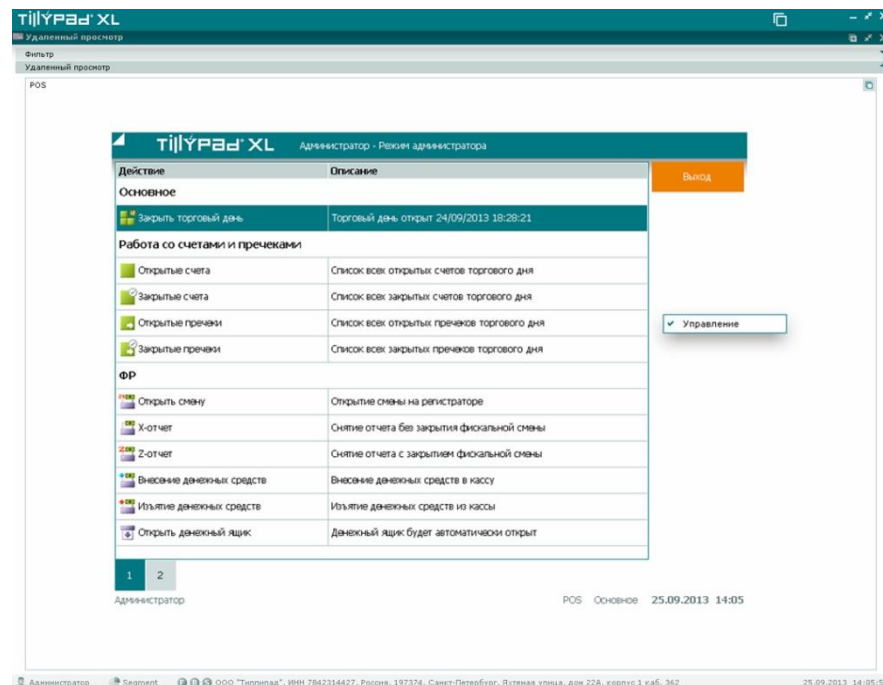
Все возможности стационарных POS-терминалов доступны и на мобильных устройствах Tillypad XL на iOS, Android, Windows CE



Front-office (Фронт Офис)

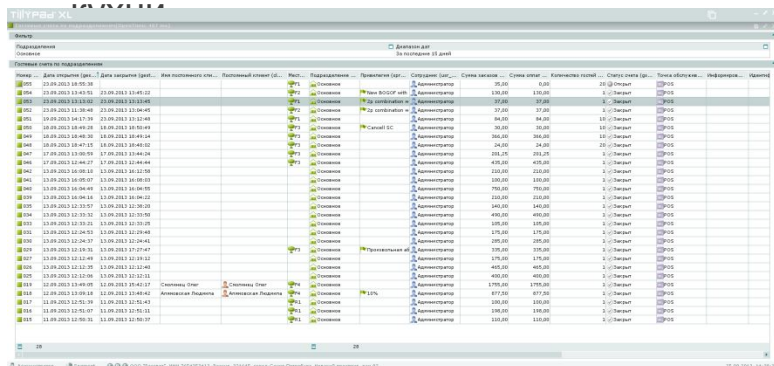
- ✓ POS-терминалы Tillypad XL работают без потери данных – автономно или в локальной сети
- ✓ Централизованное администрирование и настройка
- ✓ Возможность удаленного управления
- ✓ Система оповещения о внештатных ситуациях (e-mail, sms)
- ✓ 10 секунд – запуск приложения. 5 минут – горячая замена POS, техподдержка 24/7
- ✓ Автоматическое обновление приложения POS Tillypad XL и драйверов устройств
- ✓ IP видеонаблюдение и запись действий пользователя с экрана POS-терминала
- ✓ Интеграция с широким спектром дополнительного оборудования (сканеры, весы, считыватели, мобильные принтеры, комплексы этикетирования)

Tillypad XL		
Устройства (OpenTime: 15 ms)		
Название (dev_Name)	Порт (dev_Port)	Программный модуль (mod_Name)
Загрузчик	7001	
Банкет	7222	POS терминал
КДС	7114	Экранный отчет
IPad	7111	КПК сервер iPad
Авторизация	7253	Авторизация Tillypad
POS	7125	POS терминал
Принтер	7099	Принтер стандартный
подтверждение зак	7126	Отправка сообщения о готовности блюда
ФР	7018	Псевдофискальное устройство
клавиатура + МК	7113	Клавиатура 104 клавиши
Axis	7252	IP камера (драйвер)

