



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

# Версии систем «Трактирь»



**Что:** оперативный, производственный, бухгалтерский учет

**Кто:** товароведы, бухгалтеры, руководители

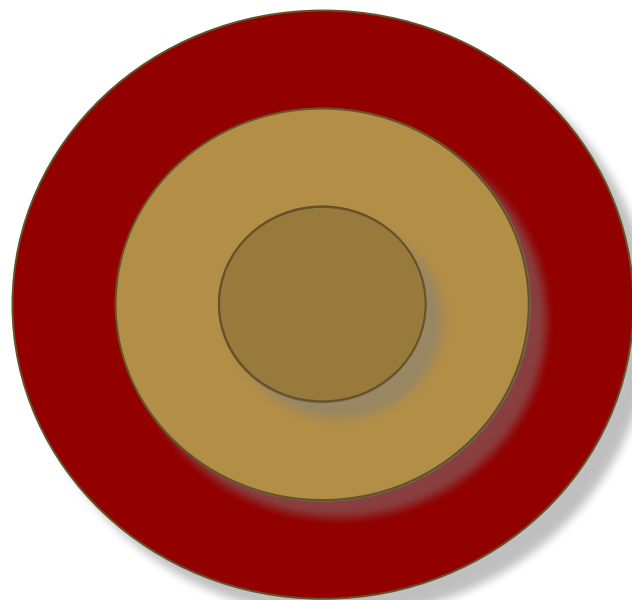
Трактирь: Back-Office  
Трактирь: Head-Office

