TillYPad®

АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ РАЗВЛЕЧЕНИЙ И РЕСТОРАНОВ

1

Tillypad в цифрах

20 лет

на рынке автоматизации ресторанов

История Tillypad началась в Санкт-Петербурге в 1995 году. Молодые специалисты: программисты, инженеры, маркетологи и эксперты в области ресторанного бизнеса объединились в команду для того, чтобы создать идеальный продукт. В 2007 г., прогнозируя тенденцию массового появления сетевых проектов, компания разработала принципиально новую систему Tillypad XL, которая позволяет эффективно управлять как небольшими кафе, так и крупными сетевыми концепциями.

12 000 клиентов

в России и за рубежом

От Калининграда до Владивостока, от Северо-Запада России до Южного федерального округа, в Казахстане и Туркменистане, в Великобритании и Германии – с помощью Tillypad рестораны ежедневно обслуживают миллионы гостей. Среди клиентов Tillypad известные ресторанные сети различных форматов и концепций, самостоятельные демократичные кафе и бары, гостиничные комплексы и бизнесы по доставке. Количество клиентов Tillypad растет от месяца к месяцу.

80 городов

и в каждом городе – представители Tillypad

Это дилеры, с каждым из которых мы знакомы лично, которых мы обучаем, которым помогаем развивать бизнес и которым полностью доверяем. Все представители Tillypad в регионах прошли обучение в нашем офисе и отлично ориентируются в программе. Компания-представитель создаст проект автоматизации, настроит программу в соответствии с индивидуальными задачами вашего ресторана, проведет обучение ваших сотрудников и окажет услуги по IT-сопровождению.

24/7

круглосуточная поддержка вашего бизнеса

Служба технической поддержки Tillypad работает 24 часа в сутки, 7 дней в неделю без праздников и выходных. Вы можете быть уверены в том, что мы не оставим вас тогда, когда это особенно важно для вас. По всем возникшим вопросам мы проконсультируем по телефону или e-mail, а в случае необходимости – подключимся к вашему рабочему месту удаленно и поможем разобраться с проблемой, где бы вы ни находились. Если же вам или вашим сотрудникам потребуется обучение – организуем в удобное для вас время онлайн-вебинар.

3 дня

на автоматизацию ресторана

Столько в среднем занимает внедрение программы в ресторане. Работы проходят без необходимости закрывать ресторан и включают настройку оборудования и Tillypad под особенности и технологии работы ресторана, обучение администраторов, управляющих, официантов, барменов, бухгалтера и руководителя. Если же у вас небольшой ресторан, кафе или бар, наши специалисты справятся с настройкой и подключением Tillypad еще быстрее, а также проведут обучение в удобное для вас время.

Каждая сэкономленная секунда – это увеличение ваших доходов

15 секунд

на обслуживание

В среднем именно столько требуется на то, чтобы обслужить одного гостя в фаст-фуде или столовой. От регистрации заказа до расчета гостя – все действия в Tillypad совершаются моментально. Настраиваемый под задачи ресторана интерфейс, горячие кнопки блюд и часто выполняемых действий, высокая производительность и отказоустойчивость Tillypad помогают обслуживать гостей действительно быстро. Вместе с Tillypad вы сможете сократить очереди и получить еще больше довольных клиентов.

350 отчетов

для контроля и анализа

Все варианты отчетов: от эффективности сотрудников до сложнейших финансовых документов. Взглянуть на данные под нужным углом помогут нестандартные отчеты, которые можно смоделировать по интересующим показателям. В любое время в любом месте вся информация у вас как на ладони. Находясь за пределами ресторана или офиса, везде, где есть интернет, вы можете контролировать ситуацию и, в случае необходимости, быстро ее исправить. Управляйте рестораном удаленно, анализируйте данные и мгновенно получайте все необходимые документы.

