На платформе «1С:Предприятие 8»

1С-Рарус: Ресторан (фронт-офис), ред.1

Содержание

- Позиционирование продукта
- Обзор функциональных возможностей, работа с торговым оборудованием
- Управление меню и обмен с бэк-офисным ПО

Наследник 1С-Рарус: РБК 2.5

на платформе 1С: Предприятие 8.1

- 1С-Рарус: Ресторан (фронт-офис), ред.1 - программный продукт предназначенный для автоматизации работы персонала (официантов, барменов, кассиров, администраторов, метрдотелей)
- Сфера применения:
  - ✔ *Небольшие рестораны*
  - ✔ *Кафе, бары*
  - ✔ *Столовые*

Наследник 1С-Рарус: РБК 2.5

на платформе 1С: Предприятие 8.1

- Система содержит в себе 4 основных блока для работы персонала:

1. Фаст-фуд,
2. Официант,
3. Кассир,
4. Метрдотель

и дополнительные блоки по получению оперативной отчетности, настройкам торгового оборудования и основным настройкам.

Функциональные особенности

- При помощи настройки прав пользователям системы разрешается работать с теми или иными блоками
- Действия персонала (можно/нельзя) контролируются назначенными им шаблонами прав
- Авторизация пользователей происходит при помощи считывания носителя с уникальным числовым кодом (пластиковые карты с магнитной полосой, карты со штрихкодом, карты доступа Proximity) или вводом кода (пароля)

Функциональные особенности

- Решение задач
  - Для предприятий быстрого питания – отдельный блок фаст-фуд: ввод заказа, прием оплаты, пробитие чека.
  - В ресторанах и кафе при работе по схеме с отложенными заказами - действия официанта:
    - выбор зала обслуживания
    - выбор столика на графической схеме зала
    - ввод нового заказа или выбор ранее созданного
    - модификация заказа
    - печать результатов изменения заказа на принтеры сервис печати
    - печать гостевого счета

Функциональные особенности

- Функции кассира
  - При помощи фронта кассира просмотр всех актуальных заказов в системе с отображением их статуса и автора (официанта)
  - Выбор заказа для открытия и пробития кассового чека, если заказ в состоянии пречек
  - Модификация заказа
  - Ввод нового заказа
- Функции метрдотеля
  - Бронирование столиков на определенное время с указанием имени и количества гостей.
  - Просмотр состояние брони по залам

