

ОБЛАЧНАЯ АНАЛИТИКА ДЛЯ РЕСТОРАНА НА ИКО

# Restometrics

Готовые экраны, автоматические подсказки и сравнения  
поверх данных вашей iiko. В браузере и на телефоне.

# Зачем Restometrics, если у меня уже есть iiko

В iiko OLAP можно построить любой отчёт. Вопрос не в этом, а в том, готовы ли вы каждое утро тратить 30 минут на сборку отчёта под конкретный вопрос.

# Что добавляет Restometrics к данным iiko



Подсказывает, а не только показывает

Алгоритм сам находит аномалии: блюдо просело, фудкост вырос, повар отстаёт. И пишет, что проверить.



Готовые экраны

29 разделов, каждый под конкретный вопрос. Никакой настройки фильтров и группировок.



Работает с телефона

PWA — нативное мобильное приложение без App Store и без офисной инфраструктуры.

# Подсказывает, а не только показывает

Алгоритм проходит по свежим данным и ищет отклонения. Если что-то нашёл — пишет в разделе «AI-рекомендации» с разбивкой: что упало, насколько, из-за чего, что проверить.

Четыре категории: Проблема, Предупреждение, Достижение, Подсказка. Не нужно открывать отчёты каждый день — увидите уведомление сами.

**Restometrics**

ДАШБОРД

- КРІ
- AI рекомендации**
- Цели

ФИНАНСЫ

- Р&L обзор
- Фудкост
- Акты списания
- Оплата
- Каналы продаж
- Зоны зала
- Опасные операции
- ДДС

АНАЛИЗ

- Сравнение
- LFL
- Динамика
- Прогноз
- Локации

МЕНЮ

- Рейтинг блюд
- Группы меню
- ABC
- BCG матрица

ПЕРСОНАЛ

- По категориям
- Топ по чеку

СРЕДА · 29 АПРЕЛЯ 2026 · 12:20 • ДЕМО-РЕСТОРАН

## AI рекомендации

Автоматический анализ: причина, влияние, действие · 2 локации · последний супс только что

Сегодня Вчера Неделя Месяц **7 дней** 14 дней 30 дней Период **Все локации** Зал Терраса

Автоматический анализ: причина, влияние в рублях, конкретное действие

Поиск по рекомендациям...

Группировка: **Все вместе** По категории

Период: **Все** Месяц Неделя День

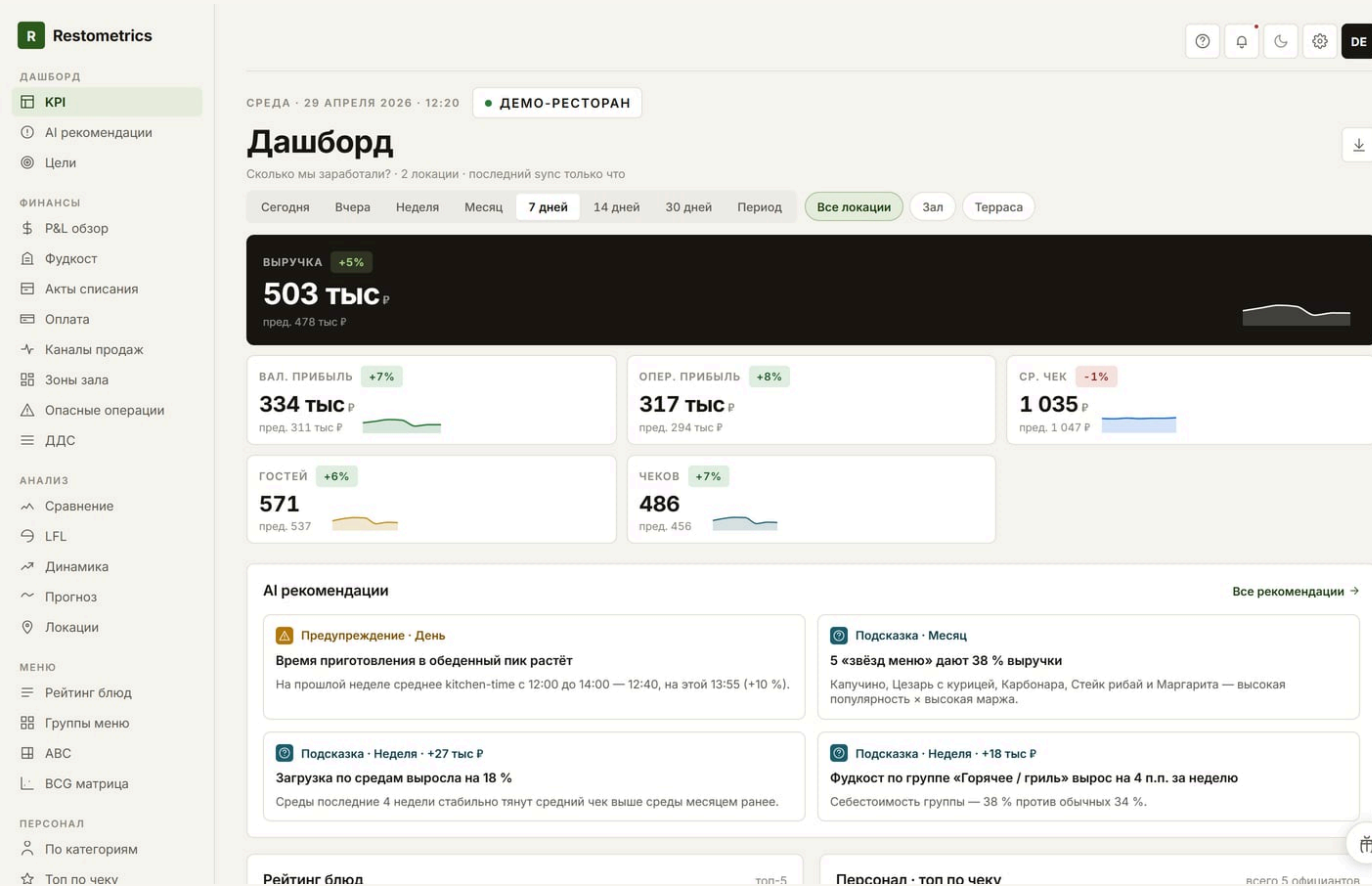
Категория: Предупреждение (1)