БЫСТРО.
ИНФОРМАТИВНО.
ТЕХНИЧЕСКИ
СОВЕРШЕННО

3

Сферы применения Tillypad

Ресторан

Сегодня рестораны – это заведения абсолютно разных типов: от демократичных сетевых концепций до роскошных банкетных залов, куда приходят отметить особенное событие. Рестораны проводят мероприятия, организуют доставку, продают горячие напитки на вынос.
С Tillypad вы всегда готовы к новым трендам, ведь в программе изначально заложены все возможности для организации любых направлений и сервисов. Tillypad позволит управлять прибыльной службой доставки, проводить разнообразные маркетинговые акции, быстро масштабировать бизнес, открывая новые заведения ресторанной сети.

Кафе

Традиционно под кафе подразумевается заведение быстрого обслуживания, в котором гости делают заказ у кассы или у барной стойки. Обслуживание без официанта увеличивает скорость сервиса и снижает издержки на персонал. Tillypad для заведений с подобной схемой обслуживания гостей предлагает два режима работы: “Фастфуд” и “Ресторан-официант” с объединенной функцией официанта и кассира. Возможности обоих режимов позволяют в несколько касаний создавать заказы и передавать их на кухню, предоставлять клиентам скидки и работать с их накоплениями и баллами по программам лояльности.

Фастфуд

Рестораны быстрого питания отличаются большой и быстрой проходимостью: на фуд-корт приходят, чтобы перекусить тогда, когда нет времени на долгое ожидание заказа. Все производственные и бизнес-процессы здесь регламентированы, ведь задержка на любом из этапов может обернуться снижением лояльности клиентов. Tillypad повысит скорость приготовления блюд за счет моментальной коммуникации между сотрудниками кассы и кухни (режим KDS), поможет организовать электронную очередь, настроить показ рекламы на дисплеях покупателей в зависимости от заказываемых гостем блюд.

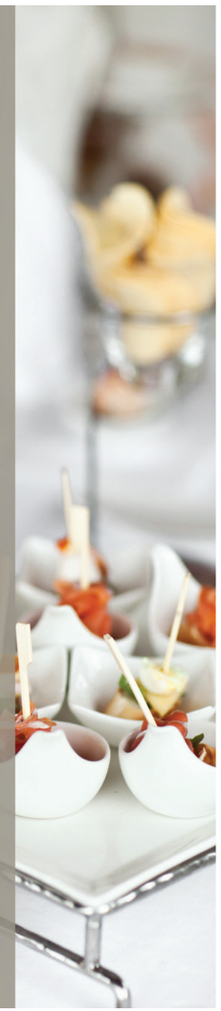
Tillypad – идеально для любой ресторанной концепции

Доставка

Tillypad поможет запустить сервис по доставке готовых блюд из самостоятельного ресторана или ресторанной сети, обеспечит стабильность всех бизнес-процессов и станет комплексным инструментом для развития этого направления.
Вы сможете управлять централизованной службой доставки с единым телефонным номером (колл-центр), вести и пополнять клиентскую базу, фиксируя каждый входящий звонок, управлять курьерами, контролировать ход выполнения каждого заказа из офиса, повышать лояльность клиентов, реализуя любые акции и дисконтные программы.

Столовая

Автоматизация столовой налагает особые требования на программное обеспечение, ведь столовые в рабочие часы обслуживают до нескольких тысяч человек. Отказоустойчивая и быстрая система Tillypad готова к непрерывному обращению к ней в часы пиковых нагрузок и позволяет настраивать любые схемы взаиморасчета с сотрудниками.
Используйте специальные бесконтактные карты, электронные пропуска или любые другие носители, снижайте обороты наличных денежных средств на территории предприятия, учитывайте питание различных категорий сотрудников и гостей.