Функциональные особенности

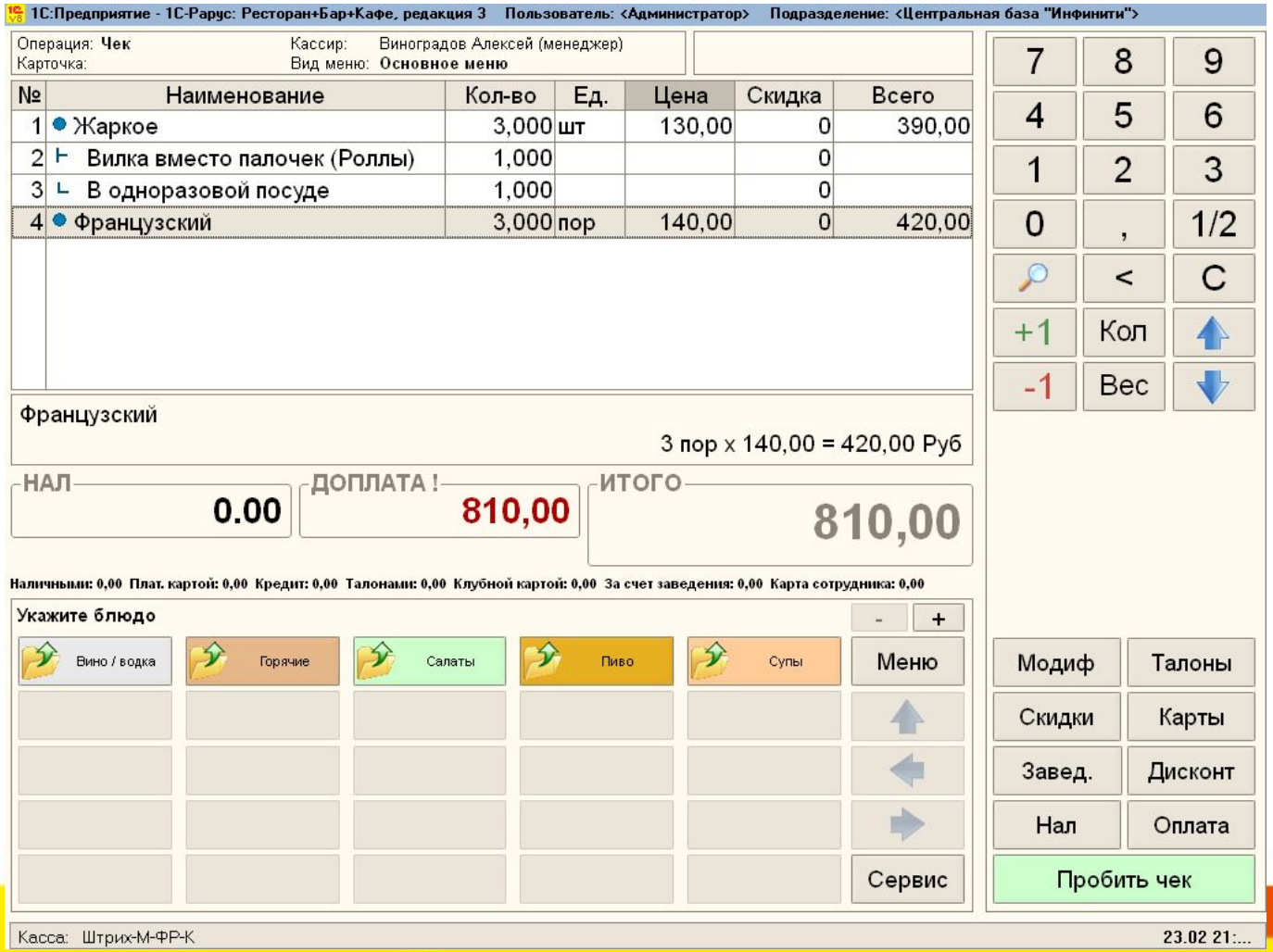
- Функции администратора
  - Просмотр оперативной отчетности
  - Настройка системы «не выходя из фронтов»
  - Настройка прав доступа и режимов работы
  - Настройка маршрутизации печати
  - Настройка меню
  - Настройка дисконтных и клубных карт, карт сотрудников
  - Управление меню
  - Закрытие смены

Функциональные особенности

- При работе в связке с бэк-офисом, основные данные – номенклатура, виды меню, состав меню, цены, списки пользователей системы, информация о контрагентах, а так же суммы накопления на персональных картах – создаются и поступают из бэк-офиса при обмене данными.

