

**TARGControl**

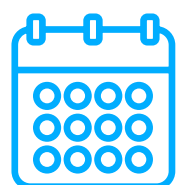
Комплексное решение  
по учету рабочего времени

<https://targcontrol.com/>

## Потери времени, за которые платите Вы из своей прибыли

**40%**

злоупотребление персоналом (сговор, мертвые души)

**40%**

неэффективные бизнес-процессы (простой, схема оплаты, штатное расписание)

**20%**

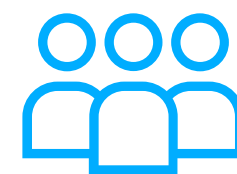
недоработки персонала (опоздания, ранние уходы, невыходы)

## TARGControl позволяет экономить



даже 10 минут опоздания,  
раннего ухода, внеобедденных  
перерывов, перекуров

**X**



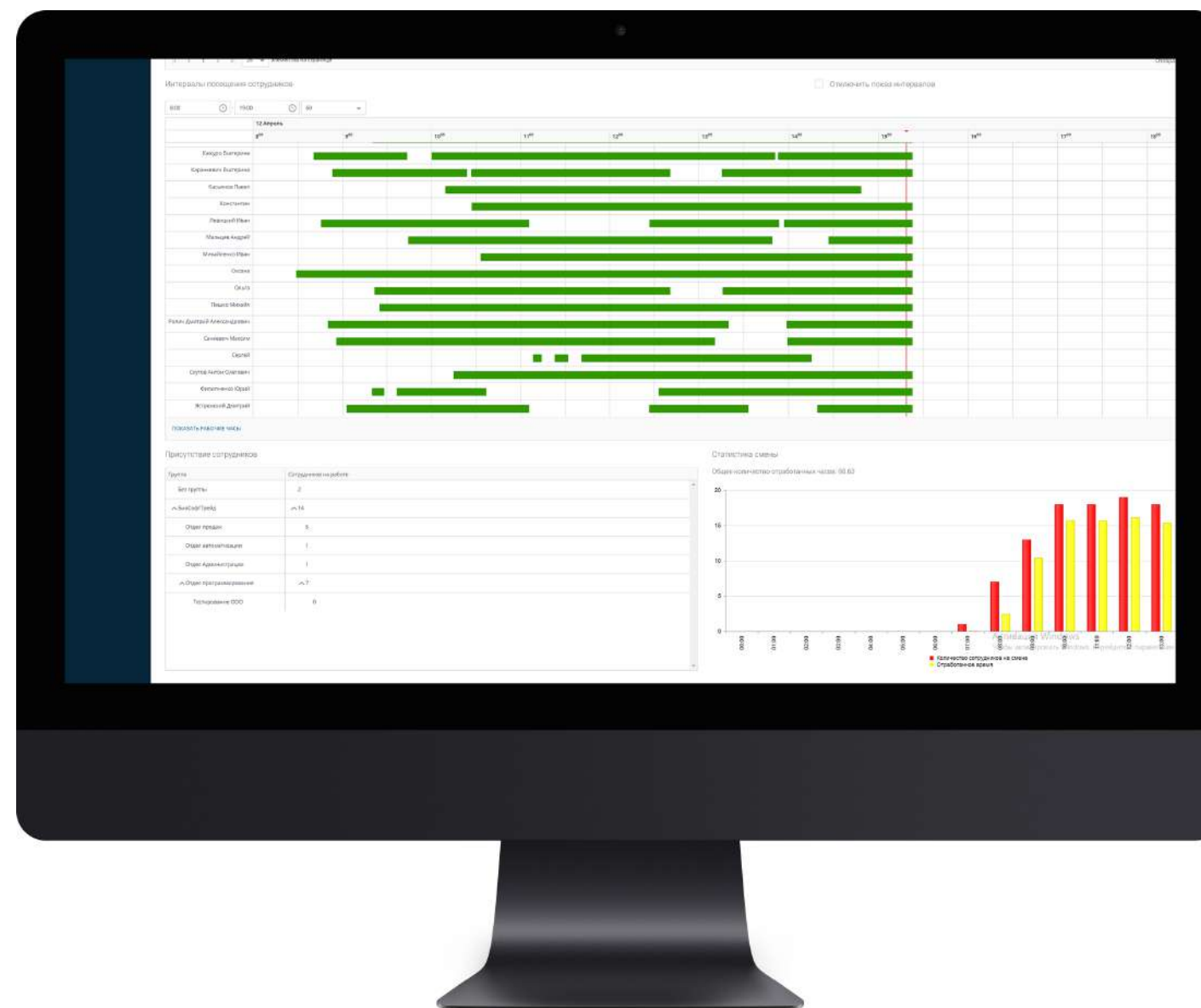
на предприятии  
из **100** сотрудников

обходится предприятию минимум

**= 2400 руб/месяц**

# Решение для ресторанов

Единая система контроля и учета  
рабочего времени на базе современных  
облачных технологий TARGControl,  
уникальная разработка  
**ООО «БиософтТрейд»**



<http://demo.targcontrol.com>

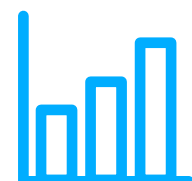
## УРВ в ресторанах



Видеорегистрация и видеофиксация событий для добавления опции визуальной идентификации сотрудников