**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:

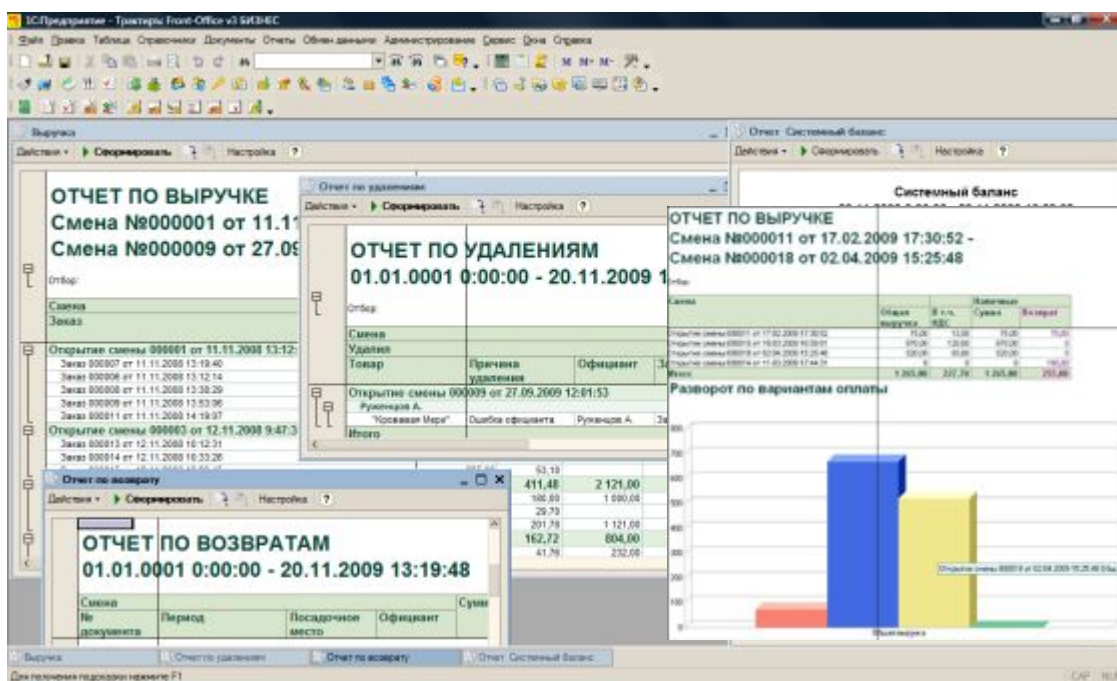
ПРОДАЖА

Скорость  
обслуживани  
я

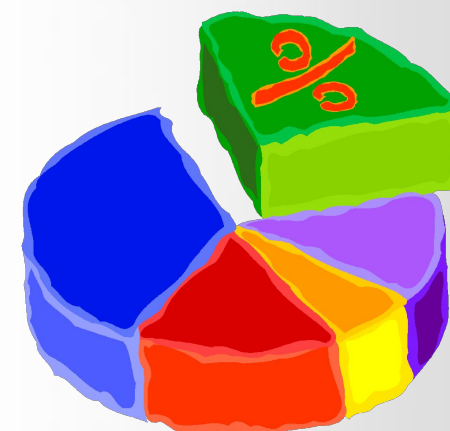
|           |                |                          |                        |          |                       |                         |
|-----------|----------------|--------------------------|------------------------|----------|-----------------------|-------------------------|
| САЛАТЫ    | ПЕРМЕ БЛЮДА    | ПЕРОВЕНДЕ                | СОКИ                   | БИРА     | СИГАРЕТЫ              | Комплексный<br>Лобда #1 |
| ЗАКУСКИ   | МЯСНЫЕ БЛЮДА   | ФРУКТЫ                   | ЧАЙ                    | ПЕКС     | К ТРИБУ               | Комплексный<br>Лобда #2 |
| Виноград  | Бульон куриный | Мороженое "3<br>эзотика" | "Бико" абрикосовый     | Совиньон | Честерфилд л<br>эткин | Ланч-меню #1            |
| Оливье    | Окрошка        | Салат фруктовый          | Чай "Монарх"<br>черный | Рислинг  | Фиеста                | Ланч-меню #2            |
| Равноли   | Мороженое      | Пармезан                 | Глентвейн              | Пармезан | Меню                  |                         |
| Мороженое | Салат          | Пармезан                 | Хольстен свс<br>тока   | Пармезан | Закреть               |                         |
| Салат     | Салат          | Пармезан                 | Хольстен тем<br>ное    | Фиеста   |                       |                         |

# 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  
 Axiohm 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

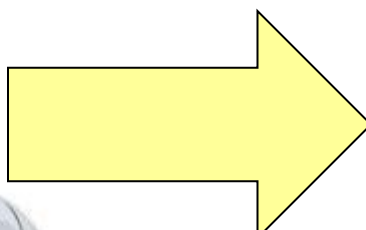
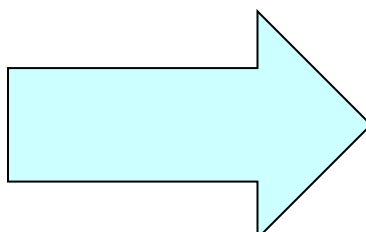
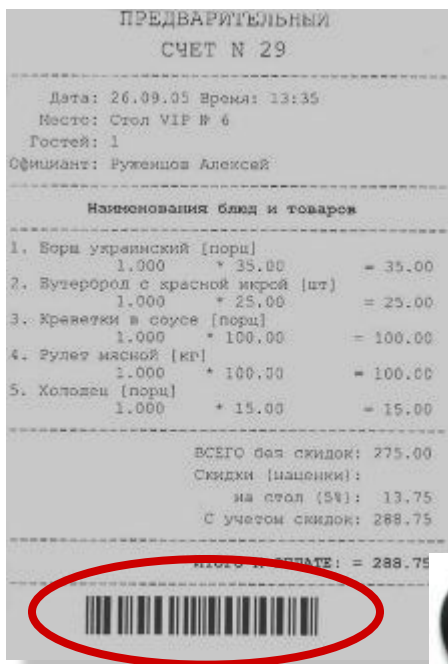


**На кнопку можно «повесить»:**

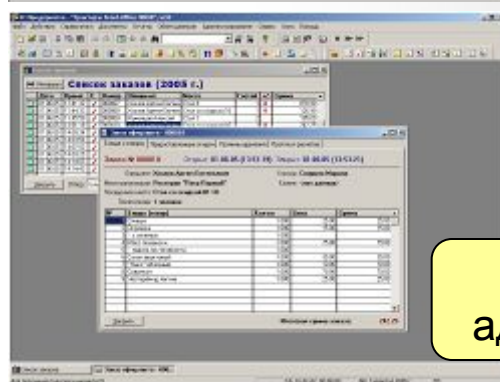
- Блюдо/товар
- Произвольный список блюд

