

Содержание:

ВВЕДЕНИЕ	3
Назначение и функциональные возможности системы	3
Общие сведения	3
Основные понятия	4
Пользователи, их права и интерфейсы в типовой конфигурации	5
Администратор системы	5
Пользователь	5
Повар	5
Установка и запуск	5
Требования к компьютеру	5
Порядок установки конфигурации	5
Установка шаблонов конфигурации	6
Подключение информационных баз	8
Настройка на конкретное предприятие	10
Настройка параметров системы	10
Направления печати	11
Настройка «горячих» кнопок	12
Настройка карты зала	13
Настройка рабочих мест	14
Справочники	16
Склады (Залы обслуживания)	16
Столы	16
Товары	16
Закладка «Основная»	17
Закладка «Приготовление»	18
Закладка «Скидки / Наценки»	19
Типы цен	19
Клиенты	19
Сотрудники	20
Пользователи	21
Рабочее место обслуживания гостей (Терминал официанта)	22
Режим продаж	23
Режим просмотра готовящихся и приготовленных блюд	25
Режим «Аналитика»	26
Закладка «Состояние ресторана»	26
Закладка «Выручка»	27
Закладка «Приготовленные блюда»	27
Закладка «Заказы на кухню»	28
Закладка «Официанты»	28
Закладка «Список заказов»	29
Закладка «Посуда»	29
Сервисные и вспомогательные функции	29
Документ «Чек»	31
Форма документа «Чек»	31
Ввод нового заказа	32
Ввод номенклатурных позиций	33
Ввод специфик приготовления, подачи блюд (пожеланий клиентов)	34
Перенос заказа на другой стол	35
Разбивка заказа	36
Ввод скидок по дисконтной карте	36
Отмена заказа	37
Терминал приготовления	38

Ценообразование _____	41
Документ «Установка цен» _____	41
Установка цен непосредственно в справочнике «Товары» _____	41
Документ «План - меню» _____	42
Регламентные операции _____	43
Использование электронного торгового оборудования _____	43
Настройка направлений печати _____	44
Обмен данными _____	45
Регистры учета _____	46
Отказы гостей и их причины _____	46
Информация по сменам _____	46
Отчеты _____	47
Продажи _____	47
Отчет по чекам _____	47
Отчет по часам _____	48
Отчет по клиентам _____	48
Отчет по отменам гостей _____	49

ВВЕДЕНИЕ

Назначение и функциональные возможности системы

Конфигурация «Удобное решение: Ресторан 1.0» предназначена для автоматизации деятельности небольших и средних ресторанов, баров, кафе, столовых и буфетов.

Данная конфигурация является фронт-офисным решением для предприятий общественного питания, т.е. система предназначена для взаимодействия с клиентами (гостями заведения, покупателями).

Программа «Удобное решение: Ресторан 1.0» предназначена для автоматизации работы контактного персонала на предприятии питания: кассиров, официантов, барменов и менеджеров зала, метрдотелей и автоматизации управления процессами приготовления и подачи блюд.

При помощи автоматизированных рабочих мест (Терминалов) сотрудники работают с заказами клиентов: оформление, печать на кухонные принтеры, отображение на терминалах приготовления, переносы заказов, отмены, пробитие пречек, закрытие и т.д.

Также, при помощи автоматизированных рабочих мест приготовления (Терминалы приготовления) сотрудники имеют возможность отслеживать текущее состояние приготовления блюд. Система с секундной точностью будет информировать об оставшемся времени до планируемого окончания приготовления блюда или о просроченном времени приготовления блюда.

Основные функциональные возможности:

- Ввод и редактирование заказов клиентов
- Оперативное внесение в заказ в каждую номенклатурную позицию неограниченного количества специфик приготовления и пожеланий клиентов
- Оперативное внесение в заказ очередности приготовления блюд (курсов подач)
- Для нескольких номенклатурных позиций оперативное внесение в заказ признака одновременной подачи блюд
- Определение местоположения клиента в зале обслуживания
- Возможность управления приготовлением блюд на производстве (терминал приготовления / рабочее место повара)
- Управление процессами приготовления заказа
- Отслеживание по времени этапов выполнения заказа, от начала приема заказа до предоставления его клиенту, включая процессы приготовления и подачи
- Мониторинг залов обслуживания
- Отображение состояния приготовления заказов на терминалах приготовления
- Возможность применения персональных и накопительных скидок
- Возможность работы с несколькими фискальными регистраторами без привязки их к конкретному рабочему месту

Общие сведения

Конфигурация «Удобное решение: Ресторан 1.0» разработана на системе «1С:Предприятие 8.3» в режиме управляемого приложения.

В конфигурации «Удобное решение: Ресторан 1.0» использованы объекты из конфигурации «1С:Библиотека подключаемого оборудования», соответственно, в данной системе предусмотрена работа с фискальными регистраторами от компаний АТОЛ, ОРИОН ШТРИХ-М и др. И предусмотрена возможность работы с целевыми клавиатурными или HID-совместимыми картридерами.

Также, в конфигурации использованы объекты из конфигураций «1С:Библиотека стандартных подсистем»

Основные понятия

Работа с автоматизированными системами всегда сопряжено с оперированием различными понятиями и терминами, значение которых порой может быть либо не знакомо пользователям, либо может толковаться ими как-то иначе. Во избежание двусмысленности ниже приводятся определения основных понятий, используемых в системе «Удобное решение: Ресторан 1.0».

Заказ

Под заказом в системе понимается документ «Чек», в котором содержится информация о заказанных клиентом блюдах и товарах, предоставленных скидках. Работа с заказом ведется с момента открытия заказа и до момента предоставления его клиенту или отмены заказа. Каждый заказ имеет свой номер и дату оформления. Как правило, сотрудники могут работать только с теми заказами, которые они сами «открывали» (вводили первичный заказ).

Закрытие заказа

Под закрытием заказа в системе подразумевается оформление окончательного расчета с клиентом по заказу.

Терминал (рабочее место официанта, бармена, метрдотеля)

Рабочее место информационной системы, в котором отображена оперативная информация о состоянии заказов посетителей заведения.

Терминал приготовления (рабочее место повара)

Рабочее место информационной системы, в котором отображена оперативная информация о приготавливаемых номенклатурных позициях: наименовании, количестве, состоянии приготовления. В ходе работы, пользователь сообщает системе о состоянии приготовления, как отдельных позиций, так и всего заказа в целом.

Сервис-принтер

Принтер, осуществляющий печать номенклатурных позиций, которые необходимо приготовить.

Фискальный регистратор

Устройство для регистрации торговых операций и печати чеков.

Щелевой картридер

Устройство для считывания информации с магнитной полосы пластиковой карты.

Пользователи, их права и интерфейсы в типовой конфигурации

В системе, разграничение функций работы сотрудников определяется с помощью прав доступа.

Каждому пользователю через справочник «Пользователи» задан набор прав для работы с информационной базой.

Ниже приведены и описаны основные права пользователей разных типов.

Администратор системы

Администратор имеет полные права на просмотр и редактирование всех данных, для него предназначен интерфейс, содержащий максимально возможный набор функций программы, включая интерфейс пользователя системы. Администратор выполняет первоначальную настройку системы, отвечает за ее функционирование, при необходимости исправляет ошибки, вызванные некорректными действиями пользователей на рабочих станциях.

Пользователь

Осуществляет обслуживание посетителей в режиме Ресторан. При добавлении дополнительных прав он может редактировать заказы других пользователей, закрывать смену.

Повар

Интерфейс повара выполняет следующие функции: установка факта готовности каждой номенклатурной позиции, фиксирование принятия отказов от блюд.

Установка и запуск

Требования к компьютеру

Конфигурация «Удобное решение: Ресторан 1.0» предназначена для работы на IBM-совместимых персональных компьютерах. Компьютер должен иметь следующую конфигурацию:

- процессор Intel Pentium 133 МГц и выше (рекомендуется Intel Pentium III 866 МГц);
- оперативную память 256 Мбайт и выше;
- жесткий диск (при установке используется не менее 250 Мбайт на жестком диске);
- привод CD-ROM/RW дисков;
- мышь;
- SVGA-совместимый монитор;
- операционную систему Microsoft Windows 98, Microsoft Windows NT, Microsoft Windows 2000, Microsoft Windows XP или Microsoft Windows 7;
- на компьютере должна быть установлена система «1С:Предприятие 8» («Основная поставка»), не ниже версии 8.2.14 и имеющая соответствующую лицензию и ключ защиты.

Конфигурация предназначена для работы при разрешении экрана не ниже 1024 x 800 и при размере экранного шрифта «Обычный размер».

Порядок установки конфигурации

Для успешной инсталляции, а также при первом запуске конфигурации после установки или обновления релиза, пользователь операционной системы должен обладать необходимыми правами для установки, регистрации, конфигурирования и удаления приложений и драйверов. В операционной системе Microsoft Windows 7 для этого необходимо войти в систему под именем администратора.

Инсталляция конфигурации выполняется в два этапа.

1. На первом этапе производится установка шаблонов конфигурации, при помощи программы установки, которая находится на CD-диске комплекта поставки программы.

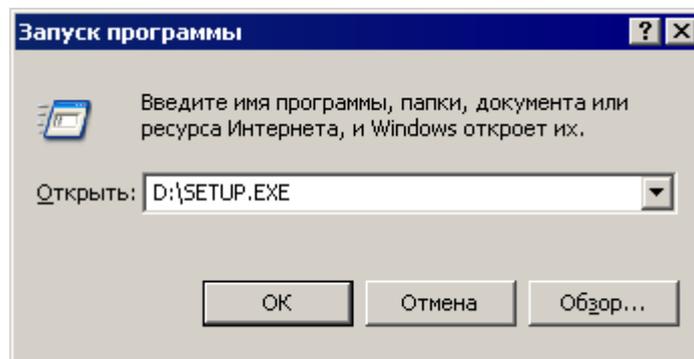
2. На втором этапе производится добавление новых информационных баз (рабочей и демонстрационной), создаваемых системой на основании ранее установленных шаблонов, к имеющемуся списку информационных баз 1С:Предприятия 8.2.

Перед тем, как приступить к установке, следует убедиться, что компьютер не заражен вирусами, а жесткий диск не содержит ошибок и на нем имеется достаточно свободного места для выполнения установки.

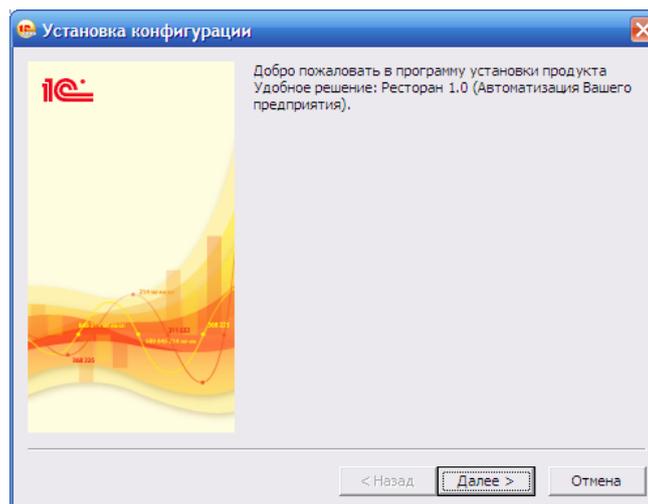
Перед выполнением установки рекомендуется закрыть все запущенные приложения.

