



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
 - Заккрытие 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





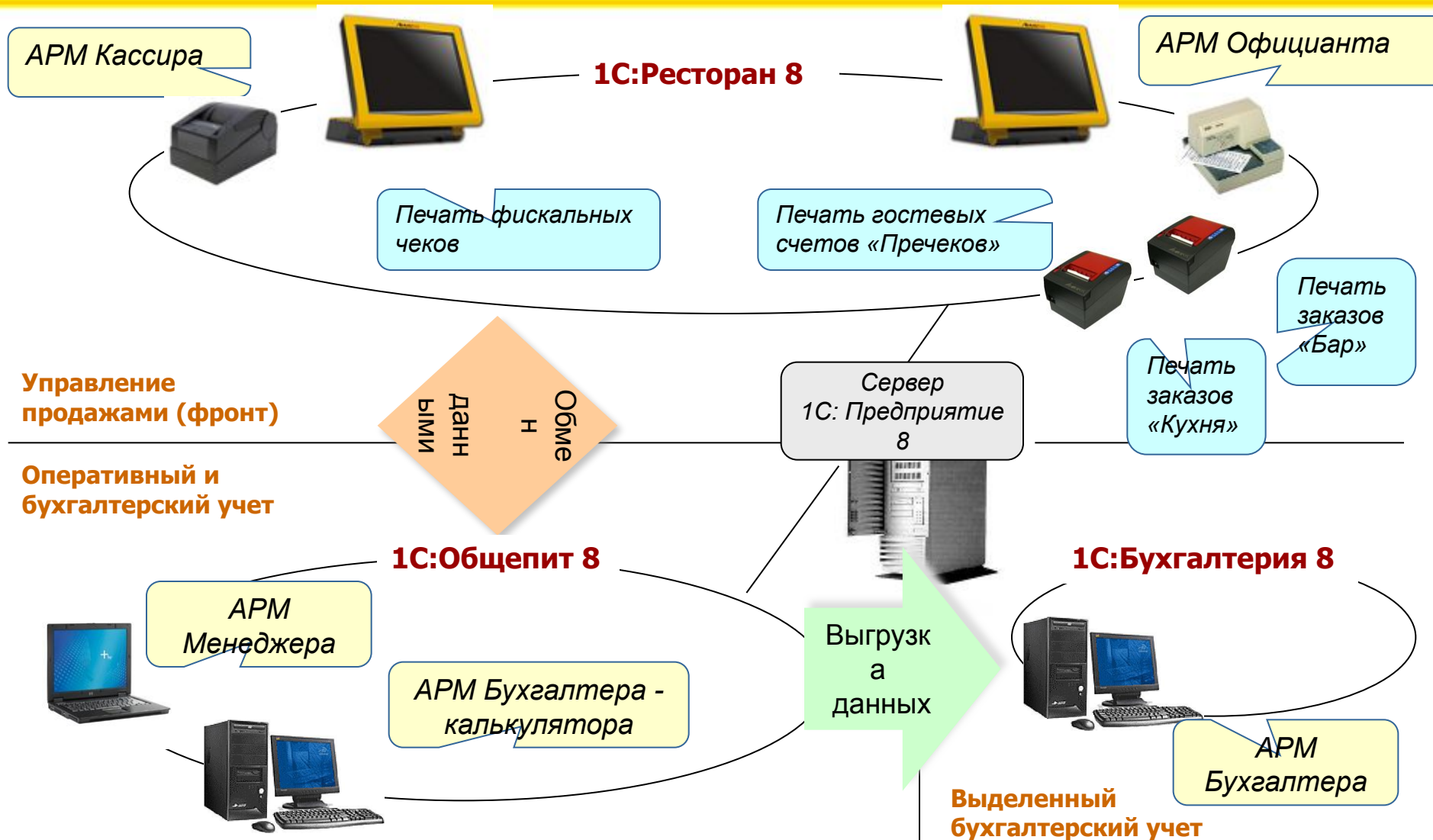
- 1С:Предприятие 8.Ресторан - программный продукт предназначенный для автоматизации процессов обслуживания посетителей на предприятиях питания и гостеприимства:
 - Рекомендуется для предприятий **любых форматов и концепций** (фаст-фудов, ресторанов, баров, столовых и кафе), в том числе в составе гостиничных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



