



Возможности систем «Трактиръ»

Содержание презентации

1 Почему мы предлагаем вам «Тракторь»?

2 Коротко о функционале

3 Почему 1С?

1

2

3

**Почему мы предлагаем
вам «Тракторъ»?**

Статистика направления автоматизации общепита:

Опыт работы на этом рынке – более 7 лет

**Распространение Трактира по России
осуществляется последние 3 года**

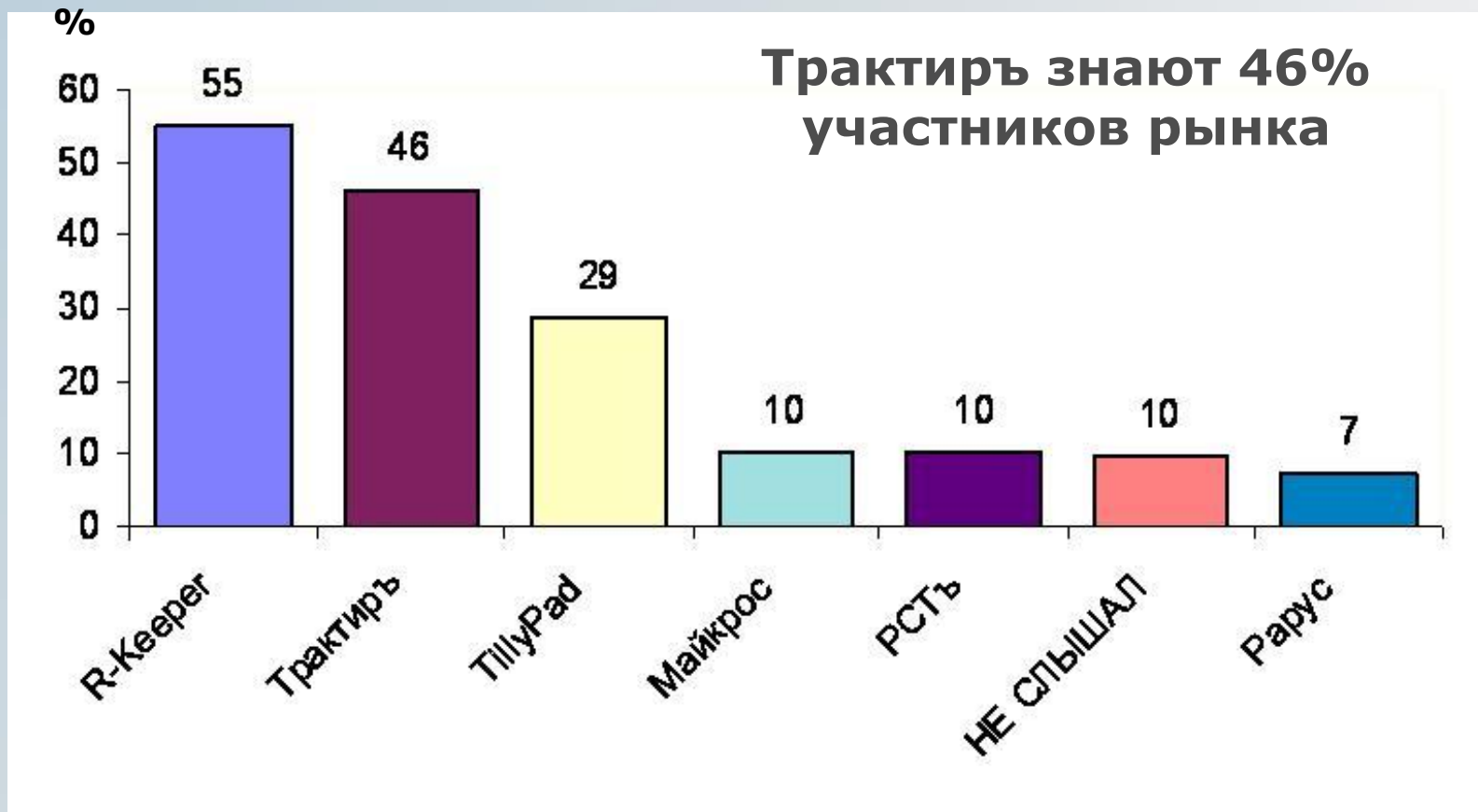
**Количество проданных через партнеров за 3
года коробочных версий: более 2500**



Сегодня Трактирь продается на уровне продаж решений для розницы:



Данные опросов говорят о популярности продукта на рынке ресторанного бизнеса



Результаты опроса 150 рестораторов Санкт-Петербурга

Темпы роста отрасли набирают обороты:

Крупные города: 2-3 новых предприятия в день!

Прогнозы рестораторов: рынок сегодня – всего 10% от размеров рынка в ближайшие 10 лет

Сравним:

Россия – 1 предприятие общепита на 1000 жителей

Европа – 5-10-15-20!