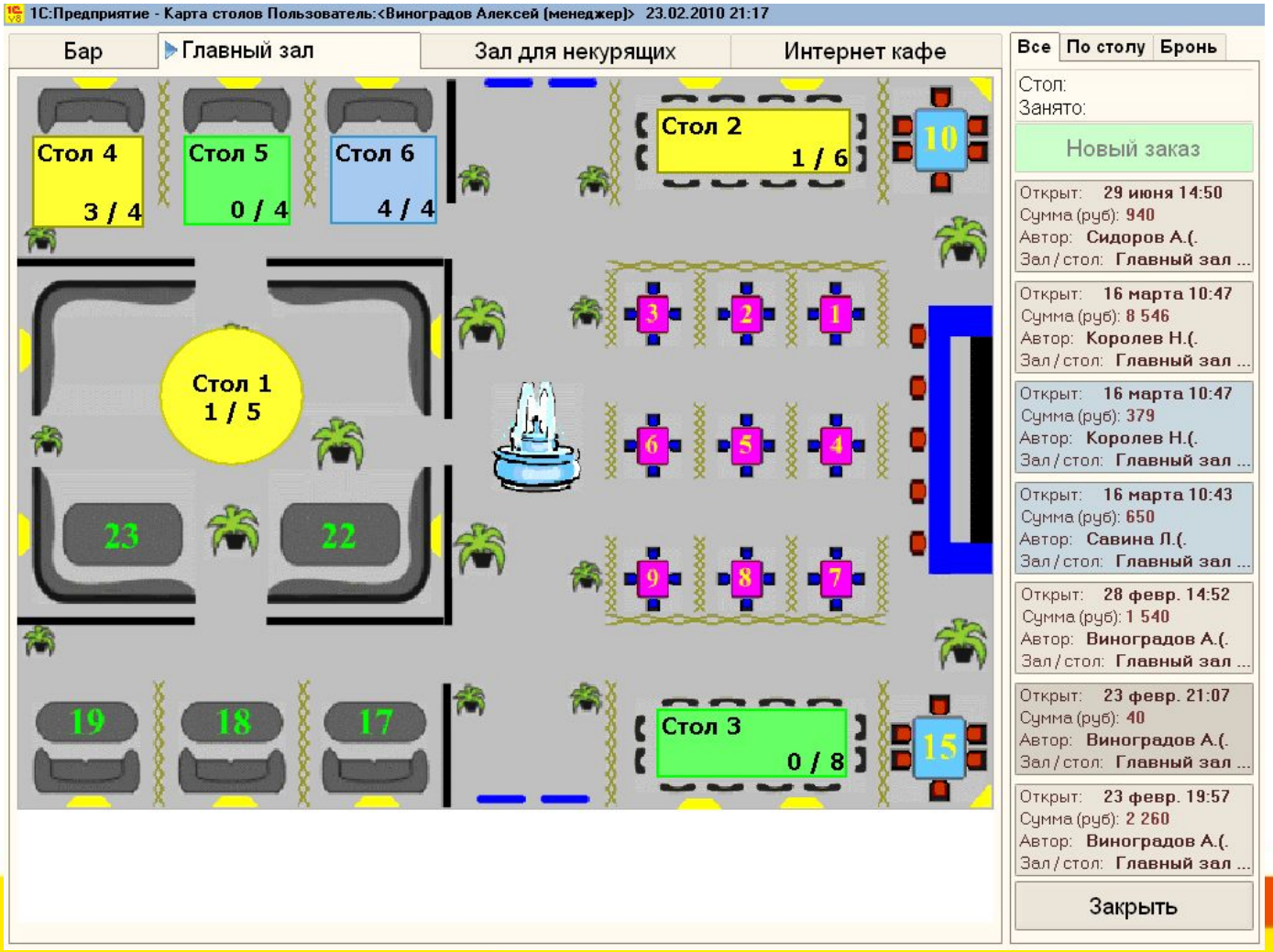
Функциональные особенности

- Фаст-фуд



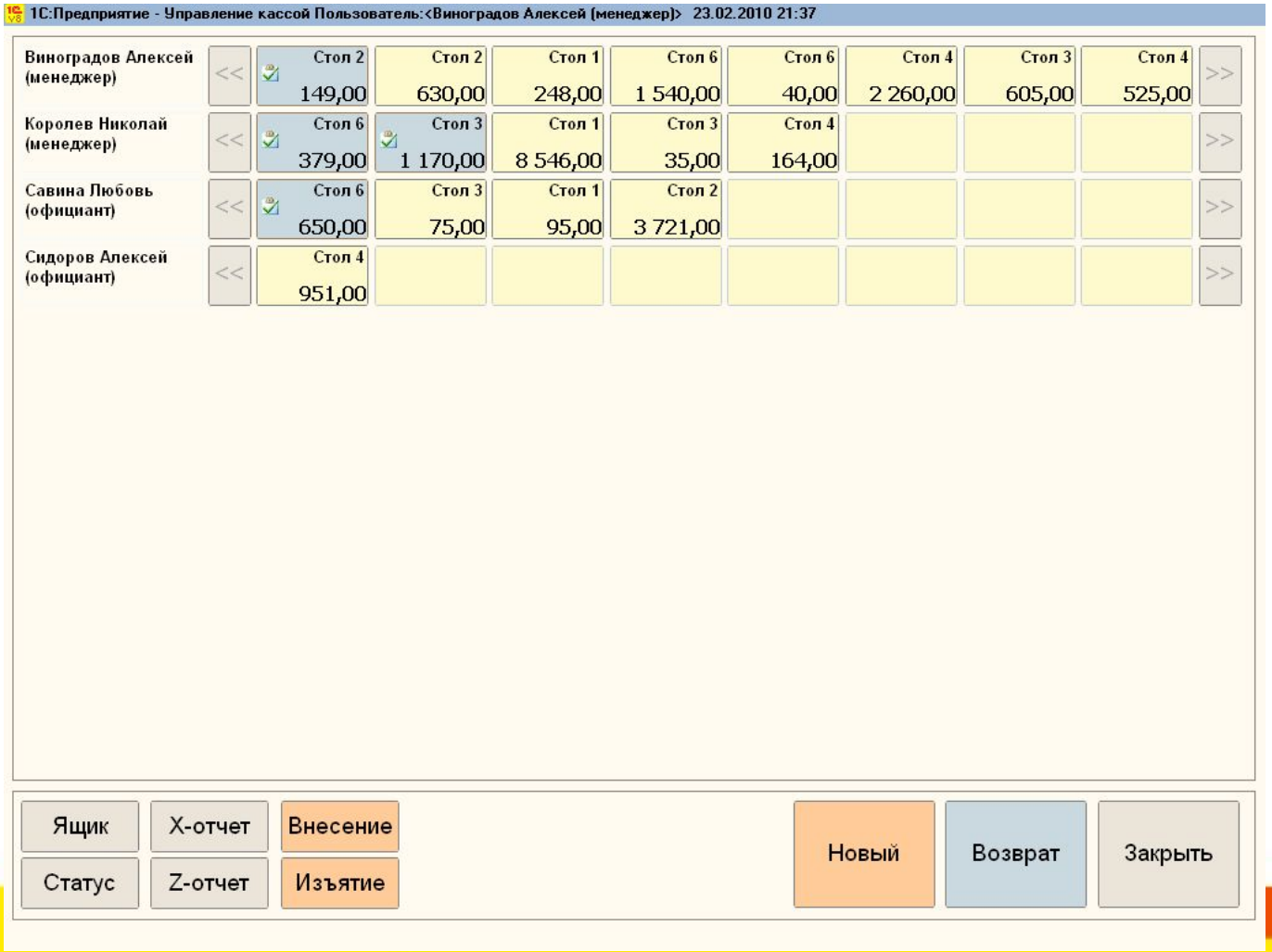
Функциональные особенности

- Официант. Схема залов. Список заказов



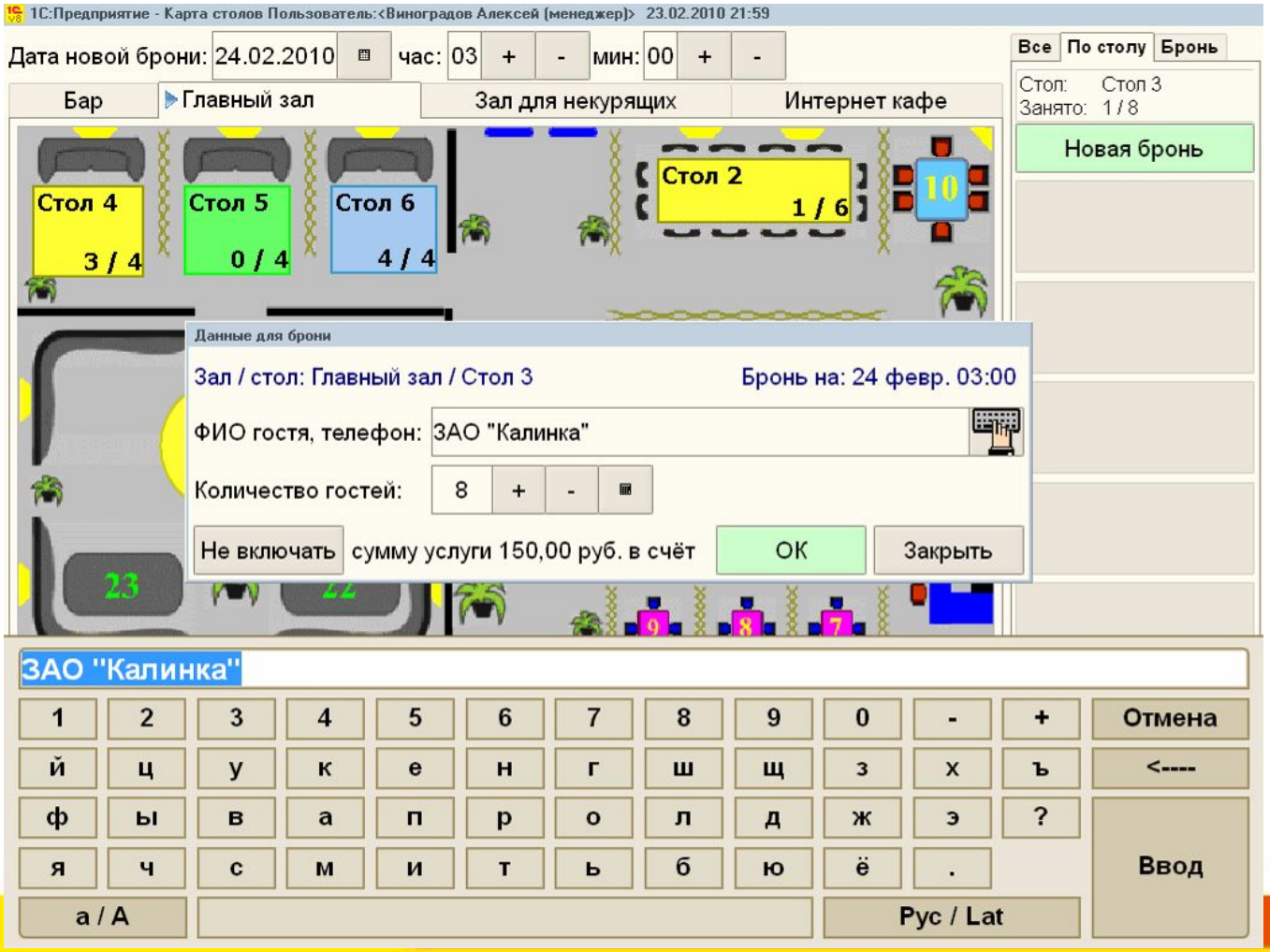
