



**Обслуживание «ЛАЙТ, БИЗНЕС, ПРЕМИУМ»:
есть к чему стремиться!**

Версии систем «Трактирь»



Что: оперативный, производственный, бухгалтерский учет

Кто: товароведы, бухгалтеры, руководители

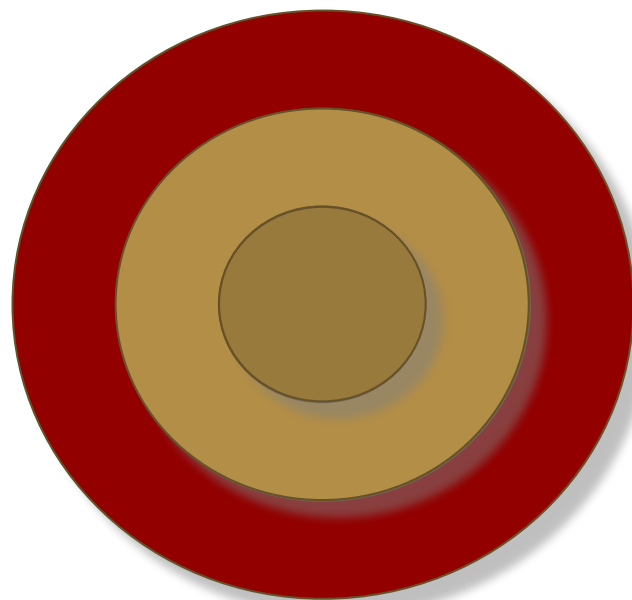
Трактирь: Back-Office
Трактирь: Head-Office

Что: продажа товаров в торговом зале, анализ продаж

Кто: официанты, бармены, кассиры, администраторы, руководители

Трактирь: Front-Office v3:
ЛАЙТ, БИЗНЕС, ПРЕМИУМ

Трактиръ: Front-Office v3:



ЛАЙТ

БИЗН
ЕС

ПРЕМ
ИУМ

Функциональное
наполнение

О функциональном наполнении

- 1 Трактиръ: Front-Office ЛАЙТ
- 2 Трактиръ: Front-Office БИЗНЕС
- 3 Трактиръ: Front-Office ПРЕМИУМ

1

2

3

Трактиръ: Front-Office ЛАЙТ

Обслуживание посетителей

Регистрация заказов посетителей



Печать заказов на кухню



Печать счетов, чеков посетителям на сервисных принтерах

Поддержка различных технологий работы

- классический ресторан
- фаст-фуд
- обслуживание по "фишкам"
- дисконтные и платежные карты



Скорость, качество,
контроль

Интерфейс официанта

Специально разработанный интерфейс официанта

← предыдущий
следующий →

Заказ № 000028
К оплате: 388.50

Стол VIP № 6
 Всего заказов: 1

НОВЫЙ

№	Наименование	Кол.	Удал.	Цена реал...	Сумма реализации
1	✓ Бифштекс	1.000		55.00	55.00
	✓ - подать по готовности				
3	✓ Окрошка	1.000		15.00	15.00
	✓ - со сметаной				
5	✓ Бульон куриный	1.000		15.00	15.00
6	✓ Весенний	1.000		15.00	15.00
	✓ - подать по готовности				
8	✓ Ассорти мясное	1.000		50.00	50.00
	✓ - подать по готовности				
10	✓ Совиньон	2.000			
	✓ - подать по готовности				
11	✓ Шардонне (Белое)	1.000			

Баланс заказа: **Всего: 370.00**

Скидки/наценки: стол(5%) 18.50, клиент 0.00, ручная 0.00, на товар 0.00, внешняя 0.00

К оплате: 388.50

Суммы по категориям: Алкоголь 220.00, Второе 105.00, Салаты 15.00, Супы 30.00

Статус заказа: **ПРОДАЖА**

16.04.06 15:45:43

Скорость
обслуживани
я

Grid of menu items including: Салаты, Первые блюда, Супы, Соусы, Салаты, Сигареты, Комплексный обед №1, Комплексный обед №2, Комплексный обед №3, Комплексный обед №4, Комплексный обед №5, Комплексный обед №6, Комплексный обед №7, Комплексный обед №8, Комплексный обед №9, Комплексный обед №10, Комплексный обед №11, Комплексный обед №12, Комплексный обед №13, Комплексный обед №14, Комплексный обед №15, Комплексный обед №16, Комплексный обед №17, Комплексный обед №18, Комплексный обед №19, Комплексный обед №20.

ПРЕЧЕК

МЕСТО

КЛИЕНТ

СКИДКА

СПЕЦИФ

КУРС

КОЛ-ВО

МЕНЮ

УДАЛИТЬ ПРЕЧЕК

ОФИЦ.