Установка шаблонов конфигурации

Для запуска программы установки необходимо в меню «Пуск» выбрать пункт «Выполнить». В появившемся на экране диалоге укажите путь к программе установки, например: «D:\SETUP.EXE» (где D:\ - путь к устройству чтения CD-дисков с установленным в него дистрибутивным диском конфигурации, он может отличаться от указанного в примере), и нажмите кнопку «ОК».

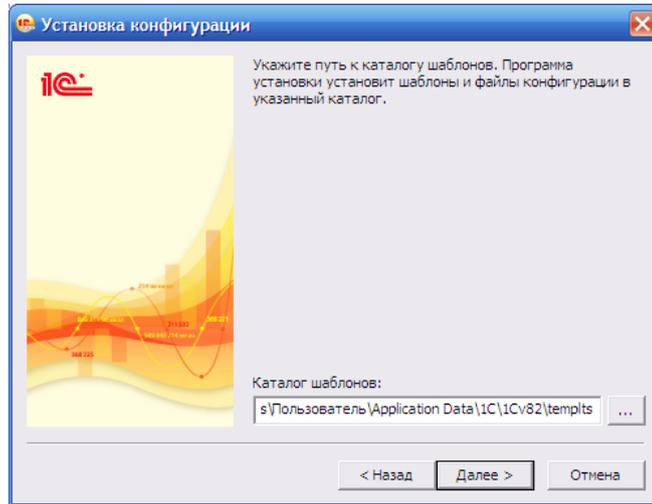


На экране появится окно программы инсталляции.



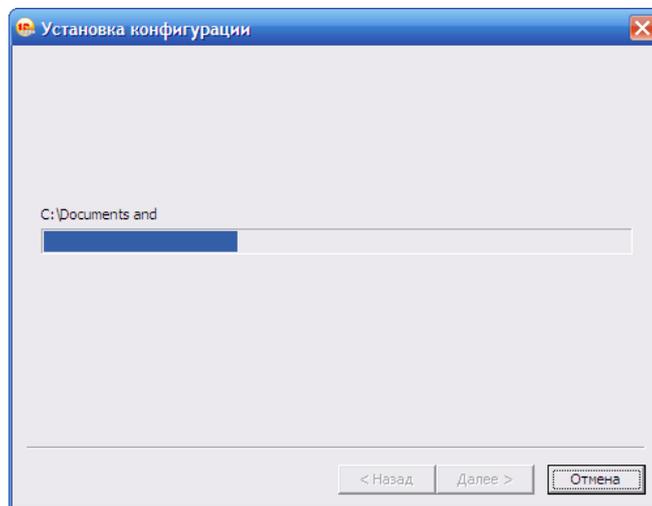
Для продолжения установки конфигурации на компьютер необходимо нажать кнопку «Далее». «Удобное решение: Ресторан 1.0».

Укажите каталог установки шаблонов конфигурации, или оставьте предложенный по умолчанию. Чтобы выполнить установку в другой каталог, выберите его в дереве каталогов вашего компьютера.

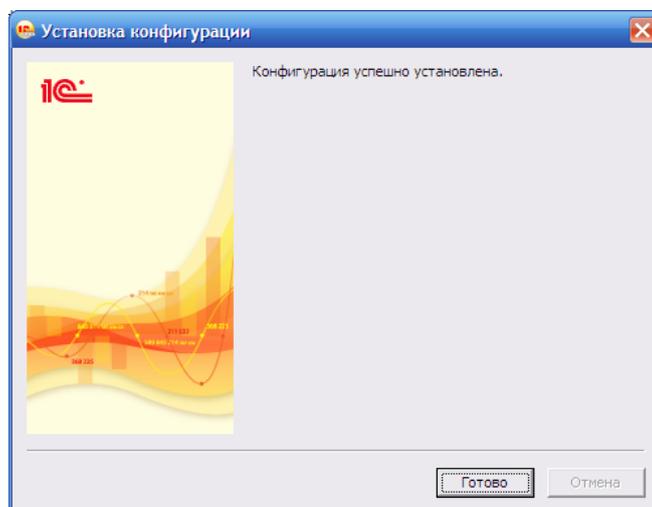


Для продолжения установки конфигурации нажмите кнопку «Далее».

После нажатия кнопки «Далее» появится окно, показывающее ход установки конфигурации на компьютер.



Для завершения установки конфигурации, в следующем окне необходимо нажать кнопку «Готово».

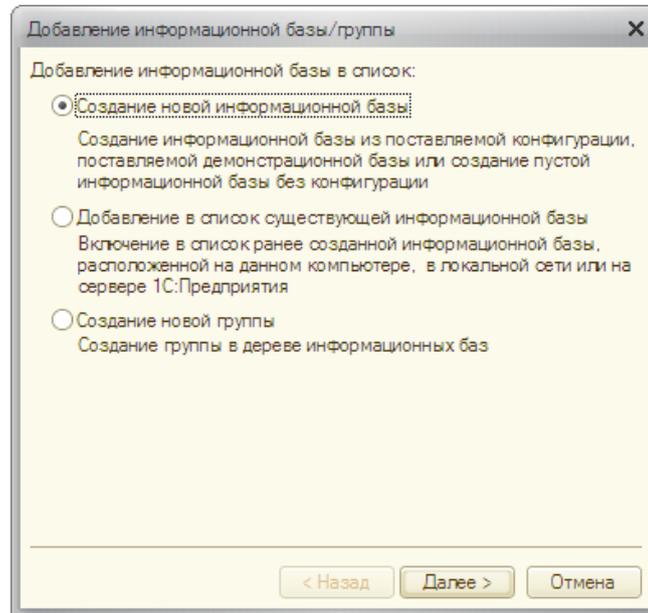


Подключение информационных баз

Открыть окно «Запуск 1С:Предприятия». В окне будет отображаться список ранее установленных информационных баз 1С:Предприятия 8.3.

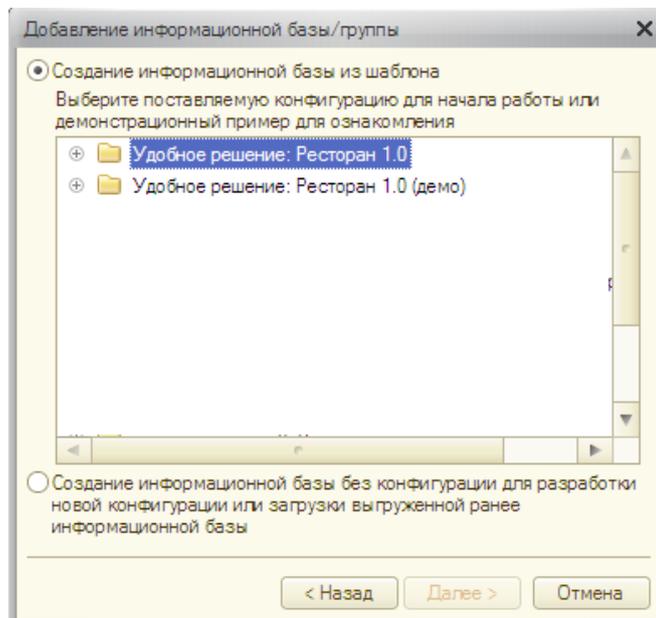
Для запуска мастера установки новых информационных баз, нажмите кнопку «Добавить».

В первом окне мастера добавления установите переключатель «Создание новой информационной базы».



Для продолжения нажмите кнопку «Далее».

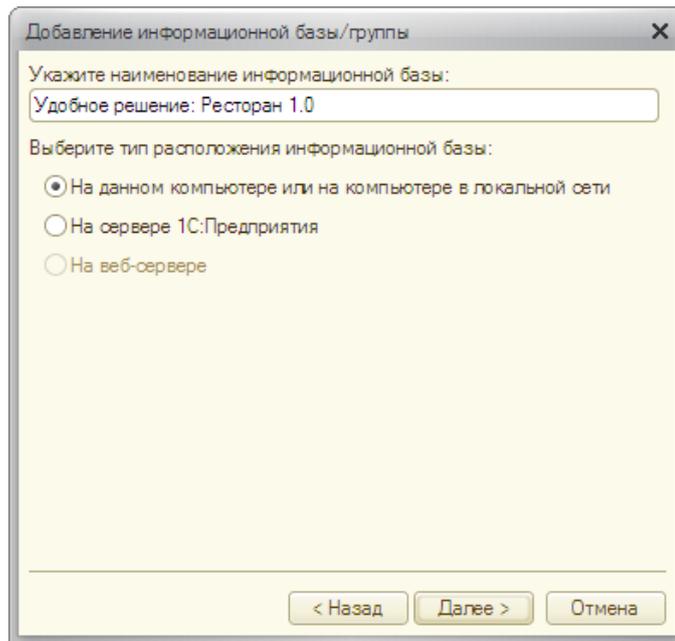
Установите переключатель «Создание информационной базы из шаблона»:



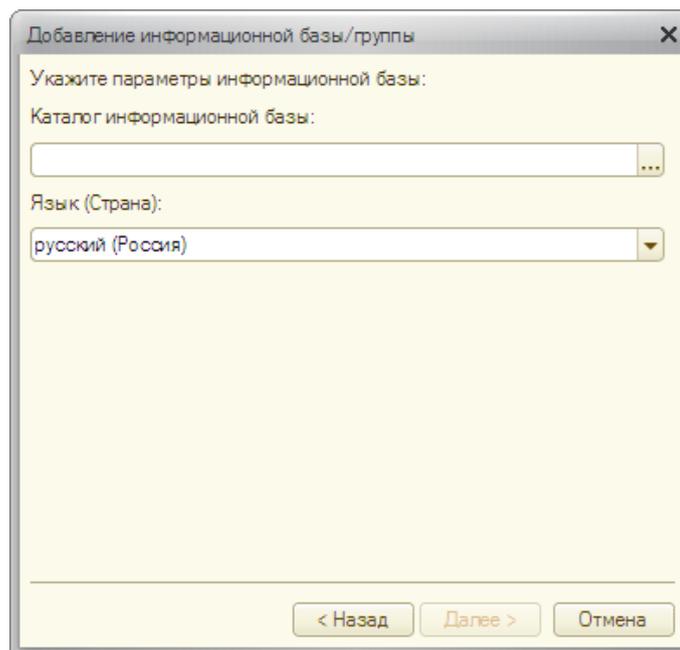
В открывшемся списке выберите необходимый шаблон, для установки рабочей либо демонстрационной базы: Автоматизация Вашего предприятия - «Удобное решение: Ресторан 1.0» либо «Удобное решение: Ресторан 1.0 (Демо)», и соответствующий номер релиза. Для установки обеих баз, процедуру подключения необходимо произвести для каждой из баз в отдельности.