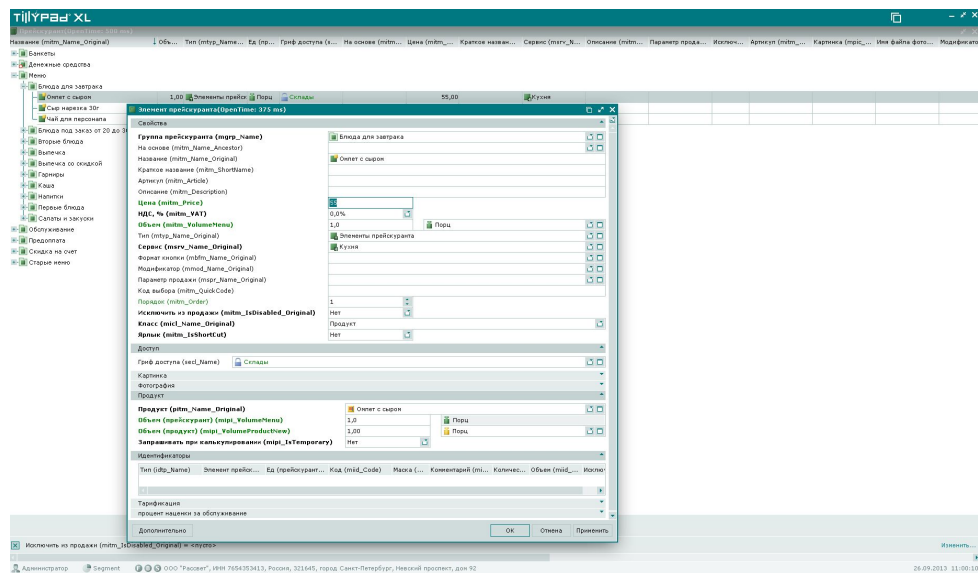


Back-office (Бэк Офис) Система продаж:

- ✓ Прейскурант и черновики меню
- ✓ Настройка системы скидок и программ лояльности
- ✓ Настройка различных типов оплаты, работа с безналичными расчетами
- ✓ Информация в реальном времени о гостевых счетах, заказах, предоставленных скидках, показателях работы персонала, загрузке зала и т.д.



№	Дата операции (гггг-мм-дд)	Время (чч-мм-сс)	Наименование	Статус	Сумма (руб.)	Сумма налога (руб.)	Сумма итого (руб.)	Тип оплаты	Комментарий
1001	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1002	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1003	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1004	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1005	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1006	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1007	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1008	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1009	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	
1010	23.09.2013 18:35:38		Салат	Заказ	50.00	0.00	50.00	Наличные	



Прейскурант (Прейскурант) (Прейскурант: 375 руб.)

Наименование (item_Name_Original): ...

Описание (item_Description): ...

Цена (item_Price): 1.00

НДС, % (item_VAT): 0.0%

Объем (item_Volume): 1.0

Сервис (item_Name_Original): ...

Формат имени (item_Name_Original): ...

Идентификатор (item_Name_Original): ...

Параметр скидки (item_Name_Original): ...

Код выбора (item_QuickCode): ...

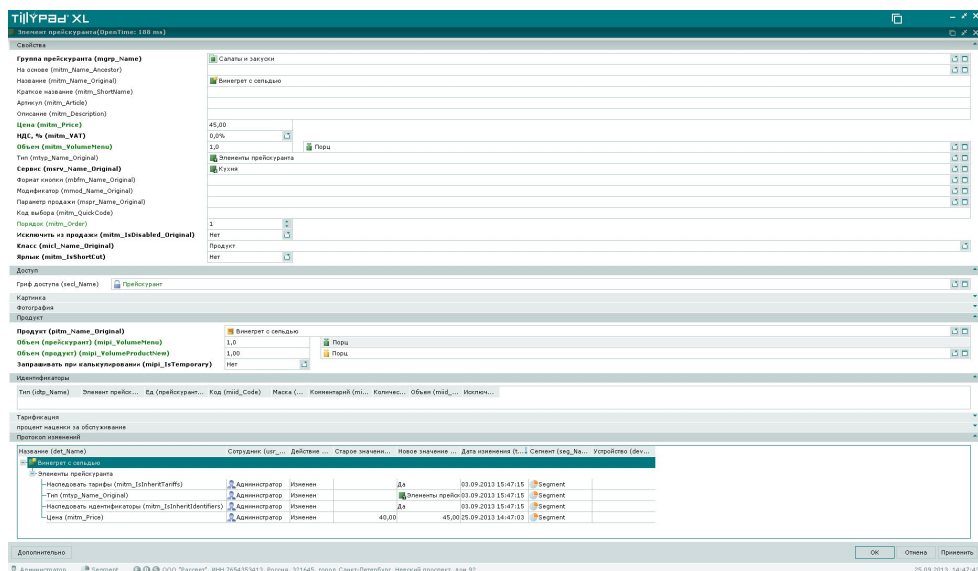
Параметр (item_Order): ...