ГОСТИ

УДАЛИТЬ СКИДКУ

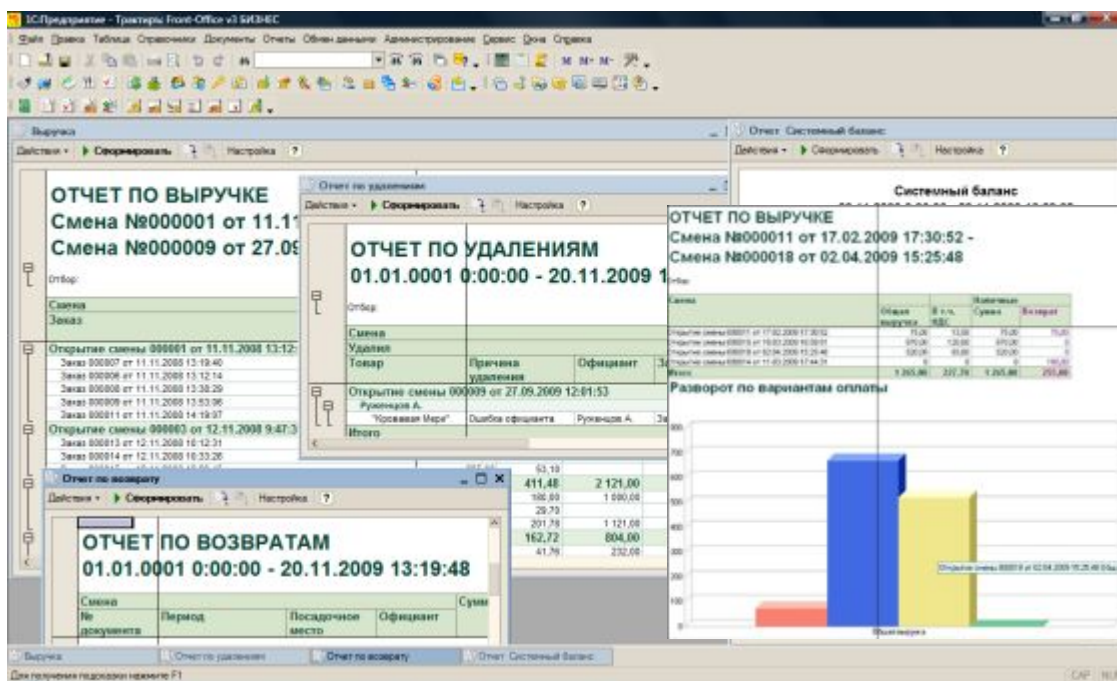
ОБЩАЯ СПЕЦИФ

УДАЛИТЬ

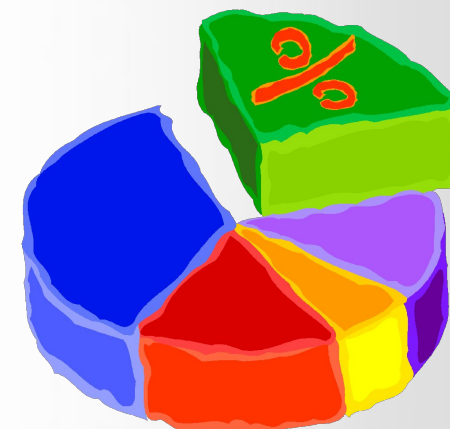
1 2 3 4

Информация для анализа

Большое количество отчетов в различных разрезах



- популярность блюд
- загруженность ресторана
- выработка официантов
- посещаемость клиентов
- ...



Торговое оборудование

Вариантов масса — хватит на любой вкус!

Star SP 298

Star TSP 600 series

Star TSP 700 series

Star TSP 800 series

Citizen CBM 1000-II

Citizen CT-S300

Citizen CBM 270

Axiom 794

POSIFLEX Aura PP-7000/PP-7000II

POSIFLEX Aura PP-5200



А также
программируемые
клавиатуры, дисплеи
покупателя...

Сканер штрих-кодов
Ридер магнитных карт
Проксимити-считыватель



ПРИМ-08ТК

СП101ФР-К

FPrint-02К

FPrint-03К

FPrint-88К

FPrint-5200К

Штрих-ФР-К (версия 01)

Штрих-ФР-Ф (версия 02)

Штрих-ФР-Ф (версия 03)

Штрих-950К (версия 01)



Скорость и качество

ЛАЙТ

БИЗНЕС

ПРЕМИУМ

Меню в виде кнопок



Кнопочное меню формируется двумя способами:

