



1С:Предприятие 8. Ресторан

Презентация

отраслевого

решения



- Общие задачи автоматизации фронт-офиса (обслуживание посетителей) на предприятиях питания
- Позиционирование решения «1С:Предприятие 8.Ресторан»
- Наши клиенты
- Подсистемы и объекты программы
- Работа с заказами в различных режимах
- Бронирование столиков
- Дисконтная система
- Аналитическая отчетность
- Некоторые важные предварительные настройки
- Подключение торгового оборудования
- Межсистемная интеграция
- Ценовая политика





- Общие задачи которые должна решать любая фронт-офисная система на любом предприятии питания в не зависимости от формата типа:
 - Обеспечение более качественного и оперативного обслуживания гостя (продажа товаров и услуг).
 - Контроль действий персонала (например отслеживание отмен позиций заказа, отмены «пречеков» и.т.п.)
 - Задачи фискального учета.
- **Управленческие задачи:**
 - Оперативное управление меню
 - Мотивационные задачи
 - Системы лояльности
 - Аналитика продаж





- Актуальные задачи по внедрению фронт-офисной системы на предприятиях быстрого питания
- Фаст-фуд
 - Минимальная скорость набора заказа и пробитие чека
 - Возможность визуального подкрашивания позиций меню
 - Возможность продажи по штрихкодovому меню
 - Отказоустойчивость кассового узла
- Стрит-фуд и Фуд-корт (Дополнительно)
 - Компактность и прочность оборудования
 - Возможность автономной работы
 - Обмен данными через GPRS или WiMAX





- Актуальные задачи по внедрению фронт-офисной системы в классических ресторанах
- Основная последовательность функций
 - Бронирование
 - Оформление нового заказа
 - Печать заказов на сервис-принтеры
 - Редактирование и отмены заказа
 - Переносы блюд, заказов, разбиение
 - Оплата заказа различными способами
 - Закрытие заказа, пробитие чека
 - Получение оперативной отчетности
 - Обмен данными с учетными системами





- Основные задачи по автоматизации питания в гостиничных и развлекательных комплексах:
 - Обеспечение единого платежного пространства в гостиничном комплексе (гость расплачивается своей картой за дополнительные услуги)
 - Данные для планирование завтраков
 - Учет услуг оказанных румсервисом
 - Учет банкетов / бранчей и управление бронированием
 - Учет питания сотрудников
 - Учет продаж автономных торговых точек (для санаторно-курортных комплексов)
 - Учет временных услуг





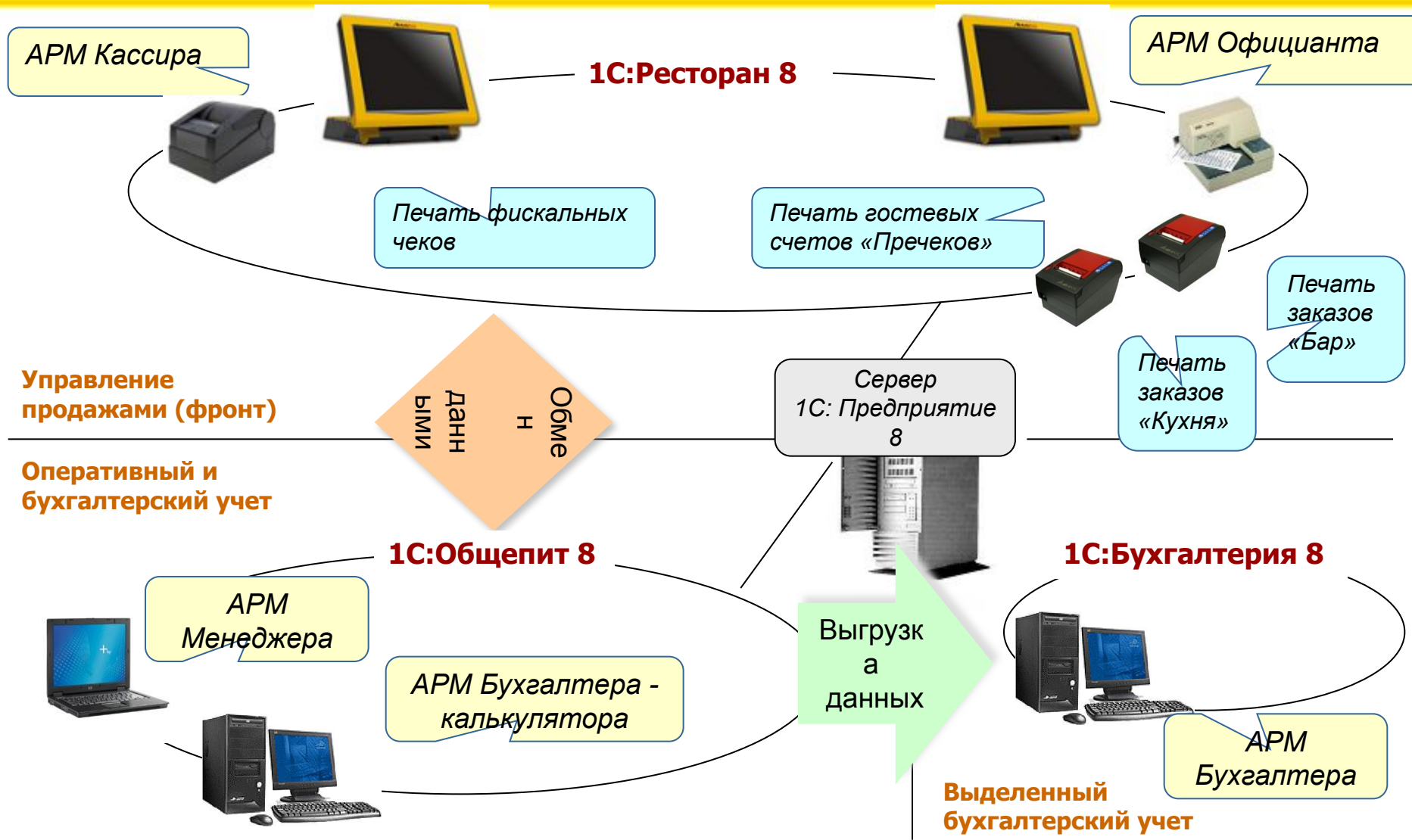
- **1С:Предприятие 8.Ресторан** - программный продукт предназначенный для автоматизации процессов обслуживания посетителей на предприятиях питания и гостеприимства:
 - Рекомендуется для предприятий **любых форматов и концепций** (фаст-фудов, ресторанов, баров, столовых и кафе), в том числе в составе гостиничных комплексов.
 - Решение можно использовать **как самостоятельно, так и в комплексе** с «1С:Общепит 8».
- Совместный продукт фирмы «1С» и ВЦ «1С-Парус».
- При помощи решения можно автоматизировать рабочие места:
 - Кассира
 - Официанта
 - Бармена
 - Администратора





- 1С:Ресторан 8 – разработан на основе опыта внедрения проектов на базе программных продуктов: 1С-Рарус:Ресторан+Бар+Кафе 2.5, 1С-Рарус: Фаст-фуд (фронт-офис), 1С-Рарус: Ресторан (фронт-офис).
- С 2005 года, партнерскими организациями проведено более **2500** установок программных продуктов-предшественников различных версий.



