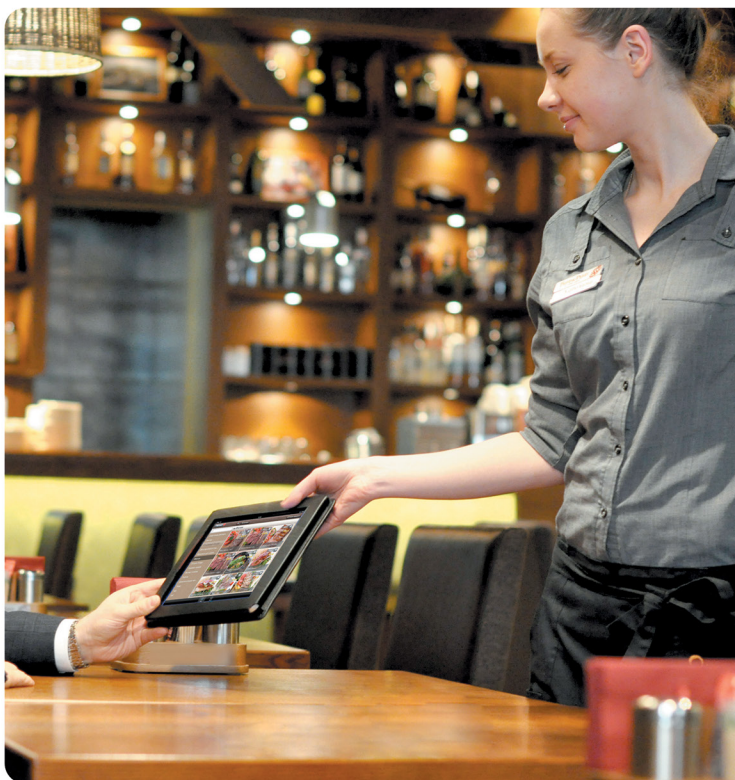




Современные технологии
для автоматизации
ресторанов полного сервиса



UCS
ORIGINAL SOFTWARE



Система управления рестораном полного сервиса

Программный комплекс R-Keeper™ от ведущего российского разработчика программных продуктов для индустрии гостеприимства компании UCS — современный стандарт профессиональных систем автоматизации предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, баров и других заведений, как одиночных, так и сетевых.

R-Keeper™ — самая популярная система управления рестораном в России, хорошо известная сегодня и за рубежом: на ней работают более 39 000 заведений в 47 странах мира.

Система R-Keeper является мощным инструментом учета и контроля продаж, склада, производства, работы персонала на предприятии общественного питания, позволяющим эффективно управлять рестораном любого формата. В программе реализованы широкие возможности для формирования различных маркетинговых программ, направленных на повышение лояльности гостей.

Полная автоматизация предприятия в системе R-Keeper обеспечивается двумя программными уровнями: кассовым и менеджерским. Кассовый (оперативный) уровень обеспечивает автоматизацию процесса продаж и формирование базы данных по продажам.

Менеджерский уровень (офис ресторана) отвечает за формирование справочников, распределение прав доступа, разнообразные настройки кассового уровня, установку параметров и настроек отчетов, разработку и внедрение маркетинговых программ, обеспечение необходимого взаимодействия с другими системами.

Применяемые в программе R-Keeper технологии позволили достичь выдающихся результатов по скорости совершения



В системе R-Keeper™ собран опыт лучших рестораторов мира.

операций при высокой надежности и «живучести» системы. Обеспечивается полная защита данных от несанкционированного вмешательства.

Большое количество встроенных отчетов в системе R-Keeper предоставляет рестораторам широкие возможности финансовой аналитики для принятия необходимых управленческих решений, направленных на повышение эффективности предприятия. В том числе в системе имеется возможность удаленного контроля продаж и загрузки заведения в режиме реального времени через интернет.

Система отчетов на основе OLAP технологии позволяет пользователю формировать собственные динамические отчеты, используя встроенные схемы построения гиперкубов.

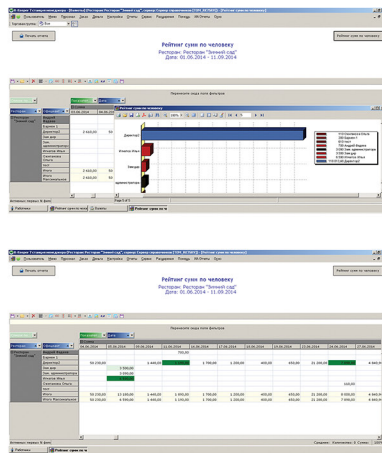
Особенностью системы является модульность, благодаря чему заказчик приобретает только необходимый ему функционал, не переплачивая за лишнее. Автоматизацию бизнес-процессов в ресторане полного сервиса обеспечивают специализированные функциональные модули системы R-Keeper:

- Система складского учета StoreHouse
- Система учета рабочего времени
- Система лояльности R-Keeper CRM
- Система резервирования столов RK-Reserv
- Система он-лайн визуализации заказов на кухне KDS
- Система учета движения наличных денег внутри ресторана Cash Management
- Интеллектуальная система видеоконтроля за кассовой зоной
- WEB-мониторинг работы ресторана
- Система автоматизации службы доставки ресторана Delivery



В системе R-Keeper реализованы технологии, позволяющие оптимизировать бизнес-процессы в ресторанах полного сервиса, повысить эффективность и прибыльность их бизнеса:

- Переносные терминалы официанта
- Электронные меню на планшетах
- Виртуальная карта гостя
- Электронная сервис-печать
- Розлив пива на столах
- Кнопки вызова официанта, пейджеры



Долгосрочное партнерство с ведущими российскими ресторанными холдингами: «Росинтер Ресторантс», «Шоколадница», «Гинза Проджект», «Арпиком», Группой компаний Аркадия Новикова, «Ресторанный синдикат», «Юниверфуд», «Тануки», «Якитория», «Япоша», «Traveler's Coffee», «Harat's Pub» и многими другими в сфере автоматизации и технического сопровождения систем управления позволяет компании UCS постоянно разрабатывать новые эффективные технологические решения для концептуальных ресторанов.