- Предупреждение · День · Все локации · 1 ч назад**  
**Время приготовления в обеденный пик растёт**  
На прошлой неделе среднее kitchen-time с 12:00 до 14:00 — 12:40, на этой 13:55 (+10 %).
- Подсказка · Месяц · Все локации · 1 ч назад**  
**5 «звёзд меню» дают 38 % выручки**  
Капучино, Цезарь с курицей, Карбонара, Стейк рыбай и Маргарита — высокая популярность × высокая маржа.
- Подсказка · Неделя · +27 тыс Р · Все локации · 1 ч назад**  
**Загрузка по средам выросла на 18 %**  
Среды последние 4 недели стабильно тянут средний чек выше среды месяцем ранее.
- Подсказка · Неделя · +18 тыс Р · Все локации · 1 ч назад**  
**Фудкост по группе «Горячее / гриль» вырос на 4 п.п. за неделю**  
Себестоимость группы — 38 % против обычных 34 %.

# Готовые экраны вместо настройки отчётов

29 разделов под конкретные вопросы собственника. Открыли вкладку — увидели, без настройки фильтров.

- Что снять с меню — BCG-матрица.
- Где утекает прибыль — Списания.
- Когда не хватает смены — тепловая карта.
- Кто из поваров тормозит — Скорость кухни.



## Постоянное сравнение — со всем, что у вас есть

Любая цифра в Restometrics видна в контексте: вчера vs позавчера, эта неделя vs прошлая, одна точка вашей сети vs другая, этот апрель vs апрель год назад.

Фильтры периодов и точек переключаются за один клик в шапке любой вкладки.

- **Сравнение периодов** — две недели рядом, выручка и маржа с разностью.
- **Сравнение точек вашей сети** — рейтинг по любой метрике.
- **LFL** — этот месяц vs тот же месяц год назад, чтобы убрать сезонность.
- **Цели и прогноз** — план по выручке с процентом выполнения, прогноз на ближайший период.

# Уникальные визуализации

В iiko OLAP — цифры в таблице. Restometrics строит то, что ручной OLAP не даёт без долгой работы:

- **BCG-матрица** — позиции меню сразу по квадрантам, со звёздами и балластом.
- **Тепловая карта гостей** — день недели × час, видно пики
- **Прогноз выручки** на ближайший период с доверительным коридором.

## Restometrics

ДАШБОРД

КРІ

AI рекомендации

Цели

ФИНАНСЫ

Р&L обзор

Фудкост

Акты списания

Оплата

Каналы продаж

Зоны зала

Опасные операции

ДДС

АНАЛИЗ

Сравнение

LFL

Динамика

Прогноз

Локации

МЕНЮ

Рейтинг блюд

Группы меню

ABC

BCG матрица

ПЕРСОНАЛ

По категориям

Топ по чеку

СРЕДА · 29 АПРЕЛЯ 2026 · 12:21

ДЕМО-РЕСТОРАН

## BCG матрица

Популярность × маржинальность · 2 локации · последний супс только что

Сегодня Вчера Неделя Месяц 7 дней 14 дней 30 дней Период

Все локации Зал Терраса

### Меню-инжиниринг

Матрица BCG | 23 апр — 29 апр | 18 позиций

#### ★ Звёзды

0% выручки (0 Р)

Высокая популярность + высокая маржа. Продвигайте активно.