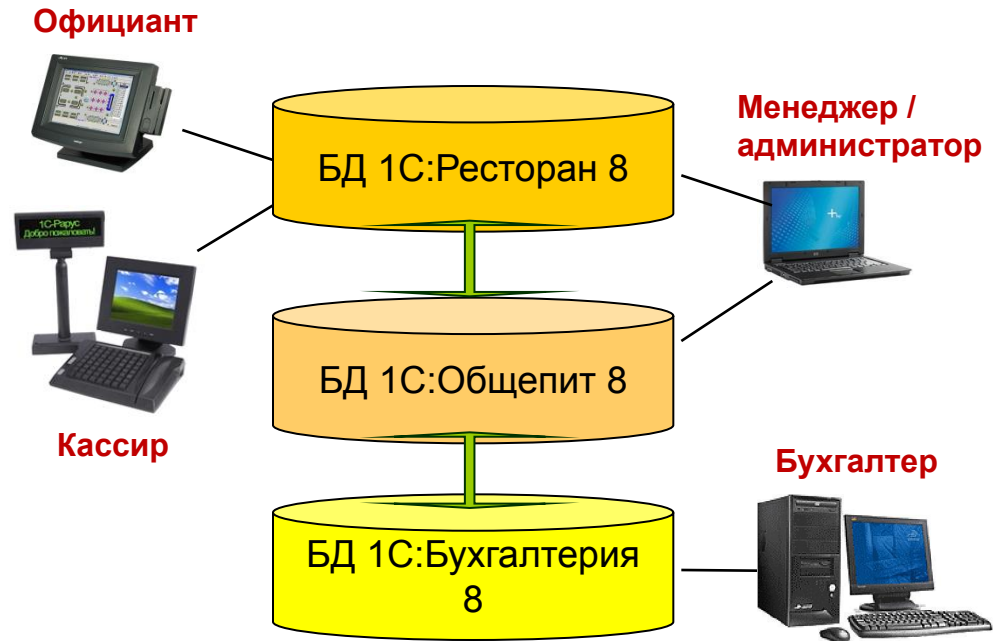




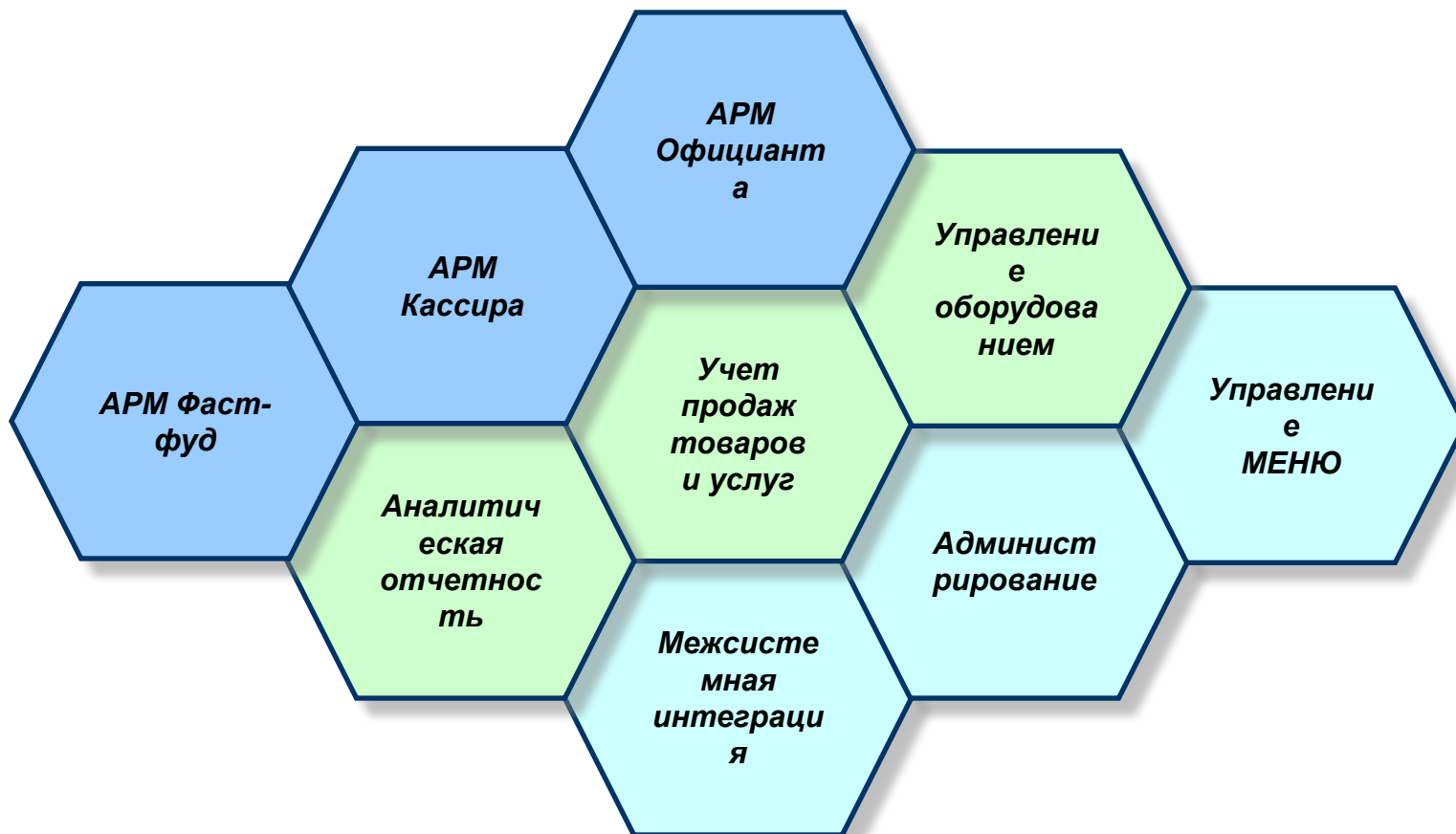
- 1С:Предприятие 8.Ресторан – оригинальная конфигурация, разработанная на платформе «1С:Предприятие 8.2»



Самостоятельная работа без бэк-офиса



Совместная работа с бэк-офисом





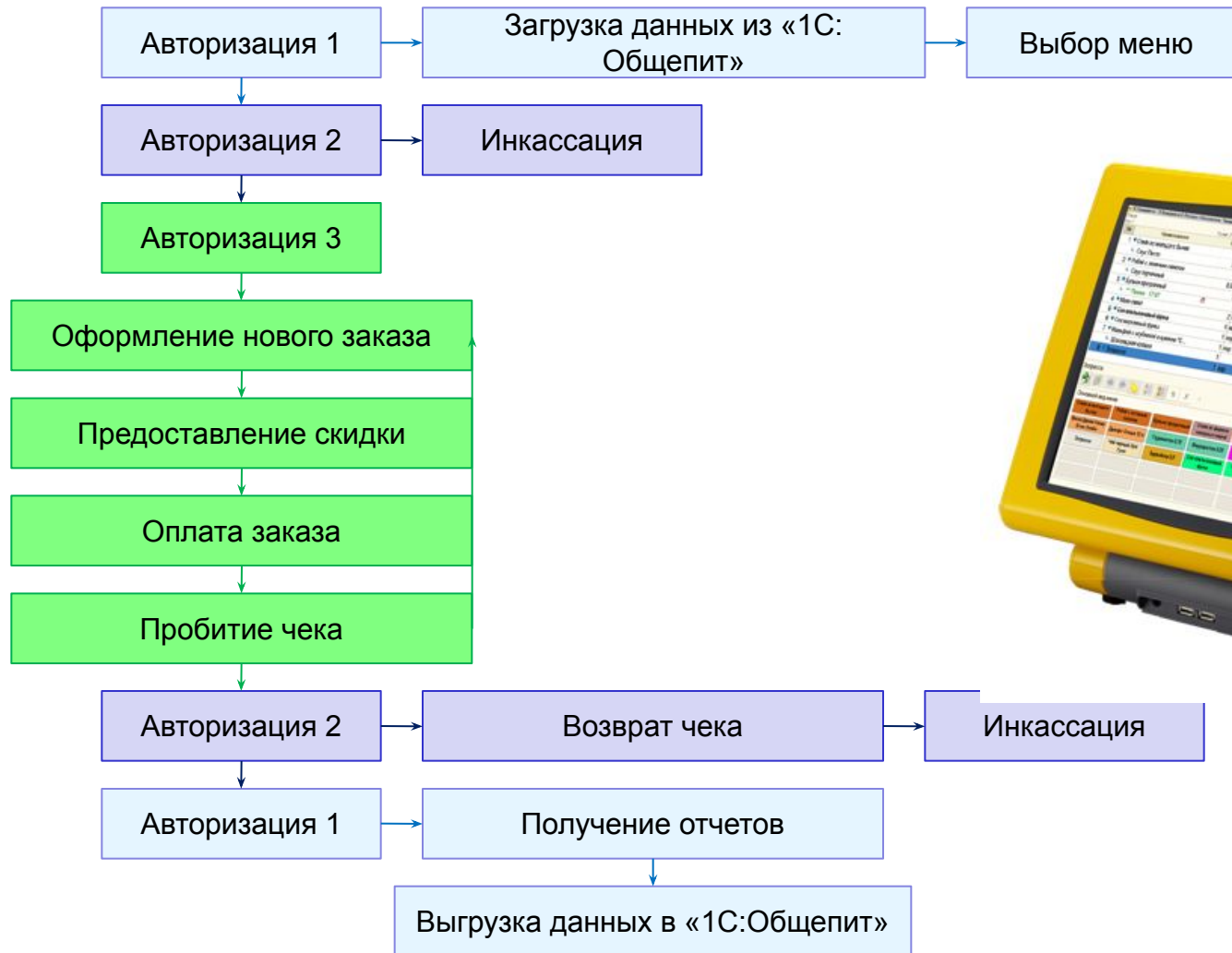
- Основные подсистемы программного продукта:

- Фронты (Интерфейсы персонала)
- Управление оборудованием
- Администрирование
- Отчетность
- Обмен данными

- Основные фронты для работы персонала:

- Стартовый (авторизация)
- «Путеводный камень»
- Официант (Работа с залом)
- Заказ и оплата заказа
- Кассир ресторана
- Кассир фаст-фуда
- Метрдотель (бронирование)







Чек
ККМ №1 кафе "Калинка"/Учебный ФР №16

Вид меню: Основное меню
Карточка:

№	Наименование	Кол-во	Ед.	Цена	Сумма
1	Дары моря	1	пор	95,00	95,00
2	Бифштекс	1	шт	150,00	150,00
	↳ В одноразовой посуде	1		0,00	0,00
3	Каберне Совиньон 0,2	1	пор	210,00	210,00
				455,00	455,00

Каберне Совиньон 0,2
1 пор x 210,00 = 210,00 RUB

Оплачено: 0,00
Доплата: 455,00
Всего: 455,00

Возможна продажа по коду

Модификатор

Выбор «горячих» блюд в меню

Укажите блюдо

Водка "Финляндия" 0,1	Водка "Финляндия" 0,7	Каберне Совиньон 0,2	Каберне Совиньон 0,75	Ликер "Бейлис" 0,75	Пино ко
Бифштекс	Жаркое	Пицца "Филадельфия"	Плов	Цыпленок жареный	Це
Французский	Пекинский	Дары моря	Мимоза	Лобио	Токио
Свободная позиция	Amstel (0,33)	Будвайзер (0,5)	Хайникен (0,5)	Хайникен (0,33)	Хугарден (0,5)
Мексиканский суп	Харчо	Рассольник	Окрошка		

Продажа весового товара

Смена текущего МЕНЮ

Характерно максимально возможное количество кнопок без дополнительной группировки

После пробития чека автоматически открывается новый заказ

7	8	9
4	5	6
1	2	3
0	,	1/2
←	<	C
↑	Кол	+1
↓	Вес	-1

Меню	Сервис
Скидки	Карты
Подытог	Сброс оплат
Нал	Оплаты
Пробить чек	



- **Кассир – последовательность основных действий:**
 - Авторизация по карте или вводу пароля
 - Переход к фронту фаст-фуда
 - Выбрать МЕНЮ (если их несколько и есть права у кассира)
 - Подбор новых позиций в заказ:
 - При помощи сенсорного меню
 - По коду блюда
 - По штрихкоду
 - Подбор весового товара
 - Продажа блюда по «свободной» цене
 - Применение скидок
 - Пробитие чека

Авторизация

Введите пароль:

123-Администратор, 456-Официант, 789 - Кассир,
147-Фаст-фуд/Бармен, 247-Метрдотель

ОК Закрыть

1С:Ресторан 8
Версия 1.0.2.2



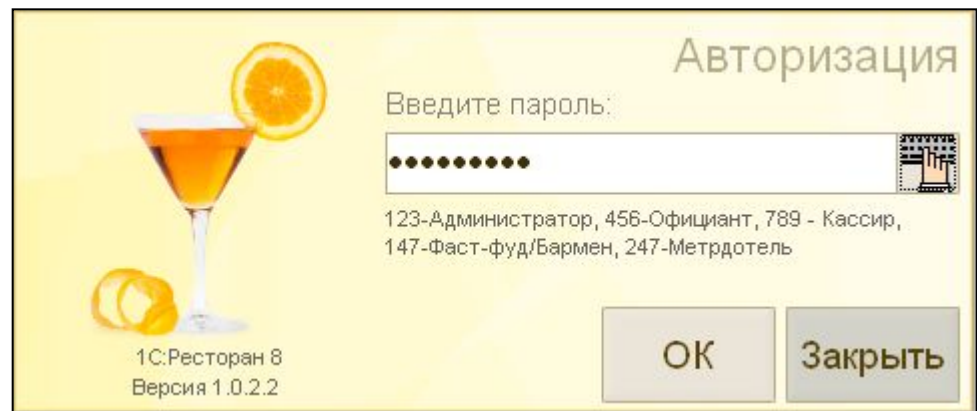


▶ 1. Главный зал
2. Барная стойка
3. Зал для некурящих
4. Интернет кафе

По залу	По столу
Новый заказ	
Открыт: 29 июня 14:50 Стол 4 / № 1 Офиц-т: Сидоров А Сумма (руб): 940,00	
Открыт: 16 марта 10:47 Стол 1 / № 13 Офиц-т: Королев Н Сумма (руб): 75,00	
Открыт: 16 марта 10:47 Стол 6 / № 12 Офиц-т: Королев Н Сумма (руб): 379,00	
Открыт: 16 марта 10:43 Стол 6 / № 3 Офиц-т: Савина Л Сумма (руб): 650,00	
Открыт: 28 февр. 14:52 Стол 6 / № 2 Офиц-т: Виноградов А Сумма (руб): 1 540,00	
Информация о заказах по выбранному залу	
Закреть	



- Работа с графической картой залов – последовательность основных действий:
 - Авторизация по карте или вводу пароля
 - Переход к фронту официанта
 - Выбор зала (видны только те столики, с которыми разрешено работать официанту)
 - Выделить стол
 - Выбрать МЕНЮ (если есть права и их несколько)
 - Выбрать количество гостей (если есть права)
 - Перейти к оформлению нового заказа или редактированию ранее оформленного





Открыт Стол 7 Гостей: 2 Вид меню: Основное меню Карточка:

№	Наименование	Кол-во	Ед.	Цена	Скидка	Сумма
1	● Пекинский	1	пор	130,00		130,00
2	● Дары моря	1	пор	95,00		95,00
3	● Плов	1	шт	110,00		110,00
4	● Цыпленок жареный	1	г	120,00	24,00	96,00
	└ Горчица сладкая	1	г	11,00		11,00
5	● Каберне Совиньон 0,2	1	пор	210,00		210,00
	└ *** Позже - 19:23					0,00
6	● Ликер "Бейлис" 0,75	1	бут	1 250,00		1 250,00

Время приготовления / подачи Удаленная позиция Автоматическая скидка

Модификатор

Уменьшение / увеличение кол-ва кнопок на экране

«Горячие» позиции меню

Печать счета по требованию гостя

Цвета кнопок настраиваются Выбор модификатора

Функциональные клавиши

Печать заказа

Всего: 652,00

1 бут x 1 250,00 = 1 250,00

Основное меню

Плов Пекинский Лобио Хайникен (0,33) Вино / водка

Горячие Салаты Пиво Супы

Официант Гостей

Вид меню Позже

Вернуть блюдо Удалить заказ

Скидки Карты

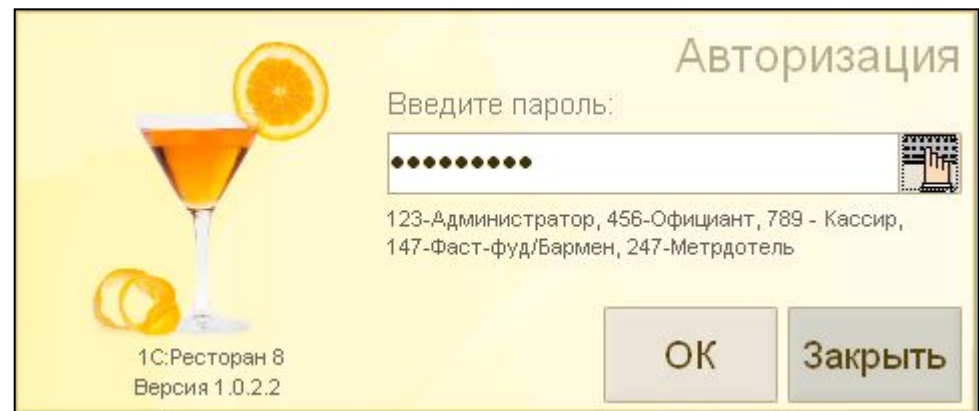
Подытог Печать заказа

Пречек Оплатить

OK Закрыть



- Работа официанта - последовательность основных действий:
 - Авторизация по карте или вводу пароля
 - Подбор позиций в заказ
 - Автоматический или принудительный выбор модификаторов
 - Определение времени подачи блюд
 - Печать заказа с автоматической разбивкой блюд по принтерам
 - Удаление даже случайно выбранных позиций, только с выбором причины удаления.
- Список отмен настраивается отдельно.
- Применение скидки по карте гостя
 - Печать пречека