Подключение алкотестера для ограничения доступа сотрудникам в нетрезвом виде



Предоставление статистических данных о времени прихода и ухода сотрудника с местаработы или допуска на контролируемый объект за любой промежуток времени



Анализ и суммирование отработанного времени за любой период

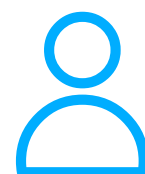
## УРВ в ресторанах



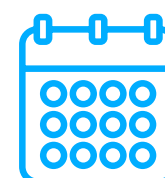
Информация о нахождении  
сотрудника на рабочем месте,  
контролируемом объекте  
в режиме реального времени  
(online)



Формирование необходимой  
отчетности по заданным параметрам  
с отображением отчетов печатном  
виде



Выбор сотрудников, групп,  
подразделений по которым  
ведется сбор информации

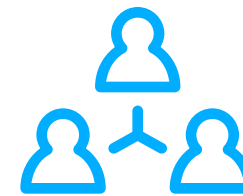


Создание и настройка графиков  
работы

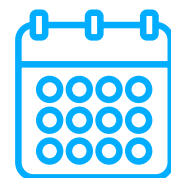
## УРВ в ресторанах



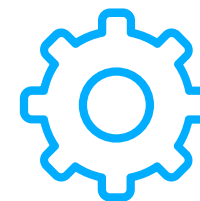
Настройка прав доступа  
сотрудникам на контролируемые  
объекты в том числе по временным  
интервалам



Разграничение прав доступа  
пользователей к функциям  
ПО **TARGControl**



Привязка к календарю рабочих  
и праздничных дней, учет больничных,  
отпуска и отгулов



Журнал регистрации  
изменения настроек

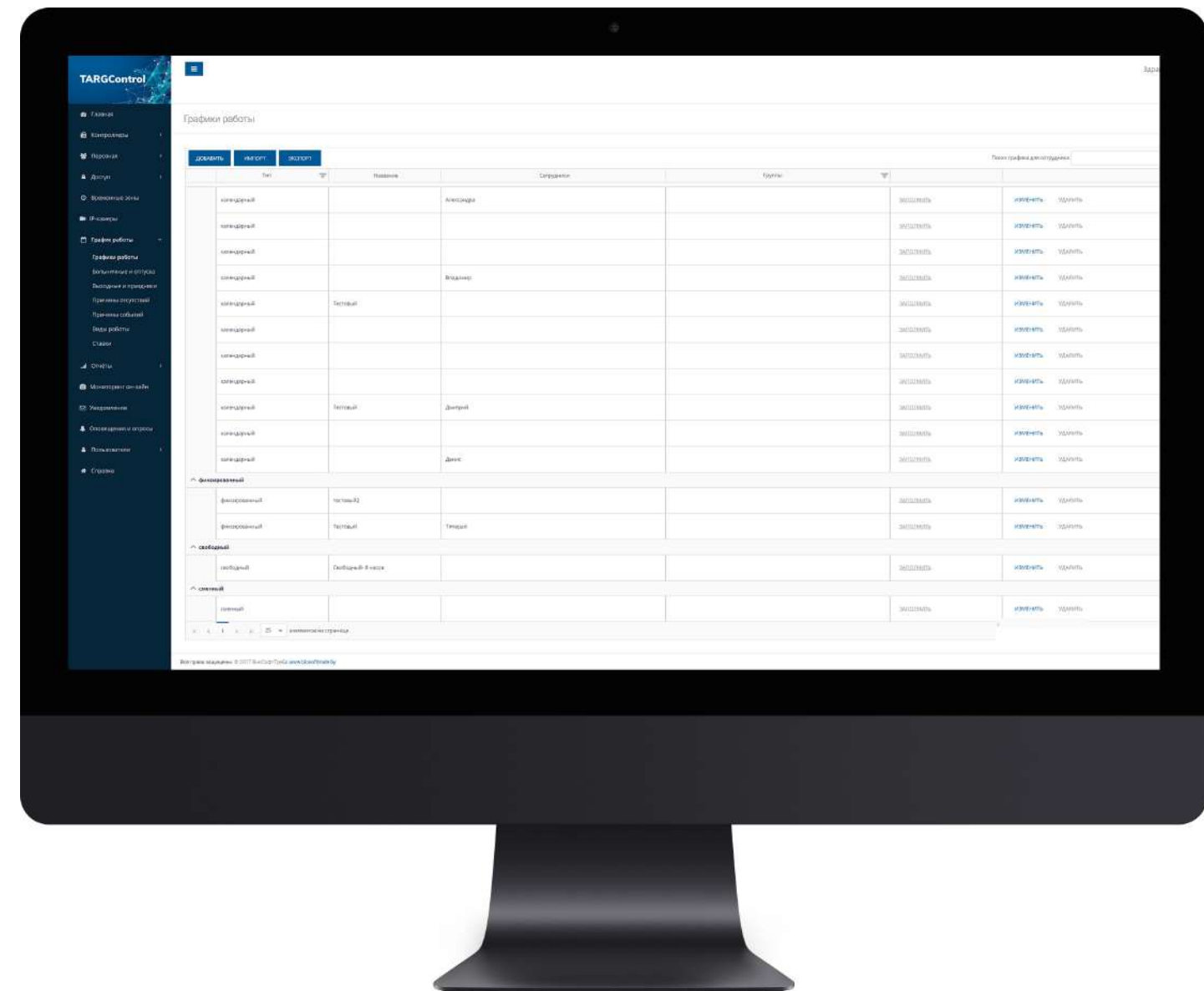
# Программное обеспечение TARGControl

1

Календарное планирование,  
формирование графиков работы  
(в т.ч. гибких и сменных);