Бар

Бар отличается стихийной посещаемостью. Пиковые нагрузки здесь приходятся на вечера пятницы и субботы и дни футбольных матчей. Tillypad обеспечит бесперебойную и быструю работу бара, точный учет ингредиентов, используемых при приготовлении сложных коктейлей и кофейных напитков. Вы сможете проводить инвентаризации, не прерывая обслуживание, вести учет алкогольной продукции, что особенно важно при высокой себестоимости некоторых элитных сортов алкоголя. Разнообразные отчеты помогут корректировать ценовую политику, оптимизировать меню, оценивать эффективность программ лояльности.

Автоматизация ресторана с Tillypad

- Обслуживание гостей
- Складской учет
- Мобильные терминалы
- Отчеты и анализ
- Системы лояльности
- Контроль и мотивация
- Доставка
- Закупки

Работать с Tillypad вам определенно понравится!

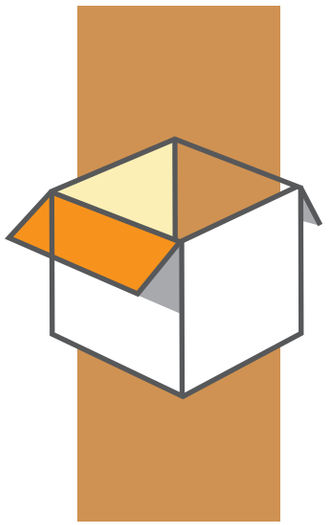
Tillypad – всё, что нужно для управления рестораном

Обслуживание гостей

- безошибочная и максимально высокая скорость обслуживания клиентов
- неограниченные возможности для моделирования программ лояльности и дисконтных систем
- автоматизация фастфудов в формате электронной очереди с использованием KDS
- upsale технологии (видеоролики, транслируемые на мониторах покупателей в зависимости от заказываемых блюд)
- организация обслуживания по клубной системе (для free flow-концепций, "ресторанов-рынков")
- режим KDS: автоматическое или ручное изменение статуса заказа после завершения этапа, контроль времени приготовления, цветовая идентификация просроченных заказов

Мобильные терминалы

- решение на базе Android в 10 раз сокращает стоимость автоматизации (замены оборудования)
- бесплатные мобильные приложения для профессиональных "наладонников", смартфонов и планшетов на базе iOS, Android и Windows Phone
- все возможности и скорость стационарного POS-терминала
- возможность принимать заказы из очереди
- информативные планы залов с данными по текущим открытым счетам
- полностью настраиваемое меню, горячие кнопки блюд или часто выполняемых действий
- полноценное рабочее место администратора: бронирование столов, контроль стоп-листа, вся информация по открытым гостевым счетам и текущему торговому дню



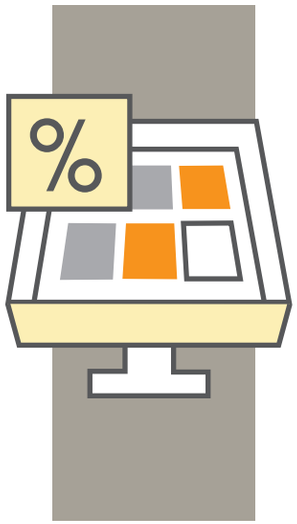
Складской учет

- учет товаров, полуфабрикатов, рецептов: от небольшого ресторана до крупного ресторанного холдинга
- расчет остатков и себестоимости в режиме реального времени
- анализ себестоимости и прибыли в разрезе средней цены, плановых цен, последней цены прихода, по принципу FIFO
- контроль закупочных цен
- все документы в одной программе: приходные и расходные накладные, накладные возврата поставщикам, акты списания, разделки, проработки, инвентаризационные и сличительные ведомости, накладные перемещения
- удобный механизм перепроизводства продуктов и рецептов, поиск по вхождению в рецепты, замены
- протокол изменения документов и справочников