- Автоматически по справочнику МЕНЮ
- Можно привязать ручную

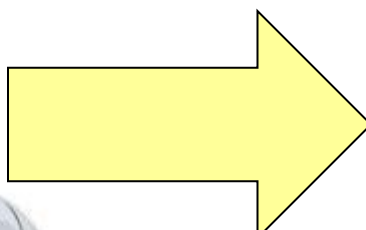
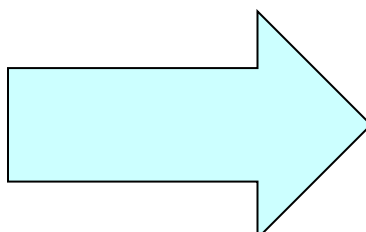
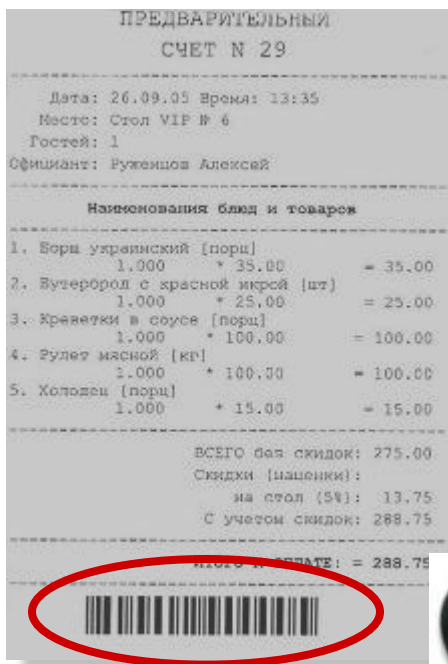


На кнопку можно «повесить»:

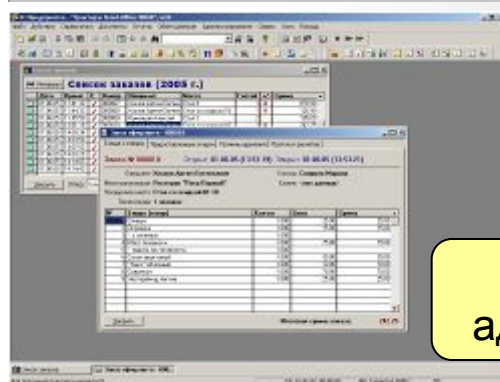
- Блюдо/товар
- Произвольный список блюд

**Скорость
обслуживания**

Быстрый поиск заказа по штрих-коду



Интерфейс официанта



Интерфейс администратора

Скорость обслуживания

Разделение оплаты по ФР

Автоматическое разделение номенклатуры заказа на несколько ККМ



Оптимизация
налогообложени
я

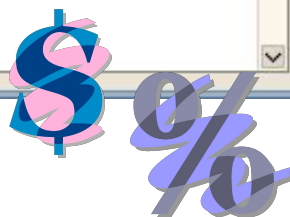
Ручные скидки

У администратора есть возможность дать клиенту скидку из заранее определенного набора ручных скидок — суммовых или процентных



Справочник Скидки

Код	Наименование	Значение
12	Ручные	
16	Ручная скидка -100 руб.	-100,00р.
15	Ручная скидка 10%	-10%
13	Ручная скидка 5%	-5%
14	Ручная скидка 7%	-7%



Управление лояльностью
КЛИЕНТОВ

ЛАЙТ

БИЗНЕС

ПРЕМИУМ

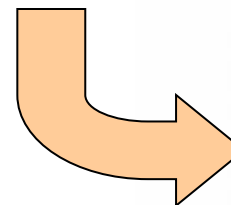
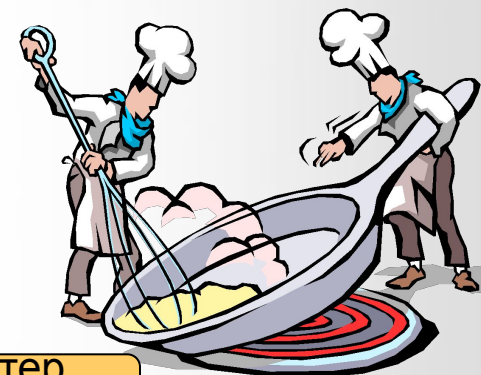
Звуковое оповещение повара