Виноградов А (Главный зал)	<<	<div style="border: 2px solid red; width: 100px; height: 30px;"></div>	Стол 6 Заказ № 2	1 540,00				>>
Виноградов А (Барная стойка)	<<	Стол 4 Заказ № 16	Стол 2 Заказ № 2	150,00	185,00	Стол 1 Заказ № 3	248,00	>>
Виноградов А (Интернет кафе)	<<	Стол 2 Заказ № 11		149,00				>>
Виноградов А (Зал для некурящих)	<<	Стол 2 Заказ № 6		780,00				>>
Королев Н (Главный зал)	<<	Стол 6 Заказ № 12	Стол 1 Заказ № 13	379,00	75,00			>>
Королев Н (Зал для некурящих)	<<	Стол 3 Заказ № 8						>>
Савина Л (Главный зал)	<<	Стол 6 Заказ № 3						>>
Савина Л (Барная стойка)	<<	Стол 3 Заказ № 2						>>
Савина Л (Интернет кафе)	<<	Стол 1 Заказ № 1		95,00				>>
Сидоров А (Главный зал)	<<	Стол 4 Заказ № 1		940,00				>>
Сидоров А (Барная стойка)	<<			119,00				>>

Заказы в статусе «пречек» выделены синим

Вопрос

Выберите действие с заказом

2. Отменить пречек 3. Напечатать повторно 4. Закрыть

Все официанты

Функциональные кнопки работы с кассой

Можно оформить новый заказ без карты зала

Ящик X-отчет Внесение Касса ↑ Фильтр Новый Копия Закрыть

Статус Z-отчет Изъятие ↓ Поиск заказа Возврат



Продажа / №35 от: 03.08.2011 18:27:59 / Стол 7
ККМ №1 кафе "Калинка"/Учебный ФР №16

Карточка:

N	Наименование	Кол-во	Ед.	Цена	Скидка	Сумма
1	● Пекинский	1	пор	130,00		130,00
2	● Дары моря	1	пор	95,00		95,00
3	● Плов	1	шт	110,00		110,00
4	● Цыпленок жареный	1	г	120,00	24,00	96,00
	└ Горчица сладкая	1	г	11,00		11,00
5	● Каберне Совиньон 0,2	1	пор	210,00		210,00

7	8	9
4	5	6
1	2	3
0	,	00
←	<	C
↑		

Укажите сумму оплаты

1000

7	8	9	<-	X
4	5	6	1/2	Вес
1	2	3	Принять	
0	,	+1	Закрыть	

Отмена «пречек» и возврат в режим редактирования заказа

Каберне Совиньон 0,2
1 пор x 210,00 = 210,00

Оплачено: 0,00
Доплата: 652,00
Всего: 652,00

Отменить пречек	Сервис
Скидки	Карты
Подытог	Оплаты
Закрыть	Сброс оплат
Пробить чек	

Талонами	Карта сотрудника	Наличными	За счет заведения
----------	------------------	-----------	-------------------

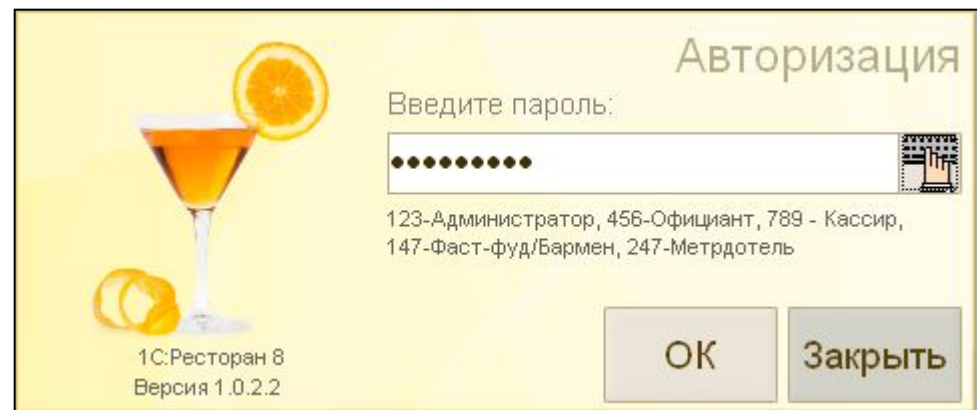
Заказ закрывается и пропадает из всех графических интерфейсов

Виды оплат

Выборанный вид оплат



- Работа кассира – последовательность основных действий:
 - Авторизация по карте или вводу пароля
 - Поиск или выбор официанта или заказа
 - Применение ручных скидок (по правам и необходимости)
 - Выбор способов оплаты заказа (самый простой вариант получение от официанта наличных). Другие варианты:
 - На номер (интеграция с 1С:Предприятие 8.Отель)
 - Картой сотрудника
 - Талонами на питание
 - Безнал
 - ... любые другие, согласно настройке
- Ввод оплаты
- Пробитие чека
- Закрытие заказа





Дата бронирования: 03.08.2011 час: 20 - мин: 00

1. Главный зал 2. Барная стойка 3. Зал для некурящих 4. Интернет кафе

Выбор (поиск) брони по датам

Август 2011

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
1	2	3 <small>Сегодня</small>	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Можно заранее создать список доп. услуг, стоимость которых может быть включена в услугу бронирования

По залу По столу

Стол 2

Новая бронь

Оформление новой брони

Стол 11

Стол 10

Стол 12

Закрывать

Данные для брони

Зал / стол: Главный зал / Стол 2

Бронь на: 03.08.2011 час: 20 - мин: 00

ФИО гостя: _____

Телефон: _____

Количество гостей: 1

Не включать услугу брони в счёт

OK Закрывать



- Работа метрдотеля – последовательность основных действий:
 - Авторизация по карте или вводу пароля
 - Поиск или выбор ранее забронированных столов
 - Оформление новой брони на выбранный стол
 - Дата
 - ФИО гостя (специальная qwerty-клавиатура)
 - Телефон, кол-во гостей
 - Выбор дополнительных услуг
 - Оформление брони
 - Переход к оформлению заказов стандартным образом, когда придет время посещения

Авторизация

Введите пароль:

..... ГОСТЕМ.

123-Администратор, 456-Официант, 789 - Кассир,
147-Фаст-фуд/Бармен, 247-Метрдотель

ОК Закрыть

1С:Ресторан 8
Версия 1.0.2.2



- Поддерживаются «Автоматические», «Ручные» и «Произвольные» типы скидок.
- Ввод скидок в действие и отмена их действия предварительно назначаются отдельными документами:
 - Установка скидки на документ
 - Установка скидки на строку
 - Отмена скидки на документ
 - Отмена скидка на строку

Установка скидки на документ № КС00000002 от 16.12.2009 (Королев Николай) Проведен *

Операция (12:04:02) Действия Скидки шапки

Документ №: КС00000002 от 16.12.2009 Фирма "Фудмастер"; Кафе "Калинка"

Действует с: 06.07.2010 12:04:02

Скидки (3 поз.) Валюта: RUB (1,0000)

П...	Скидка	Выг.	Р...	Значение	Выч.	На сумму ч...	Дисконтная карта	На сумму покупок	С	По	П..	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс	Вид меню	Зал
1	Скидка 15% (постоянным к...		✓	15,00 %			Золотые	5 000,00	00:00:...	23:59:...	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
2	Скидка 25% (корпоративная)		✓	25,00 %		500,00			00:00:...	23:59:...	✓	✓	✓	✓	✓				Главный зал
3	Наценка 35% (выходные)		✓	-35,00 %					00:00:...	23:59:...						✓	✓		

Комментарий: [Поиск] Печать OK Записать Закрыть



- Далее, при работе с системой, скидки применяются либо автоматически, в зависимости от выбранных условий, либо в ручную или по карте гостя.

Настройка
свойств
скидки

Скидка постоянному посетителю

Действия ▾

Наименование: Скидка постоянному посетителю Код: Ц

Способ назначения	Способ вычисления
<input checked="" type="radio"/> Автоматическая скидка	<input checked="" type="radio"/> Относительная (проценты)
<input type="radio"/> Ручная скидка	<input type="radio"/> Абсолютная (сумма)
<input type="checkbox"/> Произвольная скидка	
Вид начисления скидки	Используется для
<input checked="" type="radio"/> На документ	<input checked="" type="checkbox"/> Фронт офиса
<input type="radio"/> На строку документа	<input type="checkbox"/> Бэк офиса
Параметры	
<input type="checkbox"/> Вытесняющая	

OK Записать

Управление ручными скидками

Текущая скидка на документ
Скидка 10% 10,00

Укажите новую скидку на документ:

Скидка 10%			

Текущая скидка на строку (Рыбай с зеленым салатом 2 пор):
Скидка 15% 15 %

Укажите новую скидку на товар:

Скидка 15%			

0,00

7	8	9
4	5	6
1	2	3
↑	,	0
↓	C	<
←		

Отменить скидку на документ

Отменить скидку строки

Снять все

Закрыть

Применение сложных скидок



- Доступ к отчетам можно получить двумя способами:
 - Из меню «Отчеты» в «Путеводном камне».
 - Из меню «Отчеты» фронта фаст-фуд