R-Keeper™ — зарегистрированная торговая марка компании UCS. Программный продукт реализуется исключительно через официальных дилеров и представительства компании UCS, информация о которых размещена на официальном сайте: www.ucs.ru/dealers/.



ПО RK-MobWaiter для мобильных терминалов официанта на iPod Touch

Мобильные терминалы на базе устройств iPod Touch в системе R-Keeper широко используются в работе ресторанов полного сервиса, как современная замена бумажным блокнотам официанта, и предназначены для автоматизации приема заказа непосредственно у столика гостя. Уникальное по цене, доступности и удобству мобильное решение RK-MobWaiter («мобильный официант») является эффективным инструментом для сокращения времени обслуживания гостя, увеличения оборачиваемости столов, повышения выручки заведения.

Принципиальное преимущество мобильного терминала перед бумажным блокнотом заключается в исключении этапа записи заказа официантом сначала в блокнот, а затем его перенос в систему на стационарном терминале. Официант, вооружённый мобильным терминалом, принимает заказ непосредственно у стола, обеспечивая тем самым максимальную скорость приёма заказа и его точность, причем работает он с актуальными оперативными данными из кассовой системы по наличию в продаже конкретных блюд и действующим маркетинговым предложениям. Официант не тратит время на подход и ожидание очереди около стационарного терминала, на перенос заказа с листа блокнота в кассовую систему, а занимается обслуживанием гостей!

Регистрация официантов на мобильном устройстве производится по индивидуаль-

ному паролю в начале рабочей смены. С помощью переносного терминала официант вводит заказ в систему, находясь у стола гостя. После сохранения заказ попадает в систему и сразу уходит на сервис-печать на кухню, где начинается его приготовление. Также с терминала можно отправить на печать пречек, если гость попросил его рассчитать.

В системе R-Keeper у решения «мобильный официант» есть еще ряд возможностей, расширяющих сферу их применения.

Так например, если ресторан использует решение «виртуальная карта» для клуба лояльных гостей, с помощью переносного терминала официанта происходит привязка виртуальной карты гостя к его текущему заказу.

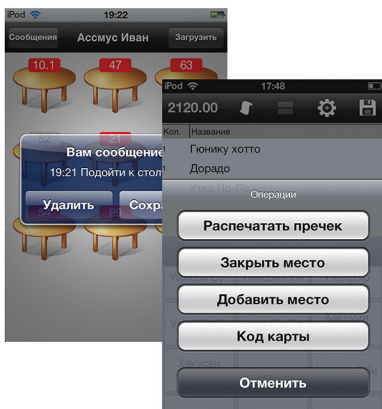
Переносной терминал также можно использовать для передачи официанту сообщений от гостя, сидящего за столиком, или от различных служб ресторана (кухни, офиса и др.). Получать сообщения можно четырьмя основными способами или их комбинациями:

- всплывающее окно с текстом сообщения

Многочисленные исследования показывают, что наибольшее недовольство у гостей ресторанов вызывают задержки в приёме заказа и оплате счёта. Мобильный терминал помогает эффективно решить эти задачи и избавить гостей от длительного ожидания

- звуковое оповещение о получении сообщения
- отображение значка сообщения с указанием количества сообщений
- голосовое воспроизведение сообщения при подключении беспроводной гарнитуры

С помощью мобильных терминалов на iPod Touch при расчете гостя можно применить карту лояльности — для этого к устройству необходимо подключить специально разработанный для этого считыватель магнитных карт.



Поскольку решение «мобильный официант» интегрировано в систему R-Keeper, любые попытки злоупотреблений со стороны персонала — отмена заказа/удаление блюда из заказа на переносном терминале — не останутся незамеченными. Для их выполнения система потребует подтверждение от менеджера ресторана. Для максимально оперативного решения этой задачи можно использовать программный модуль «мобильный менеджер» — тот же «мобильный официант», но с расширенными менеджерскими функциями.

Решение «мобильный официант» активно используется в ресторанах с высокой проходимостью и просто незаменимо при обслуживании бизнес-ланчей и массовом наплыве гостей — оно значительно сокращает время на прием и поступление заказа в систему, увеличивает скорость обслуживания и оборачиваемость столов. Благодаря тому, что переносные терминалы работают через Wi-Fi, это решение идеально подходит для летних площадок или залов, где по тем или иным причинам

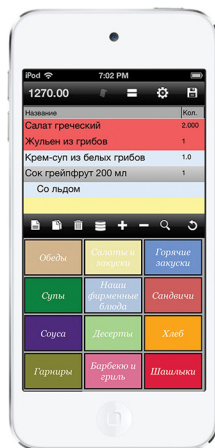
затруднительно прокладывать кабели для подключения стационарного терминала.

Мобильные терминалы с RK-MobWaiter работают в интеграции с профессиональной системой автоматизации ресторанов R-Keeper на устройствах компании Apple: iPod Touch 5, iPhone 4 и выше, iPad, iPad Mini.