Печать марки



Принтер
кухни

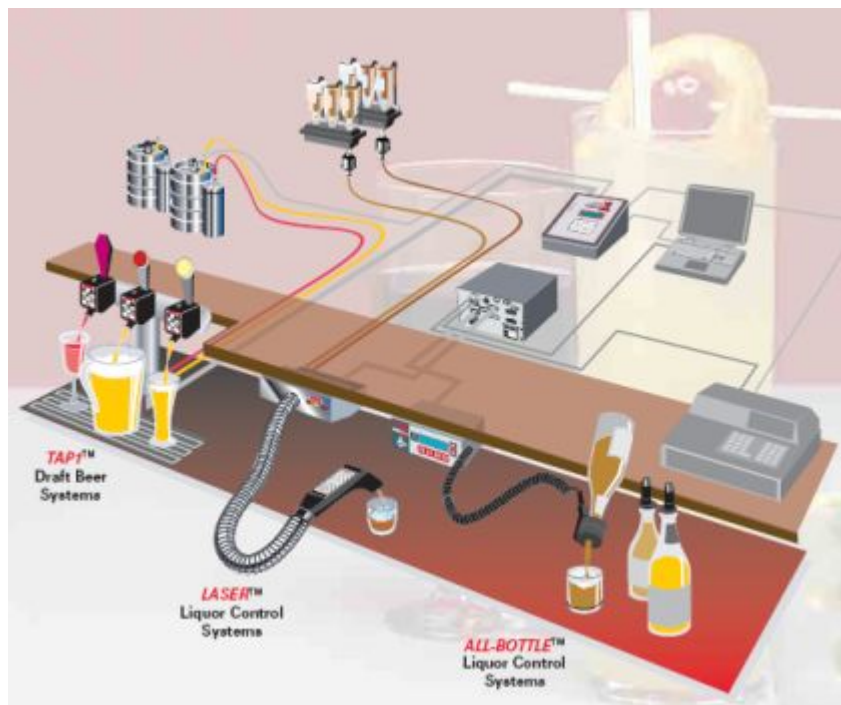


Скорость обслуживания

Контроль налива напитков

Работа с системой разлива напитков BERG

Декабрь
2009



Всегда правильная
дозировка напитков

Предотвращение
подмены и разбавления
содержимого бутылок

Точная отчетность

Упрощение и ускорение
работы

Скорость, точность, сокращение
злоупотреблений, лояльность,

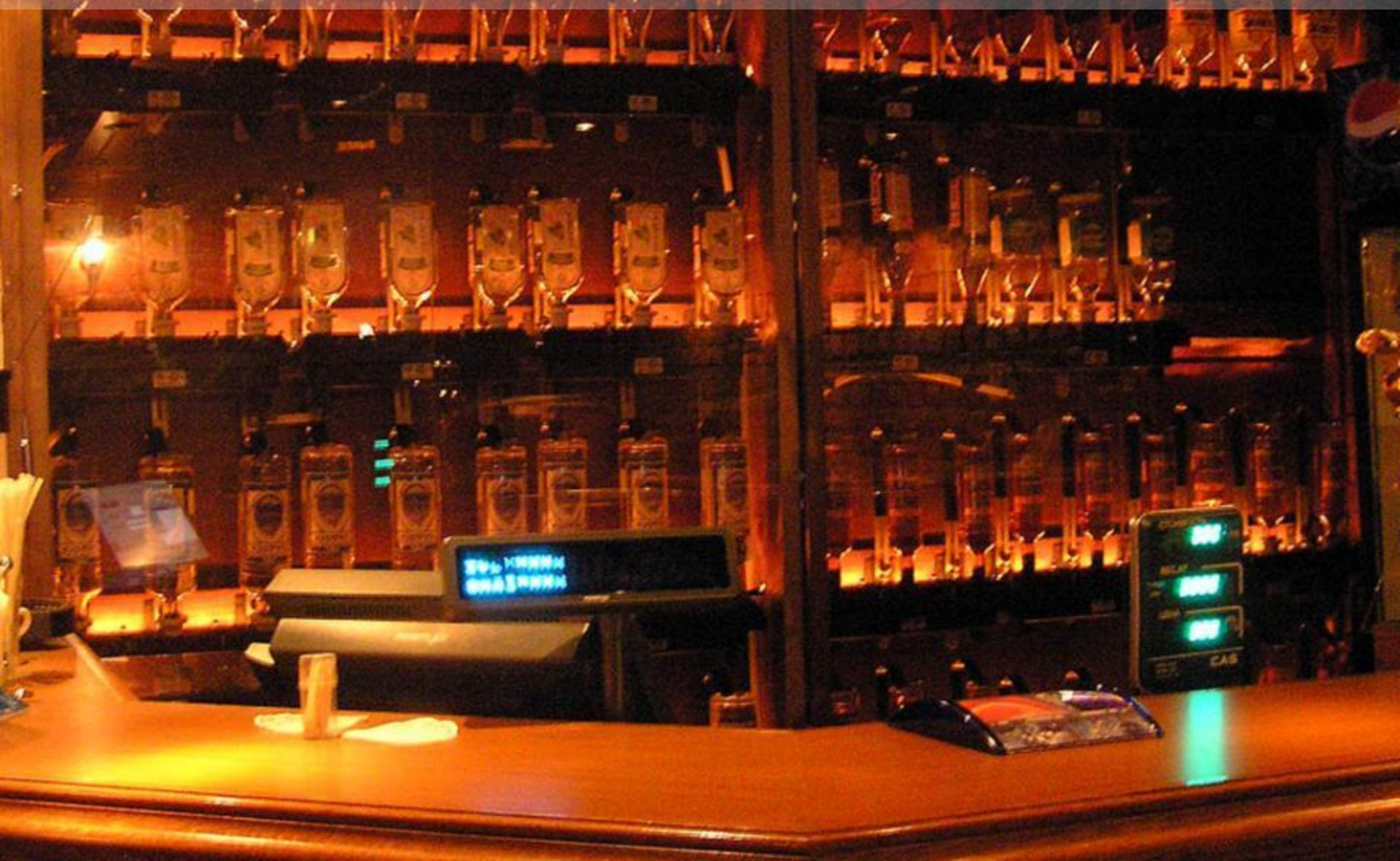
ДОХОДНОСТЬ

ЛАЙТ

БИЗНЕС

ПРЕМИУМ

Сеть рюмочных «НАЛИВАЙКА»