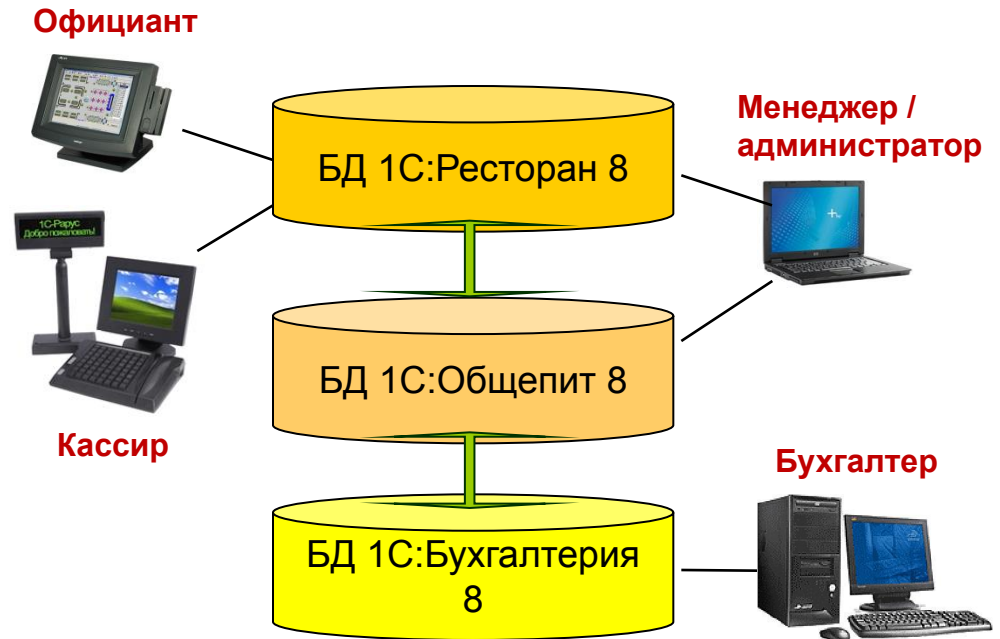




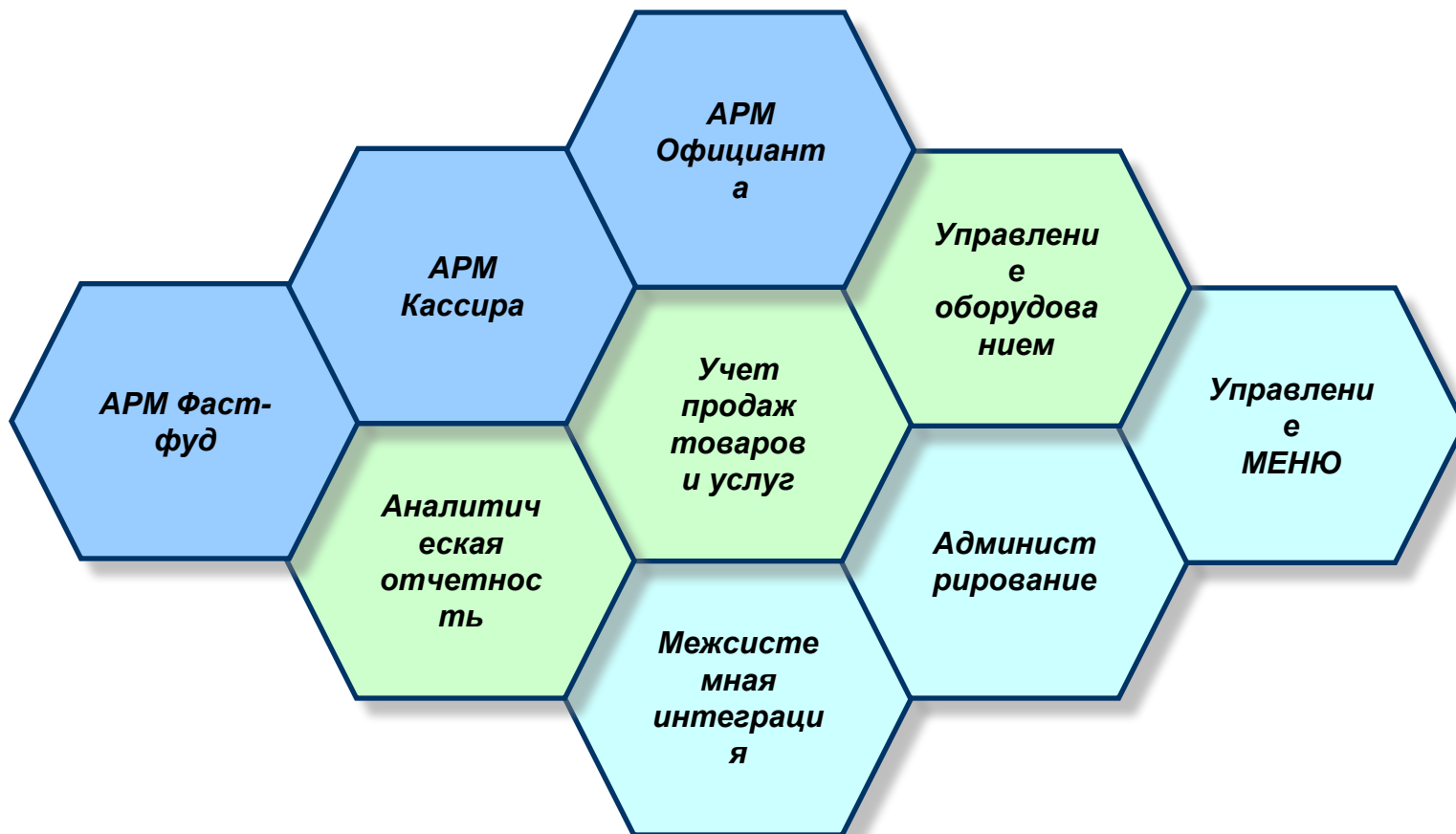
- 1С:Предприятие 8.Ресторан – оригинальная конфигурация, разработанная на платформе «1С:Предприятие 8.2»