Нажмите кнопку «Далее».

Укажите наименование и тип расположения информационной базы:



Нажмите кнопку «Далее».



В следующем окне необходимо указать каталог для установки информационной базы, и выбрать язык и страну (Россия).

Для завершения установки, нажать на кнопку «Готово».

Более подробно технология добавления информационных баз описана в книге «1С:Предприятие - Руководство по установке и запуску».

Настройка на конкретное предприятие

Настройка параметров системы

Перед началом работы, рекомендуется занести первоначальные данные об организации и заполнить ряд общих настроек.

Настройка параметров системы выполняется в разделе **Предприятие**. Для открытия окна настройки необходимо выбрать команду **Настройка параметров системы** группы **Сервис**.

Наименование – указывается наименование заведения или организации

Адрес – указывается адрес расположения заведения или организации

Телефоны – телефоны

Электронная почта – электронная почта организации

Основанная фирма – указывается основная фирма организации

Время подачи блюда (в минутах) – в данном реквизите задается время, в течение которого у официанта будет отображаться информация о приготовленных блюдах

Сократить время после второго курса (мин.) – в данном реквизите указывается, на сколько сокращается время приготовления блюда после перевода его со второго или третьего курса на первый курс

Использовать подключаемое оборудование – Признак того, будет ли подключено какое либо электронное торговое оборудование. В частности – фискальные регистраторы.

Отображать кнопки и заголовки – Признак, отвечающий за отображение, при первоначальном открытии формы, управляющих кнопок и заголовков таблиц на терминале приготовления

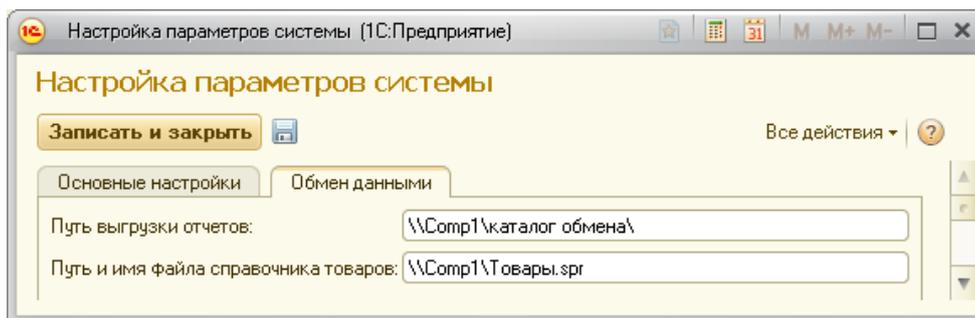
При закрытии смены, печатать системный баланс – При установленном признаке, дополнительно с отчетом с гашением будет печататься отчет «Системный баланс»

При закрытии смены, печатать отчет по официантам – При установленном признаке, дополнительно с отчетом с гашением будет печататься отчет «Отчет по официантам»

Фискальный регистратор предоплаты – выбирается фискальный регистратор, на котором будут распечатываться чеки предоплаты.

На закладке «Обмен данными» указываются данные полного имени файла загрузки номенклатурных позиций и каталоге выгрузки отчета о розничных продажах.

Форматы загрузки/выгрузки соответствуют форматам от компании ШТРИХ-М.

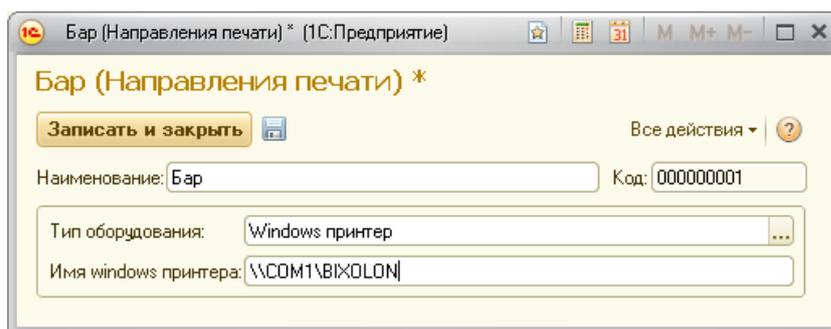


Направления печати

Справочник «Направления печати» служит для определения направлений печати номенклатурных позиций на сервис-принтеры и фискальные регистраторы, а также отображение на терминалы приготовления.

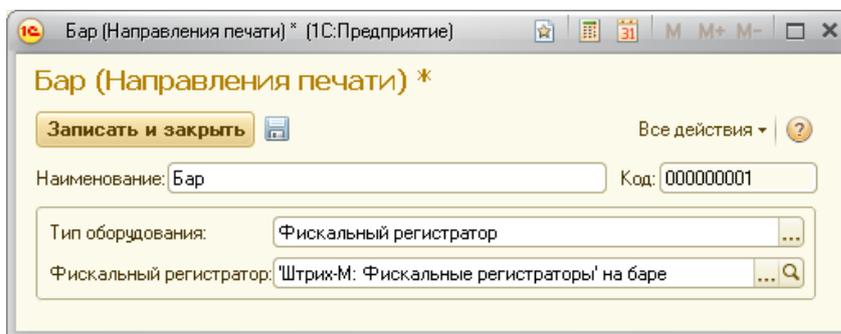
Открыть справочник «Направления печати» можно с правами администратора (Предприятие - Настройка – Направления печати).

В реквизите «**Тип оборудования**» задается один из трех возможных типов направлений печати или отображения заказанных номенклатурных позиций: Терминал приготовления, Фискальный регистратор, Windows принтер.



При выбранном типе оборудования «**Windows принтер**», в реквизите «**Имя Windows принтера**» необходимо указать полное имя принтера, включая имя компьютера, на котором установлен данный принтер.

Если, при печати на принтер, данный принтер будет недоступен или неверно указано имя принтера, задание на печать будет отправлено на заданный по умолчанию в системе Windows принтер.

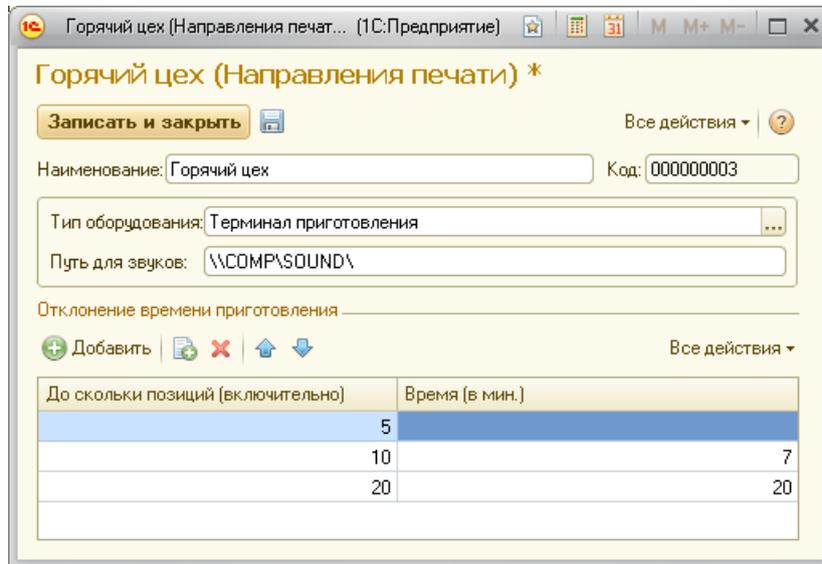


При выбранном типе оборудования «**Фискальный регистратор**», в реквизите «**Фискальный регистратор**» необходимо выбрать нужный фискальный регистратор из справочника «Подключаемое оборудование».

При выбранном типе оборудования «Терминал приготовления» становится доступным реквизит «Путь для звуков» и таблица «Отклонение времени приготовления».

Реквизит «Путь для звуков» служит для записи в данную папку «Файлов – команд», которые обрабатываются программой воспроизведения звуковых файлов.

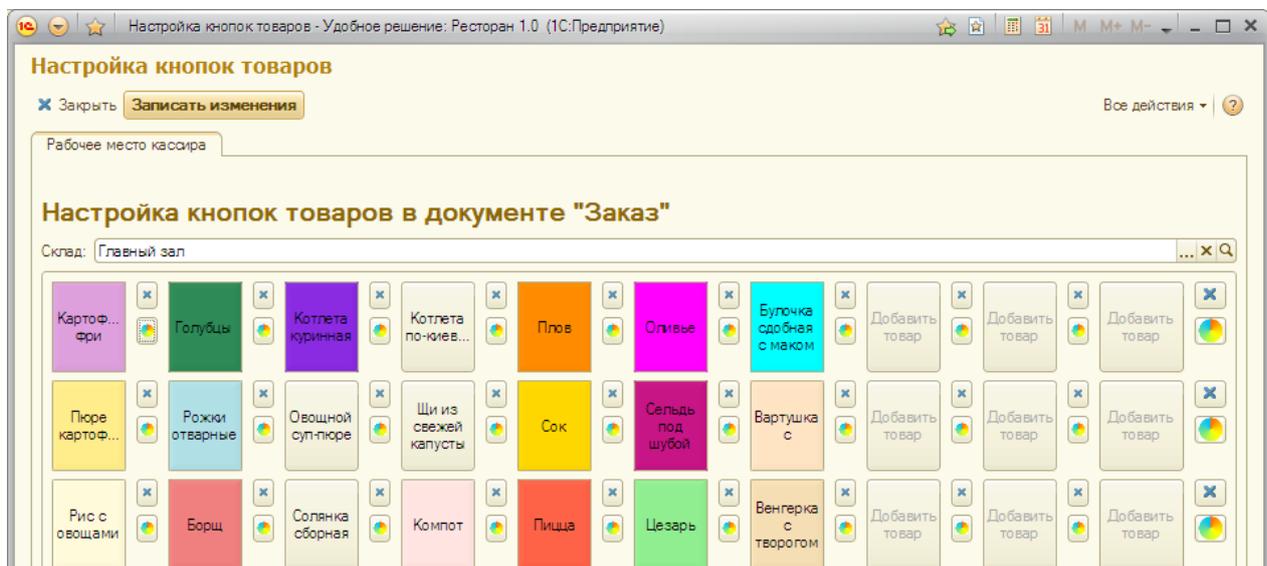
Также, в данной форме существует возможность настройки отклонения времени приготовления блюд, от количества не приготовленных в данный момент блюд. С помощью этой настройки указывается, на сколько минут система должна увеличить время приготовления блюда, если количество еще не приготовленных блюд превышает указанное.



Настройка «горячих» кнопок

Для оперативного ввода номенклатурных позиций в заказ на рабочем месте сотрудника ресторана, пользователь по своему усмотрению может настроить «горячие» кнопки.