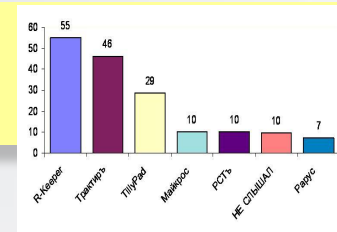


ИТОГ – ТРАКТИРЪ:

Популярен среди партнеров

**25
00**

Известен среди рестораторов



Востребован рынком



Пора развивать бизнес, используя хороший продукт!

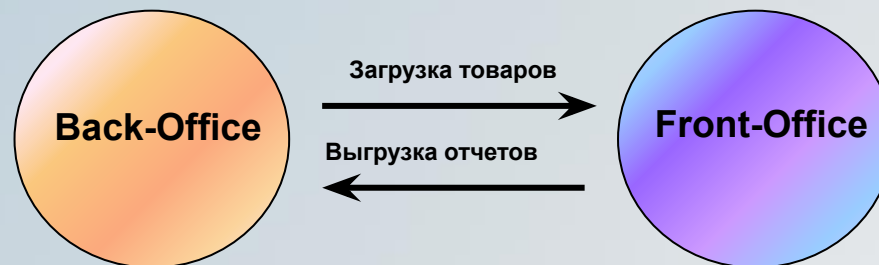
1

2

3

Коротко о функционале

Версии систем «Трактирь»



Что: оперативный, производственный, бухгалтерский учет

Кто: товароведы, бухгалтеры, руководители

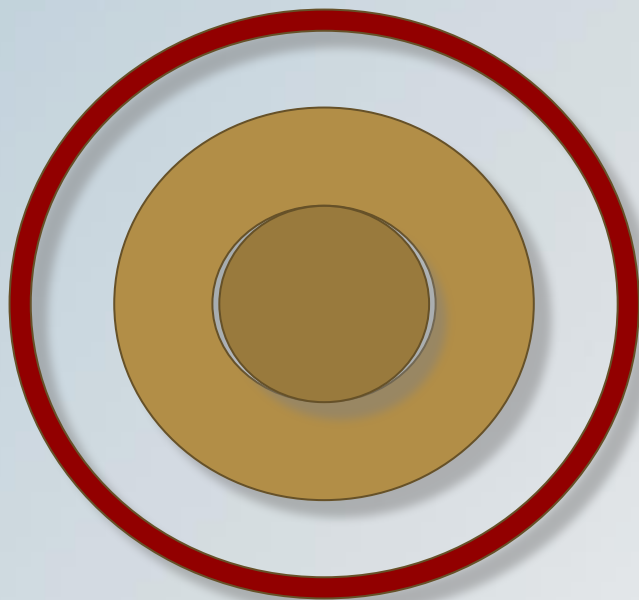
Что: продажа товаров в торговом зале, анализ продаж

Кто: официанты, бармены, кассиры, администраторы, руководители

Трактирь: Стандарт
Трактирь: Стандарт ПЛЮС

Трактирь: Front-Office:
СТАНДАРТ, ПРОФ, ЛЮКС

Тракторъ: Front-Office:



СТАН
ДАРТ
ПРО
Ф
ЛЮК
С

Функциональное
наполнение

Коротко о функционале:

1 Трактирь: Front-Office СТАНДАРТ

2 Трактирь: Front-Office ПРОФ

3 Трактирь: Front-Office ЛЮКС

4 Трактирь: Стандарт (ПЛЮС)