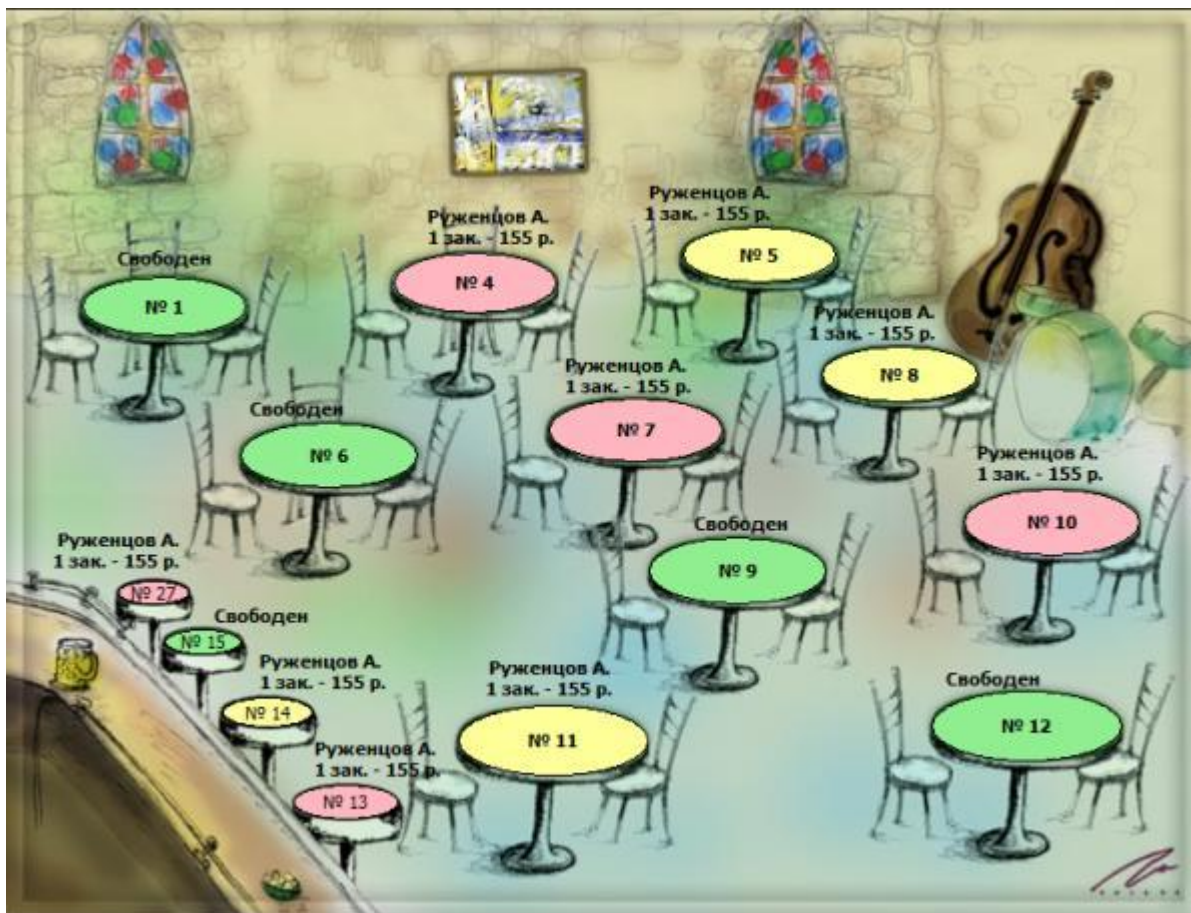
1

2

3

Трактиръ: Front-Office БИЗНЕС

Карта зала



Свободен

Занят

Предв. счет

Бронь

Скорость и
качество

обслуживания

БИЗНЕС ПРЕМИУМ

Подтверждение готовности блюд

ОТПРАВИТЕЛЬ: КУХНЯ
СТОЛ: СТОЛ № 8

Официант: РУЖЕНЦОВ АЛЕКСЕЙ
Дата: 31.03.05 Время: 18:48

ПОДАЧА № 1



Ассорти красное [порц]
- без соли
- соус красный

1.000



На марке **печатается штрих-код**, сканируя который повар подтверждает готовность блюда

Официант увидит **сообщение о готовности** на экране рабочей станции

Оповещение возможно на станции, с которой напечатана марка, либо на всех станциях места реализации