Количество мобильных терминалов рассчитывается исходя из задач конкретного ресторана (количество залов, столов, официантов в смене и пр.). Для работы технологии также необходимо устройство, обеспечивающее взаимодействие между переносными терминалами и стационарной кассовой станцией, — «точка доступа» с Wi-Fi. Радиус действия одной точки — до 100 м в помещении и до 400 м на открытой площадке. Для обеспечения стабильной радиосвязи между переносными устройствами и основной системой можно использовать несколько «точек доступа», установленных на расстоянии друг от друга, или более мощные антенны, подсоединенные вместо базовых.

Модель iPod Touch 5 является наиболее бюджетной и, при этом, обеспечивает надежную работу, удобна для использования: имеет большой экран, полной зарядки хватает на всю рабочую смену, имеет небольшой вес, легко помещается в кармане и управляется одной рукой.

ПО RK-MobWaiter доступно для самостоятельной установки в интернет-магазине приложенной App Store после приобретения лицензии. Там же, в ознакомительных целях, можно скачать демоверсию программы.





ПО RK-Order - интерактивное меню на планшете iPad

Программное решение RK-Order предоставляет рестораторам новый современный формат представления меню заведения — интерактивное электронное меню на планшете iPad, с помощью которого гость может самостоятельно оформить свой заказ в системе управления R-Keereg. Электронное меню позволяет улучшить коммуникацию с гостем ресторана, сократить время оформления заказа, сэкономить на перепечатке бумажных версий после изменения состава меню или цен.

Перенос информации, содержащейся в меню, с бумажного носителя на электронное устройство позволяет значительно расширить возможности меню — от простого носителя информации о блюдах и ценах до полноценного коммуникативного интерфейса между ресторатором и гостем.

Используя ПО RK-Order, становится очень просто вносить любые изменения в меню — как только изменения сохранены в системе R-Keereg, они отображаются в меню на планшете. Перепечатывать весь тираж меню больше не требуется. Также нет необходимости иметь отдельные версии меню на завтраки, бизнес-ланчи, акционные позиции — на планшете отображаются блюда и цены, актуальные на текущий момент. Если блюдо попало в стоп-лист, гость не сможет его выбрать, и это избавит его от ненужного разочарования.

С планшетным меню ресторатор имеет уникальную возможность предлагать гостю меню на различных языках, что обязательно

оценят иностранные гости. Выбор нужного языка осуществляется одной кнопкой.

Принцип просмотра меню и ввод заказа в электронном меню спроектирован так просто, что не вызывает никаких затруднений у гостей ресторана.

Выбирая блюда на планшете, гость видит их фотографии в высоком разрешении, при необходимости он может их увеличить, посмотреть другие изображения этого блюда, получить дополнительную информацию о нем: краткое или полное описание, рекомендации по вкусовым сочетаниям с другими блюдами, напитками или специями, прочесть отзывы о нем других клиентов.



Интерактивное меню — стильное и удобное решение, которое подчеркнет индивидуальность и технологичность вашего ресторана.

При использовании интерактивного меню гостю предоставляется возможность при выборе блюда отметить индивидуальные предпочтения по приготовлению и подаче. Система контекстной подсказки поможет гостю в процессе выбора того или иного блюда, порекомендовав, например, вино к основному блюду.

С помощью электронного меню гость может вызвать официанта к столику или попросить принести счёт.

В связи с тем, что оформление заказа гость делает самостоятельно, и заказ сразу попадает в систему R-Keeper, время оформления заказа с использованием электронного меню сокращается. При необходимости программу можно настроить таким образом, чтобы после оформления заказа гостем требовалось его подтверждение официантом для избежания недоразумений в связи с некорректным вводом заказа до того, как его начнут готовить.

При использовании технологии RK-Order у ресторатора появляется возможность получения обратной связи от посетителей ресторана. Теперь гость, в режиме реального времени может оценить качество обслуживания, оставить своё мнение о ресторане, оценить заказанное блюдо. Немаловажно, что отзывы от первого лица сразу попадают в систему, поэтому их достоверность гарантирована.

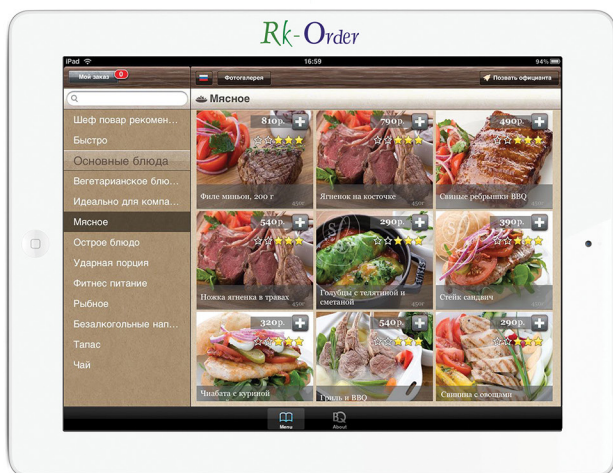
Анализ оценок и отзывов от гостей ресторана является эффективным инстру-

ментом для повышения качества обслуживания. Если раньше для получения таких данных нужно было предлагать гостю заполнить разнообразные анкеты, что гости, как правило, делали не охотно, то с интерактивным меню поставить оценку блюду или оставить отзыв об обслуживании становится простой и увлекательной для гостя задачей.

Так как устройство, на котором устанавливается система RK-Order, имеет полноценный интерфейс передачи данных по протоколу Wi-Fi с выходом в интернет, можно с помощью электронного меню предоставлять гостю ресторана платный или бесплатный доступ в интернет, социальные сети, игровые приложения.