Функциональные особенности

- Фронт кассира



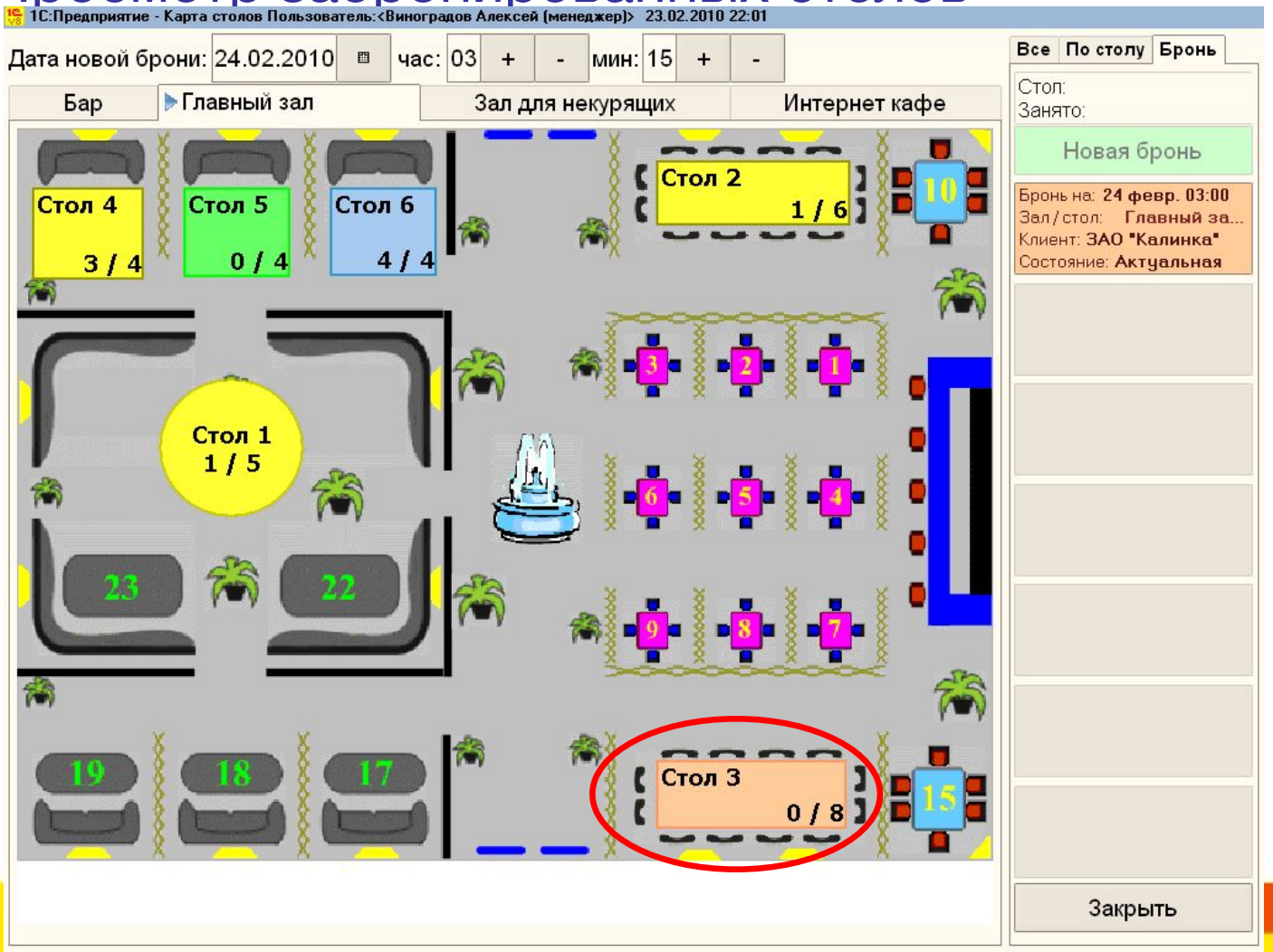
Функциональные особенности

- Метрдотель. Бронирование столика



Функциональные особенности

- Просмотр забронированных столов



Управление МЕНЮ и обмен с бэк-офисом

- На текущий момент существуют двусторонний обмен данными с:
  - 1С-Рарус: Управление рестораном, ред 2
  - 1С-Рарус: Общепит, ред 8 (в планах)
- Обмен данными реализован на механизме плана обменов, т.е. миграции определенных объектов базы данных с сохранением кодов и номеров.
- В планах разработки создание обмена на внешних dbf или mdx-файлах.
- Приоритет по изменению объектов имеет центральная база (бэк-офис)