**Скорость и
качество**

обслуживания

БИЗНЕС

ПРЕМИУМ

Встроенная система скидок

Виды скидок:

- на товар
- на клиента
- на столик
- ручные

Приоритеты скидок:

- использовать приоритетную
- использовать максимальную
- складывать автоматические
- складывать все

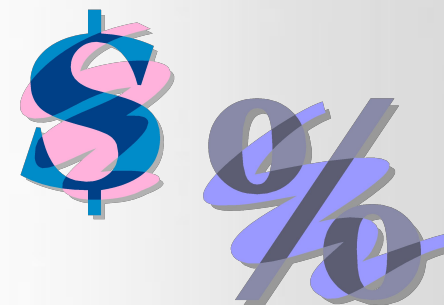


Суммовые и процентные скидки

Скидки на весь заказ и на позицию

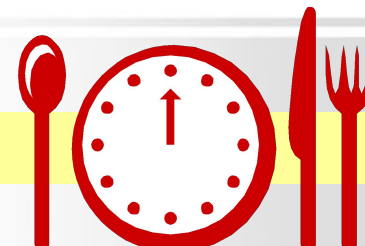
Ограничения скидок:

- дата, время, день недели, кол-во, сумма заказа



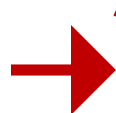
Использование ланч-меню

Учтены нюансы работы при бизнес-ланче:



Нельзя выбрать меньше блюд чем есть в наборе

Нельзя !



~~Первое~~

Второе

Третье

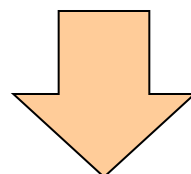
Стоимость набора **ОДИНАКОВА** для всех вариантов наборов



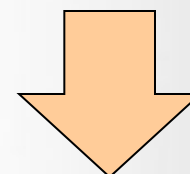
Скорость, точность,

Мультиязычность

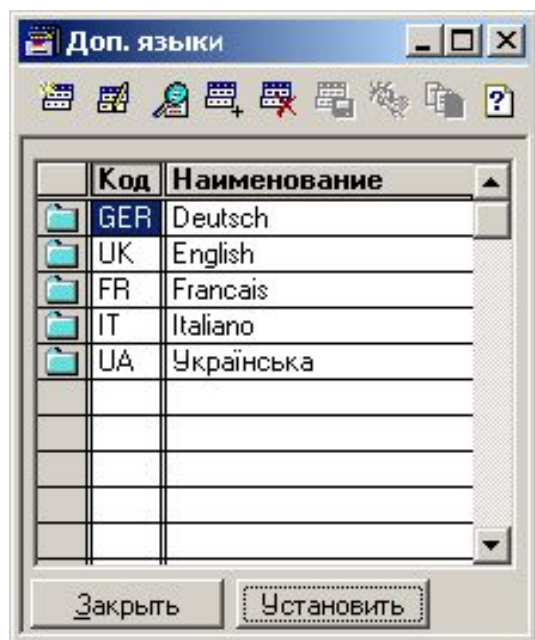
Повар - француз? Гости из Англии?



Марка на французском!



Счет на английском!



Работа с гостиничной системой

Двусторонний обмен данными с РУМБА8



**Трактирь:
Front-Office**

Данные о заказах

Новые клиенты

РУМБА8

РУМБА

<http://www.roomba8.ru/>

1

2

3

Трактиръ: Front-Office ПРЕМИУМ

Карта на входе



1) При входе в заведение клиент получает карту-идентификатор



2) Карта имеет лимит, на который можно сделать заказ

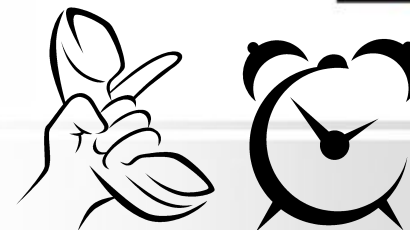


3) Карта – «плавающий» стол – на нее оформляется заказ

4) При выходе оплачивается разница «Лимит карты» – «Остаток по карте»

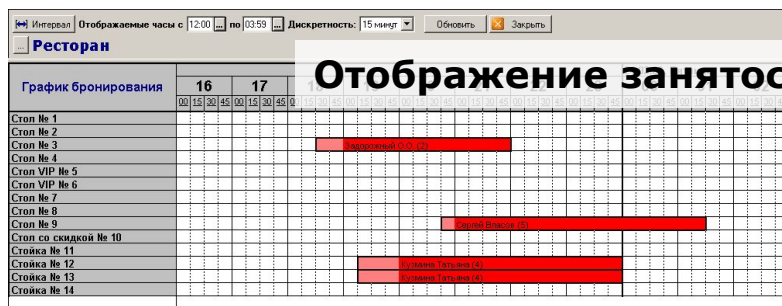
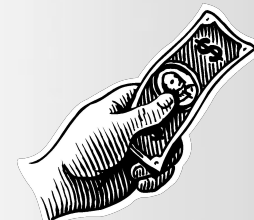