Выберите отчет

Отчет по реализации блюд	Скидки за период	Продажи по контрагентам	Сводный отчет по продажам	Списание	Список меню
--------------------------	------------------	-------------------------	---------------------------	----------	-------------

1С:Ресторан 8

1. Сменный отчет по блюдам
2. Сменный отчет по кассирам
3. Реализация блюд
4. Предоставленные скидки за период
5. Продажи по контрагентам
6. Сводный отчет по продажам
7. Списание
8. Меню
9. Отмены блюд
0. Список броней

Назад

Отчет Отмены блюд

Сформировать | Настройки... | Период с: 01.08.2010 по: 01.03.2011

Отмены блюд

Период: 01.08.2010 - 01.03.2011

Отменил	Блюдо	Время отмены	Количество	Сумма	Сумма всего	Тип отмены	Причина отмены
Виноградов Алексей (менеджер)							
	Азу	15 февр. 10:39	1	135,00	135,00	Отмена	Ошибка в вода позиции
Сидоров Алексей (официант)							
	Запеканка с мясом	15 февр. 10:40	1	95,00	95,00	Отмена	Нагрубил клиенту
	Цыпленок жареный	15 февр. 10:41	1	300,00	300,00	Отмена	Отмена после приготовления



- Примеры формирования отчетов

Отчет по реализации блюд

Сформировать | Настройки... | Все продажи

Период с: 01.09.2010 по: 01.03.2011

Продажи товаров
 Период: 01.09.2010 - 01.03.2011
 Группировки строк: Номенклатура; Номенклатура.Быстрый код; Цена;
 Дополнительные поля: Цена;
 Показатели: Количество продано; Количество; Количество возврат; Сумма со скидкой; Количество чеков;

Номенклатура	Быстрый код	Цена	Итого			
			Количество	Сумма со скидкой	Количество продано	Количество возврат
Горячие			4	535,00		4
Азу	101	135,00	1	135,00		1
Биштекс	102	180,00	1	180,00		1
Цыпленок жареный	110	210,00	2	240,00		2

Отчет Сводный отчет по продажам

Сформировать | Настройки... |

Период с: 01.11.2010 по: 01.03.2011

Сводный отчет по продажам
 Период: 01.11.2010 - 01.03.2011
 Группировки строк: Склад;
 Отбор: Касса ККМ Равно "ККМ №1 кафе "Калинка""

Продажи по складам

Склад	Итого		
	Сумма	Сумма скидки	Сумма всего
Главный склад	210,00	90,00	120,00
Розничный склад продуктов	750,00	110,00	640,00
Итого	960,00	200,00	760,00

Касса ККМ **ККМ №1 кафе "Калинка"**

Способ оплаты	Итого		
	Сумма приход	Сумма расход	Сумма оборот
За счет заведения	150,00		150,00
Наличными	570,00		570,00
Талонами	240,00		240,00
Итого	960,00		960,00

Предоставленные скидки

Скидка	Итого			
	Сумма	Сумма скидки	Сумма всего	Количество чеков

Отчет список броней

Сформировать | Настройки... |

Период с: 01.09.2010 по: 01.03.2011

Список броней
 Период: 01.09.2010 - 01.03.2011
 Дополнительные поля: № в группе; Стол; Дата брони; Клиент; Телефон; Количество гостей;

Зал						
№ в группе	Стол	Дата брони	Клиент	Телефон	Количество гостей	
Главный зал						
1	Стол 6	16.02.2011 16:00:00	Чаянов	906 567-09-97		3
Зал для некурящих						
1	Стол 4	19.02.2011 16:00:00	Нолин	903 432-08-65		2



- Основные и самые важные предварительные настройки системы при комплексной автоматизации
 - Настройка нового кассового узла на стороне бэк-офиса «1С:Общепит 8»
 - Настройка мест печати/приготовления
 - Выгрузка начального образа из «1С:Общепит 8» и загрузка его в «1С:Ресторан 8»
 - Назначение принтеров печати заказов
 - Настройка справочника «Причины отмен и списаний»
 - Редактирование схемы залов
 - Редактирование и настройка меню
 - Редактирование шаблонов заказов и пречек
 - Настройка обмена с «1С:Общепит 8»
 - Подключение и настройка оборудования





- 1. Настройка кассового узла

Кассовый узел: Ресторан

Наименование: Ресторан Префикс: PEC_1

Тип фронта: 1С-Ресторан Номер релиза: 01.0.06.03

Основные Загрузка документов Кассы ККМ Виды меню

Номенклатура Залы Места хранения Места печати Типы оплат

Кассовый узел: Ресторан

Наименование: Ресторан Префикс: PEC_1

Тип фронта: 1С-Ресторан Номер релиза: 01.0.06.03

Основные Загрузка документов Кассы ККМ Виды меню

Номенклатура Залы Места хранения Места печати Типы оплат

Подбор

N	Место хранения
1	Кухня
2	Бар

OK Записать Закрыть



- 2. Настройка мест печати / приготовления

1. Основной вид меню

← ↑	Банкетный зал	Караоке зал	Веранда	→
Гаудинелло 0,75	Бар	Бар		
Феррарелле 0,33	Бар	Бар		
Эспрессо	Бар	Бар		
Чай черный Эрл Грей	Бар	Бар		
Пина Колада	Бар	Бар		
Мохито	Бар	Бар		
Бульон прозрачный	Горячая кухня	Горячая кухня		
Рибай с зеленым салатом	Горячая кухня	Горячая кухня		
Стейк из молодого бычка	Горячая кухня	Горячая кухня		
Davidoff Classic	Бар	Бар		
Будвайзер 0,5	Бар	Бар		
↓	Показывать все			

2. Вид меню

0. Номенклатура

Кассовый узел: 1С:Ресторан

Наименование: 1С:Ресторан Префикс: PEC1

Тип фронта: 1С:Рарус: Ресторан (фронт-офис) Номер релиза: 1.0.1.21

Основные Загрузка документов Кассы ККМ Виды меню
 Номенклатура Залы Места хранения Места печати Типы оплат

Маршрутизация печати

Общие правила маршрутизации для всех кассовых узлов
 Правила маршрутизации для данного кассового узла

[Настроить правила...](#)

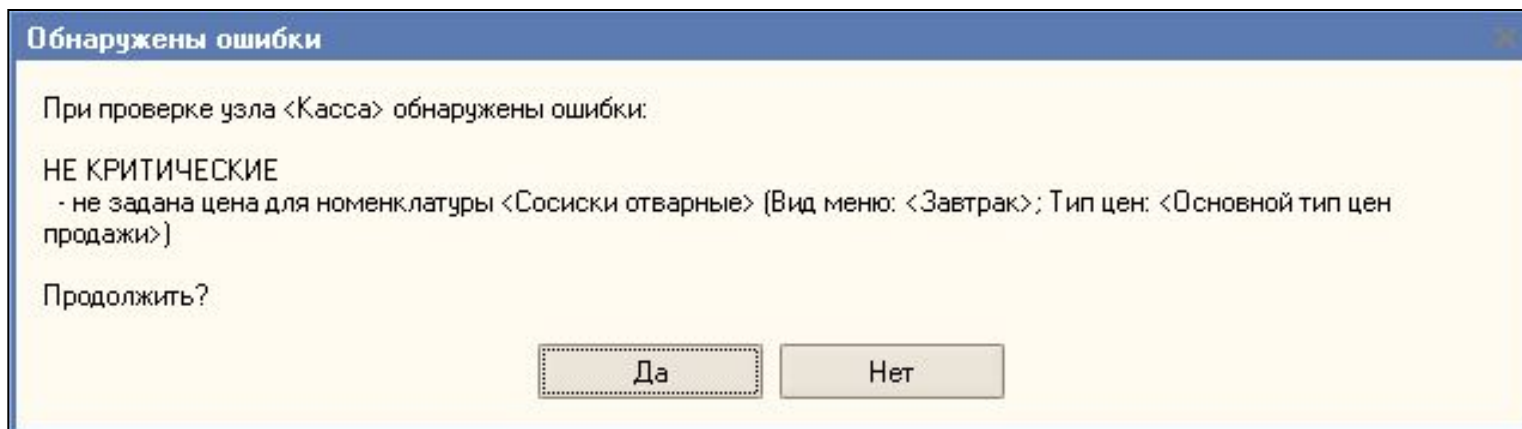
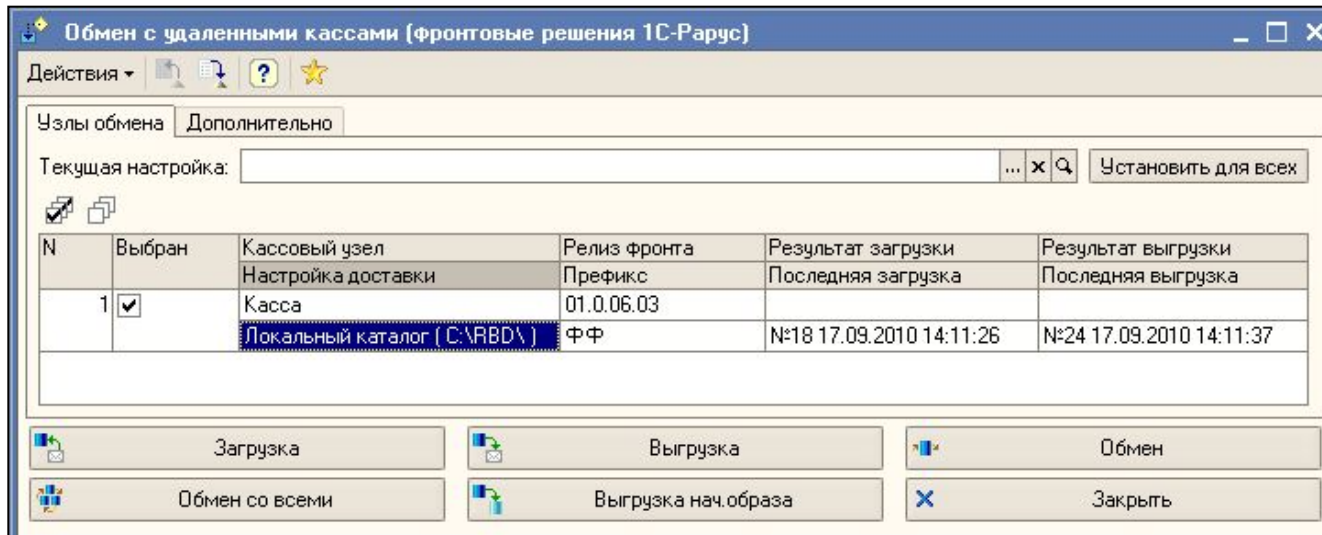
Настроено правил: 2