1

2

3

4

Трактиръ: Front-Office СТАНДАРТ

Регистрация заказов посетителей



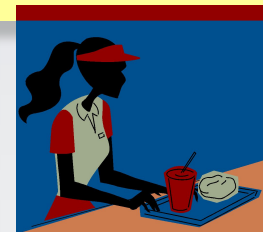
Печать заказов на кухню



Печать счетов, чеков посетителям на сервисных принтерах

Регистрация заказов посетителей

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

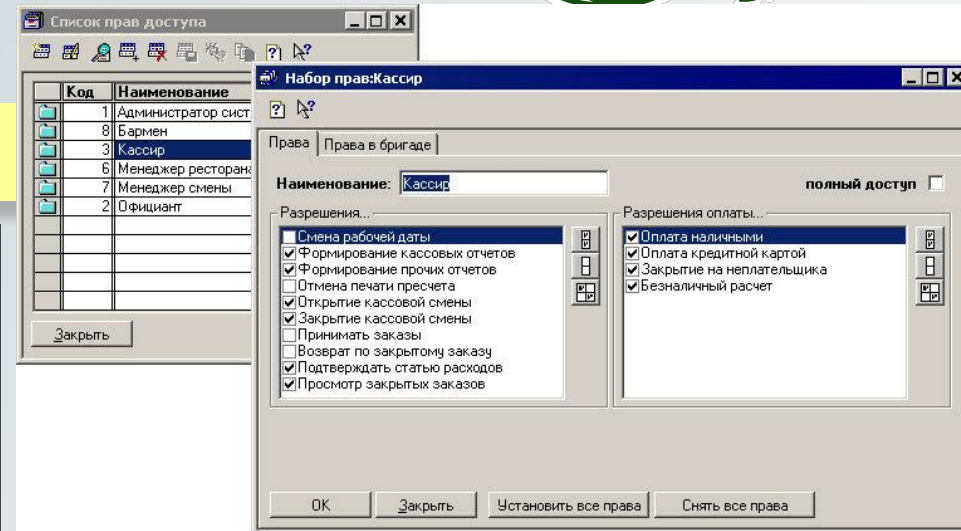
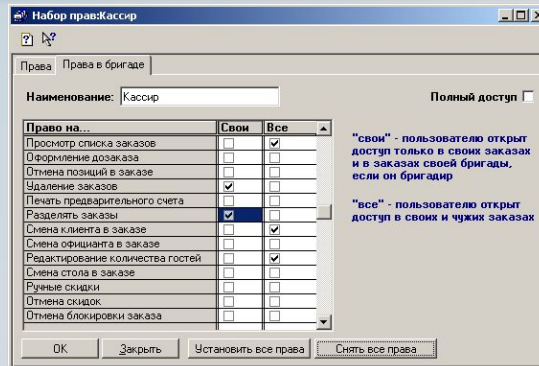


Получение подробной аналитической информации о предприятии

- о популярности блюд
- загруженности ресторана
- выработке официантов
- посещаемость клиентов
- ...



Гибкая настройка прав доступа



Получение руководством информации о действиях сотрудников

Специально разработанный интерфейс официанта

предыдущий ←

→ следующий

Заказ № 000028

К оплате: 388.50

Стол VIP № 6

Всего заказов: 1

НОВЫЙ

Руженцов А.

14:08 22.12.05

< не указан >

1 человек

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

№	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		70.00	140.00
11	✓ Шардонне (Белое)	1.000		80.00	80.00

САЛАТЫ	ПЕРВЫЕ БЛЮДА	МОРОЖЕНОЕ	СОКИ	ВИНА	СИГАРЕТЫ	Комплексный обед #1
ЗАКУСКИ	МЯСНЫЕ БЛЮДА	ФРУКТЫ	ЧАЙ	ПИВО	К ПИВУ	Комплексный обед #2
Винегрет [порц] 16=	Бульон куриный [порц] 15=	Мороженое "Экзотика" [порц] 50=	"Нимо" яблочный [200гр] 10=	Совиньон [200гр] 70=	Честерфилд, легкие [пачка] 25=	Ланч-меню #1 [порц] 200=
Оливье [порц] 25=	Окрошка [порц] 15=	Салат фруктовый [порц] 35=	Чай "Монарх" черный [200гр] 5=	Рислинг [200гр] 69=	Фисташки [шт] 23=	
	Равиоли [порц] 40=			Глентвейн [200гр] 50=	Пармезан [порц] 90=	
	Мясо по-венски [порц] 75=			Хольстен светлое [бут, 0,5] 55=	Кальмары [шт] 50=	
	Сосиски с гарниром [порц] 50=			Хольстен темное [бут, 0,5] 55=	Фисташки [шт] 23=	

Интерфейс для КПК:

№	Наименование	Кол.
1	✓ Бифштекс	1.000
	✓ - подать по готовности	
3	✓ Окрошка	1.000
	✓ - со сметаной	
5	✓ Бульон куриный	1.000
6	✓ Весенний	1.000
	✓ - подать по готовности	
8	✓ Ассорти мясное	1.000
	✓ - подать по готовности	
10	✓ Совиньон	2.000

Заказ № 000028
К оплате: 388.50



Большое количество отчетов в различных разрезах

Финансовый отчет
 с 01.06.02 (00:00) по 25.06.03 (23:59)

Показатели	25.06.03	25.06.03
Чистая выручка:	496	418,688.00
Средняя выручка на чек	496	044.13
Средняя выручка на клиента	1792	233.64
Наценки	512	46,866.60
Скидки	496	89,652.80
Удаления блюд из заказов	480	15,520.00
По типам оплаты:		
Наличными	400	222,71
На неплательщика	0	32,23
Банковской картой	224	123,30
Безналичный	112	40,43
Возврат	48	14,98
По статусу чеков:		

+ Дополнительный «Генератор отчетов»!

(возможность «вытаскивать» все доступные в системе данные)

Работа с электронными весами

Автоматическое занесение веса блюда в заказ

Кнопки **ВЕС**, **ТАРА**, **НОЛЬ** доступны из программы

Скорость работы с весом
увеличилась в несколько раз!

