



## R-KEEPER – СОВРЕМЕННАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ

R-Keeper – самая популярная в России система автоматизации предприятий общественного питания любого формата, как ресторана полного сервиса, так и предприятия быстрого обслуживания.



Система обеспечивает рестораторов самыми современными технологиями, позволяющими повышать скорость и качество обслуживания, увеличивать продажи, привлекать новых гостей. Программа R-Keeper идеально подходит как для небольших кафе или баров с одной кассовой станцией, так и для многозальных ресторанов и крупных сетей.

### ВЫСОКОНАДЖЕЖНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Система R-Keeper давно зарекомендовала себя на рынке автоматизации ресторанных бизнесов как удобный и надежный программный продукт. Даже в случае разрыва связи кассовой станции с центральным сервером, продажи и обслуживание гостей будут осуществляться в стандартном режиме. Данные о продажах могут храниться на кассовой станции сколько угодно долго, до восстановления связи с центральным офисом. Применяемые в программе технологии, обеспечивают полную защиту данных от несанкционированного вмешательства.

### ГИБКОЕ, МАСШТАБИРУЕМОЕ РЕШЕНИЕ

Система R-Keeper состоит из отдельных программных модулей, позволяющих подойти к задаче автоматизации каждого ресторана индивидуально. Заказчик приобретает только необходимый ему функционал, не переплачивая за лишнее. Полная автоматизация предприятия общепита обеспечивается двумя программными уровнями:

- 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 (учет и движение продуктов, учет рабочего времени персонала, другие направления деятельности ресторана)

Модульная конструкция системы обеспечивает высокую скорость выполнения операций на любом уровне и гарантирует стабильную работу системы.

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

- Система складского учета Store House
- Система учета рабочего времени персонала Time Keeper
- Система лояльности R-Keeper CRM
- Система резервирования столов
- Системы он-лайн визуализации заказов на кухне KDS и VDU

- Система учета движения наличных денег внутри ресторана Cash Management
- Система видеоконтроля за кассовой зоной
- Система автоматизации службы доставки ресторана Delivery
- Модуль WEB-мониторинга работы ресторана

### СОВРЕМЕННЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В системе R-Keeper реализованы новейшие технологии, позволяющие оптимизировать бизнес-процессы на предприятиях общественного питания любого формата, повысить эффективность и прибыльность заведения:

- Переносные терминалы официанта
- Электронные меню на планшетах
- Системы вызова официанта
- Реализация кассовой станции на планшетном ПК с ОС Windows
- Электронные меню-борды
- Технология «Электронная очередь»
- Терминалы самообслуживания
- Технология дополнительного гостевого экрана кассовой станции
- Электронные принтеры повара и официанта (замена сервис-печати)
- Технология разлива пива на столах
- Технология «Drive Thru» для обслуживания в режиме автораздачи
- Электронная рассылка отчетов
- Виртуальная карта гостя и другие технологии

### ИНТЕРФЕЙСЫ С ДРУГИМИ СИСТЕМАМИ



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ СИСТЕМЫ

- Программное обеспечение кассы работает в операционных системах Windows или Linux
- Автоматическое обновление драйверов и основной программы на станциях
- Справочники хранятся в защищенном формате
- Для хранения накопительных данных используется Microsoft SQL сервер 2014
- Все справочники синхронизируются автоматически. Для некоторых справочников реализована отложенная синхронизация
- Базой данных справочников и накопительной базой заказов управляет сервер справочников, постоянная связь с которым не является обязательной для работы станций
- Поддержка сетевых протоколов TCP/IP
- Связь с внешними системами осуществляется через API

# УМНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ РАБОТЫ

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ

- Мультиязычность:** язык интерфейса программы может задаваться для каждого пользователя индивидуально
- Гибкая настройка каждого справочника:** по заданным приоритетам использования торговых групп, детализаций скидок, категорий заказа, параметров системы, селекторов, раскладок клавиатуры, схем печати
- Гибкая настройка временных периодов:** используется для создания сложных составных периодов правил действия цен, скидок и т.д. (например, каждый второй понедельник, но при этом еще и в определенную дату)
- Использование торговых групп:** позволяет группировать торговые объекты различных типов, определять доступ к ним как на уровне ресторана, так и на уровне пользователей, использовать механизм наследования при создании торговых групп, задавать дату/время начала/конца использования любых торговых объектов
- Работа со скриптами:** возможность добавления дополнительных скриптов в программу позволяет в короткие сроки автоматизировать нестандартные бизнес процессы и реализовать индивидуальные особенности заведения
- Групповое изменение свойств объектов:** позволяет оперативно вносить корректировки, действующие сразу для группы объектов
- Визуализация справочника блюд в виде кнопок кассовой станции:** позволяет менеджеру сформировать максимально удобное меню для работы в зале
- Индивидуальные настройки:** возможность сохранения всех настроек индивидуально для каждого пользователя, включая режимы и размеры окон, расположение полей