Отчеты и анализ

- информация в реальном времени о гостевых счетах, заказах, предоставленных скидках, показателях работы персонала и загрузке зала
- отчетность, бюджетирование, плановые показатели, эффективность работы персонала, выгрузка данных в корпоративные системы
- данные обо всех изменениях каждого документа
- сквозной просмотр данных (от элемента заказа гостевого счета к накладной)
- автоматическая рассылка отчетов по времени или событию
- пресечение злоупотреблений персонала: IP-видеонаблюдение и запись действий с экрана POS-терминала с возможностью сопоставления двух источников данных
- система оповещения о внештатных ситуациях (e-mail, sms)

Одна система – сотни возможностей – Tillypad



Системы лояльности

- программы лояльности любого типа и любой сложности: скидки, бонусы, накопления, подарки
- моделирование программ лояльности по любым условиям и зависимостям: дни недели, время суток, сумма накоплений, дни рождения, места размещения, подразделения ресторана, количество блюд в заказе
- автоматический расчет всех одновременно действующих привилегий
- единая база постоянных клиентов с возможностью разграничения статусов клиентов
- автоматическая рассылка по e-mail и sms
- оценка эффективности программ лояльности по множеству параметров и в любом разрезе

Доставка

- организация доставки из любого заведения: самостоятельного ресторана, кафе, бара, сетевого ресторана с собственным колл-центром
- работа с заказами, поступающими с сайта ресторана и с сайтов-агрегаторов
- мини-CRM и документирование каждого звонка
- информация о загруженности конкретного ресторана, сообщения об отсутствии ингредиентов, упаковки, транспорта
- полное сопровождение клиента: от входящего звонка и регистрации заказа до консультирования по времени прибытия курьера
- управление курьерами и финансами под расчет: распределение заказов, контроль рабочего времени

Контроль и мотивация

- мгновенная авторизация на рабочем месте
- учет рабочего времени сотрудников
- логирование всех действий, совершенных сотрудниками в программе
- отчеты по эффективности работы сотрудников в разрезе отработанных часов, личных продаж, отмененных операций
- служебное питание: безналичные расчеты, дневные лимиты и графики предоставления питания, дотационное питание
- расчет премий на основе показателей личной эффективности, класса специалиста, количества отработанных сверхурочных часов

Закупки

- автоматизация полного цикла закупки ресторана или ресторанной сети: от создания заявки до приходной накладной
- расчет рекомендованного количества продуктов исходя из норм расхода и сроков доставки
- автоматический подбор рекомендованных поставщиков
- автоматическое оформление приходных накладных на основании заявок
- контроль фактических и установленных норм расхода, цен закупки, качества работы поставщиков и работы отдела закупок
- контроль полноты и своевременности поставки
- экономия на закупках: закупки по выгодным ценам
- экономия ФОТ: сокращение трудозатрат персонала

Отзывы клиентов о Tillypad

Гостиничный комплекс Парк Отель

Один из лучших отелей бизнес-класса в г. Тольятти

“...мы можем смело рекомендовать систему Tillypad.”

Наш комплекс состоит из самых разнообразных объектов, расположенных в Самарской области и в самом городе Тольятти, на берегу Волги. Это гостиница, кемпинг, SPA-центр, а также рестораны, кафе, бар и банкетные залы. Сетевая структура Tillypad дала возможность дистанционно управлять всеми этими объектами, оперативно менять рецептуру и прейскурант, контролировать деятельность линейного персонала и свободно работать со всеми отчетными данными по заведениям. При этом Tillypad соединен с остальными системами гостиничного комплекса, что позволяет нам осуществлять обмен данными между ними в реальном времени и обеспечивает согласованность действий всех сотрудников.

Использование Tillypad позитивно повлияло не только на эффективность предприятия, но и на сами продажи.

В частности, это позволило проводить действительно интересные макретинговые акции и предлагать посетителям разнообразные дисконтные программы, что благоприятно отразилось на имидже гостиницы и привлекло новых гостей.