Поддерживается более 20-ти моделей весов



Используется драйвер электронных весов
компании АТОЛ технологии
(приобретается отдельно)



Широкий спектр подключаемого торгового оборудования

Star TSP 600 series
Star TSP 700 series
Star TSP 800 series
Citizen CBM 1000-II
Citizen CT-S300
Citizen CBM 270
Axiohm 794

Aura series (PP7000/PP7000-II)

Феликс-Р К (версия 01)

Феликс-Р Ф (версия 02)

Феликс-02К (версия 01)

Триум-Ф (версия 01)

ТОРНАДО (Меркурий 114.1Ф версия I)

Меркурий 114.1Ф (версия 02)

Меркурий-система-Ф

Штрих-ФР-К (версия 01)



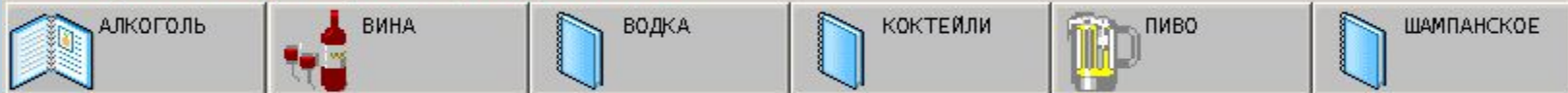
Сканер штрих-кодов
Ридер магнитных карт
Проксимити-считыватель



А также
программируемые
клавиатуры, дисплеи
покупателя...

Подбор блюд в заказ по кнопочному меню

Ресторан "Петр Первый" / АЛКОГОЛЬ



Кнопочное меню формируется двумя способами:

- Автоматически по справочнику МЕНЮ
- Вручную – можно привязать «как душе угодно»

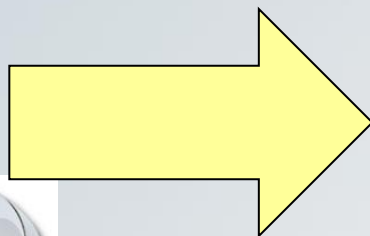
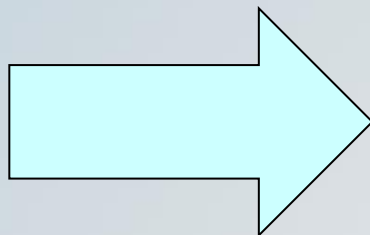
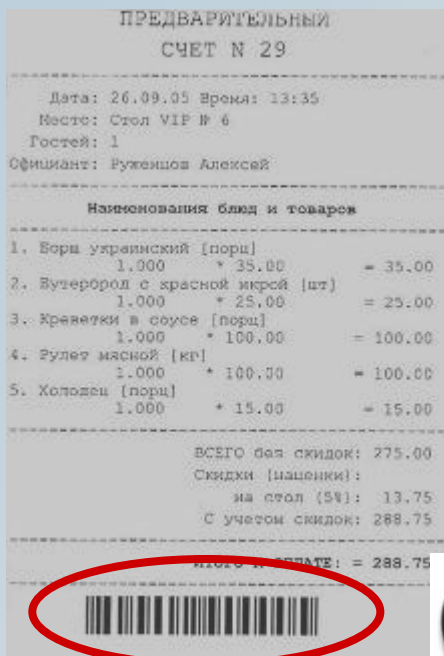


На кнопку можно «повесить»:

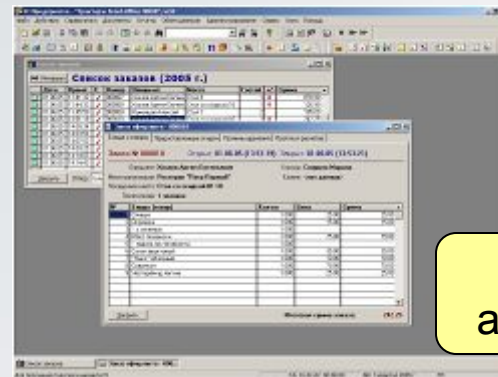
- Блюдо/товар
- Произвольный список блюд

Поиск заказа по штрих-коду на счете

Поиск можно осуществлять в обоих интерфейсах системы!