Места печати

+	+	✗	↑	↓	↕	↕	Подбор
Место печати	Склад приготовления						
Горячая кухня	Кухня						
Бар	Бар						

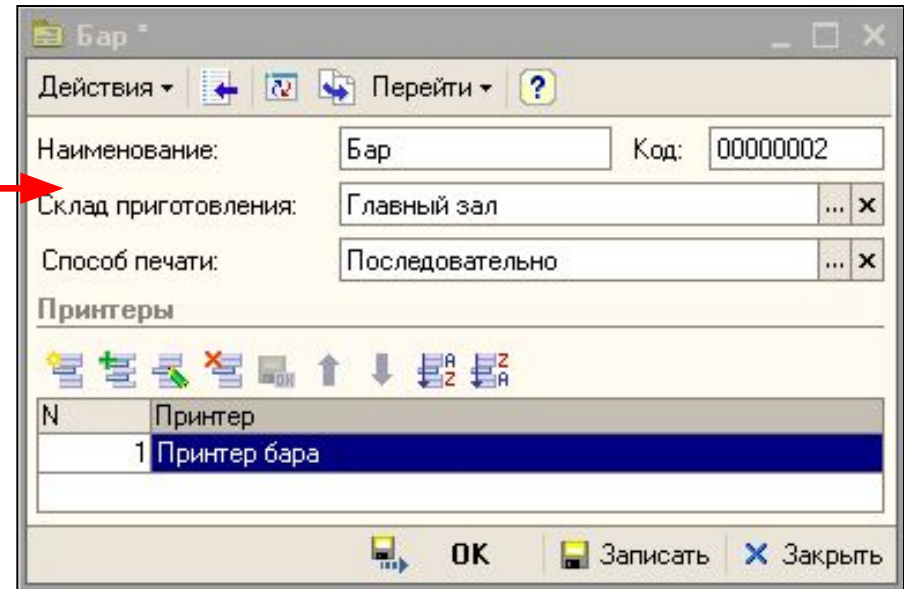
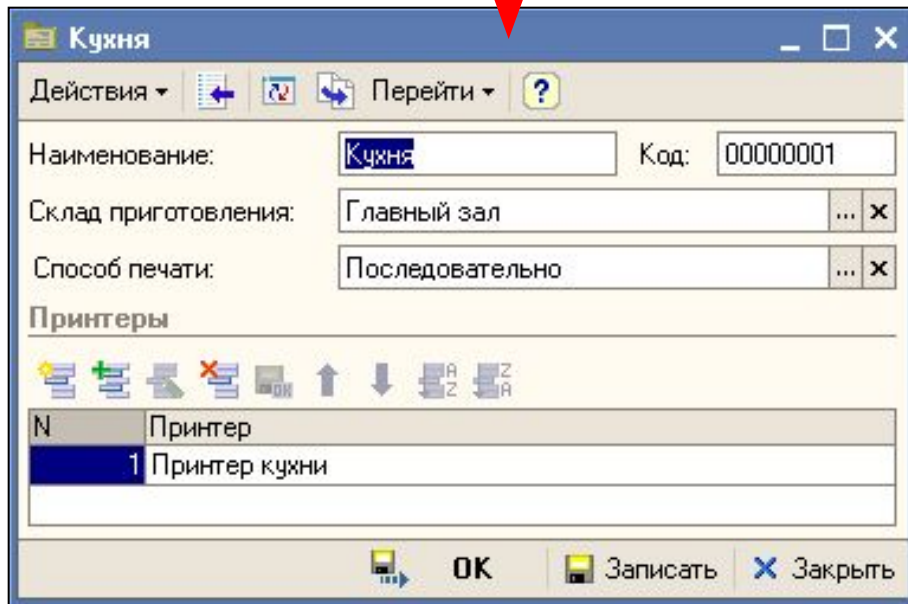
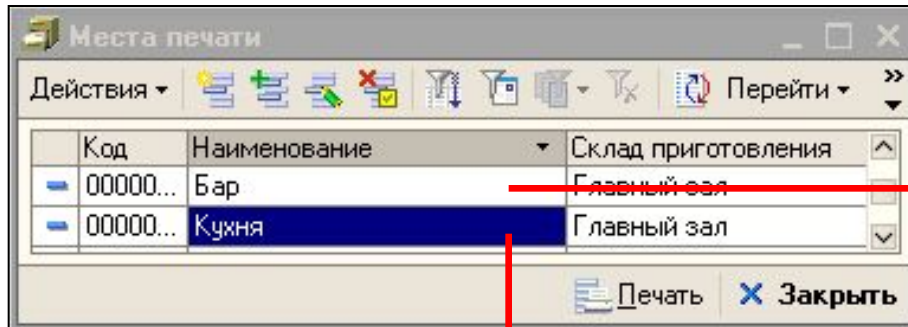