2

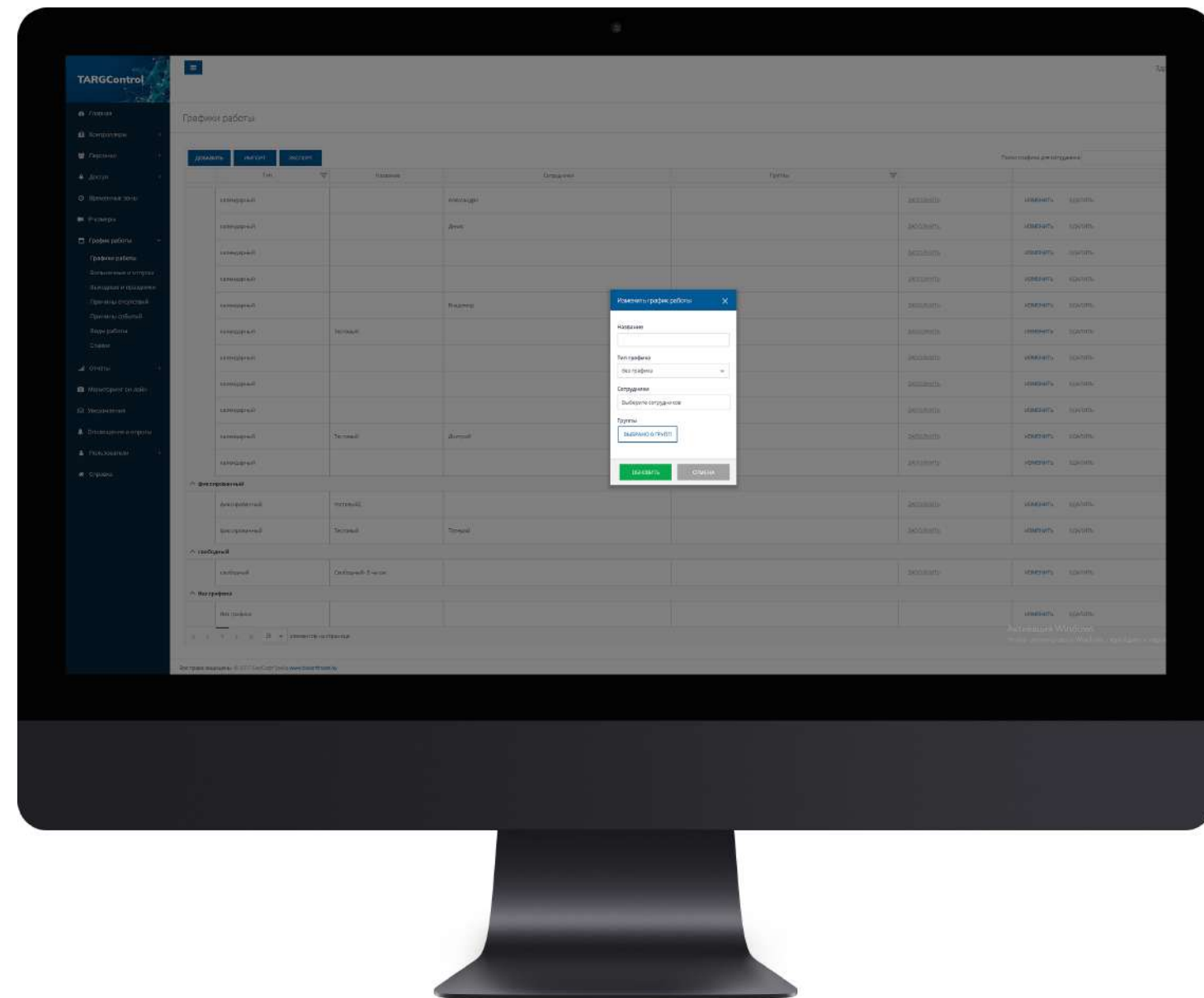
Регистрация времени прихода/ухода  
и начала/окончания перерывов  
(обед и т.п.);





# Программное обеспечение TARGControl

Быстрый и простой ввод  
и корректировка большого  
количества индивидуальных  
графиков



<http://demo.targcontrol.com>

# Программное обеспечение TARGControl



Мониторинг посещений  
в режиме реального  
времени



Информирование  
об опозданиях (например,  
с помощью SMS)

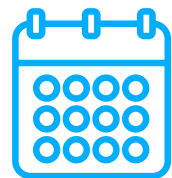


Автоматическое формирование  
отчетов (табелей) и их рассылка  
руководителям с заданной  
периодичностью



Отчеты с любой степенью  
детализации - по сотруднику,  
отделу, филиалу, сети в целом

# Программное обеспечение TARGControl



Возможность редактирования созданных графиков работы



Интеграция с 1C, SAP, Active Directory;



Подсчет суммарного рабочего времени сотрудников, учет опозданий, ранних уходов, обедов, перекуров, переработок как по отделам (отделениям) организации так и по филиальной сети;

## ООО «Бел Фуд Сервис»

**KFC** – международная сеть ресторанов, специализирующихся на блюдах из курицы, одна из крупнейших сетей быстрого питания в Беларуси.