Бронирование столиков



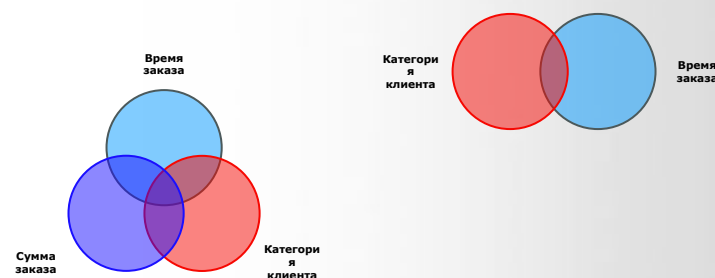
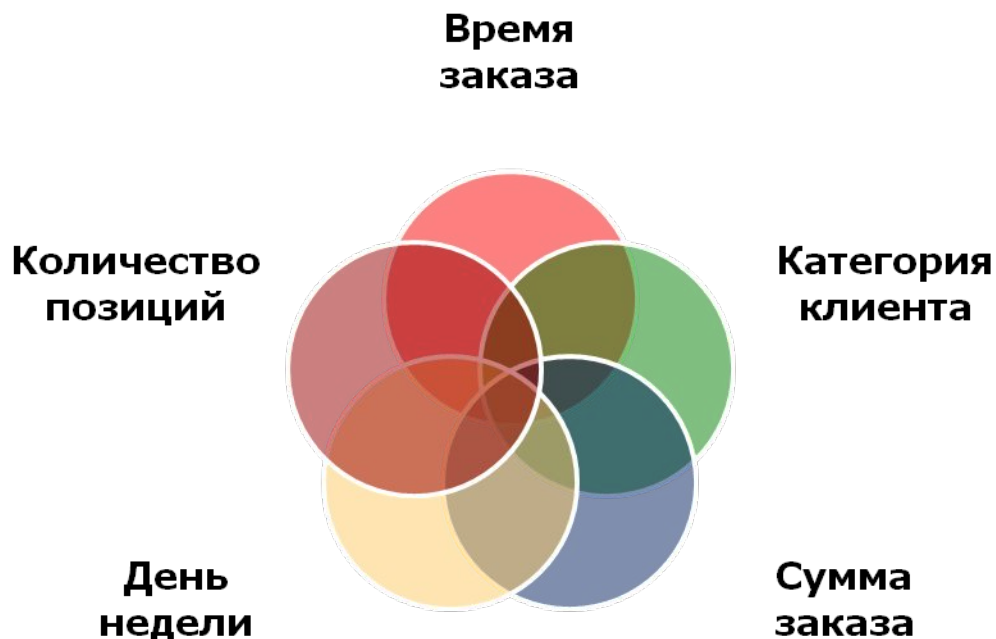
Резервирование столика на определенное время для конкретного клиента

- Можно ввести состав заказа
- Можно принять предоплату



Отображение занятости столика на диаграмме Ганта

Схемы скидков



Управление лояльностью

Только ПРЕМИУМ

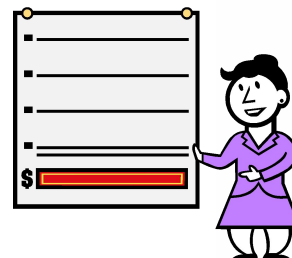
Накопительные скидки

Факторы скидки:

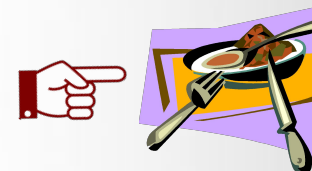
- Оборот клиента (сумма, количество)
- Оборот клиента (количество заказов)



✓ Оборот общий, оборот за период



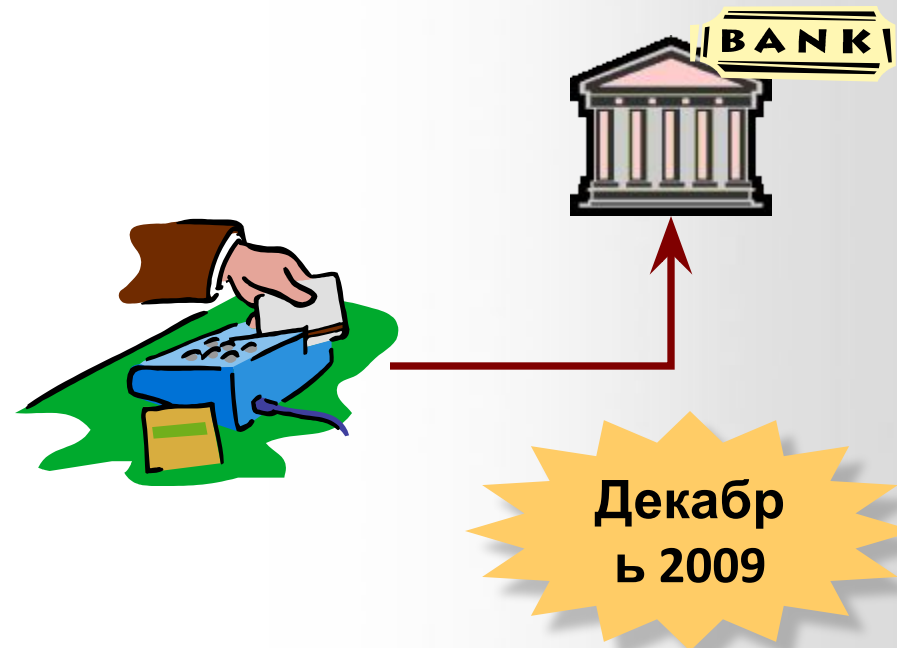
✓ Оборот по категории блюд или конкретному блюду