Открыть данную настройку можно с правами администратора (Предприятие - Сервис – Настройка кнопок товаров).



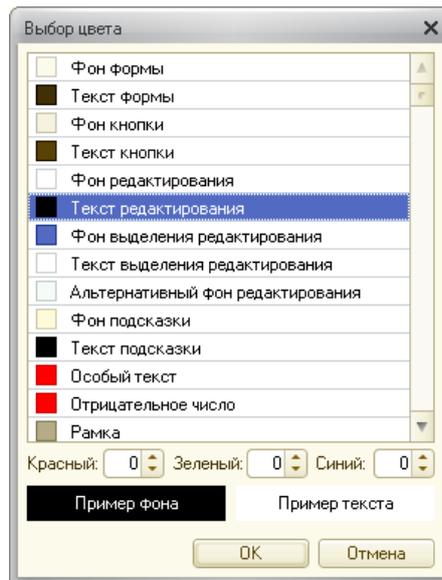
Данная форма предназначена для настройки «горячих» кнопок, как в документах «Чек», так и в рабочем месте кассира.

Реквизит «Склад (Зал обслуживания)» определяет, для какого склада или зала обслуживания будет использоваться данная настройка.

Назначение кнопке нужной номенклатурной позиции или группы, осуществляется нажатием на нее.

Снятие с кнопки номенклатурной позиции осуществляется нажатием на кнопку . При этом, кнопка в документе «Чек» будет не доступна.

В системе предусмотрено назначение на кнопки цветов. При нажатии на кнопку  пользователь может по своему усмотрению назначить желаемый цвет кнопки.



Пользователь может выбрать цвет из предложенного списка или подобрать, используя числовые значения палитры «Красного, Зеленого и Синего». При нажатии на кнопку «ОК», система запомнит выбранный цвет. При нажатии на кнопку «Отмена», система восстановит стандартный цвет.

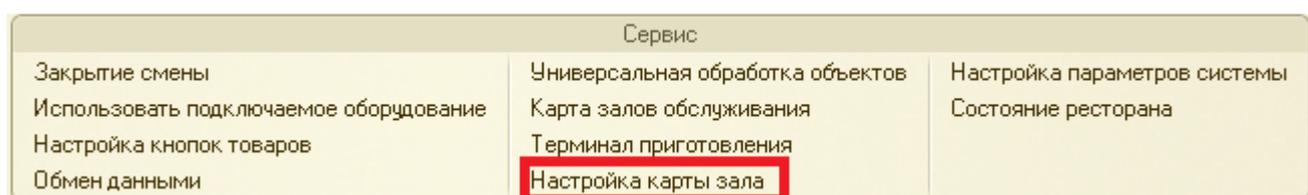
При нажатии на кнопку «Записать изменения», формы «Настройка кнопок товаров», произойдет запись в базу данных сделанных изменений.

Настройка карты зала

Для удобства отображения расположения столов на каждом из залов обслуживания, в системе предусмотрена форма «Настройка карты зала».

Прежде чем начать настройку карты зала необходимо создать зал обслуживания. Создаются залы обслуживания (Предприятие – Справочники – Склады (Залы обслуживания)) и столы (Предприятие – Справочники – Столы), при создании стола указывается зал обслуживания.

Настройка карты зала (Предприятие – Сервис – Настройка карты зала) производится с правами администратора, так же как и создание зала и столов.



Активность редактируемой кнопки помечается зеленым цветом.

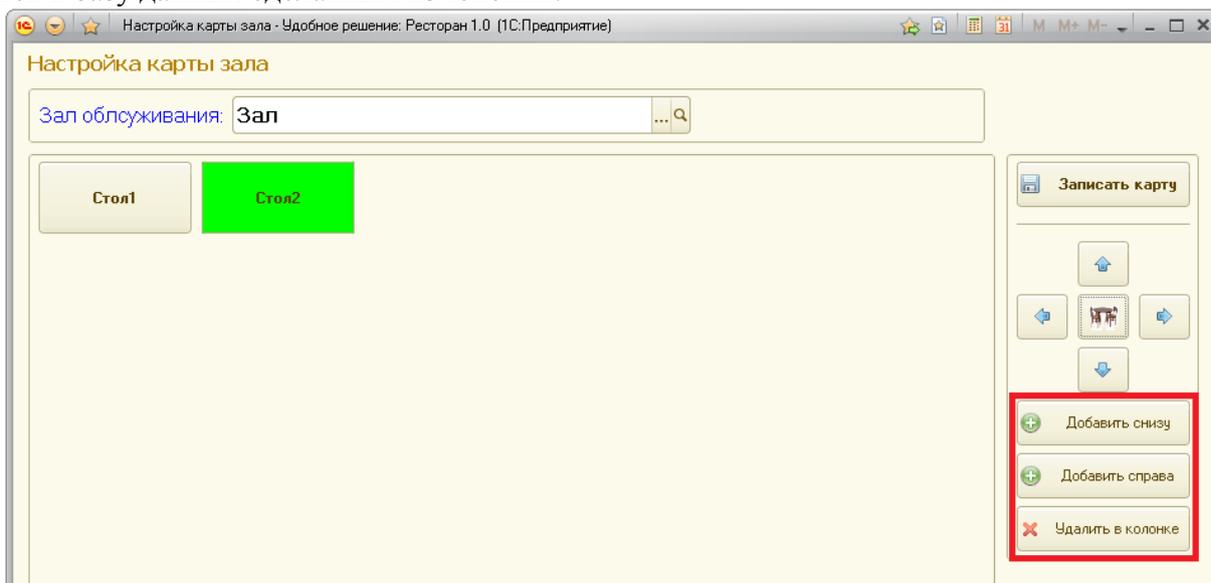
При помощи специальных кнопок , , ,  происходит смещение активной кнопки.

При нажатии на кнопку , можно активной кнопке назначить стол.

Кнопки «Добавить снизу» и «Добавить справа» добавляют новую кнопку соответственно снизу или справа от активной кнопки.

При нажатии на кнопку «Удалить в колонке», происходит удаление последней кнопки, в котором расположена активная кнопка.

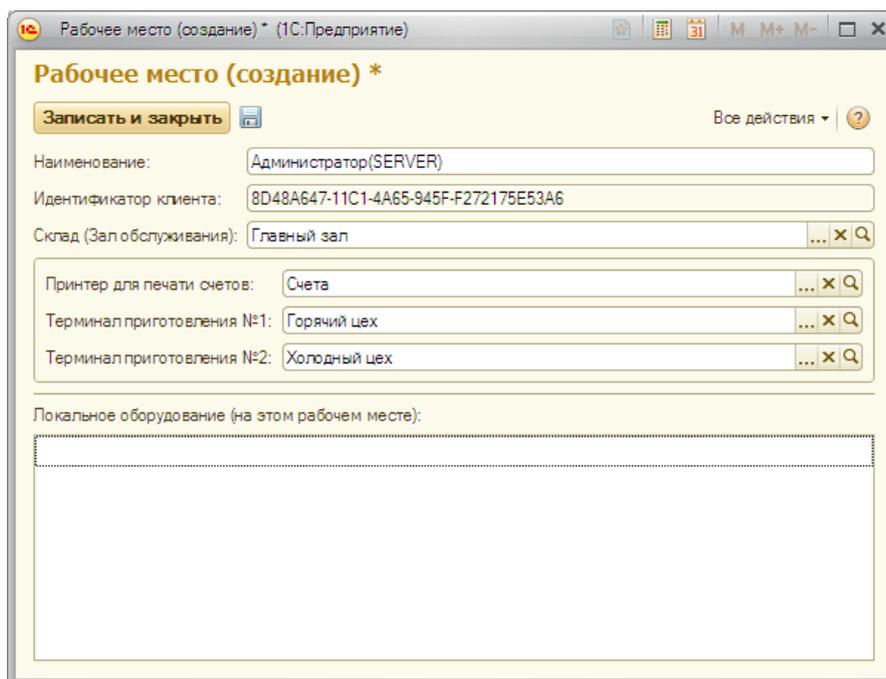
При нажатии на кнопку «Записать карту», формы «Настройка карты зала», произойдет запись в базу данных сделанных изменений.



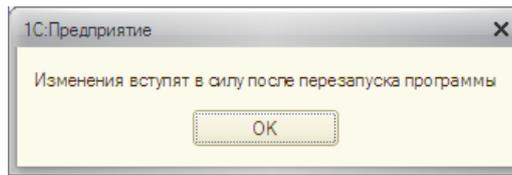
Настройка рабочих мест

Для первоначальной настройки рабочего места предусмотрен справочник «Рабочие места». (Предприятие – Настройка – Рабочие места или Администрирование – Рабочие места).

Если на выбранном компьютере планируется работа определенного рабочего места, то именно на этом рабочем месте необходимо создавать данный элемент справочника.



После создания элемента «**Рабочее место**», для вступления в силу внесенных изменений, нужно перезапустить программу.



Идентификатор клиента – служит для однозначной привязки данного компьютера к данному элементу справочника «**Рабочие места**». Данный реквизит создается системой автоматически и не подлежит редактированию.

Склад (Зал обслуживания) – используется, когда с данного рабочего места планируется обслуживать клиентов (посетителей) и назначается рабочим местам официантов, барменов, кассиров, и служит первоначального отображения в терминале карты зала обслуживания.

Принтер для печати счетов – заполняется, когда с данного рабочего места планируется печать счетов.

Терминал приготовления №1 – определяет терминал приготовления для данного рабочего места, который будет отображаться при запуске системы с правами «Повар».

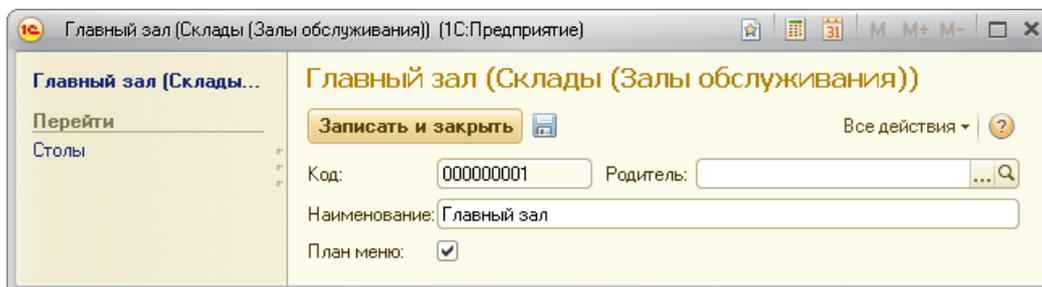
Терминал приготовления №2 – определяет второй терминал приготовления для данного рабочего места, который будет отображаться при запуске системы с правами «Повар». Если заданы оба терминала приготовления, то на терминале приготовления рабочая область будет горизонтально поделена, и одновременно будет отображаться информация, как по терминалу приготовления №1, так и по №2.

Справочники

Склады (Залы обслуживания)

Справочник «Склады» предназначен для организации ведения учета по местам хранения или залам обслуживания.