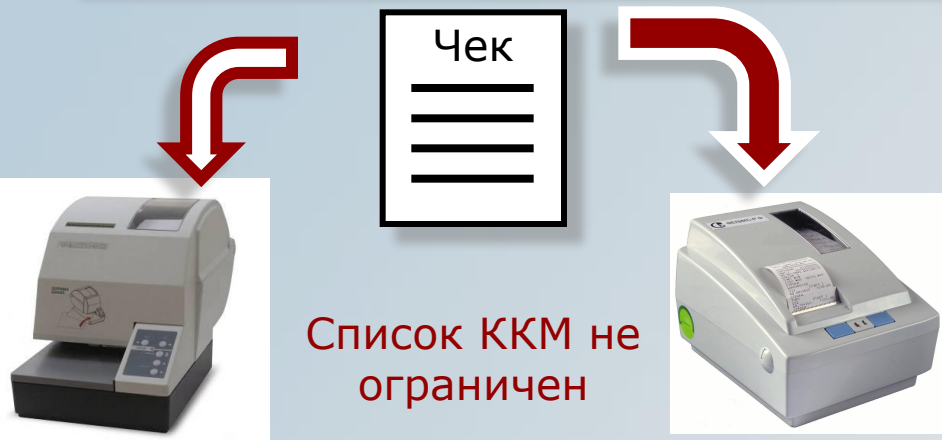


Интерфейс официанта



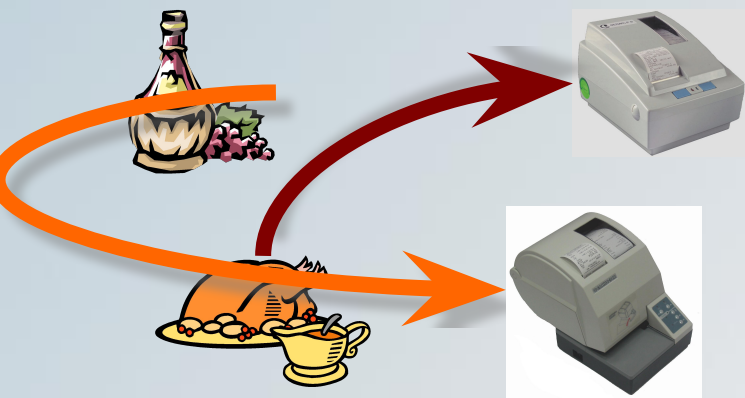
Интерфейс администратора

Выбор ККМ при оплате заказа



Раздельная оплата на несколько ККМ

Автоматическое разделение номенклатуры заказа на несколько ККМ



1

2

3

4

Трактиръ: Front-Office ПРОФ

Встроенная система скидок

5 видов скидок:

- на товар
- на клиента
- на столик
- ручные
- на заказ

Приоритеты скидок:

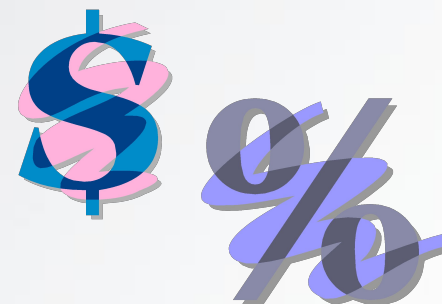
- использовать приоритетную
- использовать максимальную
- складывать автоматические
- складывать все

Суммовые и процентные скидки

Скидки на весь заказ и на позицию

Ограничения скидок:

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



Карта зала

Сотрудников: **3 чел.**

ККМ: **Автономная ККМ**

Дата: **18.04.2006**

Время: **16:36:47**

Хохлов Артем Евгеньевич

СОЗДАТЬ НОВЫЙ ЗАКАЗ

ОТКРЫТЬ СПИСОК ЗАКАЗОВ

РЕЖИМ АДМИНИСТРАТОРА

АВТОРИЗАЦИЯ

ЗАБЛОКИРОВАТЬ

ВЫХОД

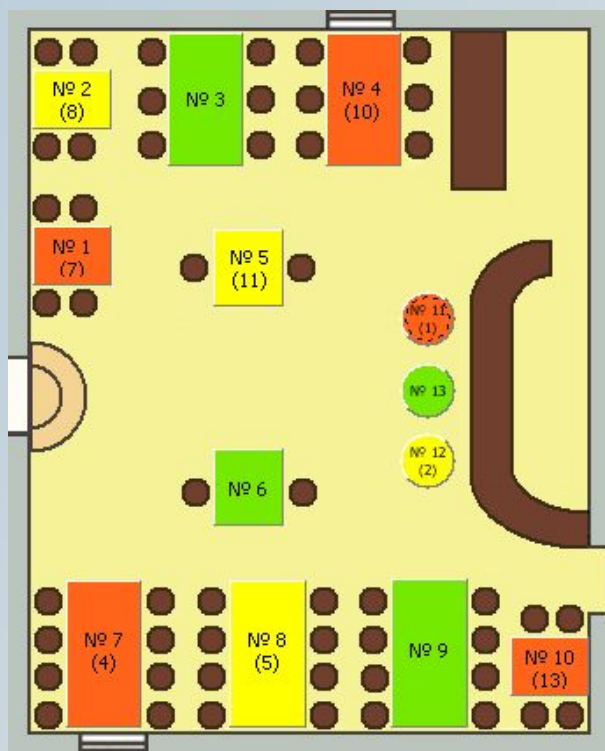


"Трактирь: Front-Office ЛЮКС", v2.0
(релиз 7.70.211 от 10.04.2006 г.)