**Самостоятельная
работа без бэк-офиса**



**Совместная
работа с бэк-офисом**





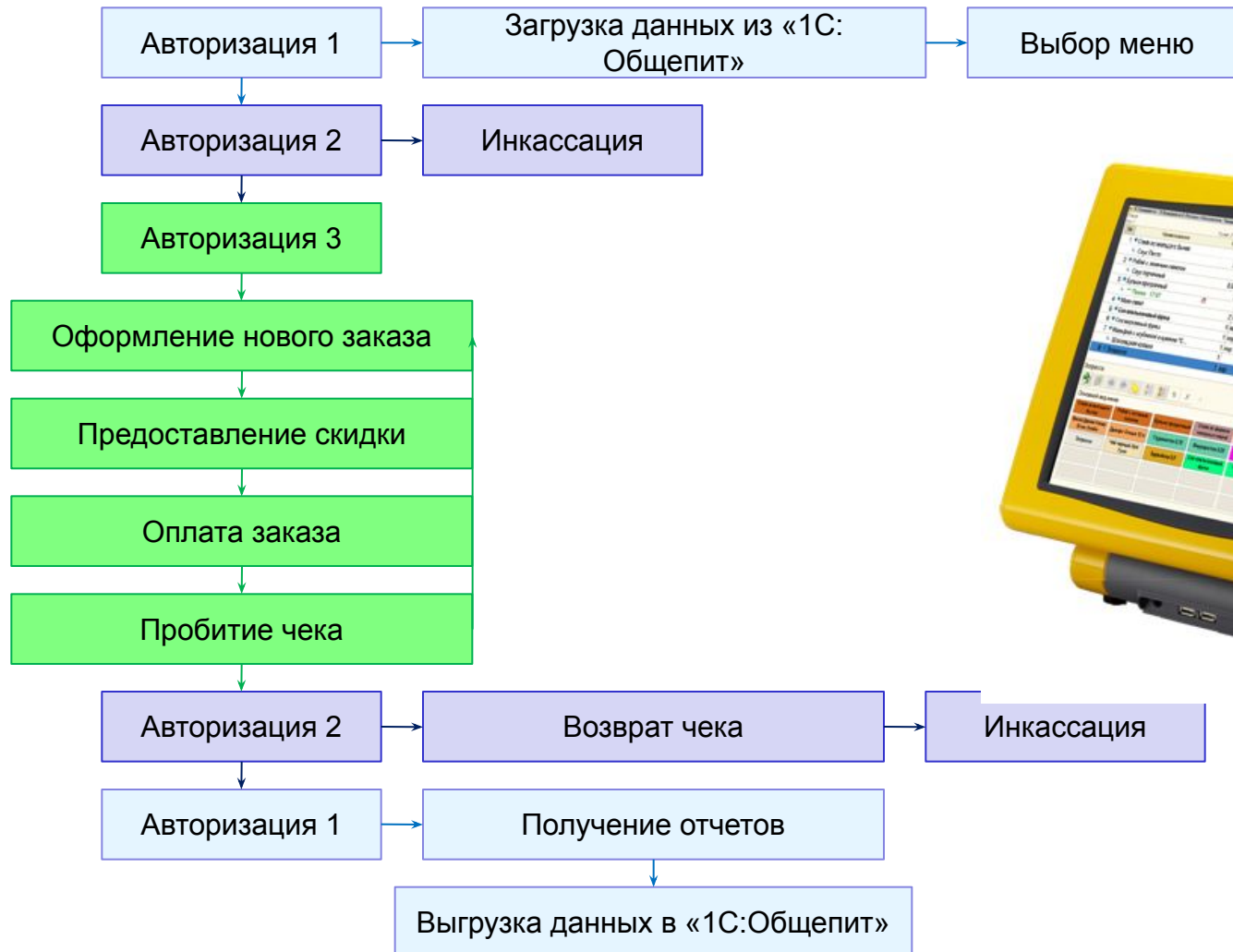
- Основные подсистемы программного продукта:

- 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
- Kassир ресторана
- Kassир фаст-фуда
- Метрдотель (бронирование)







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

Вид меню: Основное меню
Карточка:

**Возможна
продажа
по коду**

№	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

Модификатор

**Выбор
«горячих»
блюد в
меню**

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

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		

Характерно максимально возможное количество кнопок без дополнительной группировки

**Продажа
весового
товара**

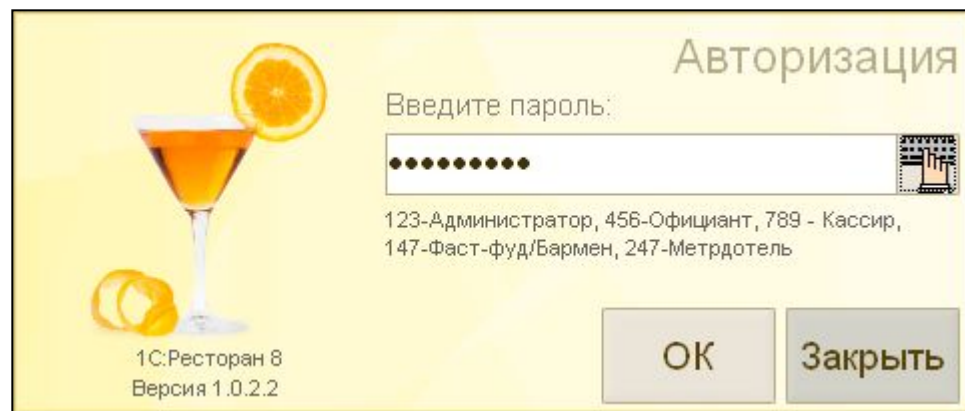
**Смена
текущего
МЕНЮ**

**После пробития чека
автоматически
открывается новый
заказ**

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







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

Залы ресторана

Каждый официант может видеть только свои столики

Стол с оформленным заказом в статусе «Пречек»

Стол с оформленным заказом (1 гость из 3-х возможных)

Свободный столик

Рисунок залов (подложка) может быть любой. Столики расставляются во встроенном редакторе

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

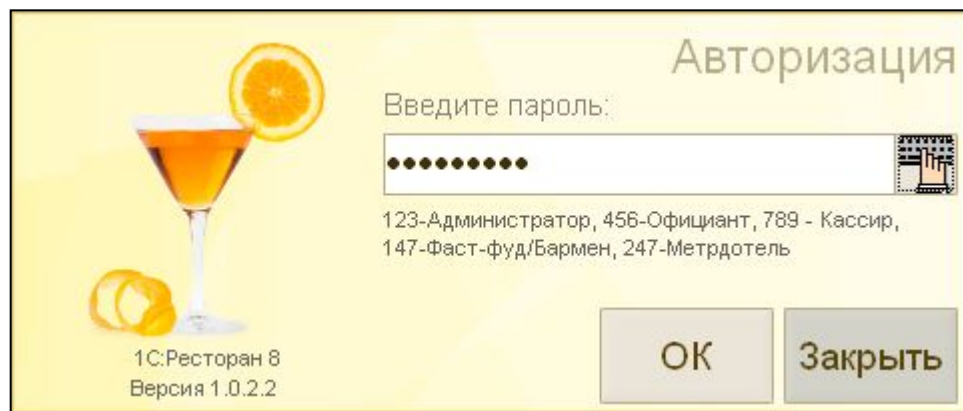
Открыт: 28 февр. 14:52
Стол 6 / № 2
Офиц-т: Виноградов А
Сумма (руб): 1 540,00