Сеть динамично развивается, открываются новые рестораны, как следствие штат сотрудников постоянно растет и возникает потребность в автоматизации учета и контроля. На момент проекта в сети работает 8 ресторанов, численность сотрудников более 400 человек. Рестораны открыты в Минске и Бресте. Заказчик имеет облачную IT-инфраструктуру.



# Рестораны KFC

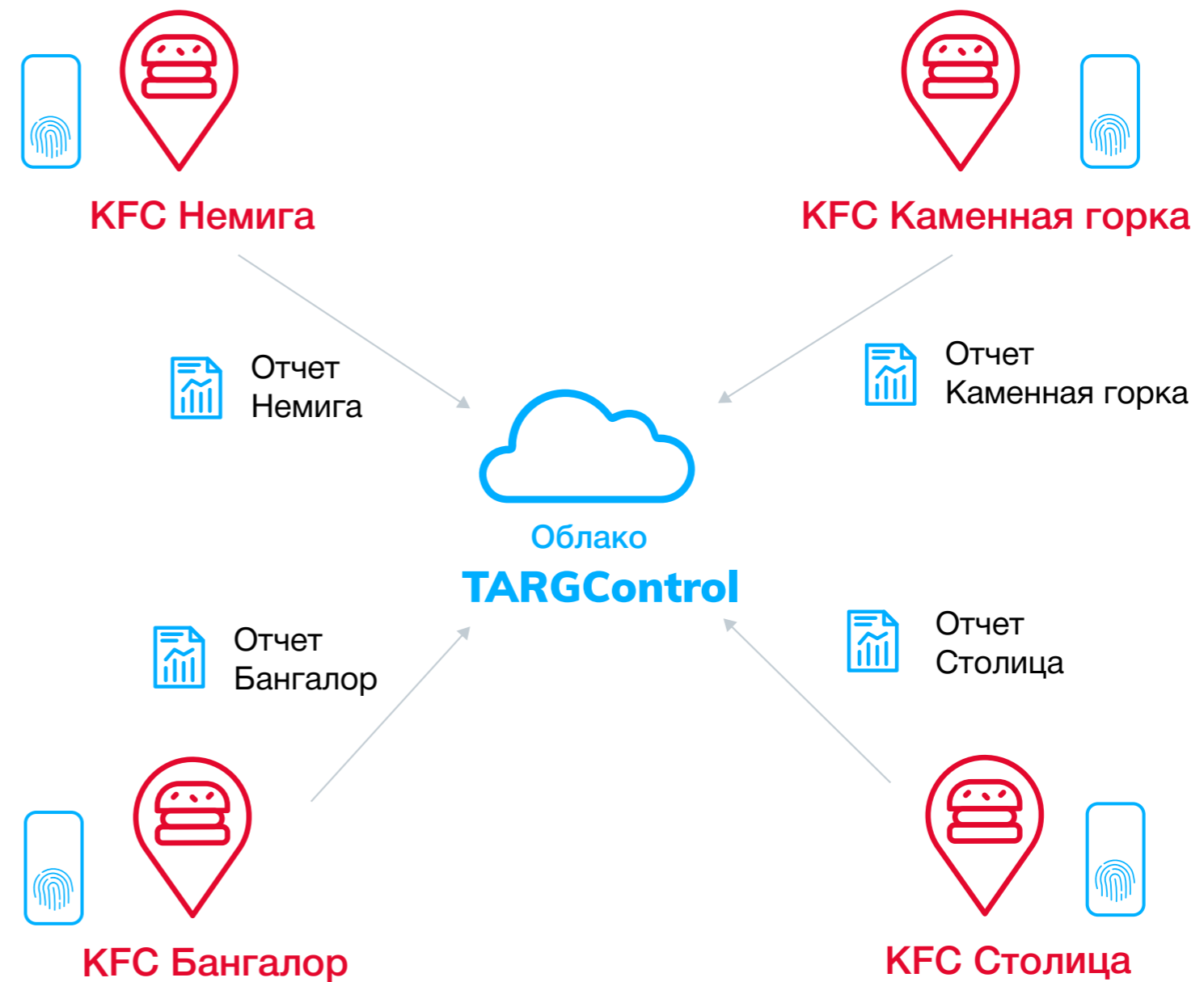
Компания **KFC** имеет жесткие стандарты контроля персонала и учета отработанного времени. Исключены опоздания, даже на минуту, так как от скорости обслуживания напрямую зависит выручка ресторана. Было принято решение систематизировать учет рабочего времени, для сокращения издержек, а также повышения ответственности персонала.





## Пилотный проект

Итогом переговоров о сотрудничестве стал пилотный проект. Системой учета рабочего времени был оснащен один из ресторанов. Изменен и оптимизирован ряд бизнес-процессов, для адаптации персонала и повышению лояльности к новой системе работы.