ВНЕДРЕНЧЕСКИЙ ЦЕНТР
СофтБаланс

Разработчик: Внедренческий Центр "СофтБаланс"
197101, С-Петербург, Каменноостровский пр., 21, оф. 117
тел.: (812) 325-4400, факс: (812) 346-0109
<http://www.softbalance.ru> E-Mail: traktir@softbal.spb.ru

Выделение столика с предварительным счетом



Красный – столик занят

Зеленый – столик свободен

Стол, которому выписан
предварительный счет,
выделяется цветом

**Персоналу видны столы,
которые СКОРО освободятся**

Организация бизнес-ланча

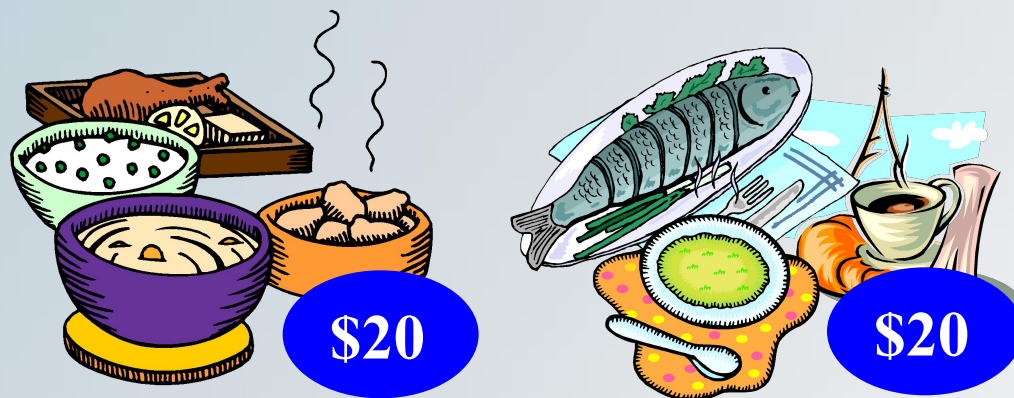


Особенности меню при бизнес-ланче:

Ланч-меню - блюда из которых посетитель может подобрать набор блюд, (например, первое, второе, третье). **Важно: нельзя выбрать меньше блюд**

Стоимость набора ОДИНАКОВА для всех вариантов наборов

Блюда могут готовиться в разных местах



**Эти нюансы
учтены!**

Подтверждение готовности блюд

ОТПРАВИТЕЛЬ: КУХНЯ

СТОЛ: СТОЛ № 8

Официант: РУЖЕНЦОВ АЛЕКСЕЙ

Дата: 31.03.05 Время: 18:48
=====

ПОДАЧА N 1



Ассорти мясное [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

Марка (заказ повару на изготовление блюда)



Поддержка мультиязычности

Встроенный словарь служебных слов

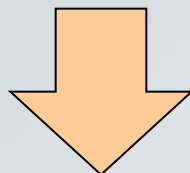


Поддержка мультиязычности

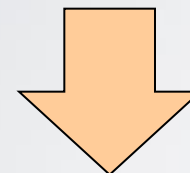


В результате!

Повар - француз? Гости из Англии?

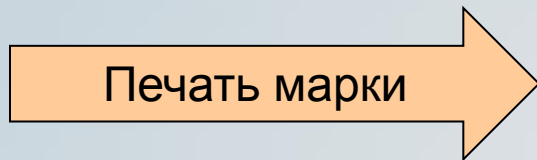


Марка на французском!

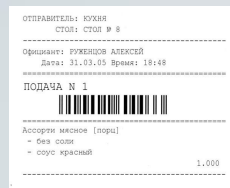


Счет на английском!

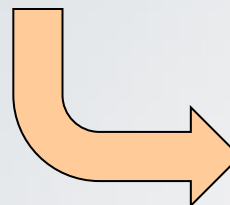
Звуковое оповещение повара



Печать марки



Принтер
кухни



Работа с гостиничной системой

Двусторонний обмен данными с «Синимекс-Гостиницей»



**Трактирь:
Front-Office**

Данные о заказах

Новые клиенты

**Синимекс-
Гостиница**

1

2

3

4

Трактиръ: Front-Office ЛЮКС

ТЕХНОЛОГИЯ ЛИМИТНЫХ КАРТ



Цель – сократить злоупотребления с наличностью

Задача – отказаться от наличных расчетов при заказе

РЕШЕНИЕ:

1) При входе в заведение клиент получает карту-идентификатор

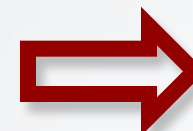
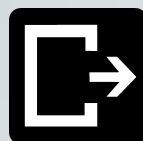