Информация о заказах по выбранному залу

Закрывать



- 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

Ликер "Бейлис" 0,75

1 бут x 1 250,00 = 1 250,00

Всего: 652,00

Основное меню

Плов

Пекинский

Лобио

Хайникен (0,33)

Вино / водка

Горячие

Салаты

Пиво

Супы

«Горячие» позиции меню

Печать счета по требованию гостя

Официант

Гостей

Вид меню

Позже

Вернуть блюдо

Удалить заказ

Скидки

Карты

Подытог

Пречек

Печать заказа

Оплатить

ОК

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

Авторизация

Введите пароль:

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

1С:Ресторан 8
Версия 1.0.2.2

OK Закрыть



Виноградов А (Главный зал)	<<		Стол 6 Заказ № 2	1 540,00				>>
Виноградов А (Барная стойка)	<<	Стол 4 Заказ № 16 150,00	Стол 2 Заказ № 2 185,00	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 № 12 379,00	Стол 1 Заказ № 13 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)	<<							>>

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

Статус

X-отчет

Z-отчет

Внесение

Изъятие

Касса

↑

↓

Фильтр

Поиск заказа

Новый

Копия

Возврат

Закрыть



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	

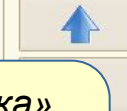
Отмена «пречек»
и возврат в режим
редактирования
заказа

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
----------	------------------	-----------	-------------------

Виды оплат

Выбранный вид
оплат

Заказ закрывается и
пропадает из всех
графических
интерфейсов



- 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

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

24



- 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 Заккрыть

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 скидки 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	Вып.	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:

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: [Назад] [Вперед] [Отмена] [Сохранить] [Справка]

Наименование: Код:

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

☐ 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 (Рыбей 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

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 вводе 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 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	Ногин	903 432-08-65		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



- 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

N

Зал

1

Основной зал

2

Зал для курящих

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

N

Место хранения

1

Кухня

2

Бар

Подбор

?

OK

Записать

Закрыть



2. Настройка мест печати / приготовления

1. Основной вид меню

← ↑	Банкетный зал	Карaoke 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

Место печати	Склад приготовления
Горячая кухня	Кухня
Бар	Бар

Подбор

ОК Записать Закрыть



3. Выгрузка / загрузка начального образа

Обмен с удаленными кассами (фронтовые решения 1С-Рарус)

Действия ▾

Узлы обмена Дополнительно

Текущая настройка: ... x 🔍 Установить для всех

N	Выбран	Кассовый узел	Релиз фронта	Результат загрузки	Результат выгрузки
1	<input checked="" type="checkbox"/>	Настройка доставки	Префикс	Последняя загрузка	Последняя выгрузка
		Касса	01.0.06.03		
		Локальный каталог (C:\RBD\)	ФФ	№18 17.09.2010 14:11:26	№24 17.09.2010 14:11:37

Загрузка Выгрузка Обмен

Обмен со всеми Выгрузка нач.образа Закреть

Обнаружены ошибки

При проверке узла <Касса> обнаружены ошибки:

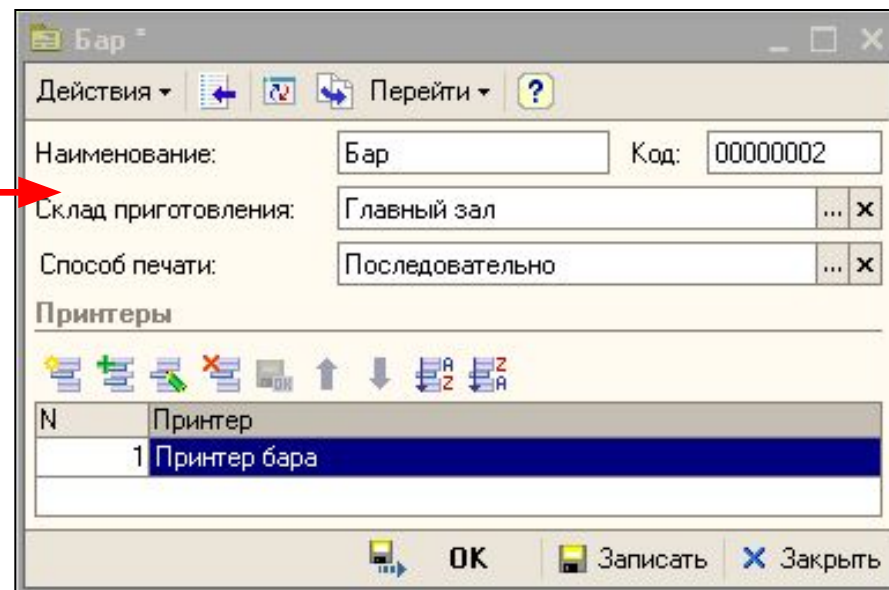
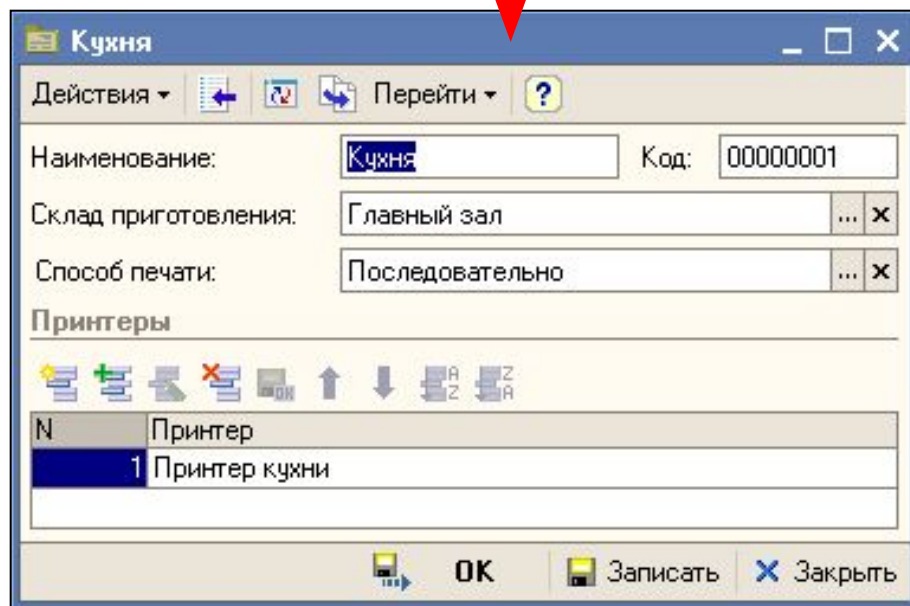
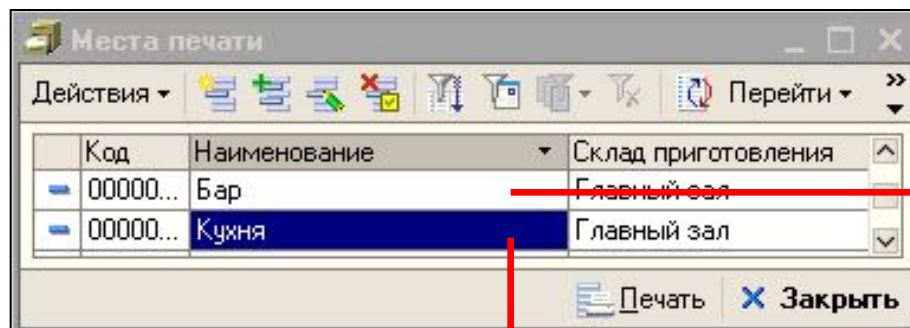
НЕ КРИТИЧЕСКИЕ