# Пилотный проект для KFC

На этапе пилотного проекта руководство заказчика поставило следующие цели:

1

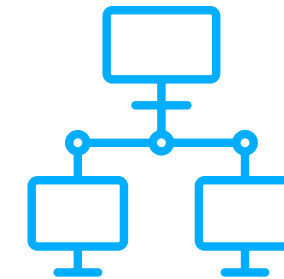
в части управления данными определить порядок управления данными системы и подготовки отчетности;

2

в части внедрения биометрической системы ее отказоустойчивость, а также адаптации персонала к новому методу аутентификации;

3

разработка регламента и административных документов, необходимых для внедрения и функционирования системы учета рабочего времени с учетом распределенной структуры предприятия.

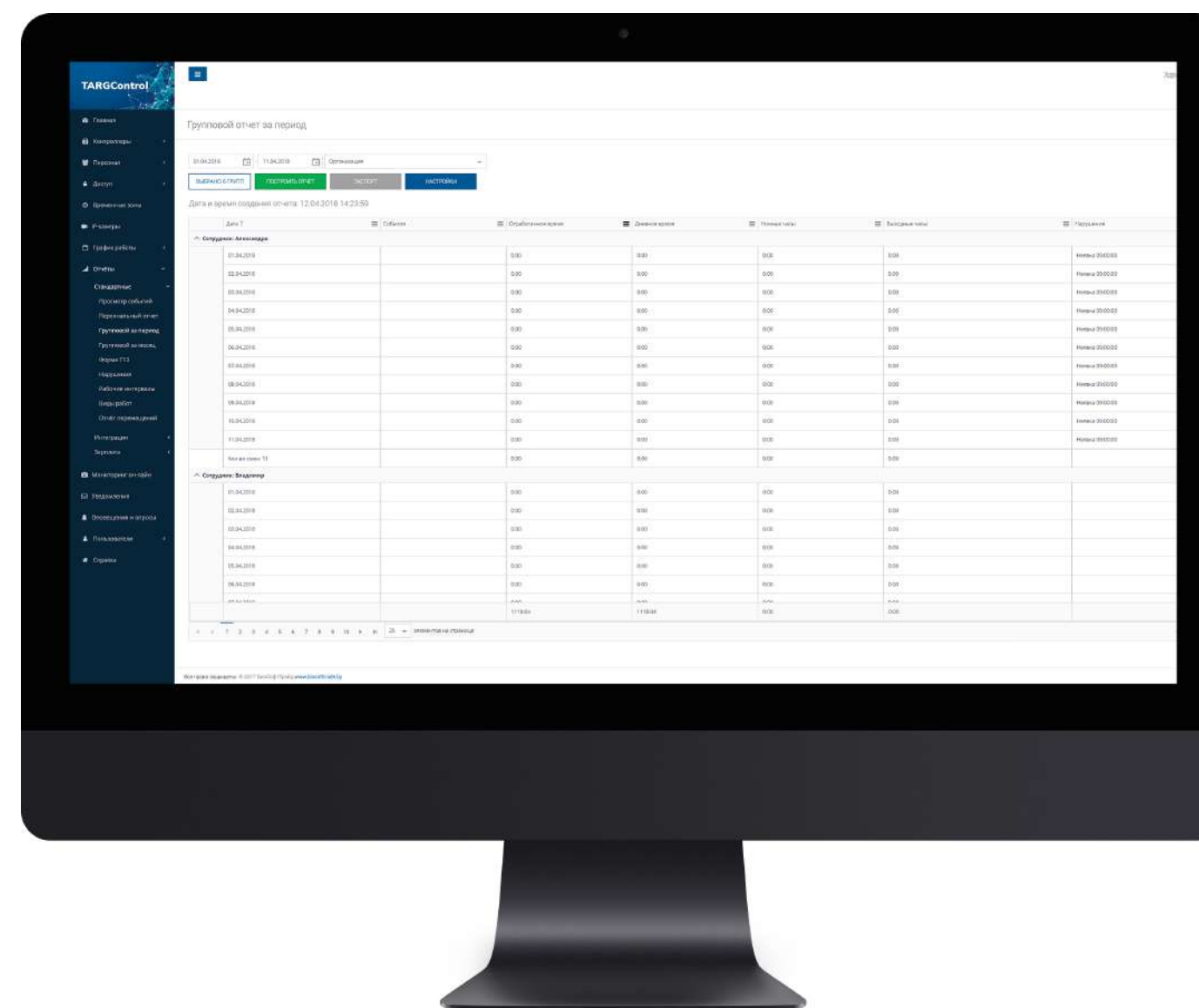




# Внедрение системы

На данном этапе осуществлено масштабирование на всю сеть предприятия в соответствии с разработанными на этапе пилота требованиями.

Определены ответственные на стороне заказчика сотрудники, которые на первом этапе могли произвести первичное обучение особенностям биометрической системы и функционалом учета рабочего времени, возможностям конструктора отчетов.



<http://demo.targcontrol.com>





# Интеграция

Программный комплекс TargControl синхронизирует таблицу и данные о фактически отработанном времени с системой **1С** в автоматическом режиме. Дополнительно осуществлена интеграция с системой управления рестораном **R-Keeper**.

Программный комплекс TargControl поддерживает интеграцию с системой видеонаблюдения. Это позволило осуществлять фото фиксацию сотрудника в момент считывания отпечатка пальца. В случае возникновения спорных ситуаций это дает возможность проверить добросовестность сотрудника, а также соблюдение стандартов по внешнему виду, т.к. специалисты ресторана должны заступать на смену в одежде, предусмотренной корпоративными стандартами.



r\_keeper



## Поддержка

Программный комплекс TargControl обеспечивается компетентными инженерами.