Открыть справочник «Склады (Залы обслуживания)» можно с правами администратора (Предприятие - Справочники – Склады (Залы обслуживания)).

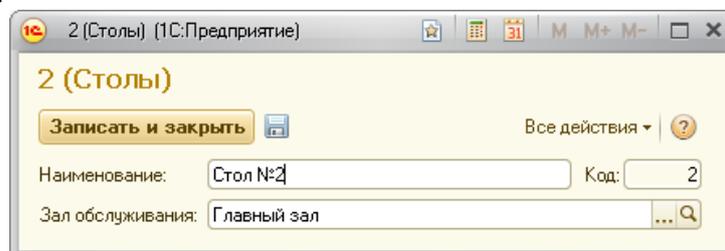


При установленном признаке «План меню», при работе с заказами клиентов, будут видны только те номенклатурные позиции, которые, на момент работы, были внесены документом «План-Меню».

А при снятом признаке номенклатурные позиции будут доступны, если у них установлен признак «Есть в продаже».

Столы

У каждого склада (зала обслуживания) может быть несколько столов, которые создаются в отдельном справочнике «Столы», каждому столу присваивается соответствующий Склад (Зал обслуживания). Команда перейти позволяет просмотреть список столов выбранного Склада (Зала обслуживания).



Товары

Справочник «Товары» предназначен для хранения информации о продаваемых блюдах, товарах, продукции и услугах.

Открыть справочник «Товары» можно с правами администратора (Предприятие - Справочники – Товары).

Данный справочник имеет многоуровневую, иерархическую структуру

При вводе новой номенклатуры нужно указать:

- **Группа** - группа справочника, в которую включен элемент. При изменении реквизита происходит перемещение текущего элемента из старой группы в новую группу.
- **Наименование** - используется для выбора и быстрого поиска номенклатуры из списка.

Закладка «Основная»

- **Есть в продаже** – признак, с помощью которого система определяет видимость номенклатурной позиции при выборе, в документе «Чек». Если в настройках горячей «горячей» кнопке назначен товар со снятым признаком, то такая кнопка не будет видна на форме заказа. Данный признак действует только в залах обслуживания, у которых не определяется номенклатурный состав, используя документ «План-меню».
- **Запрашивать количество** - при установленном признаке, в форме заказа система будет запрашивать количество. В противном случае количество у выбранной номенклатурной позиции будет равно 1.
- **Посуда** – Данным признаком обозначается номенклатура, которая продается как бой посуды.
- **Наименование для печати** – используется при печати наименований на пречеках чеках.
- **Категория** – используется для дополнительной классификации номенклатурных позиций.

В справочнике «Категория» помимо стандартных реквизитов «Наименование», «Код», «Группа категорий», есть несколько дополнительных реквизитов.

«Вид номенклатуры» - использует значения: Товар, Услуга, Блюдо, Комплексный обед, Бизнес ланч.

Товар
Услуга
Блюдо
Комплексный обед
Бизнес ланч

Если реквизит «№ секции ККМ» не равен 0, то при пробитии чека на фискальном регистраторе, суммы по номенклатурным позициям будут отнесены на соответствующие секции ККМ.

- **Состав** – короткое описание состава номенклатурной позиции.
- **Единица измерения** – единица в которой будет произведена продажа номенклатурной позиции.
- **Выход блюда в граммах** – короткое описание выхода готового блюда в граммах.
- **Цена** – определяет цену, по которой будет производиться продажа. При нажатии на кнопку «Записать цену» система сформирует на текущую дату документ «Установка цен» и запишет установленную цену.

Закладка «Приготовление»

- **Направление печати** – указывается сервис-принтер или терминал приготовления, на который будет отправлен заказ на приготовление. Если направление печати не задано, то номенклатурная позиция не будет отправлена на печать.
- **Время приготовления (мин.) (Первый курс)** – Указывается расчетное время приготовления блюд, в минутах.
- **Время приготовления (мин.) (Второй курс)** – Указывается расчетное время приготовления блюд после перевода его со второго/третьего курса, в минутах.
- **Готовить в первую очередь** – данный признак удобно использовать, когда по заказу клиента необходимо сразу начать готовить блюдо

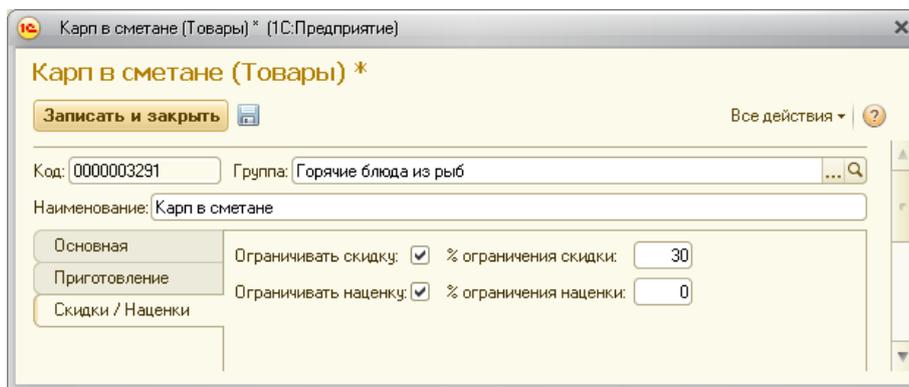
- **Дополнительное наименование для второго направления** – Наименование, которое будет дополнительно описывать номенклатурную позицию, при заказе на кухню.

Например: Как изображено на рисунке. При заказе клиентом первым курсом позиции «**Карп в сметане**», на терминале приготовления «**Горячий цех**» будет отображено «**Карп в сметане**» со временем до окончания приготовления 15 минут. И, одновременно, на терминале приготовления «**Цех полуфабрикатов**» будет отображено «**Карп потрошёный (Карп в сметане)**» со временем до окончания приготовления 3 минуты.

- **Место приготовления** – заполняется, если необходимо списывать продукцию или ингредиенты, входящие в нее с другого склада.

Закладка «Скидки / Наценки»

На этой закладке настраиваются ограничения скидок и наценок на данную номенклатурную позицию.



Типы цен

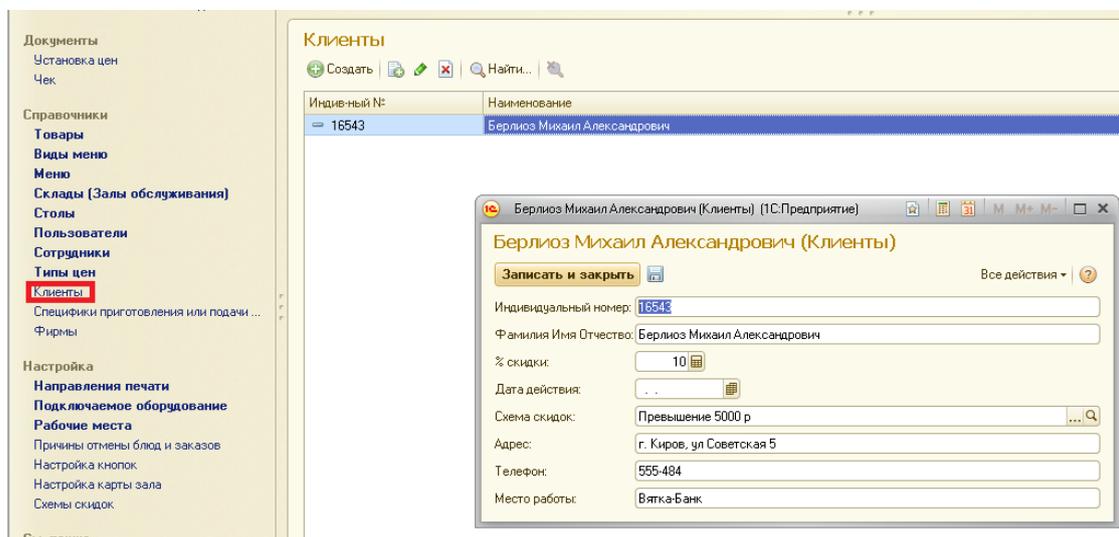
Справочник «Типы цен» предназначен для возможности продаж с разных складов (Залов обслуживания) по разным ценам.

Открыть справочник «**Типы цен**» можно с правами администратора (Предприятие - Справочники – Типы цен).

Клиенты

Справочник «Клиенты» предназначен для определения персональных скидок.

Открыть справочник «**Клиенты**» можно с правами администратора (Предприятие - Справочники – Клиенты).



На форме клиенте необходимо заполнить реквизит «**Фамилия Имя Отчество**», при необходимости, отредактировать «**Индивидуальный номер**» и «**% скидки**», а также можно указать «**Дату действия**» - дата действия скидки, «**Схему скидок**», «**Адрес**», «**Телефон**», «**Место работы**».

Реквизит «**Схемы скидок**» определяет схему накопительной скидки клиенту и задается в отдельном справочнике, где указываются:

- **условия предоставления скидки** (сумма, начиная с которой будет действовать скидка и процент текущей скидки);
- **тип схемы** определяет тип схемы накопительной скидки
- **количество месяцев** – период, за который будет рассчитываться сумма накопления.

N	Сумма ОТ	Процент скидки
1	5 000,00	10

Сотрудники

Справочник «**Сотрудники**» предназначен для фиксирования операций сотрудников в информационной базе «Удобное решение: Ресторан 1.0».

Например, администраторов и официантов.

Сотрудники, не обязательно являются пользователями системы.

Открыть справочник «**Сотрудники**» можно с правами администратора (Предприятие - Справочники – Сотрудники).

Права сотрудника
<input checked="" type="checkbox"/> Отменять пречек
<input checked="" type="checkbox"/> Редактировать заказы других сотрудников
<input checked="" type="checkbox"/> Вносить аванс
<input checked="" type="checkbox"/> Закрывать смену

Необходимо заполнить следующие данные:

- **Фамилия И.О.** – указывается фамилия имя отчество сотрудника
- **Код доступа** – Код для входа в терминал официантов
- **Работает** – признак, означающий, что данный сотрудник в настоящий момент работает на предприятии.
- **Должность** – выбирается должность сотрудника.

В системе, для выбора, доступны следующие должности: Администратор, Бригадир, Бухгалтер, Кассир, Официант, Бармен, Повар, Шеф повар.

На форме также можно определить дополнительные права сотрудника:

- **Отменять пречек** – возможность перевода заказа в режим редактирования, после того как уже был пробит пречек
- **Редактировать заказы других сотрудников** – предоставляет сотруднику право просматривать и редактировать заказы клиентов созданные другими сотрудниками
- **Вносить аванс** – предоставляет право пробивать полученный аванс от покупателя
- **Закрывать смену** – предоставляет право закрывать смену по заведению.

Пользователи

Справочник «Пользователи» предназначен для хранения списка пользователей, работающих в информационной базе.