- не задана цена для номенклатуры <Сосиски отварные> (Вид меню: <Завтрак>; Тип цен: <Основной тип цен продажи>)

Продолжить?

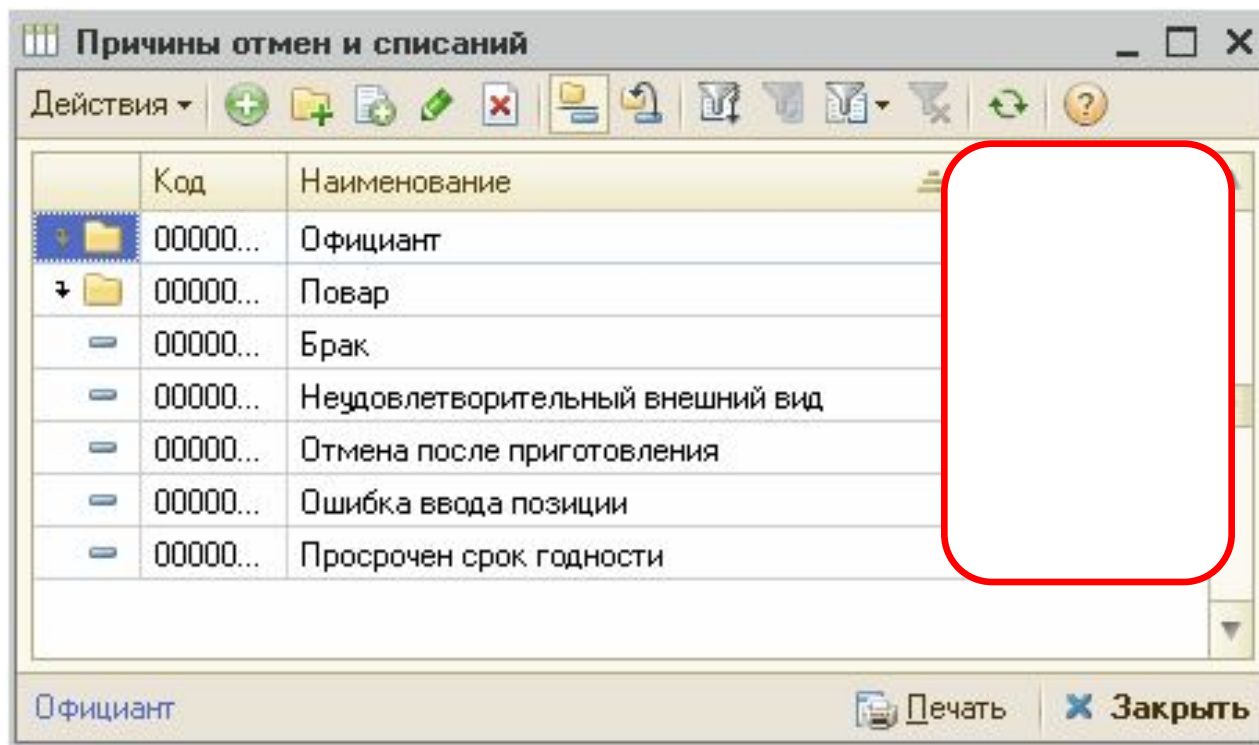
Да Нет

4. Назначение принтера печати заказов



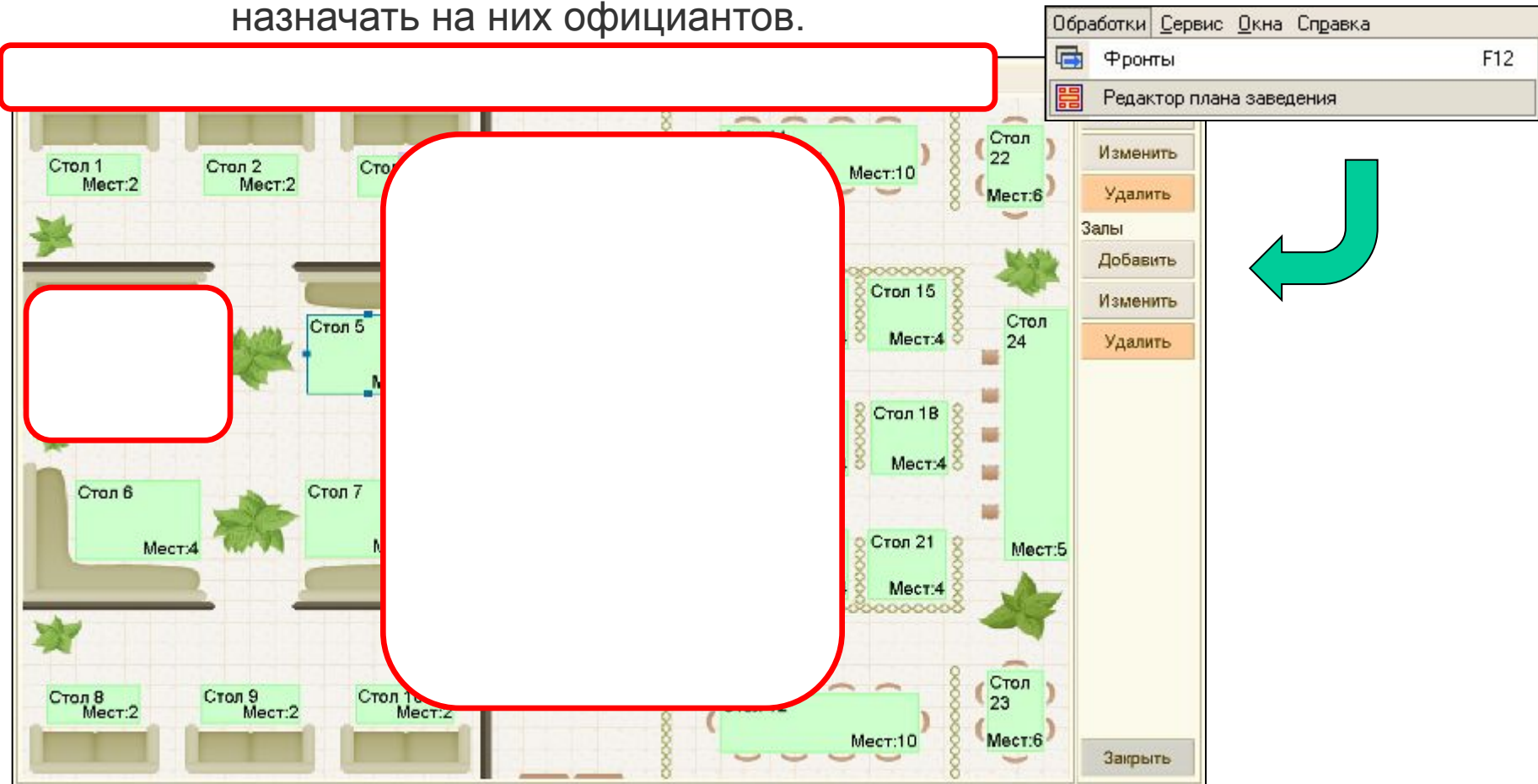


- 5. Заполнение справочника «Причины отмен и списаний»
 - Необходимо заполнить справочник для последующего выбора официантами причин удаления при отмене отпечатанных позиций в заказе или всего заказа.





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



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					

← [Red-outlined white box] →

→ [Red-outlined white box] [Закрыть]



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		Завтрак	Ужин	Для сотрудников	Меню бара	Основное меню	Ужин для сотрудников
+	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		→	Заккрыть



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 300,00			
<div>Новое блюдо</div>				<div>Новая группа</div>				<div>Добавить вид меню</div>		<div>Заполнить</div>		<div>Закрыть</div>					



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

Редактор шаблонов C:\Documents and Settings\All Users\Application Data\Protect\LocalProtect\Templates\Order_default.xml

Действия: Открыть шаблон Сохранить шаблон Закрыть

Ширина: 36 (в символах)

Предопределенные данные	Значение в тесте
Header	
HeaderText	
OrgName	
CashierName	Иванова
PrintersGrou...	Наименование группы п...
OrderNum	1
AreaName	Зал
TableName	Стол
OrderOpen	01.07.2010 0:00:00
OrderPrint	02.07.2010 0:00:00
Operation	
Items	
Modifiers	
Later	
ItemsComment	
Footer	

Поля шаблона	Выводим...
Header	
Составная строка1	
Составная строка5	
Составная строка2	
Составная строка3	
Составная строка4	
Составная строка6	
Составная строка7	
Operation	
Items	
Составная строка1	
Составное поле1	
Num	
ItemName	
Составное поле2	
ItemQuantity	
Составное поле3	
ItemUnit	
Modifiers	
Later	
ItemsComment	
Footer	