Компания Бел Фуд Сервис как пользователь системы в рамках программы поддержки обеспечивается различного уровня консультациями, работами по диагностике оборудования, регулярные обновления до актуальной версии программного обеспечения.

## Итоги

Оборудование и программный комплекс **TargControl** устанавливается на каждый открываемый объект компании **ООО «Бел Фуд Сервис»**. Заказчик получил инструмент повышения ответственности сотрудников ресторана, полную автоматизацию учета и расчета рабочего времени, а также оптимизацию издержек фонда оплаты труда.



## Суши весла

«**СУШИ ВЕСЛА – take away**» – известная сеть заведений японской и азиатской кухни в Беларуси, которая доставляет блюда на дом и в офисы.

Компания СУШИ ВЕСЛА более 9 лет успешно работает в Беларуси. Первое заведение открылось 2 августа 2007 г. В ООО СУШИ ВЕСЛА работает свыше 450 человек.

На момент внедрения решения Сеть ООО СУШИ ВЕСЛА включает 10 заведений в Минске.



# Интервью

Свою личную историю рассказал Вачаган Манукян, управляющий, сооснователь и совладелец известной сети «Суши Весла».

”

Когда у тебя одна точка – все довольно просто. Ты физически всегда находишься на месте, можешь все контролировать, давать указания. Когда у нас появилось 3 объекта – находиться одновременно на всех стало уже невозможно. И появилась масса вопросов, в том числе как контролировать персонал.

Пытаясь ответить на них, мы поняли, что у нас есть 2 блока решений:

- 1 Автоматизация. Система должна была охватить максимальное количество вопросов.
- 2 «Одинаково». Под этим мы подразумевали то, что в сетевом бизнесе все должно быть одинаково: одежда, разговор, продукт, его качество.»