## МЕНЮ

- Множество различных классификаций блюд позволяет гибко назначать скидки, определять доступ к валютам, удобно группировать отчеты
- Неограниченное количество типов цен позволяет изменить цену на блюдо в зависимости от события (банкет, заказ в зале), от типа гостя, периода дня и т.д.
- Цена на блюдо может быть задана в виде формулы или полнофункционального скрипта, в т.ч. с учетом себестоимости по данным системы StoreHouse
- Цена и название блюда могут быть заданы на кассовой станции, что удобно при реализации «открытых блюд» (open food)
- В системе предусмотрено гибкое использование модификаторов (вариантов приготовления и подачи блюд):  
Модификаторы могут быть как бесплатными, так и влиять на цену блюда (как увеличивать, так и уменьшать)  
Выбор модификаторов может быть ограничен интервалом допустимых количеств  
Модификаторы в R-KEEPER могут влиять на списание товарных запасов: как списать ингредиент, так и исключить его из списания  
Название модификатора может быть задано на кассовой станции в виде произвольного текста

## СТОЛЫ И ЗАЛЫ

- Ввод информации о столах в менеджерской части R-KEEPER: номер, рекомендуемое количество гостей для посадки, атрибуты (свойства) столов (для подбора столика при резервировании)
- Создание планов залов с помощью удобного интерфейса
- Для каждого стола могут быть заданы правила использования цен, скидок, блюд, категорий заказов, торговых групп и т.д.
- Определение позиций обслуживания (набор столов), которые назначаются для работы персонально каждому официанту при регистрации на станции

23.03.2013 12:42:2	10:10 20/12	Оплачено: Комиссионный	0,00	Клерк Парик Повар Капитан Бармен Кашевар Кондитер Кафе Кухня Пицца Холодные Горячие Багетарные Блюда	Финишил: Порядок приема: Группа торгов: Продукция: Тип пакета: Бонусы: Основные: Автомат	Печатка: Бонусы: Основные: Автомат
23.03.2013 10:10 000 01. 000 23. 000 05. 13:00	Основные Напитки Рафблоу BOWCASH	-590,00 +942,50 -1650,00 -3450,00 150,00		Супы на чечевице Вегетарианский суп Рыбный суп Капустный суп Картофельный ленивый		
23.03.2013 10:15 222 01. 225 05. 000 01. 700 01. 129 01.	Основные 1 курс Рафблоу BOWCASH Виски «Балтика», 40 мл Виски «Стурманъ», 40 мл Лимон, 30 гр Пиво «Алкантар», 300 мл Морковный крем-пюре	210,00 (Со льдом) [Напо] [Нап. открыты] [В один стакан] 210,00 (Со льдом) [Напо] [Нап. открыты] [В один стакан] 30,00 160,00 90,00	50,00	Первые блюда Рыбные блюда Капустные блюда Баурсаки Каши Пицца		7 4 1 0
23.03.2013 10:16 870 01.	Соки	50,00		Холодные		8 5 2 -
23.03.2013 10:17 222 01. 225 05. 000 01. 700 01.	Основные 1 курс Рафблоу BOWCASH Виски «Балтика», 40 мл Виски «Стурманъ», 40 мл Лимон, 30 гр Пиво «Алкантар», 300 мл Рыбный суп	210,00 (Со льдом) [Напо] [Нап. открыты] [В один стакан] 210,00 (Со льдом) [Напо] [Нап. открыты] [В один стакан] 30,00 160,00 150,00	50,00	Чай		9 6 3 -
				Молоко Маринады		Кол-во Место Оплаты Объекты
						13 587,88 ✓

## СКИДКИ И НАЦЕНКИ

- Скидки и наценки в R-KEEPER могут быть нескольких видов:
  - На всю сумму чека
  - На определенные группы товаров
  - На N-е блюдо в заказе
  - На блюда в заказе после N-го
- Каждая из скидок может быть назначена автоматически или вручную
- Для нескольких скидок внутри одного заказа могут быть определены правила взаимодействия

## ВАЛЮТЫ

- Возможность создания множества групп валют с любым уровнем вложенности. В качестве валюты могут использоваться различные национальные валюты, а также пластиковые карты, купоны, талоны на питание, бонусы и т.д.
- Определение для каждой валюты набора блюд и услуг, которые могут быть ею оплачены
- Определение класса ставки позволяет задать эквивалент между валютами (например, 1купон = 100 руб.)
- Возможность задания процента от суммы заказа, который может быть оплачен определенной валютой (например, бонусами)