Исключить из продаж (item_IsExcluded_Original): ...

Класс (item_Name_Original): ...

Язык (item_IsShortCut): ...

Дополнительно: ...



Счета и заказы (Счета и заказы) (Счета и заказы: 100 руб.)

Наименование (item_Name_Original): ...

Описание (item_Description): ...

Цена (item_Price): 45.00

НДС, % (item_VAT): 0.0%

Объем (item_Volume): 1.0

Сервис (item_Name_Original): ...

Формат имени (item_Name_Original): ...

Идентификатор (item_Name_Original): ...

Параметр скидки (item_Name_Original): ...

Код выбора (item_QuickCode): ...

Параметр (item_Order): ...

Исключить из продаж (item_IsExcluded_Original): ...

Класс (item_Name_Original): ...

Язык (item_IsShortCut): ...

Дополнительно: ...

Back-office (Бэк Back-office Офис)

Система оперативного и финансового

учета:

- ✓ Отчетность, бюджетирование, плановые показатели, эффективность работы персонала, выгрузка данных в корпоративные системы
- ✓ Достоверная информация – данные обо всех изменениях каждого документа
- ✓ Сквозной просмотр данных (от элемента заказа гостевого счета к накладной)
- ✓ В1 отчетность
- ✓ Автоматическая рассылка отчетов (e-mail).

Sales Report

09.09.2013 Page: 1 from 1
TILLYPAD XL Администратор 25.09.2013 14:42

GROSS SALES	12125.75
SERVICE CHARGE & TIPS	14.00
VAT	0.00
NET SALES	12111.75

NET SALES BY MENU TYPES

	Breakfast	Dinner	Total
N/A	126.25	0.00	126.25
Завтрак/послеобед	6394.50	5591.00	11985.50
Totals	6520.75	5591.00	12111.75

NET SALES AVG

	Breakfast	Dinner	Total
Check Avg	326.04	279.55	302.79
Guest Avg	224.85	98.09	140.83
Avg Check/Check	1.45	2.85	2.13

VOIDS

	Wastage	Not Wastage	Total
	0.00	0.00	0.00

Sales Report

09.09.2013 Page: 1 from 1
TILLYPAD XL Администратор 25.09.2013 14:42

	Qty	Amount	Tax	Service Charge	Sales	SchTIPS
Наличие	40	12125.75	0.00	14.00	12111.75	14.00
Totals	40	12125.75	0.00	14.00	12111.75	14.00

DISCOUNT TYPES

	Qty	Amount
Промокоды/бонусы	1	200.00
10%	1	81.50
New BOOP на 20%	1	30.00
2x combination на 20%	1	63.00
2x combination на 20%	1	145.00
10 человек 20%	2	0.00
Totals	7	319.50

GUEST COUNT (BY DAY PART)

Breakfast	29
Dinner	78
Total	107

GUEST TABS COUNT (BY DAY PART)

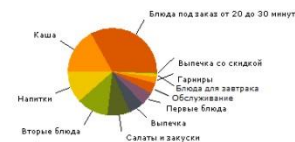
Breakfast	20
Dinner	22
Total	42

Отчет по продажам
11.09.2013 - 25.09.2013 выходные, день: 09.09.2013

TILLYPAD XL

Популярность по группам трафика

Блюда под заказ от 20 до 30 минут	4012.32	33.0%
Каши	2030.00	16.7%
Напитки	1429.18	11.8%
Вторые блюда	1413.50	11.6%
Салаты и закуски	1018.00	8.4%
Выпечка	676.50	5.6%
Первые блюда	605.00	5.0%
Блюда для завтрака	484.00	4.0%
Гарниры	285.00	2.3%
Обслуживание	140.25	1.2%
Выпечка со скидкой	67.00	0.6%
Итого:	12166.75	