Решение RK-Order — эффективное средство коммуникации с гостем. Используя специальную закладку «Афиша», можно знакомить гостя с программой мероприятий в ресторане на ближайший период, предоставить возможность зарезервировать себе столик на интересующее его событие.

Выбор планшета iPad от Apple в качестве базового устройства для программного решения RK-Order весьма оправдано: ни одно из конкурентных устройств не может сравниться с ним по показателям энергоэффективности — зарядка iPad занимает 30-40 минут, а длительность работы достигает 10 часов.





R-Keeper CRM

R-Keeper CRM представляет собой прикладное программное обеспечение, предназначенное для формирования маркетинговых программ и программ лояльности клиентов.

Ключевая задача R-Keeper CRM — повышение уровня продаж и качества сервиса за счет автоматизации процессов регистрации информации о клиенте и контактах с ним, хранения, анализа и предоставления данных, а также формирования отчетности, необходимой для выработки наиболее эффективной стратегии взаимодействия с клиентом.

Основные возможности R-Keeper CRM:

- Сбор данных о клиентах и взаимодействии с ними
- Управление маркетинговыми программами и анализ проводимых акций
- Коалиционное управление программами лояльности
- Анализ данных по клиентам, товарам и услугам, транзакциям и торговым точкам
- Сегментирование клиентов
- Использование доступных каналов взаимодействия с клиентом для проведения акций:
 - электронная почта
 - SMS сообщения (по транзакциям или выбранным сегментам)

- личный кабинет клиента
- сообщения в кассовом чеке
- регистрационные формы на веб-сайтах

R-Keeper CRM поддерживает различные типы ввода информации: вручную оператором, автоматически на основе сканирования документа гостя или через заполнение регистрационных форм на веб-сайтах.

Зарегистрированный в системе R-Keeper CRM клиент может обладать как множеством различных карт, так и множеством счетов, что дает возможность реализовать гибкую структуру построения любых программ лояльности: дисконтных, бонусных, накопительных, депозитных, клубных, а также коалиционных в любых необходимых сочетаниях и комбинациях.

Система позволяет формировать различные виды скидок и бонусов с реализацией разных схем накоплений, а также проводить гибкое формирование хронологических периодов применения скидок и бонусов с учетом даты, дня недели, номера недели месяца, года и т.д. Есть возможность настройки переходов между скидочными и бонусными уровнями в зависимости от потраченных клиентом сумм и частоты посещений. Кроме того, с помощью R-Keeper CRM можно проводить акции с использованием купонов (скидочных и суммовых), имеющих уникальный номер, срок действия, ограничение по количеству применения.

Модуль отчетов R-Keeper CRM позволяет проводить анализ данных по клиентам, товарам и услугам, транзакциям и торговым точкам.



Виртуальная карта постоянного гостя

Технология «Виртуальная карта» - абсолютно новый формат программ лояльности. Это электронная альтернатива обычной пластиковой карте постоянного клиента, позволяющая обеспечить дополнительный комфорт для гостей ресторана.

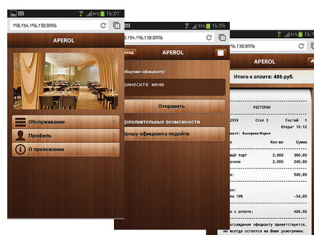
В системе R-Keeper виртуальная карта привязана к системе лояльности R-Keeper CRM и позволяет гостю пользоваться различными привилегиями, участвовать в маркетинговых программах, проводимых рестораном. В отличие от многих других мобильных приложений виртуальная карта в системе R-Keeper не требует загрузки на смартфон никакого специального ПО, она становится доступна при клике на постоянный link в интернет-браузере. Авторизация клиента осуществляется путем идентификации его телефонного номера: гость вводит номер своего мобильного телефона, запрашивает код доступа, получает SMS с кодом подтверждения, после этого может пользоваться приложением. Привязка карты гостя к заказу происходит путем считывания официантом уникального QR-кода карты с мобильного терминала.

Войдя в приложение «Виртуальная карта» гость получает возможность:

- Отправлять сообщения официанту, как стандартные: «вызвать официанта», «попросить счет», так и произвольные
- Просматривать в любой момент предварительный чек
- Оплачивать счет накопленными бонусами полностью или частично
- Вносить и корректировать персональные данные в личном кабинете
- Просматривать историю транзакций, балансы счетов, информацию по накопленным бонусам и предоставленным скидкам

- Бронировать столики в ресторане при условии, что в ресторане используется программный модуль «Резервирование столов».

Т.к. гость сам вносит персональные данные в CRM (через личный кабинет виртуальной карты) ресторан экономит время и ресурсы на заполнение и актуализацию базы данных. Активное участие постоянных гостей в сетевых программах типа «пирамида» - «привлечь друга, получи бонус» позволяет ресторану привлекать новых гостей без значительных затрат на маркетинг.



Сервис «Виртуальная карта» позволяет улучшить коммуникации между гостем и персоналом ресторана, сократить время обслуживания, повысить уровень сервиса, сэкономить ресурсы на изготовление пластиковых карт и их оформление в CRM системе.



Система резервирования R-Keeper

Программный модуль резервирования столов в системе R-Keeper предназначен для контроля и управления столиками ресторана. ПО RK-Reserv устанавливается на терминале хостес и позволяет в режиме реального времени принимать заявки на бронирование, вести учет заказанных столов, управлять посадкой гостей.