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

☐ Неизменяемое

Ширина: 4 ☒ Авторазмер

Перенос символов

☐ Переносить ☒ Обрезать ☐ Забивать

Горизонтальное выравнивание

☒ По левому краю ☐ По центру ☐ По правому краю

Вертикальное выравнивание

☒ По верхнему краю ☐ По центру ☐ По нижнему краю

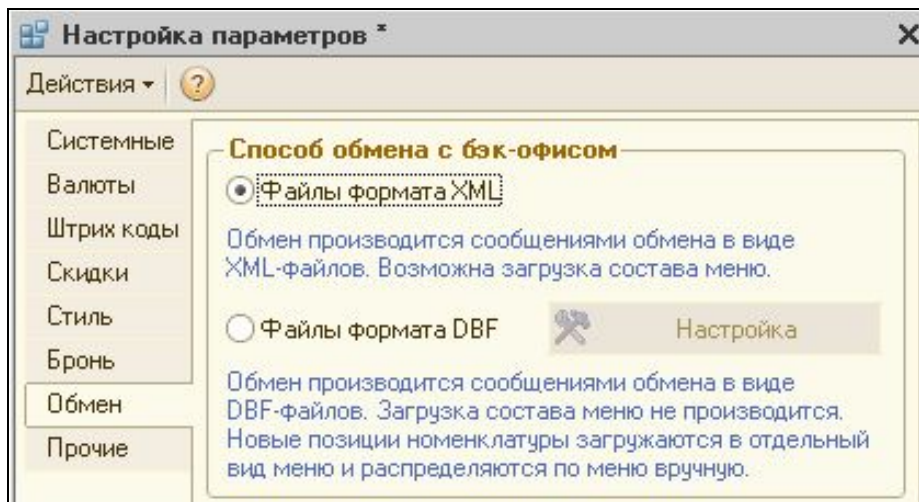
Формат, шрифт, стили

Размер: 0 ☐ Жирный ☐ Подчеркнутый

☐ Наклонный ☐ Инверсия

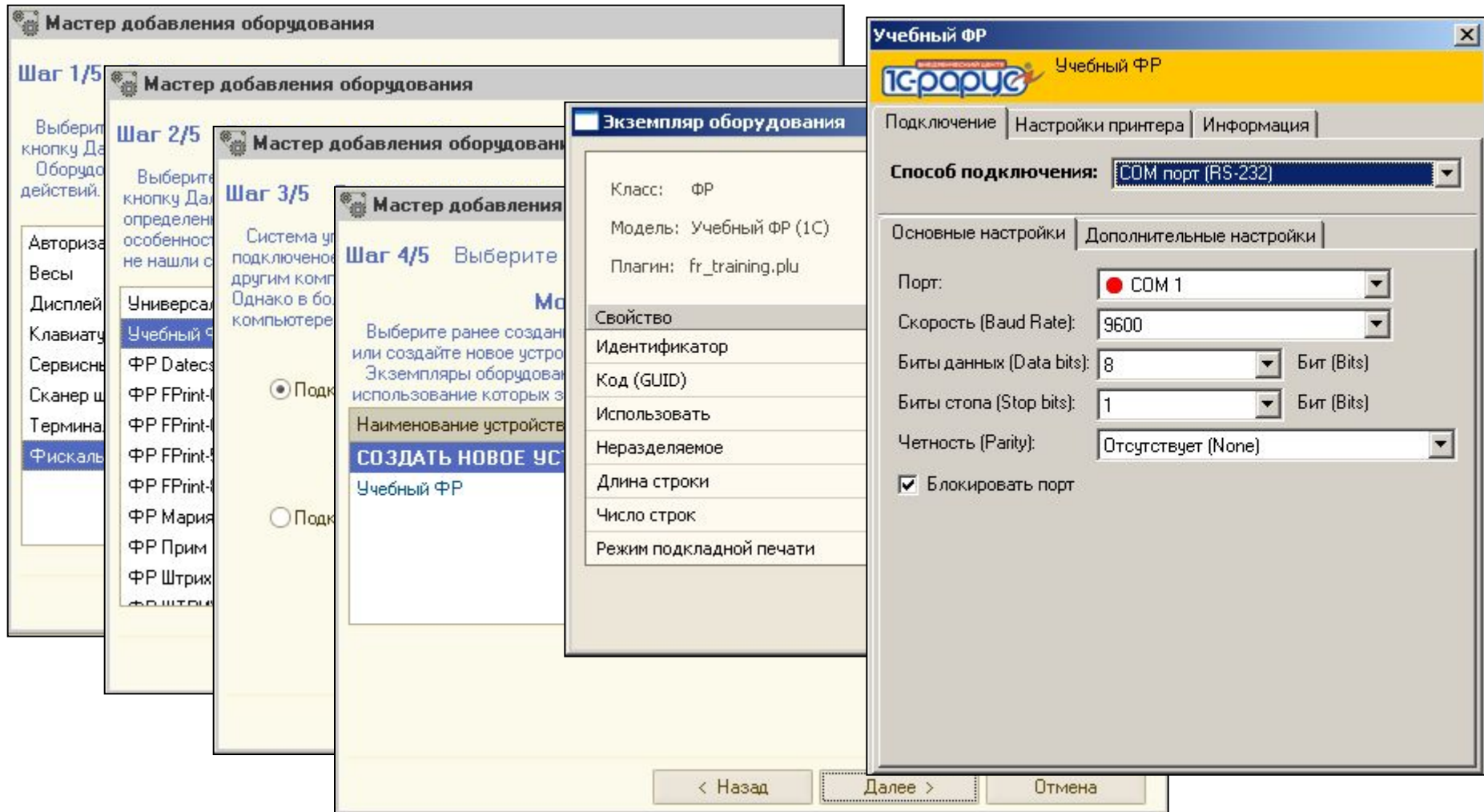


- 9. Настройка обмена с «1С:Общепит 8».
 - При первом запуске системы необходимо выбрать способ обмена данными с учетной системой.
 - Xml – обмен с подробной аналитикой
 - Dbf – упрощенная версия обмена для совместимости с предыдущими версиями фронт-офисных программных продуктов





10. Подключение и настройка торгового оборудования



The screenshot displays the 'Master of adding equipment' (Мастер добавления оборудования) wizard, which is a multi-step process for configuring hardware. The steps shown are:

- Шаг 1/5:** Выбор типа оборудования (Select equipment type).
- Шаг 2/5:** Выбор типа подключения (Select connection type).
- Шаг 3/5:** Выбор типа устройства (Select device type).
- Шаг 4/5:** Выбор экземпляра оборудования (Select equipment instance).