Отчет о прибылях и убытках

Таллин

Период: 01.08.2012 - 31.01.2013 выходные

TILLYPAD XL

	Август, 12	Сентябрь, 12	Октябрь, 12	Ноябрь, 12	Декабрь, 12	Январь, 13	Итого за период
(1) Выручка от продаж (в т.ч. НДС)							
Выручка от продаж, в т.ч. НДС (GROSS) (1.1)	541 406.00	491 226.00	620 139.00	548 021.00	422 359.00	0.00	2 623 151.00
Выручка от продаж, без НДС (NET)	541 406.00	491 226.00	620 139.00	548 021.00	422 359.00	0.00	2 623 151.00
Скидки	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Выручка по цене менее, в т.ч. НДС	541 406.00	491 226.00	620 139.00	548 021.00	422 359.00	0.00	2 623 151.00
ИТОГО Выручка от продаж (1.1)	541 406.00	491 226.00	620 139.00	548 021.00	422 359.00	0.00	2 623 151.00
(2) Себестоимость (расход продуктов)							
Акт реализации	174 378.84	153 399.51	185 528.33	158 037.88	119 273.26	0.00	790 617.82
Расходная и исп.зая	1 917.15	12.39	440.44	576.58	0.00	0.00	2 946.56
Акт списания	14 531.64	13 019.94	13 769.29	9 703.45	1 295.90	0.00	52 320.12
Акт порчи	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ИТОГО Себестоимость	190 827.63	166 431.74	199 738.06	168 317.91	120 569.16	0.00	845 884.50
(3) ВАЛОВАЯ ПРИБЫЛЬ (1)-(2)	350 578.37	324 794.26	420 400.94	379 703.09	301 789.84	0.00	1 777 266.50
(4) Расходы							
Гарантийное обслуживание	5 200.00	5 300.00	6 000.00	5 300.00	5 400.00	0.00	27 200.00
Опеление	1 500.00	2 500.00	3 500.00	5 000.00	5 500.00	0.00	18 000.00
Уходное обслуживание	2 400.00	2 400.00	2 400.00	2 400.00	2 400.00	0.00	12 000.00
Эксплуатация	6 000.00	7 000.00	7 000.00	8 000.00	8 000.00	0.00	36 000.00
ИТОГО Расходы	15 100.00	17 200.00	18 900.00	20 700.00	21 300.00	0.00	93 200.00
(5) ИТОГО ПРИБЫЛЬ ОТ ОСНОВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (3)-(4)	335 478.37	307 594.26	401 500.94	359 003.09	280 489.84	0.00	1 684 066.50
(6) Прочие доходы							
Акт списания	7 693.72	4 599.69	8 118.57	4 737.00	0.00	0.00	25 148.98
Акт инвентаризации	1 945.80	0.00	1 945.80	444.12	0.00	0.00	2 766.87
ИТОГО Прочие доходы	8 200.67	4 599.69	9 964.37	5 181.12	0.00	0.00	27 945.85
(7) Прочие расходы							
Прочие расходы производства	0.00	547.00	0.00	650.00	0.00	0.00	1 197.00
Прочие расходы администрации	800.00	0.00	640.00	700.00	7 000.00	0.00	9 140.00
Акт инвентаризации	1 656.88	0.00	5 029.46	1 524.55	0.00	0.00	8 210.89
Акт списания на служебное питание	7 720.83	8 891.83	10 956.58	9 953.92	7 651.61	0.00	45 174.77
ИТОГО Прочие расходы	10 177.71	9 438.83	16 626.04	12 828.47	14 651.61	0.00	63 722.66
(8) ИТОГО ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ (5)+(6)-(7)	333 501.33	302 755.12	394 839.27	351 355.74	265 838.23	0.00	1 648 289.69

Страница: 1 из 1
Администратор
25.09.2013 14:42

Back-office (Бэк Офис)

Система складского учета:

- ✓ Документы по товародвижению (приходные, расходные накладные, акты списания, разделки, проработки, инвентаризационные ведомости, накладные перемещения)
- ✓ ТТК и калькуляционные карты, возможность редактирования с учетом пересортицы и качества партий ингредиентов
- ✓ Товарные остатки в режиме онлайн, на дату, по закрытию торгового дня
- ✓ Удобный механизм перепроизводства элементов, поиск по вхождению в рецепты, замены
- ✓ Анализ себестоимости рецептов
- ✓ Цена закупки, оценочная стоимость, плановая себестоимость
- ✓ Контроль цены закупки
- ✓ Отчетность по продажам в разрезе себестоимости и продуктов

[illegible][illegible]