Система резервирования позволяет:

- в он-лайн режиме принимать заявки на бронирование, поступившие по телефону или через интернет
- осуществлять посадку гостей и открытие заказа на стол с терминала хостес
- осуществлять быстрый поиск нужной брони в списке по первым введенным буквам имени гостя
- автоматически подбирать столики по требуемым параметрам
- использовать базу данных R-Keeper CRM для поиска клиента или создания карточки нового клиента, отображая персональные данные гостя и информацию по предыдущим броням
- полностью повторить бронь
- посмотреть топ 100 блюд, которые заказывал гость
- дать прогноз по продолжительности времени, которое столик будет занят, на основании указанного количества гостей
- визуализировать по цветам на плане зала свободные, забронированные, занятые столики, что позволяет с одного взгляда оценить общую ситуацию с посадкой
- присваивать столам на плане зала специальные метки, если гость заказал десерт, пречек, или стол находится на уборке, благодаря чему хостес получает дополнительный ориентир по прогнозируемому времени освобождения стола
- управлять посадкой гостей, пришедших без предварительного резервирования
- поставить гостя в лист ожидания, если все столики в ресторане заняты, но гость готов подождать
- отправить гостю SMS-сообщение с приглашением в ресторан, как только подходящий столик освободится
- распечатать список текущих броней и построить отчет по всем созданным броням за любой период: прошедший, текущий, будущий
- осуществить бронирование столиков из приложения «Виртуальная карта»

Система резервирования позволяет повысить заполняемость заведения и максимально сократить потери дохода в «пиковые» часы за счет оперативного и наиболее оптимального распределения мест при посадке

В качестве рабочей станции хостес можно использовать терминал с сенсорным экраном или планшетный ПК с ОС Windows.



Система автоматизации службы доставки R-Keeper Delivery

Система R-Keeper Delivery позволяет организовать эффективное управление процессом доставки клиентам готовых блюд, надежно контролировать все этапы работы, получать необходимые отчеты, обеспечить быстрый и удобный сервис для клиентов.

Система R-Keeper Delivery может быть интегрирована с сайтом ресторана для автоматического приема интернет-заказов.

Система доставки состоит из основных модулей «Оператор» и «Диспетчер». Первый используется для поиска клиента в базе (или создания нового клиента), формирования заказа и определения параметров доставки, дополнения уже принятых заказов. Второй – для изменения статусов заказов, печати накладных и фискальных документов. Проработка меню для службы доставки, формирование цен, определение ресторанов, участвующих в работе, контроль финансовых показателей производится в модуле «Менеджер» системы R-Keeper.

Режим Call Centre обеспечивает сетевым заведениям возможность принятия заказов в едином центре и распределения их в автоматическом режиме по ресторанам согласно зонам доставки.

Использование в системе R-Keeper Delivery карт GoogleMap, Яндекс.Карты позволяет выбрать оптимальный маршрут для доставки от ресторана до адреса клиента и сделать при формировании заказа примерный расчет времени в пути.

В системе ведётся история заказов клиентов и статистика «Часто заказываемые позиции», что позволяет детально оценить предпочтения клиента и использовать данную информацию при формировании заказа.

Совместное использование программы R-Keeper Delivery с системой R-Keeper CRM позволяет:

- применять различную ценовую политику с использованием типов цен, формул для расчёта цен, расчета цен от себестоимости блюда, открытой цены для блюда
- использовать модификаторы и схемы модификаторов
- производить быстрый поиск клиента в базе CRM по любому из параметров (ФИО, телефон, e-mail, адрес)
- применять различные варианты скидок и правила их назначения, акции и бонусные счета с возможностью платежей средствами со счетов CRM (оплата бонусами, безналичная оплата)
- проводить рекламные e-mail и sms рассылки.

Система работает с АТС, поддерживающей стандартный SIP протокол. Использование определителя номера (SIP-модуль) позволяет автоматически «поднимать» карточку постоянного клиента и значительно ускоряет процесс приёма заказа.

R-Keeper Delivery – эффективный инструмент автоматизации службы доставки ресторана любого формата, от небольшого производства до крупной ресторанной сети



Технология розлива пива на столах

Технология розлива пива на столах предусматривает установку пивных кранов прямо на столы гостей. Она широко используется в ресторанах-пивоварнях и других заведениях пивных концепций для увеличения объема продаж и повышения лояльности гостей.

При использовании системы розлива пива на столах на пивопровод, проведенный к столам гостей, устанавливаются специальные электромагнитные клапаны. Управление клапанами (открытие, закрытие) осуществляется с помощью специального контроллера, имеющего интерфейс с кассовой системой R-Keeger.

На каждый вид пива в системе R-Keeger устанавливается цена за определенный объем. Количество отпущенного пива учитывается с помощью расходомера, управляемого все тем же контролером.

Для отображения количества налитого пива на столах гостей можно использовать специальные дисплеи.

Включение пивного крана, вмонтированного в столик гостя, происходит непосредственно с кассовой станции. Количество отпущенного пива автоматически попадает в счет гостя, и по указанной в системе

R-Keeger цене рассчитывается отпускная сумма напитка.

Система розлива пива на столах обеспечивает полный контроль расхода пива, ведь учет ведется не порционно, а по объему – количеству отпущенных литров. Бармен в процессе розлива пива участия не принимает и, соответственно, исключено образование излишков за счет недолива и разбавления. То есть никаких продаж «мимо кассы» быть не может.



Для организации пивопровода и доставки пива к столам конфигурация оборудования подбирается для каждого заведения индивидуально с учетом количества столов и количества сортов пива на каждом столе.