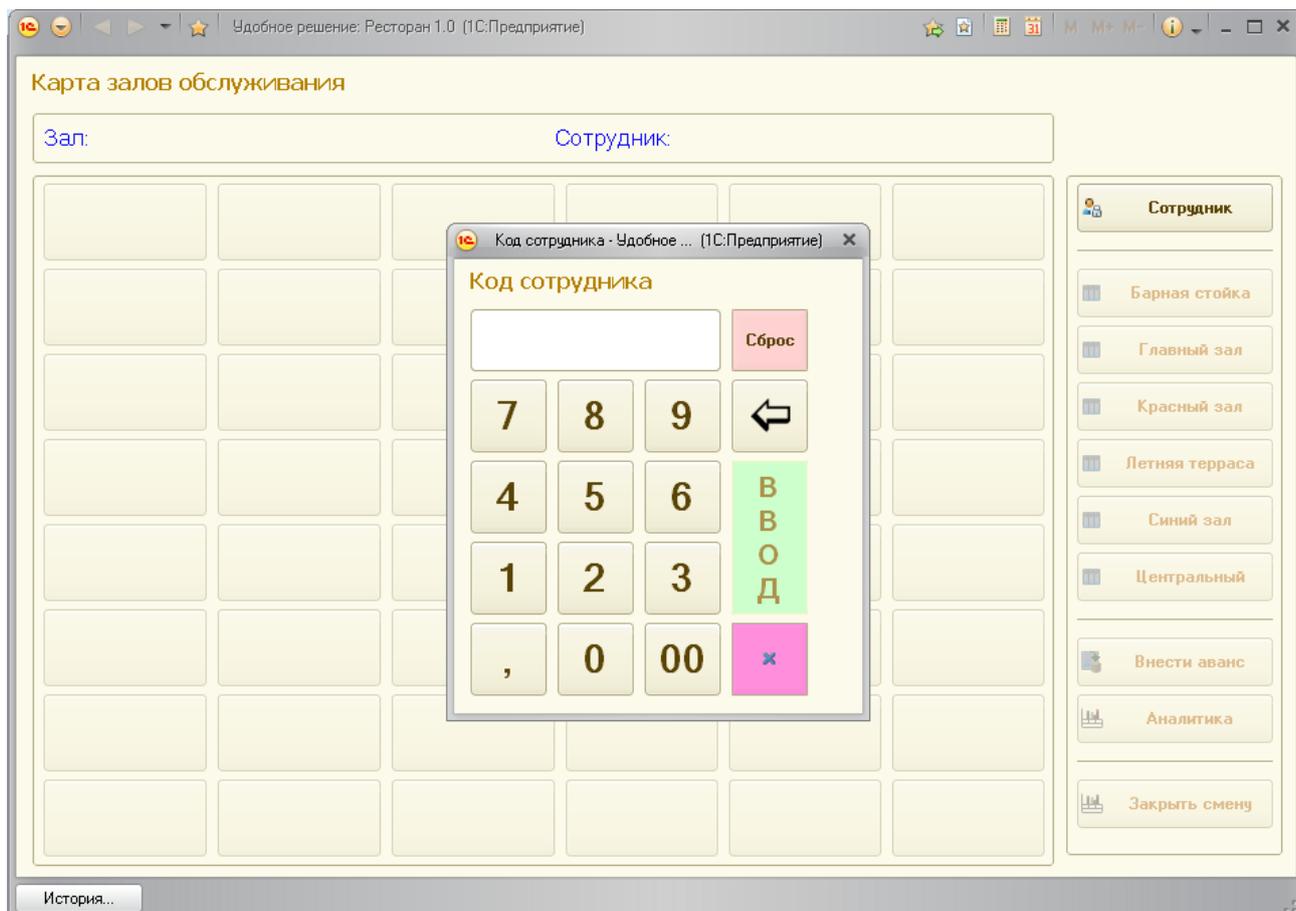
Открыть справочник «Пользователи» можно с правами администратора (Предприятие - Справочники – Пользователи или Администрирование – Настройка торгового оборудования - Пользователи).

При вводе нового пользователя, на форме необходимо заполнить следующие данные:

- **Наименование** – указывается наименование пользователя, которое будет отображаться в списке пользователей при запуске программы
- **Сотрудник** – из справочника выбирается сотрудник, соответствующий данному пользователю.
- **Недействителен** – при снятом признаке, пользователь будет иметь возможность работать в информационной базе. Но если пользователь по каким-либо причинам более не работает с программой, и в то же время его нельзя удалить из-за наличия ссылок на него из других объектов программы, то рекомендуется установить признак «Недействителен». Такого пользователя нельзя выбрать, например, как ответственного за документ, и он не отображается в списке пользователей.
- **Доступ к информационной базе разрешен.** Для того чтобы пользователь мог работать в программе, ему нужно установить этот признак и задать необходимые свойства: имя, пароль и другие параметры авторизации. Также, необходимо обязательно выбрать хотя бы одну роль (права доступа), которая соответствует возложенным на пользователя обязанностям.

Рабочее место обслуживания гостей (Терминал официанта)

Рабочее место обслуживания гостей (Терминал официанта) предназначено для обслуживания посетителей и для оперативного отображения информации о состоянии заведения.



Перед началом работы, пользователю системы необходимо авторизоваться, нажав на кнопку  и ввести персональный код сотрудника. Повторное нажатие на эту кнопку  приведет к блокировке программы, что позволяет другому сотруднику зайти в систему под своей учетной записью.

Режим продаж



После успешной авторизации с правами «Пользователь», откроется программ, где на форме рабочего стола, в верхней части будет указана информация о сотруднике, текущем зале обслуживания и его выручке.

В центральной части формы отображена информация о текущем состоянии зала обслуживания. Расположение кнопок выводится на форму согласно выполненной настройке «**Настройка карты залов**».

Если кнопкам назначен стол, то на ней будет отображена информация:

- Наименование стола
- Статус стола

Для отображения предусмотрены следующие статусы столов:

- **Свободен** – означает, что за данным столом нет гостей. Кнопка подсвечивается серым цветом.
- **Новый заказ** – означает, что по данному столу кто-то из сотрудников уже оформляет заказ. Но заказ еще не сохранен. Кнопка подсвечивается голубым цветом
- **Открыт** – означает, что за данным столом сидят гости и их заказ принят и сохранен в систему. На кнопке дополнительно отображается информация о дате открытия стола, сумме заказа и сотруднике, обслуживающем данный стол. Кнопка подсвечивается зеленым цветом.
- **Счет распечатан** – означает, что гостям предъявлен счет на оплату. На кнопке дополнительно отображается информация и сумме заказа и сотруднике, обслуживающем данный стол. Кнопка подсвечивается оранжевым цветом.

Если, по каким то причинам окажется, что за одним столом открыто сразу несколько заказов (перенос с одного стола на другой, разбивка заказа), то на кнопке будет отображена информация о количестве заказов, их общей сумме и сотруднике, обслуживающем данный стол.

При нажатии на свободный стол или стол, где открыт один заказ, откроется форма заказа, с которым пользователь может работать.

Если при нажатии на столе открыто несколько заказов, система предложит выбрать один из них. После чего откроет выбранный заказ.

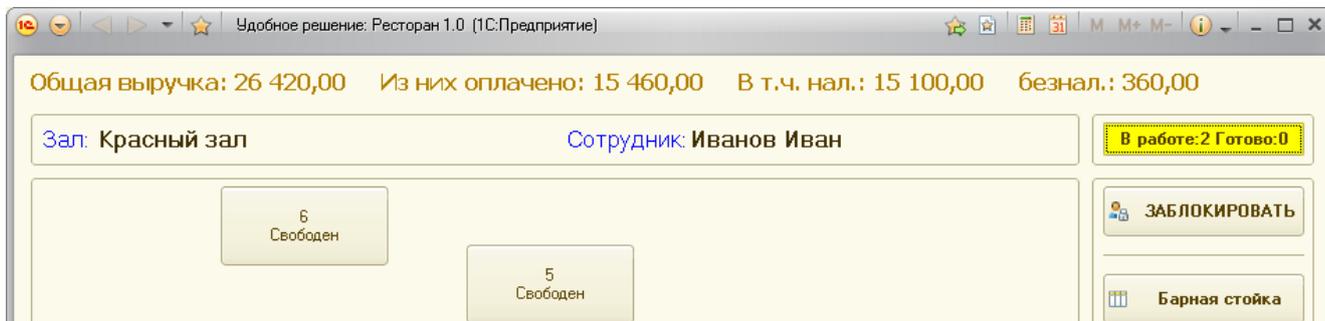
В правой колонке, формы терминала отображаются кнопки выбора залов



На кнопке отображается информация о наименовании зала, а в скобках количество обслуживаемых текущим сотрудником столов.

Режим просмотра готовящихся и приготовленных блюд

Если в системе применяются терминалы приготовления, то при отправке номенклатурных позиций на кухню в правом верхнем углу появляется кнопка, информирующая о текущем состоянии блюд **В работе:2 Готово:0**. На кнопке отображена информация о количестве готовящихся и приготовленных блюд.



При нажатии на эту кнопку открывается список готовящихся и приготовленных блюд.



В списке отображена следующая информация:

- Зал и стол с которого был сделан заказ данной номенклатурной позиции.
- Наименование номенклатурной позиции
- Признаком одновременной подачи  помечаются позиции, которые необходимо подавать гостям одновременно
- Количество заказанное гостями
- Сообщение о состоянии готовности. Имеет два значения «**В работе**» и «**ГОТОВО**».
- Ячейка «Осталось» имеет несколько смыслов:
 1. Если номенклатурная позиция не приготовлена, то в этой ячейке отображается информация об оставшемся расчетном времени приготовления блюда.
 2. Если ячейка пустая, то это означает, что блюдо еще не приготовлено и расчетный срок его приготовления просрочен.
 3. Если блюдо приготовлено, то в этой ячейке отображается информация об оставшемся времени до окончания подачи блюда гостям. Время подачи блюд клиентам задается с правами Администратора в форме «**Настройка параметров системы**».

Закладка «Выручка»

Закладка «Выручка» отображает информацию о выручке заведения на текущий момент в разрезе сотрудников и по заведению в целом.

В таблице представлена следующая информация: ФИО сотрудника, Сумма с учетом скидки, Сумма без учета скидки, Сумма скидки, Сумма полученная наличными, Сумма полученная по безналичному расчету.

Сотрудник	Сумма	Сумма без ск...	Скидка	Наличн...	Безнал
Иванов Иван	27 570,00	27 570,00		27 210,00	360,00
Петров Семен	195,00	195,00		195,00	
По всем сотрудникам:	27 765,00	27 765,00		27 40...	360,00

Закладка «Приготовленные блюда»

Закладка «Приготовленные блюда» отображает информацию обо всех приготовленных блюдах в заведении на текущий момент.

В таблице представлена следующая информация: Зал и стол обслуживания, ФИО сотрудника, Приготовленное блюдо, Приготовленные количество, Оставшееся время до окончания подачи блюда гостю.

Информация в данной таблице отображается только для тех блюд, заказы на кухню по которым были отправлены на терминалы приготовления.