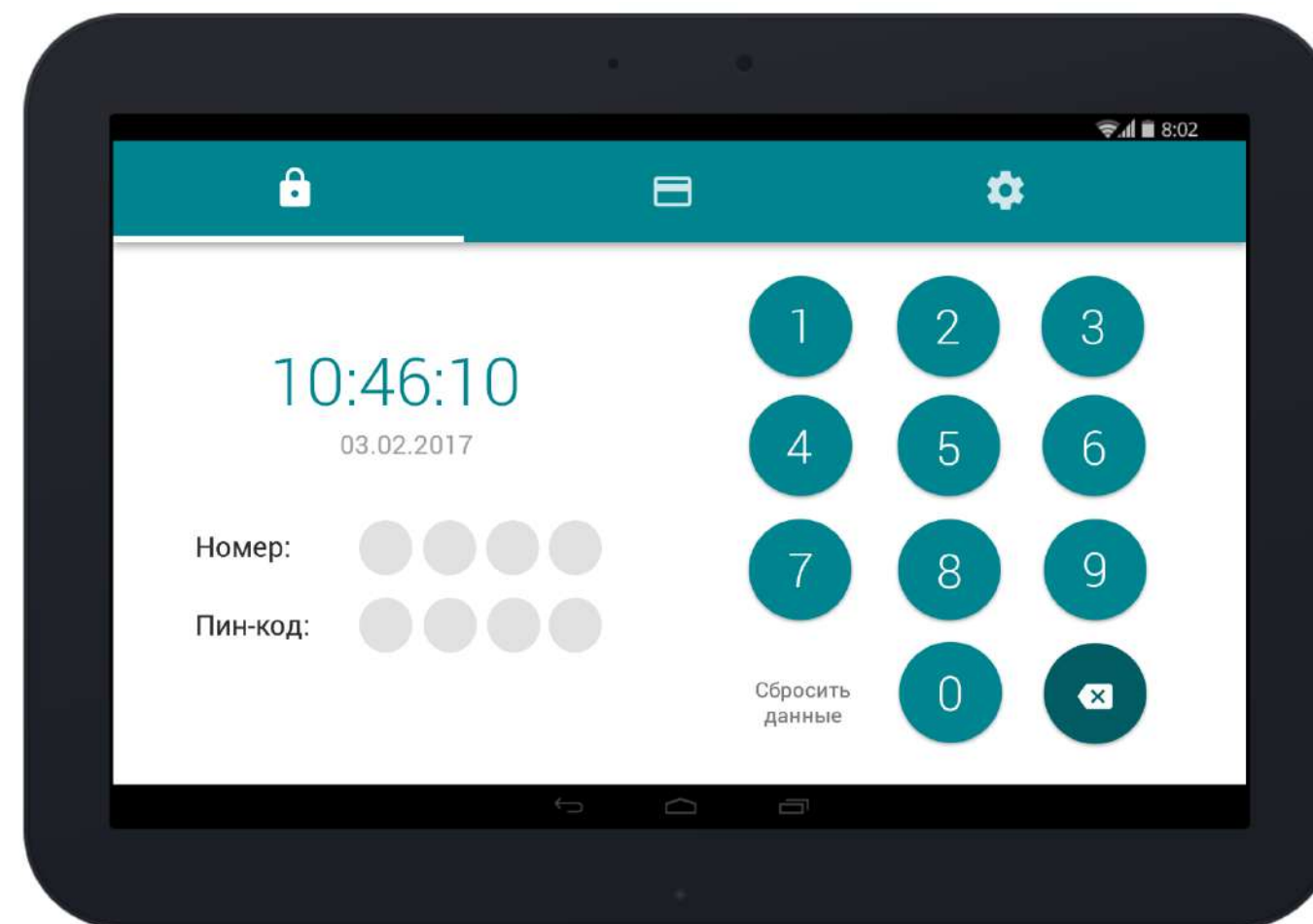


# TARGControl TimePad



В рамках проекта по автоматизации контроля персонала и учета рабочего времени было решено использовать мобильные планшеты на **ОС Android** с возможностью фотофиксации, а также функционал программного комплекса TargControl.

Фотография сотрудника исключает попытку отметиться за себя и за другого, так же это дает возможность отслеживать стандарт одежды, на рабочем месте сотрудник должен быть в рабочей брендированной форме.



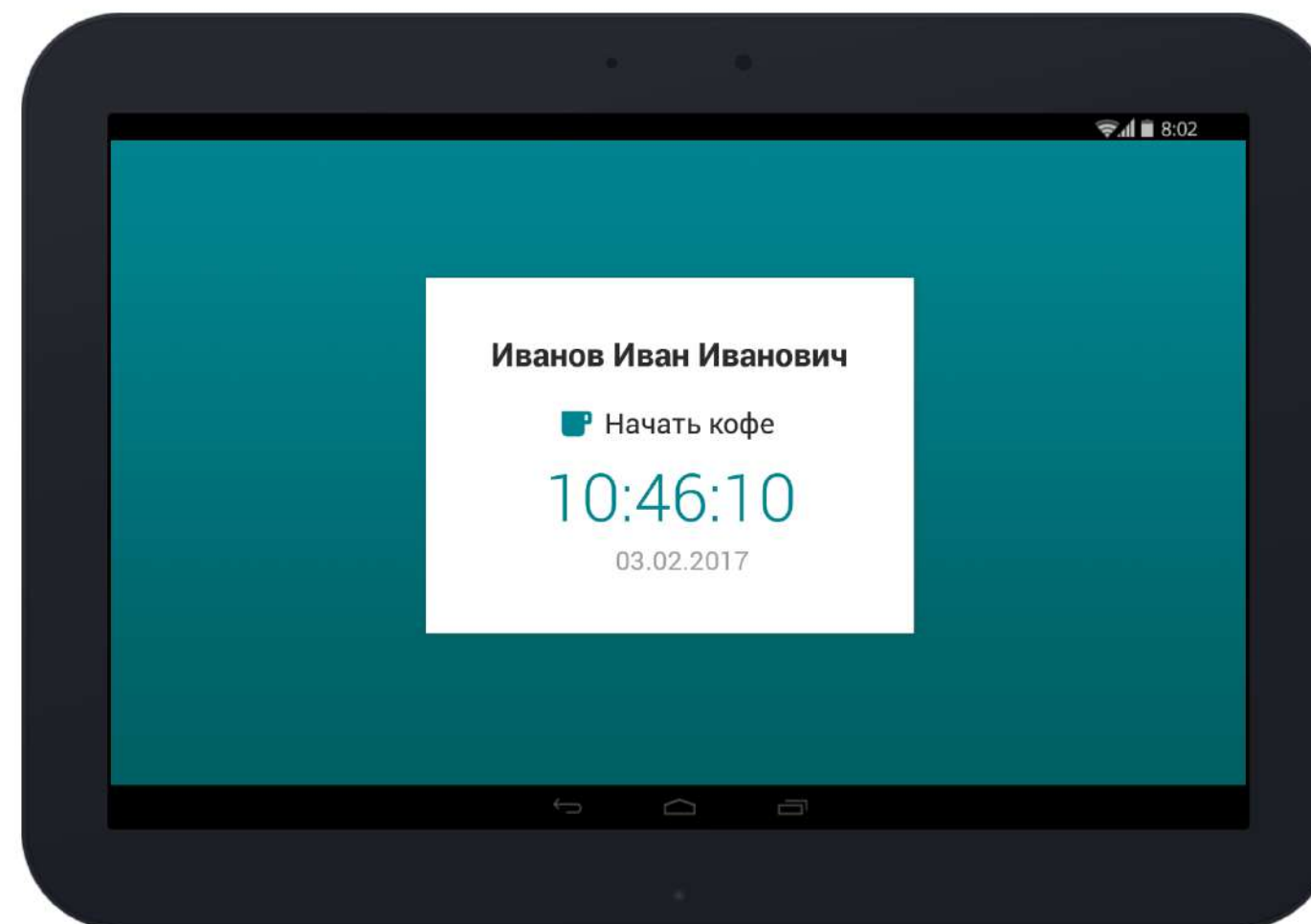
<https://invis.io/PYCGT4AAK>

Номер: **1624**

Пин-код: **7589**

## TARGControl TimePad

Бизнес по доставке еды имеет свою специфику, поэтому правильная автоматизация и грамотная аналитика по персоналу позволяет компании не терять клиентов и деньги или как другая крайность переплачивать за избыточный персонал.