Розлив пива на столах — эффективный метод увеличения объемов реализации пива в ресторане и очень привлекательная технология для посетителей: каждый гость имеет возможность, сидя за столиком, самостоятельно наливать себе пиво, не вызывая официанта



Технология передачи сообщений официантам

Технология передачи сообщений официантам в системе R-Keeper направлена на повышение эффективности взаимодействия различных служб ресторана, сокращение затрат времени на общение между персоналом, повышение скорости и уровня обслуживания гостей.

Технология передачи сообщений официантам поддерживает различные виды оборудования, комбинация которых позволяет каждому ресторатору выбрать вариант, обеспечивающий необходимый функционал, и оптимальный по стоимости.

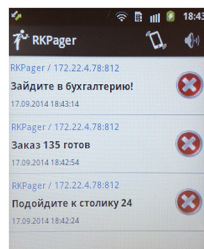
Использование в качестве принимающих устройств бюджетных моделей смартфонов вместо устаревших двусторонних пейджеров позволяет снять ограничения на объем принимаемых текстовых сообщений, а также обеспечить более современный формат приема – голосовые сообщения через беспроводную гарнитуру-наушник. Такой вид приема информации более удобен, т.к. не отвлекает официанта от рабочего процесса, освобождая от необходимости смотреть на экран устройства, чтобы прочитать сообщение. Использовать можно как стандартную Bluetooth-гарнитуру, так и любую другую, например, скрытую, которая прячется в уху.

С внедрением в ресторане системы передачи сообщений официант получает информацию о готовности блюд или другие служебные сообщения на свой мобильный терминал или другое переносное устройство от сотрудников других подразделений или гостей:

- Отправка сообщения о готовности блюда производится автоматически

после того, как повар в системе KDS отметил заказ как приготовленный

- Менеджер может, не выходя в зал, отправить сообщение официанту из офиса со своего менеджерского компьютера
- Использование на столах устройств «Кнопка вызова официанта» избавляет гостей ресторана от необходимости разыскивать официанта, привлекая его внимание к своему столу



Технология передачи сообщений официантам незаменима при больших расстояниях между залом, кухней, баром и офисом, а также при наличии нескольких залов или залов со сложной конфигурацией



Система визуализации заказов на кухне KDS

Система KDS (Kitchen Display System) предназначена для автоматической передачи информации о принятых заказах в подразделения кухни и отображения ее на мониторах повара в ресторанах полного сервиса. Данная технология помогает усовершенствовать взаимодействие служб ресторана, сократить временные затраты на общение между персоналом зала и кухни, повысить скорость обслуживания гостей.

В системе KDS заказы на экране повара отображаются сразу после их сохранения на станции. Существует возможность настроить множество различных экранных форм, что позволяет отобразить необходимую информацию в удобном виде с учетом индивидуальных пожеланий пользователей.

Информация о заказе на мониторе повара может содержать:

- порядковый номер
- наименование блюда и модификатора
- номер стола
- номер официанта, сформировавшего заказ
- номинальное время приготовления
- таймер
- отказы из заказов

На экранах повара используется цветовое отображение стадий приготовления блюд с учетом времени номинального приготовления и условия одновременной подачи

всех блюд заказа, а также информирование о длительности его приготовления. При необходимости информацию о выполненном заказе можно вернуть на экран.

Кроме экранов повара в системе могут быть использованы и экраны официанта, на которых отображается информация о приготовленных заказах и блюдах. Официант также имеет возможность отметить получение заказа в системе.

В качестве мониторов для системы KDS могут использоваться терминалы с сенсорными экранами (Touch Screen), что позволяет повару и официанту управлять информацией по приготовленным блюдам непосредственно с экрана, или стандартные — тогда управление осуществляется с помощью клавиатуры повара.

При удалении заказов с экранов система KDS фиксирует фактическое время приготовления блюд поваром и получение их официантом.

Для работы системы KDS необходимо следующее оборудование: монитор, клавиатура KDS, устройство KDS или настенный сенсорный моноблок.

Использование технологии KDS позволяет в отчетах R-Keeper анализировать время выполнения заказов и полностью контролировать процесс приготовления блюд.



Электронная сервис-печать

Технология «Электронная сервис-печать» служит для визуализации информации по заказам на кухне и является более простым аналогом системы KDS. Она позволяет отказаться от сервис-принтеров, предлагая вместо традиционных сервис-чеков использовать экраны повара.

Технология «Электронная сервис-печать» служит прекрасным инструментом повышения скорости обслуживания гостей. При ее использовании заказы, введенные в систему R-Keereg на стационарном или переносном терминале официанта, автоматически отображаются на экранах повара с разбиением по цехам, что позволяет поварам без потерь времени приступать к их выполнению.

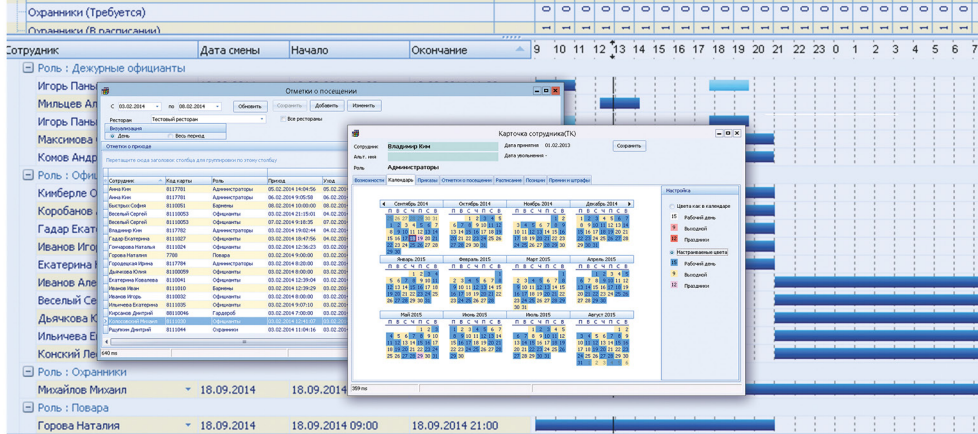
После приготовления всех входящих в заказ блюд, повар присваивает заказу идентификационную метку, и информация о нем автоматически удаляется с экрана повара. Идентификационная метка необходима для быстрого и безошибочного определения своих заказов официантами и имеет индивидуальные параметры: цвет и номер. Присвоить заказу метку можно как вручную с помощью клавиатуры повара, так и при помощи RFID-считывателя. Для этого пластиковые карты или настольные стойки из оргстекла, используемые в качестве меток, оснащаются чипом. Присвоив метку, повар кладет ее рядом с заказом.