**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

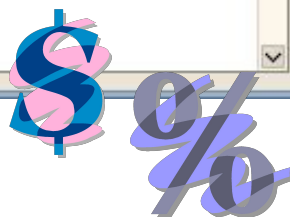
# Ручные скидки

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

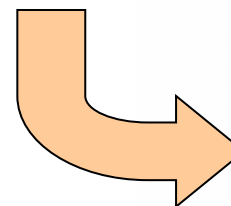
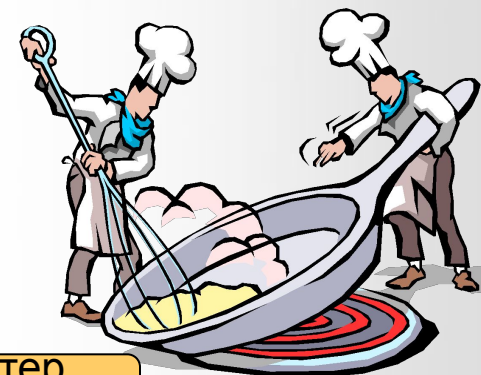
# Звуковое оповещение повара



Печать марки



Принтер  
кухни

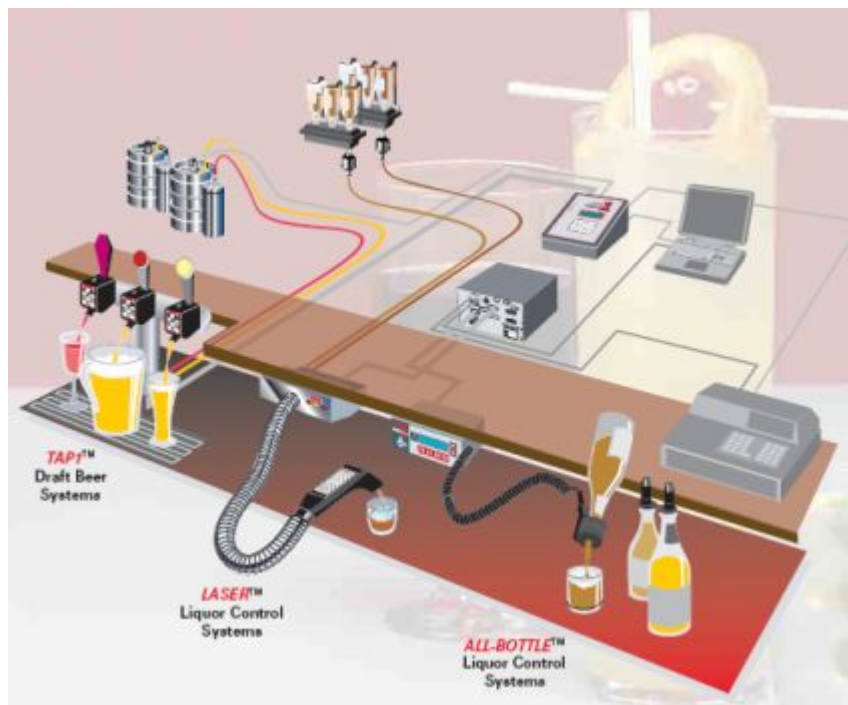


Скорость обслуживания

# 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,

# Сеть рюмочных «НАЛИВАЙКА»





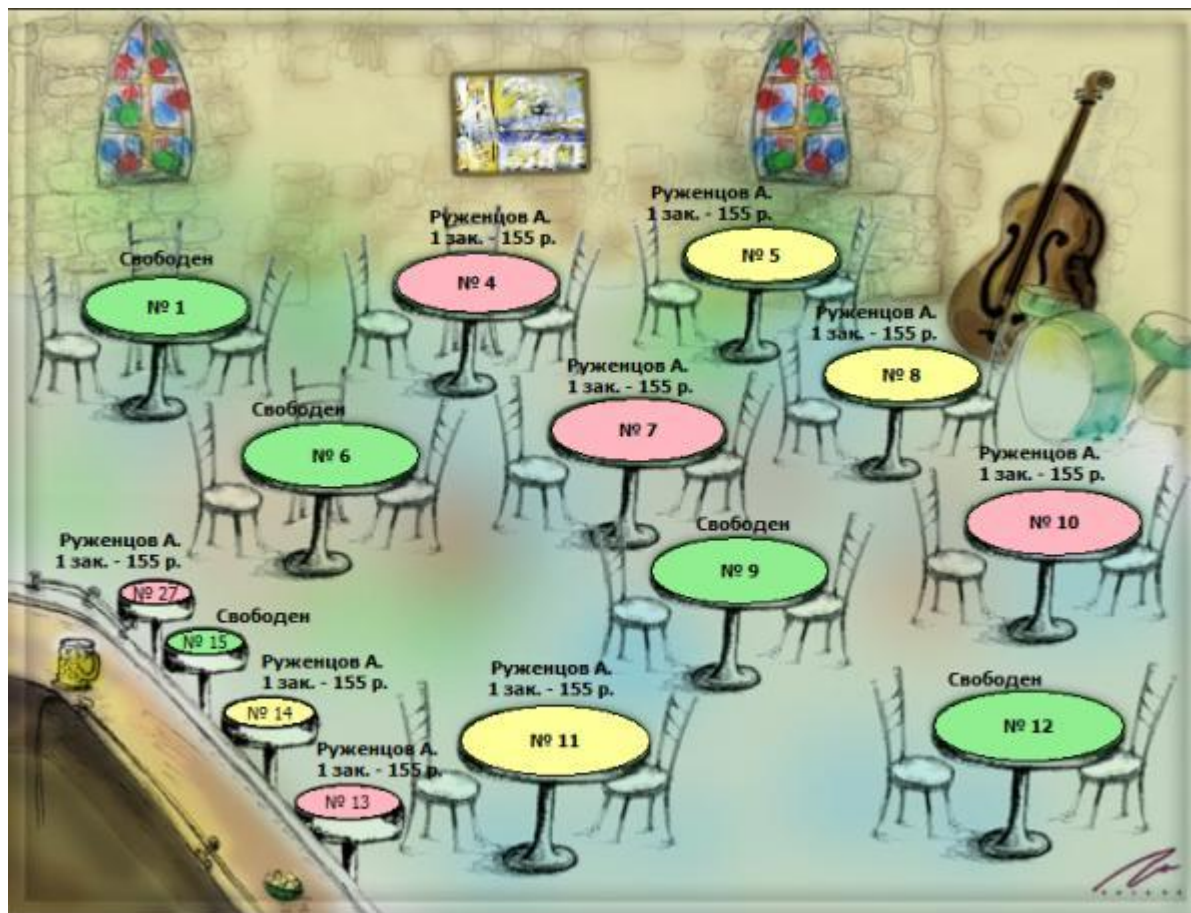
1

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

# Встроенная система скидок

## Виды скидок:

- на товар
- на клиента
- на столик
- ручные

## Приоритеты скидок:

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

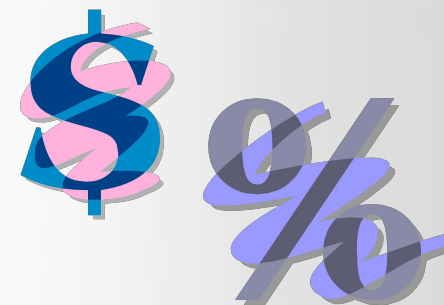


## Суммовые и процентные скидки

## Скидки на весь заказ и на позицию

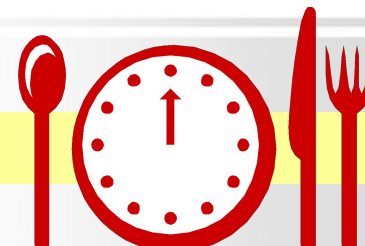
## Ограничения скидок:

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



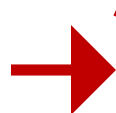
# Использование ланч-меню

Учтены нюансы работы при бизнес-ланче:



Нельзя выбрать меньше блюд чем есть в наборе

Нельзя !