Зал, Стол, Официант	Товар	Кол-во	Осталось
Красный зал, 3, Иванов Иван	Котлета Пожарская	1,000	0:04:39

Закладка «Заказы на кухню»

Закладка «Заказы на кухню» отображает информацию обо всех приготавливаемых блюдах в заведении на текущий момент.

В таблице представлена следующая информация: Зал и стол обслуживания, ФИО сотрудника, Терминал приготовления, Приготавливаемое блюдо, Признак одновременной подачи блюд гостям, Количество, Оставшееся расчетное время до окончания приготовления блюда.

Информация в данной таблице отображается только для тех блюд, заказы на кухню по которым были отправлены на терминалы приготовления.

Зал, Стол, Официант	Терминал приготовления	Кол-во	Осталось
	Товар		
Красный зал, 3, Иванов Иван	Горячий цех	1,000	
	Котлета Пожарская		
Красный зал, 1, Иванов Иван	Горячий цех	1,000	
	Карп в сметане	<input checked="" type="checkbox"/>	
Красный зал, 3, Иванов Иван	Горячий цех	1,000	
	Котлета Пожарская		
Красный зал, 1, Иванов Иван	Горячий цех	1,000	0:00:47
	Котлета Пожарская	<input checked="" type="checkbox"/>	

Закладка «Официанты»

Закладка «Официанты» отображает количественную информацию о статусах не закрытых заказов гостей в разрезе официантов и по заведению в целом.

В таблице представлена следующая информация: Сотрудник, Количество открытых заказов, Количество заказов по которым были распечатаны счета гостю и Общее количество не закрытых заказов.

Сотрудник	Открытые заказы	Распечатан счет	Всего заказов
Иванов Иван	3	1	4
Петров Семен	1		1
Всего заказов:	4	1	5

Закладка «Список заказов»

Закладка «Список заказов» отображает информацию о всех заказах гостей за текущую смену, включая оплаченные и отмененные заказы.

Дата начала	№ чека	Сумма	Официант	Зал обслуживания	Состояние ресторана
07.01.2014 22:05:29	000000001	900,00	Иванов Иван	Центральный 1	Выручка
08.01.2014 10:28:54	000000002	195,00	Петров Семен	Центральный 1	Приготовленные блюда
12.01.2014 22:31:54	000000003	1 100,00	Иванов Иван	Центральный 2	Заказы на кухню
12.01.2014 23:03:23	000000004	840,00	Иванов Иван	Главный зал 5	Официанты
17.01.2014 13:31:09	000000005	120,00	Иванов Иван	Главный зал 5	Список заказов
07.02.2014 11:56:41	000000006	1 150,00	Иванов Иван	Красный зал 3	Посуда

Закладка «Посуда»

Закладка «Посуда» отображает информацию о предъявленном клиентам счетов за бой посуды в разрезе сотрудников.

Сотрудник	Сумма	Состояние ресторана
		Выручка
		Приготовленные блюда
		Заказы на кухню
		Официанты
		Список заказов
		Посуда

Сервисные и вспомогательные функции

Дополнительно, на форме рабочего места обслуживания гостей, может быть отображены

две кнопки «**Внести аванс**» и «**Закрыть смену**»

Кнопка «**Внести аванс**» пробивает на фискальном регистраторе авансовый платеж от гостя.

Фискальный регистратор для авансовых платежей определяется в реквизите «**Фискальный регистратор предоплаты**», формы «**Настройка параметров системы**».

Кнопка «**Внести аванс**» отображается на форме в том случае, когда у данного сотрудника в справочнике «**Сотрудники**» установлен признак «**Вносить аванс**».

Кнопка «**Закрыть смену**» закрывает смену по заведению в целом.

При нажатии на данную кнопку, закрытие смены происходит в следующей последовательности:

1. Система проверяет, все ли заказы были закрыты. Если не все заказы закрыты, то пользователю предлагается произвести действия по их исполнению или отмене.

2. Отправляется команда на все фискальные регистраторы о печати отчета с гашением.
3. Если на форме **«Настройка параметров системы»** установлены признаки **«При закрытии смены, печатать системный баланс»** или **«При закрытии смены, печатать отчет по официантам»**, то на фискальный регистратор, дополнительно, будут выведены данные отчеты.
4. В регистр сведений **«Смены»** (Предприятие – См. также – Смены) будет внесена запись о периоде закрываемой смены.

Кнопка **«Закрыть смену»** отображается на форме в том случае, когда у данного сотрудника в справочнике **«Сотрудники»** установлен признак **«Закрывать смену»**.

Документ «Чек»

Документ «Чек» предназначен для ввода информации о заказанных гостем блюдах, товарах, услугах, разнообразных специфик приготовления или подачи, персональных дисконтных картах. Работа с чеком ведется с момента его открытия и до момента оплаты или отмены заказа. Каждый чек имеет свой номер и дату оформления. Как правило, сотрудники могут работать только с теми заказами, которые они сами создавали.

Форма документа «Чек»

Статус: Новый заказ. Начат: 07.02.2014 14:43:59. Администратор: Иванов Иван. * (1С:Предприятие)

Статус: Новый заказ. Начат: 07.02.2014 14:43:59. Администратор: Иванов Иван. *

N	Номенклатурная позиция	Количество	Цена	Скидка	Сумма
	Специфика	Ед.	% с/н		
1	(1. Подать одновременно.) Крем-суп Лесные грибы 300 без лука остро	1,000 пор	199,00	19,90 10	179,10
2	(1. Подать одновременно.) Салат с баклажанами с тертым	1,000 пор	185,00	18,50 10	166,50
3	(2. Подать одновременно.) Стейк из говядины с лисичками	1,000 пор	600,00	60,00 10	540,00

Скидка 10%:
 Сумма:

Основное меню

Бар	Сок свежевыж...	Холодные закуски	Летнее меню	Салаты русские	Салаты европей...	Первые блюда	Горячие закуски	Горячие блюда русские	Горячие блюда европей...
Блюда из теста разного рода	Блюда у стола	Итальянская кухня	Гарниры, блюда из овощей	Выпечка	Десерты	Фрукты	Молочные коктейли	Порционные добавки	Соусы порция
Банкетные блюда в кг	Миксы	Деловые обеды	Настойки		Бараний окорок запеченный	Беллини			

На командной панели формы документа «Чек» предусмотрены следующие кнопки:

- Кнопка «**Закрыть**» предназначена для закрытия формы документа. Если в документе были сделаны какие-то изменения, система предложит их сохранить.
- Кнопка «**Провести и закрыть**» предназначена для записи и закрытия документа без уведомления пользователя.
- Кнопка «**Счет на оплату**» распечатывает счет гостю (пречек).



- Кнопка «Оплата» открывает форму для выбора способа оплаты. При нажатии на кнопку «Ввод» оплата фиксируется в системе и «Чек» закрывается с присвоением ему статуса «Оплачен».

Оплата по видам - Удобное решение: Ресторан... (1С:Предприятие)

Оплата по видам

Сумма к оплате: 885,60

Наличные: 1 000,00

Безналичные: 0,00

СДАЧА: 114,40

ВВОД Отмена

Кнопка вносит всю сумму к оплате в текущую строку.

Кнопка открывает форму ввода суммы.

Сумма: 885,60 (НАЛИЧНЫЕ)

Сброс

7 8 9

4 5 6

1 2 3

, 0 00

ВВОД

- Кнопка «Отменить заказ» предназначена для отмены заказа. При отмене заказа система предложит указать причину отмены заказа.
- Кнопка «Кол-во гостей» позволяет ввести количество гостей за данным столом.

Ввод нового заказа

При вводе пользователем нового заказа, документу присваивается статус «Открыт» и доступны области ввода информации о номенклатурных позициях, их специфик, способ и очередь подачи, предоставленных скидках.

При сохранении и закрытии формы чека, заказ передается на исполнение (если есть номенклатурные позиции, не переданные на исполнение). В дальнейшем чек можно снова открыть с целью внесения изменений. Например для добавление новых позиций, либо для распечатки гостю счета, оплаты заказа, или его отмены и т.д.

Ввод номенклатурных позиций

Для ввода новой номенклатурной позиции, нужно воспользоваться «горячими» кнопками, которые расположены в нижней части формы. Для этого, необходимо нажать кнопку нужного товара.

Редактирование «горячих» кнопок осуществляется с помощью обработки **«Настройка «горячих» кнопок товаров»**.

При нажатии на кнопку, которой назначена группа товаров (на кнопках группы товаров отмечены жирным шрифтом), произойдет переход в эту группу



Возврат на верхний уровень осуществляется нажатием на одну из кнопок



Если в номенклатурной группе содержится большое количество номенклатурных

позиций, можно воспользоваться кнопками прокрутки страниц назад/вперед .

При необходимости, сотрудник имеет возможность отредактировать количество заказываемого товара вручную в колонке **«Количество»**, либо при помощи специальных

кнопок , при нажатии на которые производят изменение количества в текущей строке, соответственно уменьшение на одну единицу, произвольное изменение количества и увеличение на одну единицу.

Если возникает необходимость отменить текущую номенклатурную позицию, то можно

установить количество равное нулю или нажать на кнопку .

N	Номенклатурная позиция		Количество	Цена	Сумма
	Специфика	Пожелания			
1	(1) Голубь			75,00	
			0		

Также, есть возможность управлять позиционированием номенклатуры, нажимая на кнопки .

Управлять курсами (очередностью) подач номенклатурных позиций можно нажимая на кнопку . Кнопка может иметь три значения «1 КУРС», «2 КУРС», «3 КУРС». В строке, перед наименованием номенклатурной позиции, система отображает курс подачи.

3	(3) Стейк из говядины с лисичками	3,000 пор
4	(1) Морс брусничный	2,000 кг

На рисунке изображены две номенклатурные позиции: «Стейк из говядины с лисичками» с третьим курсом, а «Морс брусничный» - первым курсом.

Также, на форме есть кнопка, которая устанавливает дополнительный признак «**Подавать одновременно**» . При нажатии на нее, номенклатурной позиции будет добавлен признак одновременной подачи, который, при отправке на исполнение, дополнительно сообщит поварам.

N	Номенклатурная позиция		Количество	Цена
	Специфика	Пожелания		
1	[1. Подать одновременно.] Крем-суп Лесные грибы 300 без лука	остро	1,000	пор
2	[1. Подать одновременно.] Салат с баклажанами с тертым картофелем		1,000	пор

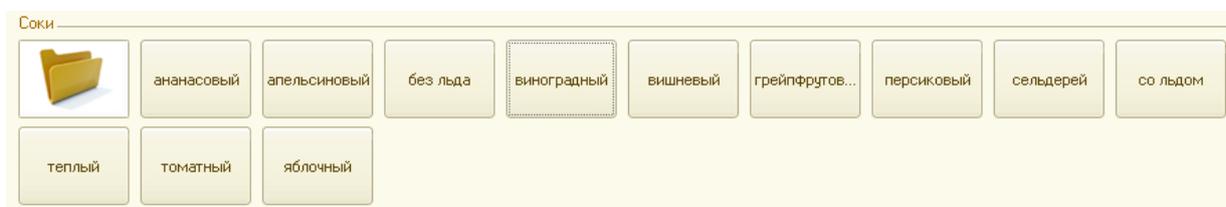
Если несколько номенклатурных позиций с признаком одновременной подачи будут отправлены на терминал приготовления, то система автоматически рассчитает расчетное время приготовления блюд таким образом, чтобы все блюда были приготовлены одновременно. Соответственно, блюда, с меньшим временем приготовления, будут находиться в статусе ожидания приготовления.