Отказ от использования сервис-принтеров в пользу технологии электронной сервис-печати позволяет ресторанам серьезно экономить на покупке термобумаги и сервисном обслуживании принтеров

Информация о готовности заказа и параметрах идентификационной метки сразу передается на терминал официанта. Получив ее, официант идет на кухню, где для него установлен еще один экран, на котором отображается информация о готовых заказах. На экране номер метки и цвет поля с наименованиями блюд соответствуют номеру и цвету пластиковой карты/ настольной стойки, размещенной рядом с заказом. Забрав заказ, официант, используя клавиатуру или RFID считыватель, сбрасывает метку, после чего тот автоматически удаляется с экрана.

Технология «Электронная сервис-печать» позволяет эффективно управлять процессом приготовления и подачи блюд. Благодаря ее использованию, повара оперативно определяют очередность выполнения заказов - вся информация о заказах: порядок поступления на кухню, наименования и время приготовления блюд всегда у них перед глазами. Официанты легко идентифицируют свои заказы и не проводят время в пустой беготне. Время готовности и время забора блюд с кухни фиксируется в системе, и управляющий рестораном всегда может контролировать скорость работы кухни и официантов.

Для работы данной технологии необходимо следующее оборудование: мониторы повара и официанта, клавиатура KDS, устройство KDS, набор меток с чипом и RFID-считыватель.



Time Keeper – система учета рабочего времени сотрудников

Программа Time Keeper интегрирована в систему управления рестораном R-Keeper и предназначена для ведения учета и планирования рабочего времени, создания расписания работы сотрудников на предприятии общественного питания.

Система Time Keeper позволяет менеджеру ресторана рационально распределять рабочее время персонала, контролировать время прихода/ухода, опоздания, вести табель учета отработанного времени, хранить персональные карточки на каждого сотрудника, прогнозировать потребность в персонале, исходя из планируемой выручки, составлять общее и индивидуальные расписания работы, максимально учитывая индивидуальные пожелания и возможности каждого работника.

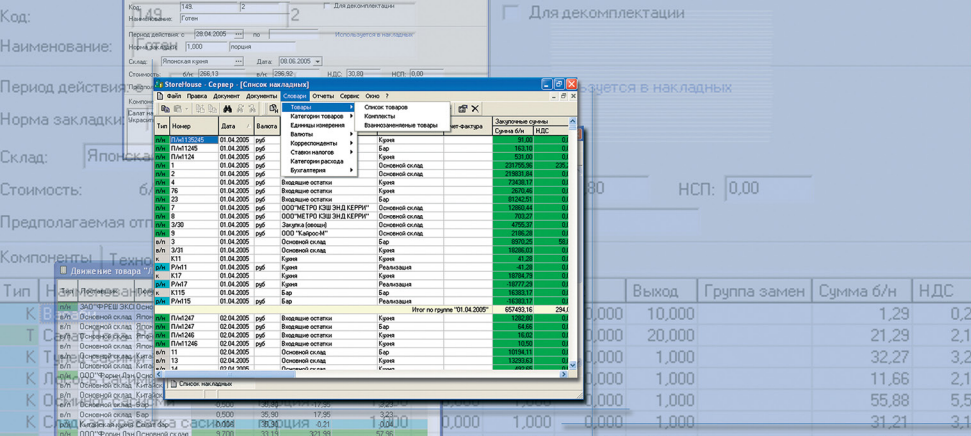
В системе Time Keeper хранится вся необходимая оперативная информация о сотруднике ресторана: приказы о принятии/увольнении/отпусках, расписание рабочего времени, отметки прихода/ухода, индивидуальные пожелания по графику работы и пр. Приход/уход сотрудника система учитывает по отметкам, произведенным им на специальном устройстве или кассовой станции (с помощью пластиковой карты или ввода логина и пароля), или сделанные менеджером вручную. Из Time Keeper менеджер может рассылать сотрудникам короткие текстовые сообщения, а также отправлять им на электронную почту расписание работы на предстоящую неделю.

Информация по отработанному времени для каждого сотрудника, с учетом выходов по графику и вне графика, отпусков,

больничных, командировок, выходов в вечернее и ночное время, и других вариантов рабочего дня работника в соответствии с ТК РФ, отображается в таблице учета рабочего времени. Система позволяет производить расчет заработной платы работника с учетом штрафов и премий.

Расписание работы в Time Keeper формируется с учетом накопленных статистических данных по выручке ресторана, минимальной и максимальной возможной продолжительности смены, режима работы предприятия, индивидуальных возможностей каждого сотрудника. Благодаря тому, что в системе предустановлены наиболее часто используемые шаблоны циклического расписания: «два через два», «сутки через трое», «просто циклический», — формировать расписание становится очень удобно и быстро.