- 3. Выгрузка / загрузка начального образа



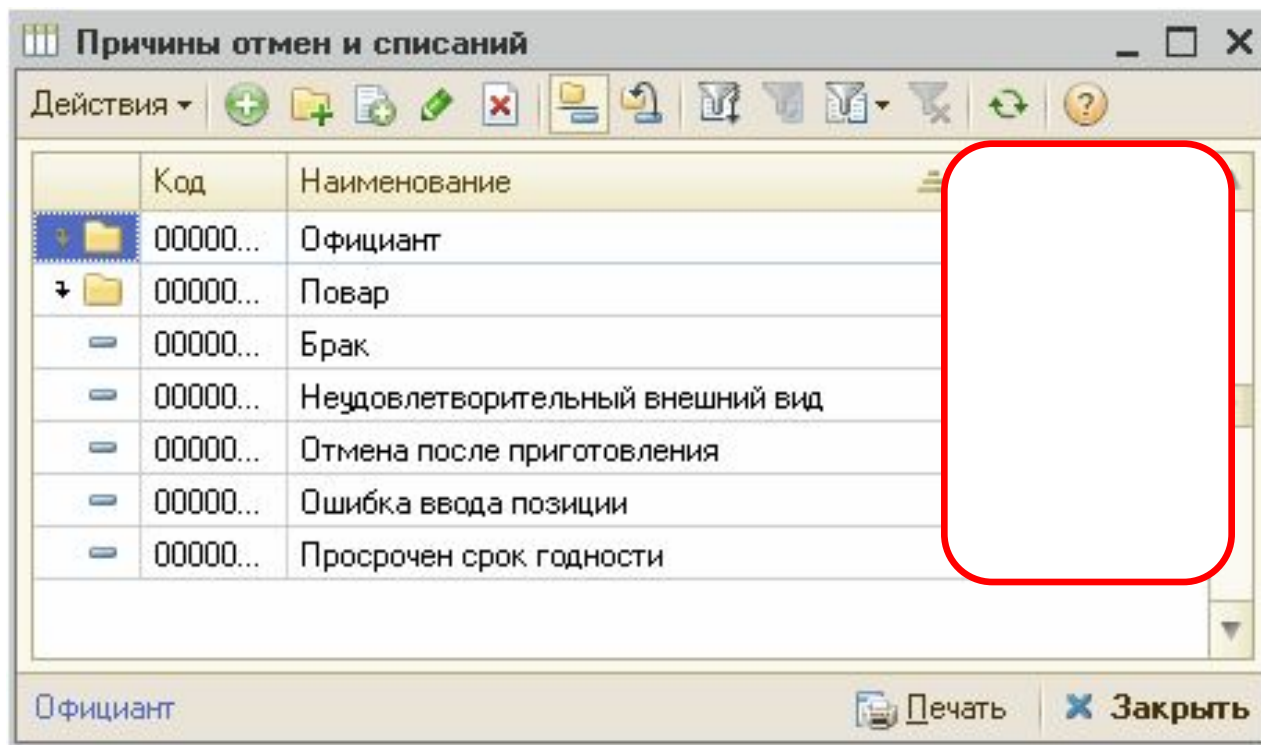


- 4. Назначение принтера печати заказов





- 5. Заполнение справочника «Причины отмен и списаний»
 - Необходимо заполнить справочник для последующего выбора официантами причин удаления при отмене отпечатанных позиций в заказе или всего заказа.





- 6. Отредактировать схему залов ресторана
 - Можно создавать «Залы» и «Столы», назначать на них официантов.

Обработки Сервис Окна Справка

Фронты F12

Редактор плана заведения

Изменить

Удалить

Залы

Добавить

Изменить

Удалить

Закреть

Стол 1 Мест:2

Стол 2 Мест:2

Стол 5

Стол 6 Мест:4

Стол 7

Стол 8 Мест:2

Стол 9 Мест:2

Стол 10 Мест:2

Мест:10

Стол 15 Мест:4

Стол 18 Мест:4

Стол 21 Мест:4

Стол 22 Мест:6

Стол 23 Мест:6

Стол 24 Мест:5



- 7.1. Редактирование и настройка «Меню»

1. Завтрак 2. Ужин 3. Для сотрудников 4. Меню бара 5. Основное меню 6. Ужин для сотрудников 7. Бизнес-ланч 0. Шахматка

..Горячие

Бифштекс	Жаркое	Пицца "Филадельфия"	Плов	Цыпленок жареный					
Свободная цена	130,00	210,00	110,00	120,00					

← [Empty input field] → [Закреть]



- 7.2. Редактирование и настройка «Меню». Шахматка.

1. Завтрак	2. Ужин	3. Для сотрудников	4. Меню бара	5. Основное меню	6. Ужин для сотрудников	7. Бизнес-ланч	0. Шахматка
Вся номенклатура							
+	Вино / водка				Вино / водка	Вино / водка	
+	Выпечка	Выпечка	Выпечка				
+	Горячие		Горячие			Горячие	Горячие
+	Модификаторы						
+	Напитки	Напитки	Напитки		Напитки		Напитки
+	Пиво				Пиво	Пиво	
+	Салаты	Салаты				Салаты	Салаты
+	Супы	Супы				Супы	Супы
+	Услуги						
	Депозитная операция Цена по умолчанию: 0,00						
Новое блюдо Новая группа				Добавить вид меню	Заполнить		
						Закрыть	



7.3. Редактирование и настройка «Меню». Шахматка с ценами

1. Завтрак	2. Ужин	3. Для сотрудников	4. Меню бара	5. Основное меню	6. Ужин для сотрудников	7. Бизнес-ланч	0. Шахматка	
..Горячие		Завтрак	Ужин	Для сотрудников	Меню бара	Основное меню	Ужин для сотрудников	Бизнес-ланч
	Азу Цена по умолчанию: 70,00		Азу 135,00				Азу 135,00	
	Бифштекс Свободная цена		Бифштекс Свободная цена		Бифштекс Свободная цена		Бифштекс Свободная цена	
	Голубцы Свободная цена		Голубцы Свободная цена				Голубцы Свободная цена	
	Дунганская лапша Цена по умолчанию: 50,00							
	Жаркое Цена по умолчанию: 85,00				Жаркое 130,00			
	Запеканка с мясом Цена по умолчанию: 70,00	Запеканка с мясом 95,00	Запеканка с мясом 95,00				Запеканка с мясом 95,00	
	Котлета киевская Цена по умолчанию: 65,00		Котлета киевская 95,00			Котлета киевская 57,00	Котлета киевская 95,00	
	Пицца "Филадельфия" Цена по умолчанию: 170,00	Пицца "Филадельфия" 69,00			Пицца "Филадельфия" 210,00			
	Плов Цена по умолчанию: 75,00	Плов 150,00			Плов 110,00	Плов 62,00		
	Цыпленок жареный Цена по умолчанию: 100,00		Цыпленок жареный 300,00		Цыпленок жареный 120,00	Цыпленок жареный	Цыпленок жареный 300,00	
Новое блюдо		Новая группа		←	Добавить вид меню	Заполнить	→	Закреть



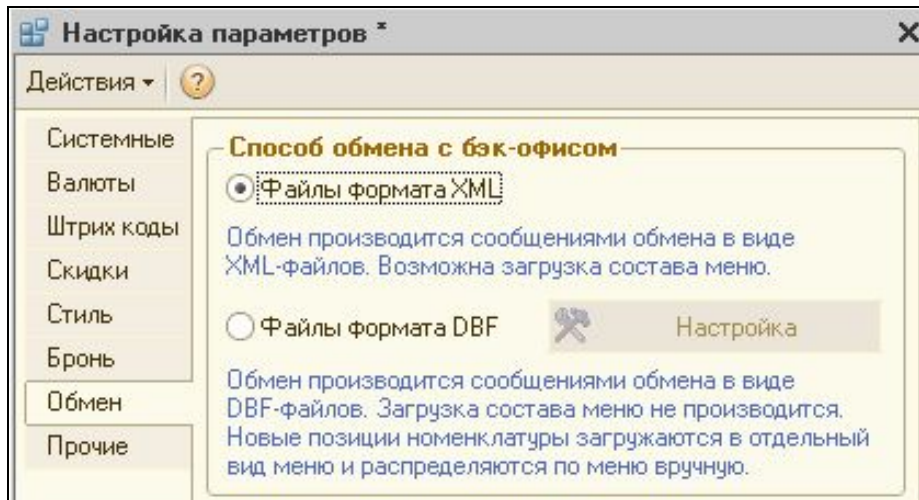
- 8. Редактирование и настройка шаблонов печати заказов и гостевых счетов.

The screenshot shows the 'Редактор шаблонов' (Template Editor) window for the file 'C:\Documents and Settings\All Users\Application Data\Protect\LocalProtect\Templates\Order_default.xml'. The interface is divided into several panes:

- Предопределенные данные** (Predefined data): A table with columns 'Значение в тесте' (Value in test) and 'Выводим...' (Output...). It lists fields like HeaderText, OrgName, CashierName (Иванова), PrintersGrou... (Наименование группы п...), OrderNum (1), AreaName (Зал), TableName (Стол), OrderOpen (01.07.2010 0:00:00), and OrderPrint (02.07.2010 0:00:00).
- Поля шаблона** (Template fields): A tree view showing the structure of the template, including Header, Operation, Items, Modifiers, Later, ItemsComment, and Footer. Under 'Items', 'Составное поле1' (Composite field 1) is selected.
- Выводим...** (Output): A preview of the receipt template. The text includes:
 - Наименование точки обслуживания
 - Имя группы принтеров / Заказ №1
 - Зал / Стол
 - Официант: Иванова
 - Стол открыт: 01.07.2010 0:00:00
 - Отпечатано: 02.07.2010 0:00:00
 - ***** ЗАКАЗ *****
 - 1) Молоко 3.2% Коровье, п 1 шт.
 - С лимоном 1 шт.
 - подать в 27.07.2010 8:50:00
 - Комментарий к блюду
- Настройки составного поля** (Composite field settings): A dialog box for configuring the selected field. It includes:
 - Неизменяемое (Immutable)
 - Ширина: 4 (with Авторазмер)
 - Перенос символов** (Symbol wrapping):
 - Переносить
 - Обрезать
 - Забивать
 - Горизонтальное выравнивание** (Horizontal alignment):
 - По левому краю
 - По центру
 - По правому краю
 - Вертикальное выравнивание** (Vertical alignment):
 - По верхнему краю
 - По центру
 - По нижнему краю
 - Формат, шрифт, стили** (Format, font, styles):
 - Размер: 0
 - Жирный
 - Подчеркнутый
 - Наклонный
 - Инверсия



- 9. Настройка обмена с «1С:Общепит 8».
 - При первом запуске системы необходимо выбрать способ обмена данными с учетной системой.
 - Xml – обмен с подробной аналитикой
 - Dbf – упрощенная версия обмена для совместимости с предыдущими версиями фронт-офисных программных продуктов





- 10. Подключение и настройка торгового оборудования

The screenshot displays the 'Мастер добавления оборудования' (Equipment Addition Wizard) and the 'Учебный ФР' (Training FR) configuration window.