The 'Выбор экземпляра оборудования' (Select equipment instance) window shows the following details:

- Класс: ФР (Class: FR)
- Модель: Учебный ФР (1С) (Model: Training FR (1C))
- Плагин: fr_training.plu (Plugin: fr_training.plu)

The 'Учебный ФР' (Training FR) configuration window is also visible, showing the following settings:

- Способ подключения: COM порт (RS-232) (Connection method: COM port (RS-232))
- Порт: COM 1 (Port: COM 1)
- Скорость (Baud Rate): 9600 (Speed (Baud Rate): 9600)
- Биты данных (Data bits): 8 (Data bits: 8)
- Биты стопа (Stop bits): 1 (Stop bits: 1)
- Четность (Parity): Отсутствует (None) (Parity: None)
- ☒ Блокировать порт (Lock port)



- Системные требования к POS-системам
 - MS Windows XP Prof, MS Windows 7 Business или POS-ready
 - RAM ≥ 1 Gb
 - CPU ≥ 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)



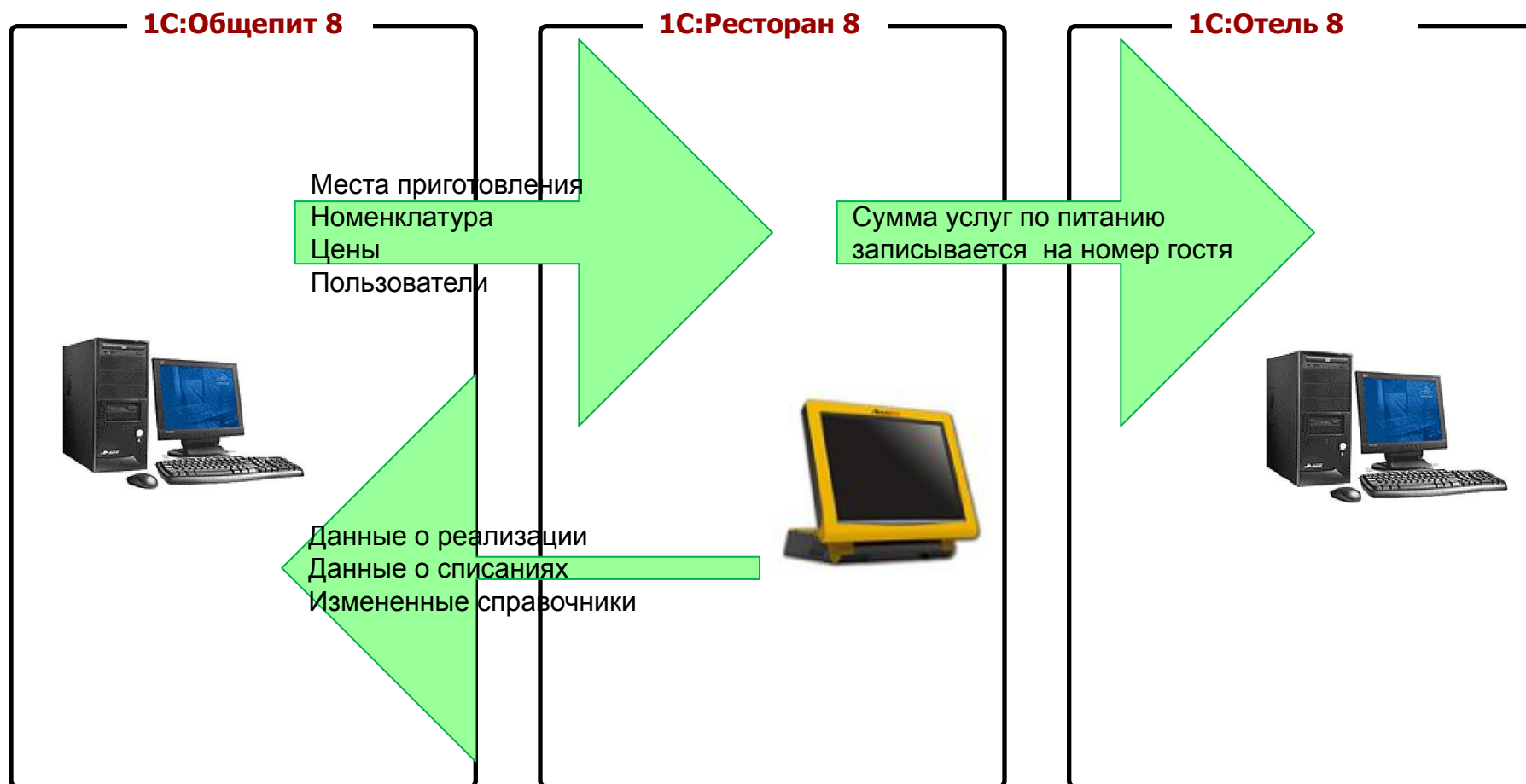


- **Принтеры сервис-печати**
 - Windows-драйвер (печать по макету)
 - Протокол Epson/Star (прямая печать - RS-232, LPT, USB, Ethernet)
- **Считыватели карт**
 - Клавиатурные, RS-232 (COM), USB
 - Proximity (бесконтактные PR-A08(Em-marin), PR-H08(HID))
- **Весы (используются в схеме работы «фаст-фуд»)**
 - 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



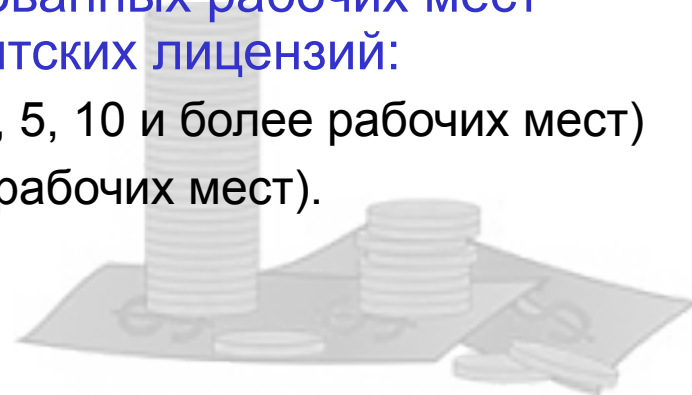


- В **ресторанной схеме** все терминалы находятся в единой локальной сети и работают в одной информационной базе, которая устанавливается на сервер. Настройки всех терминалов производятся в этой базе.
- При схеме работы **фаст-фуд** предпочтительно на каждый терминал ставить свою локальную базу данных 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