Система Time Keeper формирует расписание, наиболее точно отвечающее требованиям оптимального распределения трудовых ресурсов и удобства работы сотрудников.



Система складского учета StoreHouse

Складской учет в сфере общественного питания - один из сложнейших видов складского учета, правильно организовать который пользователям системы управления R-Keeper помогает профессиональная команда складского учета StoreHouse, позволяющая полностью контролировать процесс управления производством в сфере общественного питания (ресторанах, клубах, кафе, ресторанах быстрого обслуживания, фабриках-кухнях, кулинариях и т.д.).

Взаимодействие с системой R-Keeper позволяет осуществлять автоматический импорт данных в программу StoreHouse и проводить списание товаров, затраченных на приготовление блюд, проданных в R-Keeper. Система использует собственную СУБД, за счет чего достигается высокая скорость обработки информации. Встроенный дизайнер отчетов Fast report позволяет пользователю самостоятельно, без помощи разработчиков редактировать и создавать макеты печатных форм отчетов, документов и словарей.

Программа StoreHouse позволяет решать следующие задачи:

- Ввод и хранение данных обо всех товарах, участвующих в производстве, единицах измерения, корреспондентах, валютах, ставках НДС, плане счетов и т.д.
- Документирование товароборота с использованием как типовых документов (приходных и расходных накладных, документов внутренних перемещений, сличительных ведомостей, документов

возврата товара поставщику, документов списания испорченных товаров, счета-фактуры и т.д.), так и специализированных (документов комплектации, декомплектации актов переработки и т.д.)

- Многофункциональная инвентаризация, в том числе инвентаризация полуфабрикатов. Использование сканера и весов для проведения инвентаризации. Инвентаризация на кассовых станциях баров.
- Несколько способов инвентаризации полуфабрикатов (комплектация, декомплектация, обратная калькуляция)
- Полностью автоматизированное списание товаров и полуфабрикатов на основании реализации блюд с использованием или без использования взаимозаменяемых товаров. Списание производится по методу FIFO
- Списание испорченных товаров
- Создание калькуляционных, технологических и технико-технологических карт блюд. Автоматический расчет себестоимости в калькуляционных картах на основании имеющихся в системе документов по методу FIFO или LIFO (последний приход)

Систему StoreHouse можно использовать на предприятиях с любой системой налогообложения.

- Создание для одного блюда нескольких калькуляционных карт с различным периодом действия
- Ведение истории калькуляции
- Неограниченная вложенность калькуляционных карт
- Использование взаимозаменяемых продуктов
- Формирование унифицированных, оперативных и аналитических отчетов, необходимых на любом этапе ведения складского учета:

- Ведомость остатков
- Количественная ведомость остатков
- Остатки по приходам
- Остатки по единицам измерения
- Движение товара/группы товаров
- Обратная ведомость
- Расширенная оборотная ведомость
- Товарный отчет

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Количество	Цена	Сумма	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена
1	Сметана 10% жирности	кг	100	100	10000	100	100	100	100	100
2	Сметана 20% жирности	кг	100	100	10000	100	100	100	100	100

- Отчеты по корреспондентам: Анализ поставщиков, Анализ получателей, Расчеты с поставщиками/получателями, Анализ корреспондентов, Контроль цен по прейскурантам.
- Акт реализации
- Реализация по дням
- ABC-XYZ анализ продаж

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Количество	Цена	Сумма	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена
1	Сметана 10% жирности	кг	100	100	10000	100	100	100	100	100
2	Сметана 20% жирности	кг	100	100	10000	100	100	100	100	100

- Предполагаемая стоимость товаров
- Произведенные взаимозамены
- Полный список корреспондентов
- Расширенный список накладных
- Бухгалтерские отчеты: Книга покупок, Книга продаж, Журнал проводок, Баланс счетов, Баланс по корреспондентам, Сроки оплаты накладных

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Количество	Цена	Сумма	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена
1	Сметана 10% жирности	кг	100	100	10000	100	100	100	100	100
2	Сметана 20% жирности	кг	100	100	10000	100	100	100	100	100

- Формирование отчетов в нескольких валютах с учетом истории курса валют
- Формирование динамических отчетов с использованием OLAP технологии
- Отображение остатков товаров на предприятии в режиме реального времени (on-line остатки)
- Автоматический расчет энергетической ценности блюд на основе пищевой ценности ингредиентов
- Получение аналитики по движению алкогольной продукции: АИС МОС декларация и Декларация розничной продажи алкогольной продукции
- Формирование журнала проводок, книги покупок и продаж, баланса по корреспондентам.

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Количество	Цена	Сумма	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена	Средняя цена
1	Сметана 10% жирности	кг	100	100	10000	100	100	100	100	100
2	Сметана 20% жирности	кг	100	100	10000	100	100	100	100	100

- Взаимодействие с ресторанной системой R-Keeper. Автоматический импорт данных в StoreHouse и списание товаров, затраченных на приготовление блюд, проданных в R-Keeper
- Импорт документов с аналитикой по товарам или по ставкам НДС и автоматической подкачкой словарей в «1С: Бухгалтерия»
- Возможность вести учет по нескольким юридическим лицам в одной программе
- Гибко администрируемый доступ к программе. Авторизованный доступ к правам пользователя, вплоть до привязки к определенному складу (месту хранения)



Компания UCS
105082, Москва,
ул. Большая Почтовая, д.18, стр.6
+7 (495) 921-41-98, + 7 (499) 703-42-61
www.ucs.ru / www.r-keeper.ru