~~Первое~~

Второе

Третье

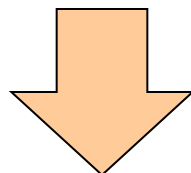
Стоимость набора **ОДИНАКОВА** для всех вариантов наборов



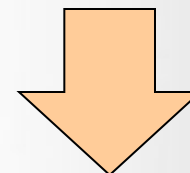
Скорость, точность,

# 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

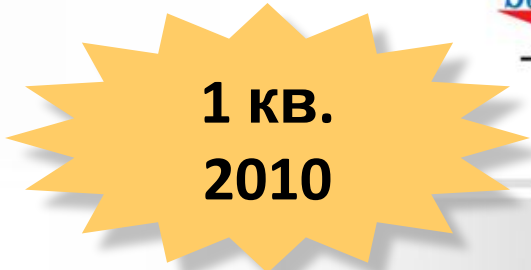
2

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»

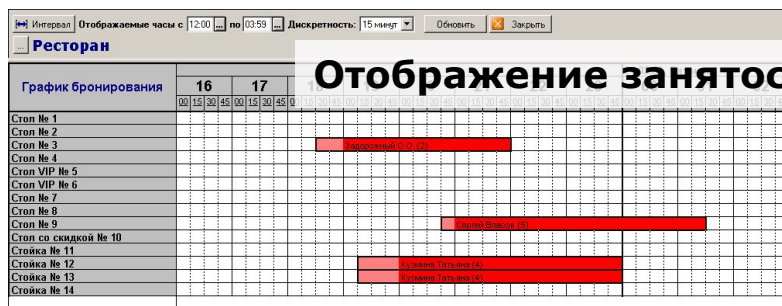
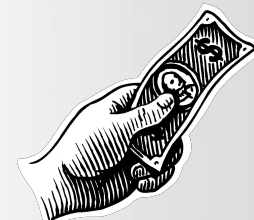


# Бронирование столиков



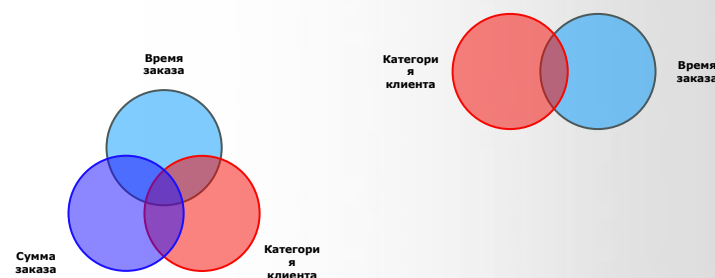
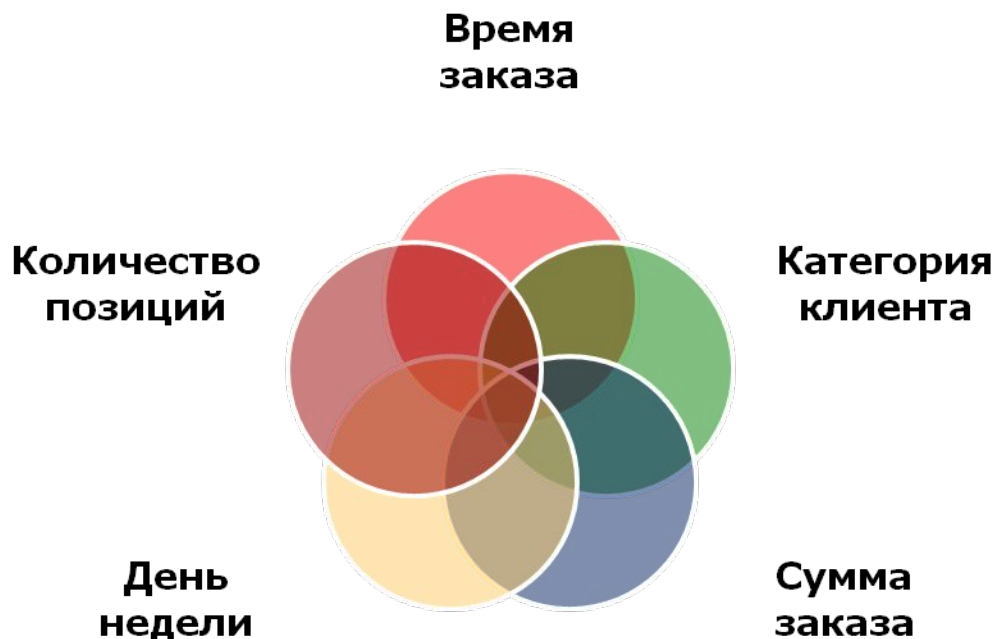
Резервирование столика на определенное время для конкретного клиента

