



УЧЕТ РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ



Управление персоналом: BioTime — оптимальное решение



www.biotime.ru

Качественная кухня, подготовленный персонал, достойный интерьер — вот три кита, что держат на плаву любой ресторан или кафе. Если продукты можно закупить, интерьер — улучшить, то рабочее время сотрудников — неисполняемый ресурс. И к тому же весьма дорогой, если принять во внимание долю расходов на персонал в общей смете издержек предприятий питания.

Эффективность использования рабочего времени повышает биометрическая система BioTime. Применяя ее, российские рестораны и кафе равняются на лидеров: биометрический учет рабочего времени уже внедрили, к примеру, сети McDonald's и KFC.

Главные факторы успеха BioTime в отечественной индустрии питания:

- комфортность учета рабочего времени для сотрудников, избавленных от необходимости вводить PIN-коды или носить карточки;
- исключение ошибок в учете рабочего времени, который осуществляется автоматически — сотруднику достаточно коснуться сканера отпечатков пальцев;
- невозможность обмануть систему, отметив время прихода/ухода «за себя и того парня»;
- эффективное функционирование BioTime в сетях с разветвленной территориальной структурой;
- централизация — все данные автоматически транслируются в головной офис, где консолидируются в единых отчетах;
- масштабируемость — BioTime надежно действует и в небольших кофейнях, и в крупных сетях.



Корпоративный масштаб: централизация, отчетность, интеграция

Руководителям ресторанов, кафе и их сетей, HR-дивизиону, службе безопасности, бухгалтерии BioTime предоставляет следующие возможности:

- эффективное планирование работы персонала — готовые графики работы (фиксированные, сменные, календарные и т.д.) — в комплекте поставки;
- подробная и разносторонняя отчетность. 16 готовых отчетов, конструктор и дизайнер для создания любых новых отчетных форм;
- быстрый и точный расчет заработной платы — как средствами BioTime, так и с помощью интеграции этой системы с платформой 1С. Удобные средства для управления тарифными ставками, расчета оплаты труда в ночное и сверхурочное время;
- управление персоналом и его рабочим временем в корпоративном масштабе. BioTime автоматически агрегирует отчетные данные, поступающие из филиалов, и предоставляет консолидированные данные по всей сети, которые можно конкретизировать с любой степенью детализации — вплоть до каждого ресторана, кафе и конкретного сотрудника.

Бесплатный тест-драйв: оцените лично

- полнофункциональная версия BioTime для бесплатного месячного тестирования
- в комплекте — сканер отпечатков пальцев
- программное обеспечение доступно для загрузки на сайте biotime.ru
- заявка на тестирование не налагает обязательств по покупке



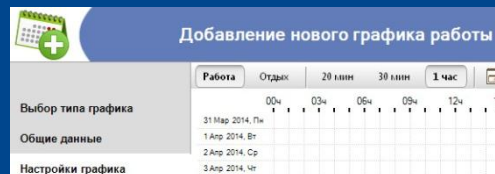
Чтобы персонал работал: BioTime в действии



www.biotime.ru

Графики работы и политики учета: свобода выбора

- в комплекте поставки — большой выбор распространенных должностей, стандартных графиков работы и политик учета рабочего времени
- простые и понятные средства создания новых графиков и политик
- календарное планирование — сводные графики работы подразделения, формирование рабочих смен



Расчет зарплаты: сколько отработал — столько получил

- управление тарифными ставками — часовыми, дневными, месячными
- учет работы в сверхурочное и ночное время, праздники, выходные
- оплата за переработку — как в рублях, так и в процентах от основной ставки

1С-совместимость: преимущества интеграции

- экспорт из BioTime в 1С данных по учету рабочего времени и причинах отсутствия
- импорт из 1С в BioTime сведений о сотрудниках — ФИО, табельный номер, должность, отдел
- поддержка иерархии отделов, отраженной в 1С



Сканеры и терминалы: на любой вкус

USB-сканеры отпечатков пальцев

- компактные
- эргономичные
- распознают отпечаток меньше чем за секунду

Ethernet-терминалы

- отпечатки пальцев, бесконтактные карты, PIN-коды
- управление электрозамками, турникетами, шлюзами, калитками
- автономная работа — например, при обрыве связи с сервером BioTime
- полностью русифицированный интерфейс
- информирование пользователя: сообщения на TFT-экране, голосовые оповещения, цветовая индикация
- поддержка Wiegand, RS-232/485, USB, Wi-Fi

Отчеты и журналы: полно и оперативно

Отчеты — компактно и комфортно

- T-13
- табель приходов/уходов
- табель рабочего времени
- расписание рабочих смен
- расчет заработной платы

Журналы — развернутая информация

- журнал рабочего времени
- причины отсутствия
- опоздания / ранние уходы
- авто-уходы (сотрудник случайно или намеренно не отметил окончание рабочего дня)

Конструктор и дизайнер отчетов

- любые новые отчеты — легко и быстро
- гибкие фильтры, настраиваемый внешний вид
- e-mail-рассылки — автоматически, в заданное время (например, каждое утро — отчет по опоздавшим)
- экспорт в html, xml, xls
- SMS-информирование опоздавших



БиoTime в индустрии питания: истории успеха



www.biotime.ru

Как быстро окупается BioTime?

По оценкам компании Nucleus Research, специализирующейся на анализе эффективности ИТ-систем, биометрический учет рабочего времени экономит *до 800 долларов в год* в расчете на одного сотрудника.

По данным компании BioLink Solutions, разработавшей и поставляющей BioTime, инвестиции в эту систему окупаются *в срок от 2 до 6 месяцев* — в зависимости от масштаба внедрения.

«Пока наша компания была маленькой, контролировать учет рабочего времени не составляло труда. Но когда штат сотрудников стал расти, нам потребовалась помощь в этом вопросе. Решить его помогла биометрическая система BioTime»

Татьяна Кувшинова, HR-Director **Papa John's (Moscow)**



«Биометрическая система BioTime позволила выплачивать заработную плату сотрудникам строго по отработанному времени. Повысилась трудовая дисциплина персонала ресторана, что для нас, как для компании, которая работает в сфере общественного питания, играет немаловажную роль»

Дмитрий Заруцкий, системный администратор ресторана **Sushi-Studio**

«Я советую другим компаниям в ресторанном бизнесе обратить внимание на систему BioTime. Она не только позволяет оперативно рассчитать заработную плату, но и дисциплинирует сотрудников, что также экономит деньги»

Андрей Володин, администратор ресторана **Royal Bar**