## ПЕРСОНАЛ

- Гибкая настройка полномочий для каждой группы пользователей: хостес, официанты, менеджеры, бармены, сомелье и т.д.
- Использование привилегий на объект даёт неограниченные возможности для организации индивидуального доступа к справочникам и отчетам системы
- Автоматическое начисление премий при достижении определенной суммы продаж и штрафов за нарушение трудовой дисциплины
- Начисление и учет консумационных вознаграждений за продажу конкретного блюда или группы блюд

## ГИБКАЯ НАСТРОЙКА ИНТЕРФЕЙСА КАССОВОЙ СТАНЦИИ

- Настройка экранных форм: функциональных клавиш, кнопок выбора блюд, линий счета для разных видов заведений (кафе быстрого обслуживания, ресторан полного сервиса)
- Задание последовательности отображения на экране функциональных клавиш по определенным правилам
- Набор доступных функциональных клавиш может меняться в зависимости от кассовой станции, периода дня, типа заказа, пользователя и т.д.
- Отображение при регистрации пользователя на кассовой станции электронных «липких наклеек» с напоминаниями для персонала.
- Текст напоминаний выводится в зависимости от периода дня и станции
- Вывод служебных сообщений в заказе по заранее заданным правилам (например, напоминание о проверке паспорта при продаже алкоголя)

## КЛЮЧЕВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАБОТЫ КАССОВОЙ СТАНЦИИ

- Ввод заказа по посадочным местам с возможностью печати отдельного пречека и оплаты своей части заказа для каждого из гостей, сидящих за одним столиком
- Удобная форма работы с будущими и текущими банкетными заказами, в т. ч. с напоминанием о предстоящих мероприятиях в заданное время
- Комбинированная оплата заказа (один заказ может быть оплачен несколькими валютами)
- Использование текстовых и цифровых меток гостей при вводе заказа позволяет избежать ошибок при подаче блюд
- Перенос блюд при объединении/разъединении заказов и между порядками подач внутри одного заказа
- Несколько кассовых (денежных) ящиков, привязанных к одной кассовой станции, позволяют разграничить смены кассиров в течение одного кассового дня
- Диалоговая технология формирования заказа позволяет кассиру провести уточнение состава заказа после того, как гость полностью озвучил все свои пожелания
- Оформление документов внутреннего перемещения и инвентаризации на кассе
- Продажа блюд с помощью электронных весов и сканера штрих-кодов, подключенных к кассовой станции
- Отображение двух экранов – кассира и сборщика на одной кассовой станции удобно для использования на предприятии быстрого обслуживания
- Оформление премий и штрафов в ручном режиме на кассовой станции
- Продажа на кассе тарифицируемых услуг (баня, бильярд, боулинг). Включение/выключение тарифицируемых устройств, контроль продолжительности игры/сессии по сумме или по времени
- Использование порядков подачи дает возможность определить курсы подачи блюд.

Порядки подачи в системе могут быть:

- Автоматические: с заранее предопределенными интервалами задержки при подаче
- Ручные: с возможностью указания времени отсрочки приготовления блюд
- Отложенные: с ручным режимом управления заказом
- Гибкая настройка кассовых отчетов под индивидуальные потребности каждого пользователя, в т. ч. использование нестандартных форм отчетов
- Автоматическое создание резервной копии рабочей кассовой базы данных через заданное количество транзакций

## СИСТЕМА УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ СОТРУДНИКОВ

Система Time-Keeper – это помощник менеджеров ресторанов, удобный и легкий инструмент для оптимизации рабочего времени сотрудников с учетом статистики продаж предприятия.

Система обеспечивает:

- Ведение учета и планирования рабочего времени сотрудников
- Контроль времени прихода/ухода сотрудников по данным регистрации на кассе или отдельном устройстве учета
- Прогнозирование необходимого количества сотрудников при составлении расписания с учетом планируемой выручки
- Планирование рабочего времени сотрудников и составление расписания на основе режима работы предприятия, истории выручки ресторана или количества чеков в единицу времени.
- При составлении расписания для сотрудников могут быть определены циклические графики (сутки/трое, два через два и др), либо персональные графики с учетом индивидуальных возможностей выхода на работу
- Автоматическое формирование таблицы на основе отметок о приходе/уходе и оформленных приказов на отпуск/командировку и пр.
- Печать таблиц и сохранение в нескольких форматах
- Формирование и печать приказов о принятии, увольнении, отпуске
- Рассылка сообщений с информированием о прочтении адресатом