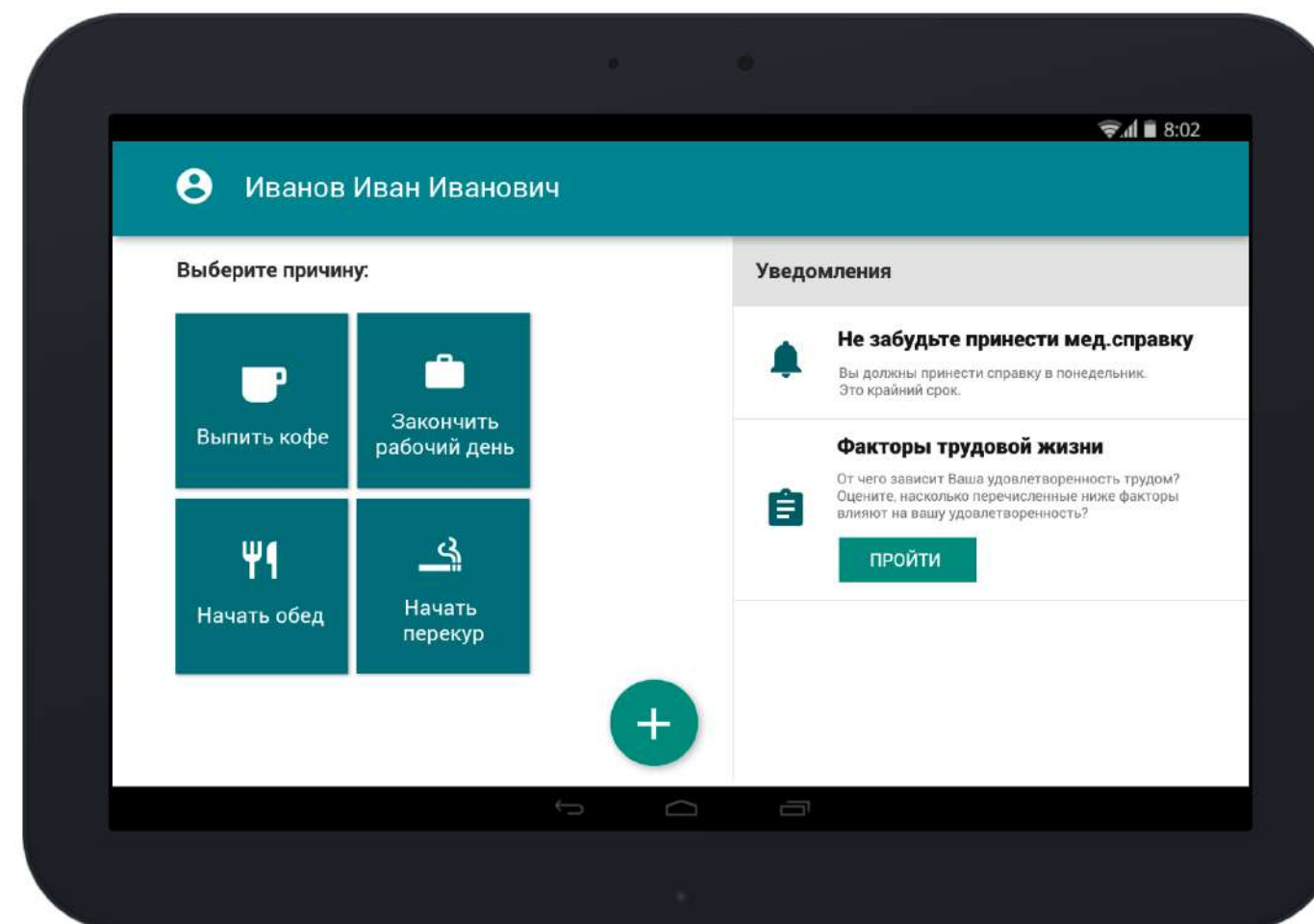
<https://invis.io/PYCGT4AAK>

Номер: **1624**

Пин-код: **7589**

# TARGControl TimePad

В системе реализована система интерактивных сообщений. При отметке на объекте сотрудник получает сообщение на планшете (задание ставят руководители в CRM модуле), сотрудник должен отреагировать на сообщение выбрав один из вариантов ответа, после чего уведомление приходит к руководителю. Такая система диалога позволила быть в курсе происходящего, оперативно ставить задачи и следить за их исполнением.



<https://invis.io/PYCGT4AAK>

Номер: **1624**

Пин-код: **7589**



## Итоги

С внедрением программного комплекса **TargControl** заказчик получил инструмент повышения ответственности сотрудников ресторана, полную автоматизацию учета и расчета рабочего времени. Снижение затратной части фонда оплаты труда составило **7%** в первый месяц использования решения.



Хотите узнать, как реализовать учет рабочего времени нового поколения у Вас - закажите профессиональную получасовую консультацию

+ 375 (44) 765-60-66

ООО «БиоСофтТрейд» г. Минск  
ул. Шафранянская, 11, офис 217

тел. +375 17 265 60 66

+375 (33) 305-60-67

+375 (44) 765-60-66

e-mail: [info@targcontrol.com](mailto:info@targcontrol.com)

<https://targcontrol.com/>



<https://vk.com/targcontrol>



<https://www.facebook.com/targcontrol>



<https://www.linkedin.com/showcase/18473134/>