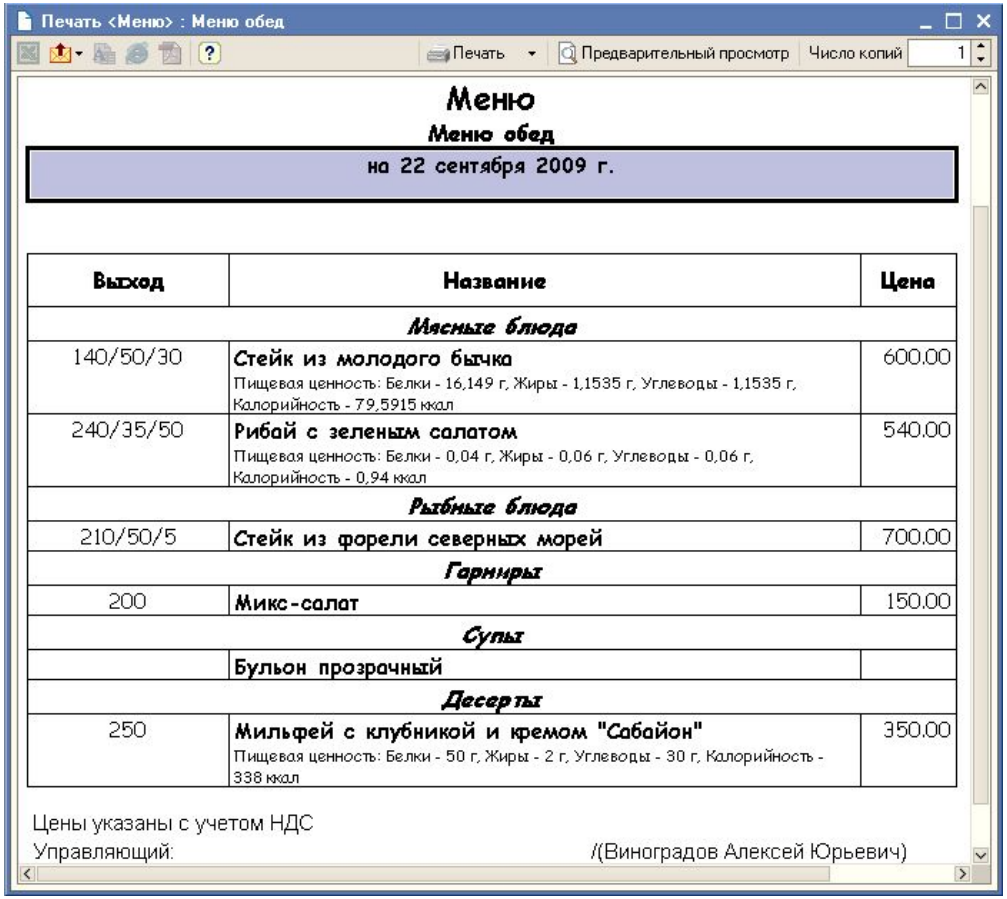
Управление МЕНЮ и обмен с бэк-офисом

- Из бэк-офиса во фронт выгружаются следующие данные:
  - Виды меню
  - Меню
  - Номенклатура (с кодами)
  - Цены
  - Контрагенты
  - Пользователи БД
  - Суммы накоплений на персональных картах
- Из фронта в бэк-офис выгружается:
  - Акт о реализации
  - Акт списания

На стороне бэк-офиса определяются варианты загрузки документов реализации – по местам реализации (залы) или по местам приготовлений

Управление МЕНЮ и обмен с бэк-офисом

- Печатная форма МЕНЮ:



Меню

Меню обед

на 22 сентября 2009 г.

Выход	Название	Цена
	Мясные блюда	
140/50/30	**Стейк из молодого бычка** Пищевая ценность: Белки - 16,149 г, Жиры - 1,1535 г, Углеводы - 1,1535 г, Калорийность - 79,5915 ккал	600.00
240/35/50	**Рибай с зеленым салатом** Пищевая ценность: Белки - 0,04 г, Жиры - 0,06 г, Углеводы - 0,06 г, Калорийность - 0,94 ккал	540.00
	Рыбные блюда	
210/50/5	**Стейк из форели северных морей**	700.00
	Гарниры	
200	**Микс-салат**	150.00
	Супы	
	Бульон прозрачный	
	Десерты	
250	**Мильфей с клубникой и кремом "Сабайон"** Пищевая ценность: Белки - 50 г, Жиры - 2 г, Углеводы - 30 г, Калорийность - 338 ккал	350.00

Цены указаны с учетом НДС

Управляющий: /(Виноградов Алексей Юрьевич)

Спасибо за внимание!!!

ООО «ХВОЯ интегра»
Тел. (48)734-36-31

E-mail: sales@hvoya.com.ua