## СИСТЕМА ЛОЯЛЬНОСТИ ГОСТЕЙ

- R-Keeper CRM предназначена для формирования маркетинговых программ и программ лояльности гостей
- Основные возможности системы:
  - Сбор данных о клиентах и взаимодействие с ними
  - Управление маркетинговыми программами и анализ проводимых акций
  - Анализ данных по гостям, товарам, услугам, торговым точкам и транзакциям
  - Сегментирование гостей
  - Использование как пластиковых, так и электронных карт лояльности
  - Взаимодействие с гостем посредством электронных и СМС рассылок, личного кабинета (на сайте ресторана или в приложении «Виртуальная карта»), сообщений в кассовом чеке
  - Формирование множества видов скидок и бонусов с реализацией разных схем накоплений
  - Поддержка нескольких типов купонов (скидка, сумма, товар), как отдельного вида программы лояльности

## СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИЕЙ (ОТЧЕТЫ)

- Построение интерактивных отчетов на основе агрегированных данных позволяет быстро обработать большое количество информации и предоставить в любой удобной форме
- Удаленный контроль работы ресторана через интернет с помощью программного модуля «WEB-мониторинг»
- Возможность автоматической рассылки по e-mail или загрузки в электронное хранилище необходимых отчетов по заранее настроенному графику
- Интеграция отчетов с результатами видеонаблюдения за кассовой зоной. Возможность анализировать важные накопительные данные системы с использованием сохраненных видеофрагментов
- Ведение журнала всех операций пользователей в системе для предотвращения возможных злоупотреблений



## СИСТЕМА «CASH MANAGEMENT»

- Формирование препроводительной ведомости к инкассаторской сумке и форм отчетов кассира-операциониста КМ-6 и КМ-7
- Формирование документов прихода и расхода, перемещения денежных средств между сейфами, печать приходного и расходного кассового ордера
- Покупорный учет денежных средств по каждому месту хранения с учетом не только наличных денежных средств, но и талонов на питание, купонов
- Автоматическая загрузка в систему Z-отчетов

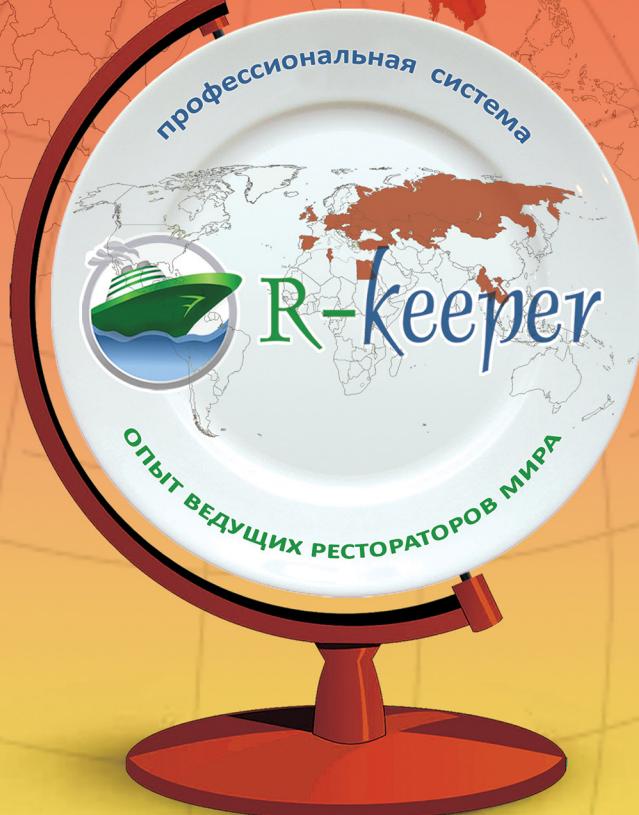
## ТЕХНОЛОГИЯ «КАРТА НА ВХОДЕ»

Предназначена для клубов, в которых требуется исключить прием наличных денег внутри заведения. На входе гостю выдается RFID браслет или пластиковая карта с возможностью пополнения, либо с предоставлением кредита. Расчет за услуги происходит по карте/брраслету. Гашение кредита или возврат неиспользованных внесенных средств осуществляется на выходе из заведения.

# 39 000

## РЕСТОРАНОВ

используют R-KEEPER



в **46** СТРАНАХ



R-Keeper™ – зарегистрированная торговая марка компании UCS

Программный продукт реализуется исключительно через официальных дилеров и представительства компании UCS



По вопросам приобретения и технической поддержки обращайтесь к нашим официальным представителям в вашем регионе. Актуальная информация о компаниях, являющихся официальными дилерами программных продуктов UCS, доступна на нашем сайте в разделе «Дилеры» <http://www.ucss.ru/dealers/>

---

**Комплексные решения для автоматизации предприятий  
индустрии гостеприимства и развлечений**  
105082, Москва, ул. Большая Почтовая, д. 18, стр. 6  
(495) 921-41-98 | [ucss@ucss.ru](mailto:ucss@ucss.ru) | [www.ucss.ru](http://www.ucss.ru)