5 лет успешной эксплуатации убедили нас в правильном выборе, мы можем смело рекомендовать систему Tillypad.

Воронской В.
генеральный директор

Food Retail Group

30 ресторанов “Две Палочки”,
12 ресторанов “Марчелли’s”,
5 крупнейших самостоятельных концепций в т.ч. “Библиотека” и “Большая кухня”

“...мы не встретили другой системы, сопоставимой с Tillypad по функциональной насыщенности.”

Сотрудничество холдинга с компанией “Тиллипад” началось в 2003 году с автоматизации сети ресторанов “Две палочки”. И сегодня система Tillypad внедрена в каждом из почти 50 заведений холдинга. Tillypad оптимально автоматизирует каждый наш проект, учитывая при этом особенности его концепции. Невзирая на большое количество предложений, поступающих от других компаний, на сегодняшний день мы не встретили другой системы, сопоставимой с Tillypad по функциональной насыщенности. Её возможности также обеспечивают нам быстрое внедрение всех технологических новинок, включая мобильные решения, а также интеграцию с другими необходимыми нам программами. Основываясь на многолетнем опыте работы с Tillypad, мы можем подтвердить, что эта система автоматизации полностью отвечает всем потребностям крупного ресторанного холдинга и заведений любого типа – от кафе до сети ресторанов.

Корабельник К.
директор по маркетингу и PR

“...Tillypad поможет нам всегда оставаться уверенными в безупречном соблюдении райдера по кухне.”

Гостиничный комплекс New Star

Отель в Перми. Интерьер в стиле хай-тек, комфортные номера, собственный фитнес-клуб, SPA-центр и великолепный ресторан

Наш отель находится в центре города и предлагает все необходимое для комфортного отдыха и работы, поэтому его номера и конференц-залы редко пустуют. Ежедневно мы сопровождаем бизнес-мероприятия, многие заказчики которых включают в программу кофе-брейки и деловые обеды. После обновления Tillypad мы стали планировать их с помощью режима “Банкеты”, что существенно облегчило работу менеджеров и дало возможность контролировать подготовку на любом из этапов. Весной мы планируем начать использовать этот режим для организации свадеб, а летом, когда начнется концертный сезон, – для приема VIP-гостей. У нас любят останавливаться знаменитости, и я уверена, что Tillypad поможет нам всегда оставаться уверенными в безупречном соблюдении райдера по кухне.

Ескина И.
ИО директора ресторана

“...возможности Tillypad стали для нас хорошим стимулом ..”

Обедов

Крупнейшая кейтеринговая компания Петербурга. Предоставляет услуги по организации столовых и ресторанов самообслуживания на предприятиях и в бизнес-центрах

Наша компания реализует более ста тысяч обедов ежемесячно и работает с крупнейшими предприятиями Санкт-Петербурга, например, с концерном “Силовые машины”, заводом “ИКЕА Индастри”, Кировским заводом. Принимая во внимание масштаб нашей работы и количество объектов, мы искали надежную систему автоматизации. Поэтому мы выбрали Tillypad, которая успешно решает все наши текущие задачи.

Система позволила нам сократить штат бухгалтеров и обеспечила нашему центральному офису четкий контроль работы всех столовых.

Возможности Tillypad стали для нас хорошим стимулом к тому, чтобы предлагать клиентам больше специальных услуг: обслуживание с помощью магнитных и бесконтактных карт, корпоративное обслуживание разных групп сотрудников с учетом всевозможных привилегий и ограничений, различные системы расчетов, использование современных мобильных устройств.

Елистаров Р.
генеральный директор

Наши контакты:

197374, Россия, Санкт-Петербург,
Яхтенная улица, дом 22А, корпус 1

Телефон: +7 812 740 3015
Факс: +7 812 740 3011

info@tillypad.ru
www.tillypad.ru

Мы в соцсетях:

vk.com/tillypad

facebook.com/tillypad

@Tillypad