2) Карта имеет лимит, на который можно сделать заказ



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

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

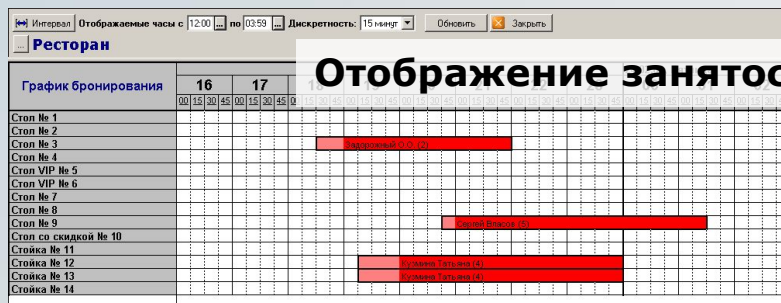


БРОНИРОВАНИЕ ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ



Резервирование столика на определенное время для конкретного клиента

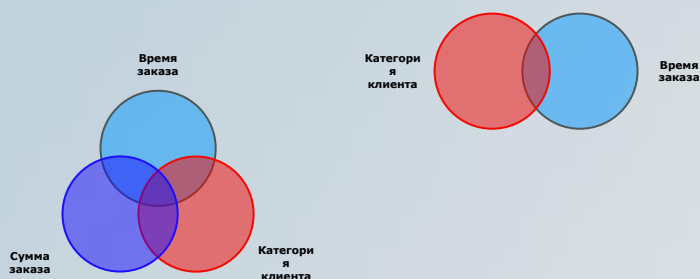
- Можно ввести состав заказа
- Можно принять предоплату



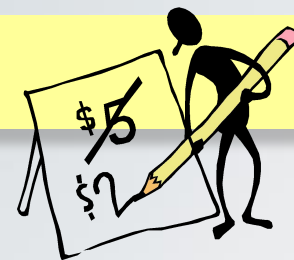
ПРОДВИНУТЫЕ СКИДКИ



Использование схем скидок



ПРОДВИНУТЫЕ СКИДКИ

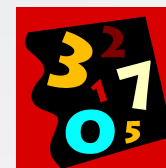


Накопительные скидки клиента



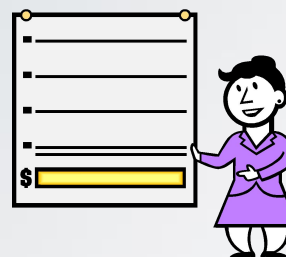
Факторы скидки:

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



✓ Оборот общий, оборот за период

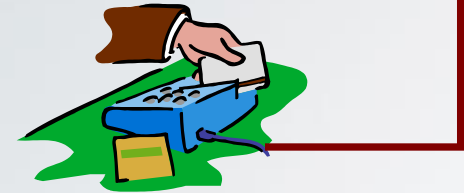
✓ Оборот по категории блюд или конкретному блюду



БАНКОВСКИЕ ПЛАТЕЖНЫЕ СИСТЕМЫ



Прямое обращение к авторизационному серверу банка

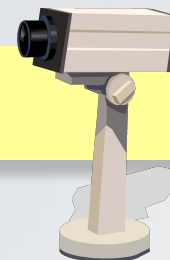


Дополнительно:

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



ВИДЕОНАБЛЮДЕНИЕ



Видеозапись действий сотрудников с фиксацией событий

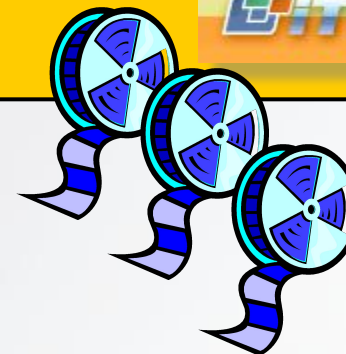
События-метки:

**Тракторь:
Front-Office**



Печать чека
Печать счета
Печать марки
Считывание карты
...

**Видео-
сервер**



ВРЕМЯ И ТАРИФИКАТОРЫ

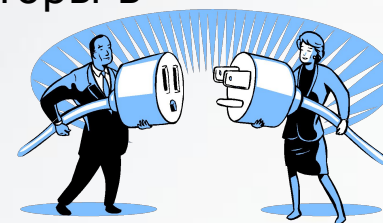
Услуги, оцениваемые по времени, тарифные планы



УПРАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕМ

Через драйвер коммутирующих устройств

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



1

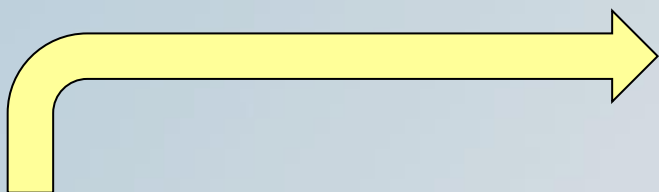
2

3

4







Трактиръ: Стандарт (ПЛЮС)

Базовая конфигурация для Тракторь: Стандарт ПЛЮС



«1С: Бухгалтерия 7.7,
редакция 4.5»

Не нужно делать никаких «выгрузок в бухгалтерию»!!!

Оборотно-сальдовая ведомость	
Сводные проводки	
Шахматка	
 Оборотно-сальдовая ведомость по счету	
Обороты счета (Главная книга)	
Журнал-ордер (ведомость) по счету	
Журнал-ордер счета по субконто	
 Анализ счета	
 Карточка счета	
 Анализ счета по субконто	
 Анализ счета по датам	
Анализ субконто	
Карточка субконто	
Обороты между субконто	
 Отчет по проводкам	
Дополнительные	▶
Общественное питание	▶
Кассовая книга	
Книга продаж	
Книга покупок	
Курсы валют	
Специализированные	▶
Регламентированные	

Содержит все документы и отчеты по бухгалтерскому и налоговому учету

Бухгалтерская отчетность

Налоговая отчетность

Движения денежных средств	▶
Операции приобретения и выбытия имущества, работ, услуг, прав	▶
Прочие хозяйственные операции	▶
Регламентные операции	▶
Регистры учета хозяйственных операций	▶
Регистры промежуточных расчетов	▶
Регистры учета состояния единицы налогового учета	▶
Регистры формирования отчетных данных	▶
Анализ состояния налогового учета	
Формирование и контроль начальных остатков по налоговому учету	



Мега-интеграция с типовой конфигурацией «1С: Бухгалтерия»

План счетов не изменен вообще!