Платежные системы



Прямое обращение к авторизационному серверу банка



Дополнительно:

- контроль проведения оплаты
- возврат на карту
- печать «слипа» (отчета о транзакции) на сервисном принтере

Тарификация и Электричество

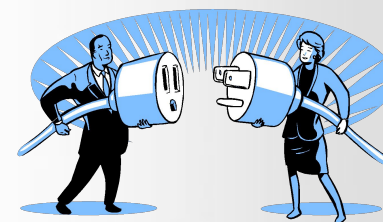
ВРЕМЯ И ТАРИФИКАТОРЫ

Услуги, оцениваемые по времени,
тарифные планы



УПРАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕМ

Выключить свет над бильярдом, отключить мониторы в
компьютерном клубе...




Скорость, контроль

Только ПРЕМИУМ

Учет рабочего времени

Удобно если:

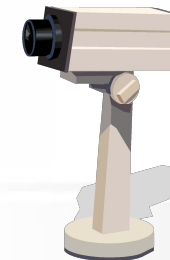
- повременная оплата труда
- нужен анализ времени работы сотрудников
- нужно фиксировать время ухода/прихода на работу

 **Самостоятельное добавление сотрудника в смену**



Контроль, управление персоналом

Видеонаблюдение



Видеозапись действий сотрудников с фиксацией событий

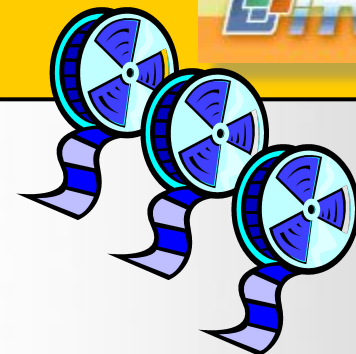
События-метки:

**Трактирь:
Front-Office**

Печать марки

Считывание карты

Видео-сервер



Контроль злоупотреблений,
скорость «разбора полетов»

Абонементы

1 кв.
2010



Услуги на длительный период времени

№	Наименование	Кол.	Удал.	Цена реал...	Сумма реализации
1	✓ Хольстен светлое	3.000		55.00	165.00
2	✓ Кальмары	2.000		50.00	100.00
3	✓ Русский бильярд (Стол 4)	2.500			

СЧЕТ N 433

Дата: 07.03.08 Время: 19:27
Итого Стол № 9
Единица: Семёнов Максим
Гостей: 1
Официант: Руженцов Алексей

Наименование Блюд и товаров

1.	Хольстен светлое [бутл,5]				
	3 * 55,00				- 165,00
2.	Кальмары [шт]				
	2 * 50,00				- 100,00
3.	Русский бильярд [Час]				
	2,5 * 0,00				- 0,00

(19:24 - 21:54)

закрыто абонементом № 6

ВСЕГО без скидок: 265,00
Скидки (наличные):
скидка клиенту (-15%) -39,75
С учетом скидок: 225,25
в т.ч. НДС: 34,34

ИТОГО К ОПЛАТЕ = 225,25



- Автопозиции абонемента
- Заморозка абонемента
- Блокировка абонемента

Что еще?

Использование различных вариантов оплаты заказов | Поддержка различных технологий и форм обслуживания | Работа с "фишками" в ресторанах быстрого обслуживания | Работа с программируемыми клавиатурами для ввода блюд из меню в заказ | Ввод блюд в заказ при помощи сканера штрих-кода | Разделение и объединение заказов | Перемещение посетителей на другое посадочное место | Передача гостя на обслуживание другому официанту | Авторизация персонала с помощью кода или карт доступа | Обучающий режим | On-line мониторинг | Обязательная позиция меню для посадочного места | Обмен данными с товароучетной системой | Регламентные процедуры при открытии/закрытии смены | Учет специфик приготовления блюд | Учет очередности подачи блюд (курсов подачи) | Бонусная система | Учет времени приготовления и подачи блюд ...

+ Возможна доработка системы под ваши

потребности!
Спасибо за внимание!

www.sb-traktir.ru