Мастер добавления оборудования (Wizard):

- Шаг 1/5:** Выбор типа оборудования. В списке 'Фискаль' выделено.
- Шаг 2/5:** Выбор типа устройства. В списке 'Учебный ФР' выделено.
- Шаг 3/5:** Выбор способа подключения. Выбран вариант 'Подключить к другому компьютеру'.
- Шаг 4/5:** Выбор экземпляра оборудования. В списке 'СОЗДАТЬ НОВОЕ УСТРОЙСТВО' выделено, с подвыбором 'Учебный ФР'.

Учебный ФР (Configuration Window):

- Способ подключения:** COM порт (RS-232)
- Основные настройки:**
 - Порт: COM 1
 - Скорость (Baud Rate): 9600
 - Биты данных (Data bits): 8
 - Биты стопа (Stop bits): 1
 - Четность (Parity): Отсутствует (None)
 - Блокировать порт
- Дополнительные настройки:** (Пусты)



- **Системные требования к POS-системам**
 - MS Windows XP Prof, MS Windows 7 Business или POS-ready
 - RAM \geq 1 Gb
 - CPU \geq 1.6 Hhz
 - Сенсорный экран \geq 15" (1024x768)
- **Фискальные регистраторы**
 - ШТРИХ-ФР-К, ШТРИХ-МИНИ-ФР-К, ШТРИХ-М-ФР-К, ШТРИХ-Light-ФР-К
 - ШТРИХ-950-К, ШТРИХ-КОМБО-ФР-К (без поддержки подкладной печати ФЧ)
 - FPrint-88K, FPrint-02K, FPrint-5200K
 - ПРИМ-08 ТК
 - МАРИЯ-301
 - Учебный ФР (принтеры чеков)



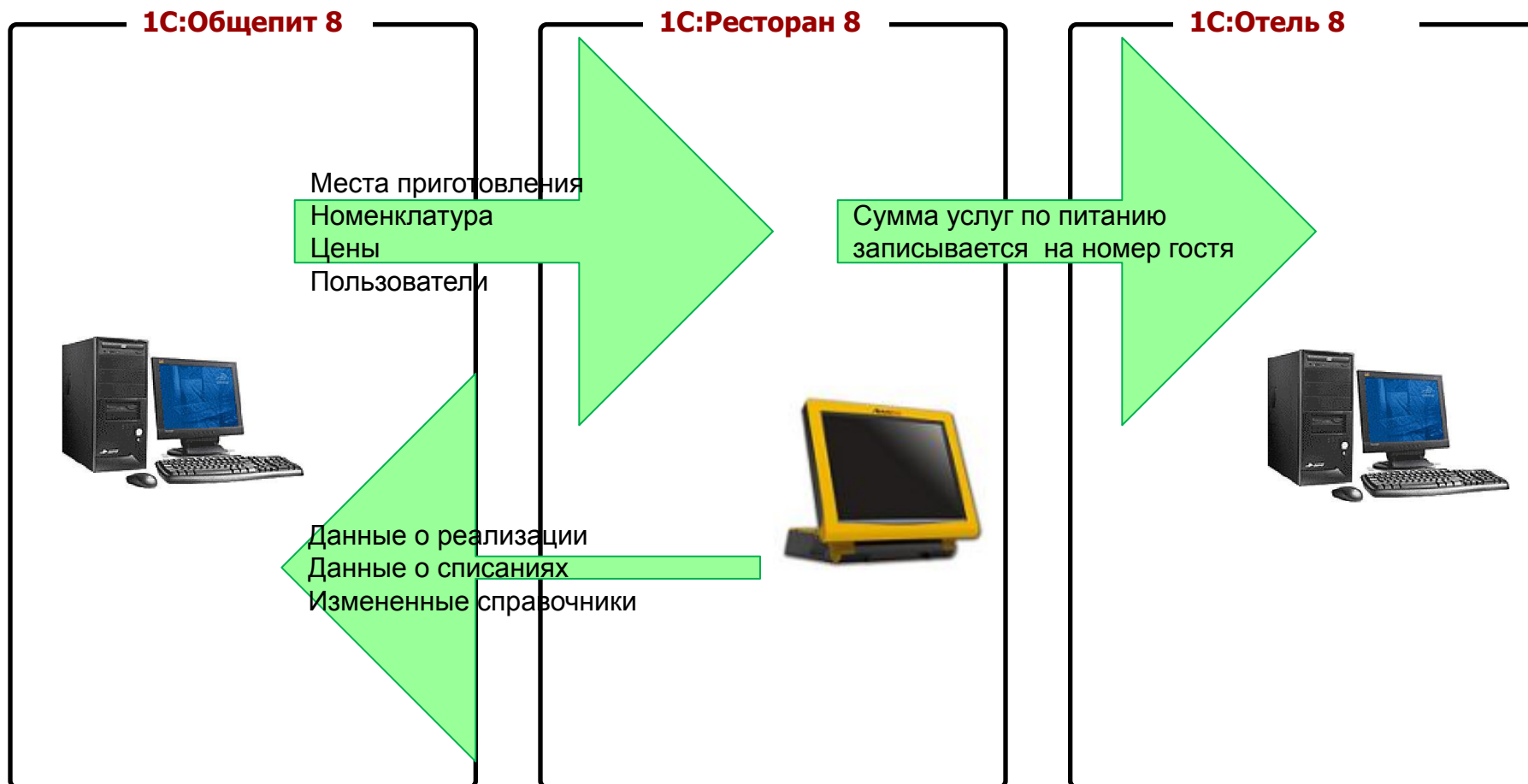


- **Принтеры сервис-печати**
 - Windows-драйвер (печать по макету)
 - Протокол Epson/Star (прямая печать - RS-232, LPT, USB, Ethernet)
- **Считыватели карт**
 - Клавиатурные, RS-232 (COM), USB
 - Proximity (бесконтактные PR-A08(Em-marin), PR-H08(HID))
- **Весы (используются в схеме работы «фаст-фуд»)**
 - CAS AP, AD, LP
 - DIGI SM-80
 - Mettler Toledo Tiger
- **Авторизаторы безналичных платежей**
 - CyberPlat v.2, Газпромбанк, Сбербанк, (Мастербанк), Inpas Pulsar (Банк Москвы), Inpas Smart Sale, TRPOS32(Русский стандарт)
 - Ручной авторизатор





- В **ресторанной схеме** все терминалы находятся в единой локальной сети и работают в одной информационной базе, которая устанавливается на сервер. Настройки всех терминалов производятся в этой базе.
- При схеме работы **фаст-фуд** предпочтительно на каждый терминал ставить свою локальную базу данных и настраивать отдельно.
- Фронт **фаст-фуд** работает только с фискальными регистраторами (принтерами)/считывателями МК/ШК, весами. Поэтому настраивать места печати и места приготовления блюд для него не нужно.
- В отличие от ресторанной схемы **в режиме фаст-фуд нельзя** настроить реализацию (разделение по местам приготовления) разных товаров по разным местам хранения с одного POS.
- В бэк-офисе для каждого POS **фаст-фуд** необходимо создавать отдельный кассовый узел. В ресторанной схеме создается один кассовый узел для всех терминалов.
- **Загрузка в бэк-офис из фаст-фуда возможна только по одному месту реализации**, при ресторанной схеме – по местам печати/приготовления/залам/местам реализации.





- **Варианты поставки решения**
 - 1С:Предприятие 8.Ресторан – 24 000 р.
 - 1С:Ресторан. Клиентская лицензия на 1 рабочее место – 16 000 р.
 - 1С:Ресторан. Клиентская лицензия на 5 рабочих мест – 48 000 р.
 - 1С:Ресторан. Клиентская лицензия на 10 рабочих мест – 84 000 р.
 - 1С:Ресторан NFR – 3 000 р.
- **Платформу «1С:Предприятие 8» содержит только основная поставка продукта.**
- **Расширение количества автоматизированных рабочих мест осуществляется приобретением клиентских лицензий:**
 - на платформу «1С:Предприятия 8» (на 1, 5, 10 и более рабочих мест)
 - на конфигурацию "Ресторан" (на 1, 5, 10 рабочих мест).



Спасибо за внимание!

ВЦ «1С-Парус»

Тел. (495)223-04-04

E-mail: food@1c.ru

Internet: http://v8.1c.ru/solutions/product.jsp?prod_id=181