0 блюд

#### ◆ Рабочие лошадки

39% выручки (194 тыс Р)

Популярны, но маржа ниже средней. Пересмотрите рецептуру или поднимите цену.

Капучино 138 шт / 238 Р  
Латте 100 шт / 262 Р  
Эспрессо 81 шт / 168 Р  
и ещё 4...

7 блюд

#### ? Загадки

44% выручки (221 тыс Р)

Высокая маржа, но мало продаж. Попробуйте продвинуть через официантов.

Цезарь с курицей 51 шт / 422 Р  
Греческий салат 47 шт / 406 Р  
Стейк рибай 42 шт / 858 Р  
и ещё 3...

6 блюд

#### × Собаки

18% выручки (89 тыс Р)

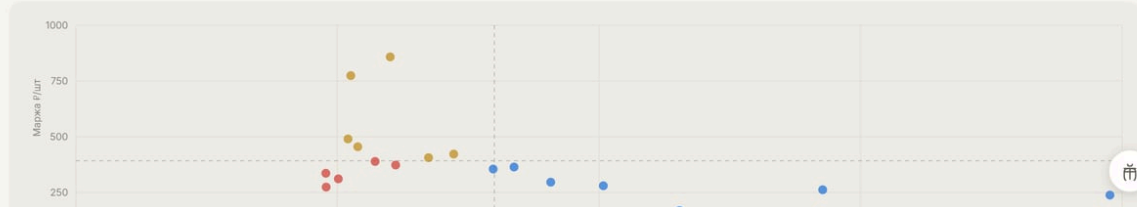
Низкая маржа + мало продаж. Кандидаты на удаление из меню.

Том Ям 43 шт / 373 Р  
Куриные крылья 40 шт / 389 Р  
Чизкейк 35 шт / 311 Р  
и ещё 2...

5 блюд

Матрица: популярность × маржа

Порог: 56 шт / 392 Р



Restometrics

ПОНЕДЕЛЬНИК · 4 МАЯ 2026 · 14:39

ДЕМО-РЕСТОР...

### Дашборд

Сколько мы заработали? · 2 локации · последний супс только что

ЛОКАЦИЯ: Все 2 локации | ПЕРИОД: 7 дней

**ВЫРУЧКА** +5%  
**501 тыс ₺**  
пред. 477 тыс ₺

<b>ВАЛ. ПРИБЫЛЬ</b> +7% <b>332 тыс ₺</b> пред. 312 тыс ₺	<b>ОПЕР. ПРИБЫЛЬ</b> -6% <b>227 тыс ₺</b> пред. 241 тыс ₺
<b>СР. ЧЕК</b> -2% <b>1 033 ₺</b> пред. 1 052 ₺	<b>ГОСТЕЙ</b> +6% <b>569</b> пред. 535
<b>ЧЕКОВ</b> +7% <b>485</b> пред. 454	

**AI рекомендации** Все рекомендации →

**Предупреждение · День**  
Время приготовления в обеденный пик растёт  
На прошлой неделе среднее kitchen-time с 12:00

# Работает с телефона как нативное приложение

Restometrics — PWA. Открываете в Safari или Chrome, добавляете на главный экран — получаете полноценное мобильное приложение.

Утром по дороге в ресторан — посмотрели вчерашний день. На совещании — открыли «Персонал», показали официанту его цифры. Без ноутбука.

## Сколько это стоит

ПОМЕСЯЧНАЯ

**990 ₺**

в месяц за ресторан

ГОДОВАЯ

**9 480 ₺**

за год, экономия 2 400 ₺

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

**~5 мин**

URL и логин iiko

Один тариф, всё включено. Дополнительные лицензии iiko не требуются: достаточно активного iikoAPIServer (включён в Cloud Pro и Enterprise; для on-premise iiko RMS — приобретается у дилера).

# Подключите за несколько минут

990 ₺ в месяц или 9 480 ₺ за год. Без установки. Данные из iiko подтягиваются автоматически.

[app.restometrics.ru](https://app.restometrics.ru) — регистрация

[restometrics.ru](https://restometrics.ru) — описание продукта

[support@restometrics.ru](mailto:support@restometrics.ru) — поддержка