	Код	Наименование	Вал.	Кол.	Заб.	Акт.	Субконто1	Субконто2	Субконто3	Полное наименование
✓	16.3	Откл. в ст-ти оборудов.				АП				Отклонение в стоимости оборудо
✓	19	НДС по приобр. ценностям				А				Налог на добавленную стоимость
✓	19.1	НДС по приобретенным ОС				А	Контрагенты	Счета-фактуры пол		Налог на добавленную стоимость
✓	19.2	НДС по приобретенным НМА				А	Контрагенты	Счета-фактуры пол		Налог на добавленную стоимость
✓	19.3	НДС по приобретенным МПЗ				А	Контрагенты	Счета-фактуры пол		Налог на добавленную стоимость
✓	19.4	НДС, уплач. таможенн.орг.				А	Контрагенты	Счета-фактуры пол		Налог на добавленную стоимость
✓	19.5	Акцизы по оплаченным МЦ				А				Акцизы по оплаченным материал
✓	20	Основное производство				А	Виды номенклатур	Затраты на произе	Подразделения	Основное производство
✓	21	Полуфабр. собств. пр-ва		+		А	Номенклатура	Места хранения(К)		Полуфабрикаты собственного пр
✓	23	Вспомогательные произв-ва				А	Подразделения			Вспомогательные производства
✓	25	Общепроизводств. расходы				А	(об.)Общепроизв. з	Подразделения		Общепроизводственные расходы
✓	26	Общехозяйственные расходы				А	(об.)Общехоз. затр	(об.)Подразделени		Общехозяйственные расходы
✓	28	Брак в производстве				А	Виды номенклатур	Затраты на произе	Подразделения	Брак в производстве
✓	29	Обсл. произв-ва и хоз-ва				А	Затраты обсл. пр-в	Подразделения		Обслуживающие производства и
✓	40	Выпуск продукции				АП	Виды номенклатур	(об.)Стоимость прс		Выпуск продукции (работ, услуг)
✓	41	Товары		+		А	Номенклатура			Товары
✓	41.1	Товары на складах		+		А	Номенклатура	Места хранения(К)		Товары на складах
✓	41.2	Товары в розничной торг.		+		А	Номенклатура	Места хранения		Товары в розничной торговле
✓	41.3	Тара под товаром и порож.		+		А	Номенклатура	Места хранения(К)		Тара под товаром и порожняя
✓	41.4	Покупные изделия		+		А	Номенклатура	Места хранения(К)		Покупные изделия
✓	41.5	Переданные в переработку		+		А	Номенклатура	Контрагенты	Договоры	Товары, переданные в переработ
✓	42	Торговая наценка				П	Места хранения			Торговая наценка
✓	43	Готовая продукция		+		А	Номенклатура	Места хранения(К)		Готовая продукция
✓	44	Расходы на продажу				А				Расходы на продажу
✓	44.1	Издержки обращения				А	Издержки обраще			Издержки обращения в организа
✓	44.1.1	Изд.обр., не обл.ЕНВД				А	Издержки обраще			Издержки обращения в организа
✓	44.1.2	Изд.обр., обл.ЕНВД				А	Издержки обраще			Издержки обращения в организа
✓	44.1.3	Изд.обр., подл.распредел.				А	Издержки обраще			Издержки обращения в организа
✓	44.2	Коммерческие расходы				А	Коммерч. расходы			Коммерческие расходы
✓	44.3	Расходы на продажу				А	Расходы на прода			Расходы на продажу

Переход с типовой: объединить конфигурации

И ВСЁ!

1

2

3

Почему «1С»?

Давайте посмотрим на факты:

В любом городе можно найти профессиональную поддержку по продуктам на базе 1С: Предприятие

Платформа позволяет быстро вносить в конфигурации практически любые изменения

При грамотной настройке 1С надежна и удобна в эксплуатации

Подведем итоги:

1. Трактиръ – многофункциональная система для учета, управления и анализа в ресторанном бизнесе.
2. Трактиръ:
 - известен среди рестораторов
 - популярен среди партнеров
 - востребован рынком
3. Динамично подстраивается под задачи рынка, требования пользователей и партнеров.
4. Реализован на платформе 1С: Предприятие – лидере рынка экономического программного обеспечения.
5. Позволяет эффективно работать на рынке автоматизации ресторанного бизнеса!