Автоматизация сетевых предприятий

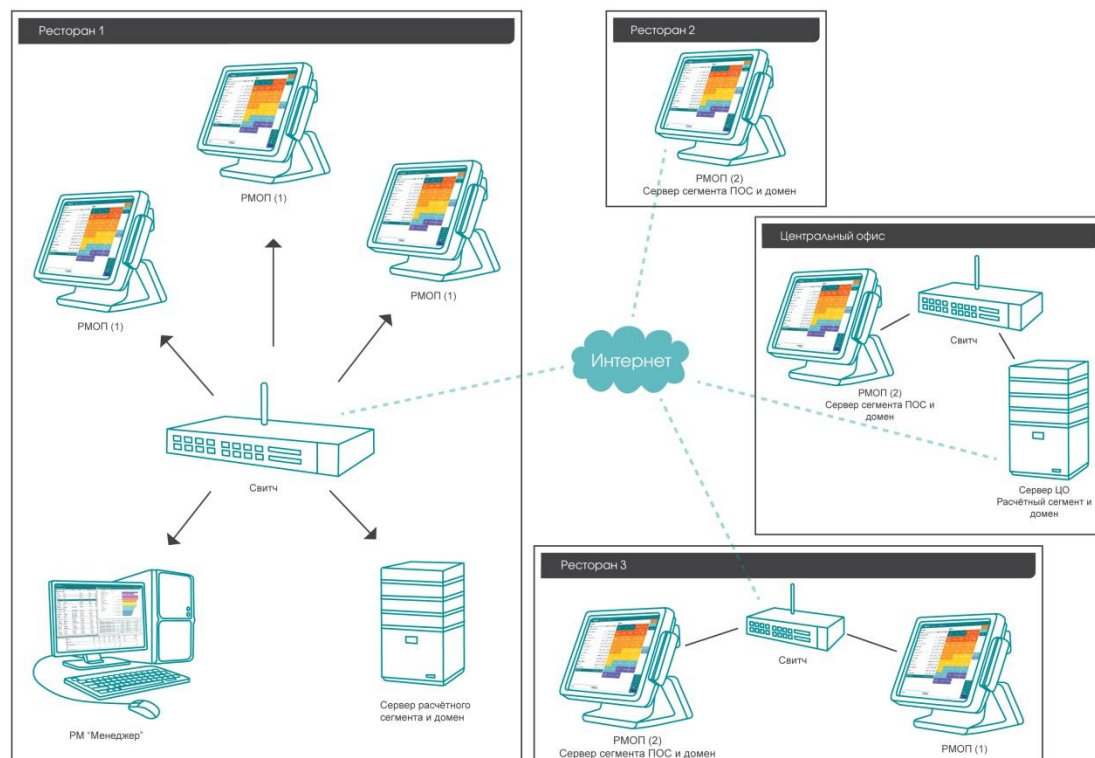
Механизм репликации Tilypad XL

- ✓ Непрерывная синхронизация данных в системе
- ✓ Автоматизация территориально распределенных предприятий
- ✓ Построение системы на основе оптимального количества автономных участков
- ✓ Распределение нагрузки между вычислительными мощностями
- ✓ Минимальные требования к каналам связи
- ✓ Контроль целостности и сохранности данных
- ✓ Максимальная стабильность, устойчивость и производительность



Технические требования

Сеть ресторанов с расчётным сервером в ЦО



Характеристики

РМ "Обслуживание посетителей" (1)

- Процессор Intel Atom 1,6 ГГц
- Оперативная память 1 Гб DDR2
- Жёсткий диск 160 Гб SATA II
- Windows XP/POSReady/7 64 bit
- ПО "Обслуживание посетителей" Tillypad XL

РМ "Обслуживание посетителей" (2)

- Процессор Intel Core i3 3,0 ГГц
- Оперативная память 4 Гб DDR3
- Жёсткий диск 160 Гб SATA II (рекомендуется 2HDD в RAID 1)
- Windows 7 Prof 64 bit
- SQL Express 2012 64 bit (инстанс 1)
- БД сегмента ПОС Tillypad XL
- SQL Express 2012 64 bit (инстанс 2)
- БД домена Tillypad XL
- ПО "Обслуживание посетителей" Tillypad XL

Сервер ЦО расчётный

- Процессор Intel Xeon Quad-Core 2,67 ГГц
- Оперативная память 8 Гб DDR3 или более
- Жёсткие диски 2xSSD 128 Гб, 2xSATA III 250 Гб
- Контроллер SATA RAID 0,1
- ОС Windows Server 2012 64 bit
- SQL Standard 2012 64 bit (инстанс 1)
- БД расчётного сегмента Tillypad XL
- SQL Workgroup 2012 64 bit (инстанс 2)
- БД домена Tillypad XL





Компания "Тиллипад"
197374, Россия, Санкт-Петербург,
Яхтенная улица, дом 22А, корпус 1
Тел.: +7 812 740 3015
www.tilypad.ru