- Можно ввести состав заказа
- Можно принять предоплату



Отображение занятости столика на диаграмме Ганта

# Схемы скидков



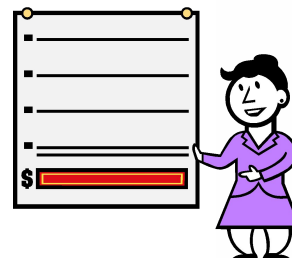
# Накопительные скидки

## Факторы скидки:

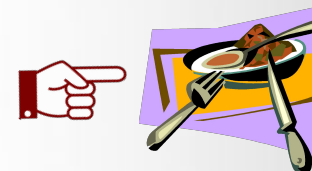
- Оборот клиента (сумма, количество)
- Оборот клиента (количество заказов)



✓ Оборот общий, оборот за период



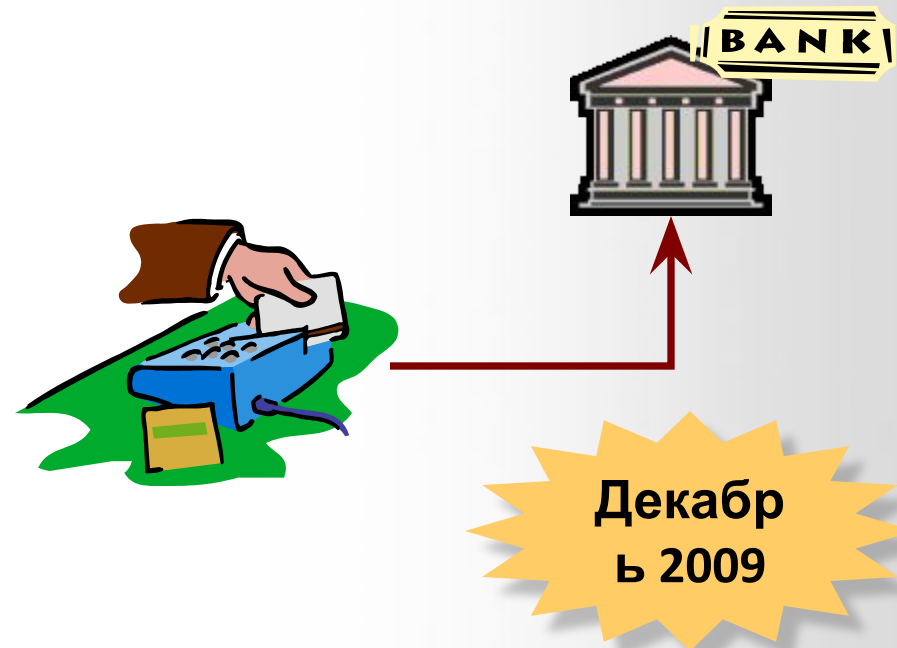
✓ Оборот по категории блюд или конкретному блюду



# 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

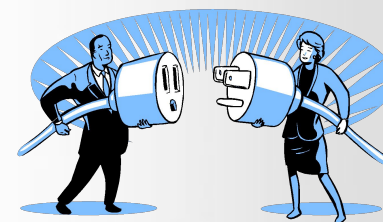
## ВРЕМЯ И ТАРИФИКАТОРЫ

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**

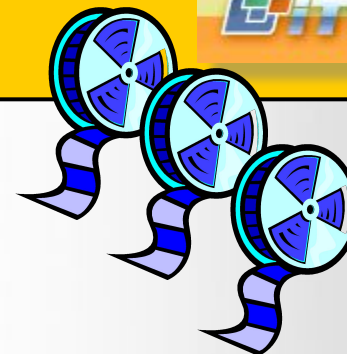
События-метки:

**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 | ✓ Холстен 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  
Исполн: Стол № 9  
Клиент: Семенов Максим  
Гостей: 1  
Официант: Руженцов Алексей

Наименование блюд и товаров

|    |                          |            |   |        |
|----|--------------------------|------------|---|--------|
| 1. | Холстен светлое [бюджет] | 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](http://www.sb-traktir.ru)**