Ввод специфик приготовления, подачи блюд (пожеланий клиентов)

Для ввода специфик приготовления, подачи блюд или пожеланий клиентов, предусмотрена строка группы кнопок



Кнопка  предназначена для отображения горячих кнопок выбора специфик.

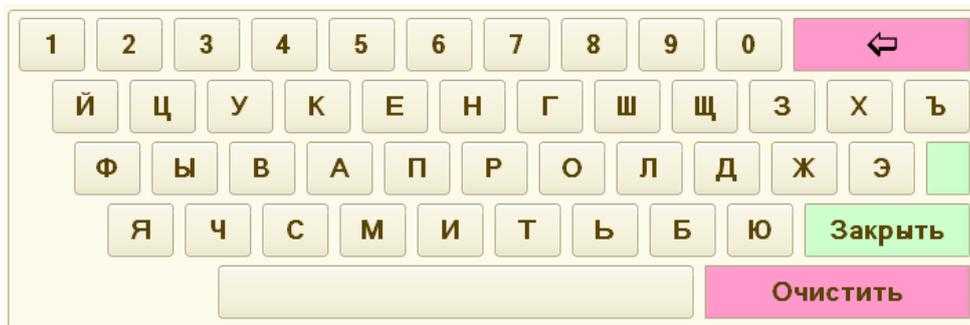


В системе возможен выбор неограниченного количества специфик для одной номенклатурной позиции.

Повторное нажатие на кнопку «Специфики» приведет к отображению горячих кнопок номенклатурных позиций.



Для произвольного ввода специфик/пожеланий предназначена кнопка , при нажатии на которую открывается экранная клавиатура, с помощью которой в текущую строку номенклатурной позиции вводится произвольная информация.



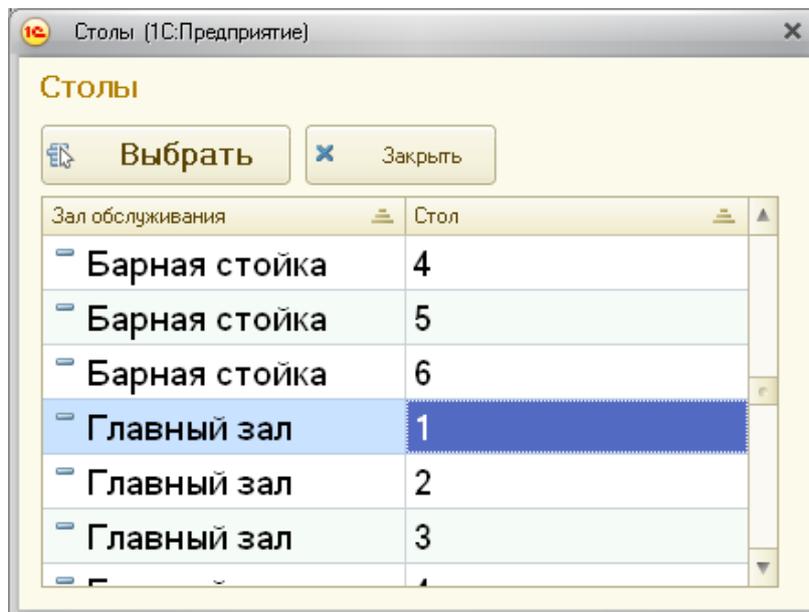
Для сброса всех специфик/пожеланий в текущей строке необходимо нажать на кнопку



Перенос заказа на другой стол



Для переноса заказа на другой стол предусмотрена кнопка , при нажатии на которую открывается форма выбора стола.



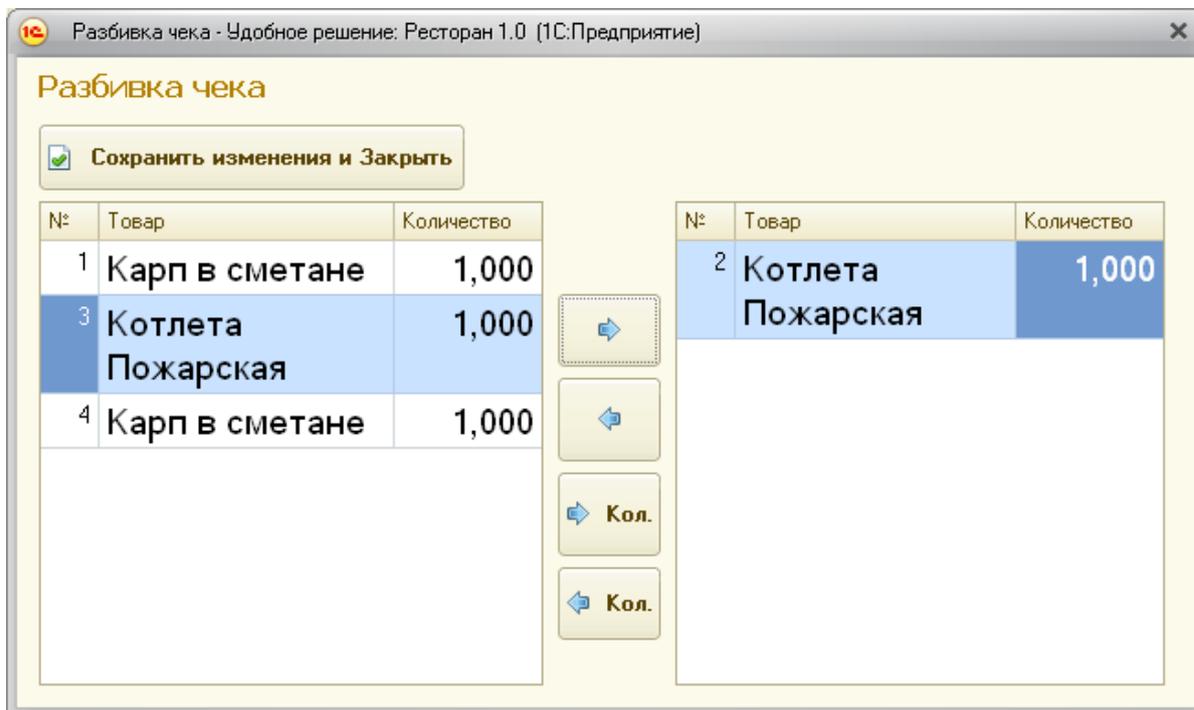
При нажатии на кнопку «Выбрать», заказ будет перемещен на другой стол, если выполнено одно из условий:

- Стол свободен;
- Столу уже есть назначенные незакрытые заказы, которые обслуживает этот же сотрудник.

Если заказ перемещается на стол, на котором уже существуют заказы, обслуживаемые другим сотрудником, то будет выдано предупреждение о невозможности перемещения заказа и заказ не будет перемещен на новый стол.

Разбивка заказа

Кнопка **Разбить чек** предназначена для разбивки одного заказа на два. При нажатии на эту кнопку, открывается диалог «Разбивка чека»



Кнопки  ,  предназначены для перемещения номенклатурной текущей позиции соответственно в правое, левое окно.

Кнопки  ,  предназначены для перемещения некоторого количества текущей номенклатурной позиции соответственно в правое, левое окно. Если введенное количество равно количеству перемещаемой позиции, то такая позиция будет целиком перемещена в другую таблицу.

При нажатии на кнопку «Сохранить изменения и Закреть», существующий заказ будет разбит на два. А при нажатии на кнопку стола, на котором был разбит заказ, пользователю будет предоставлен выбор заказа из списка разбитых заказов.

Ввод скидок по дисконтной карте

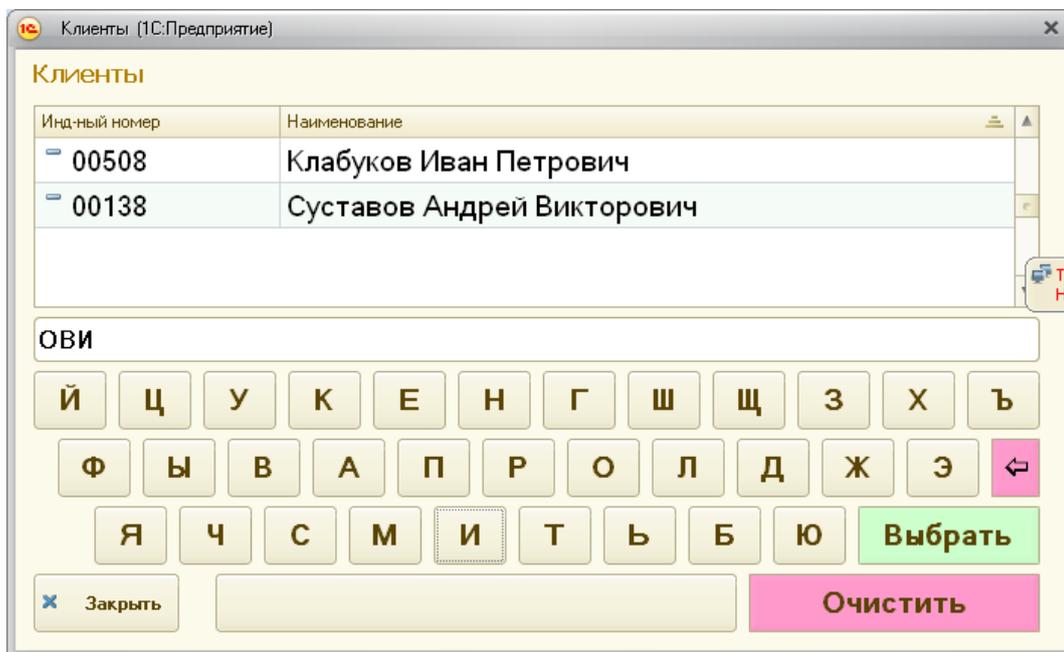
Для ввода скидок используется группа кнопок, изображенная на рисунке



Кнопка «**Дисконтная карта**» открывает диалог для ввода номера карты клиента. Кнопка «**X**» отменяет скидку.

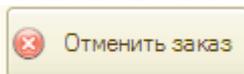
Кнопка «**Выбор дисконтной карты**» открывает форму для интерактивного отбора и выбора клиента из списка клиентов.

При нажатии на буквенные кнопки, система автоматически производит отбор по вхождению словосочетания в наименование клиента и в таблице отображает только тех клиентов, в наименовании которых встречается данное словосочетание.

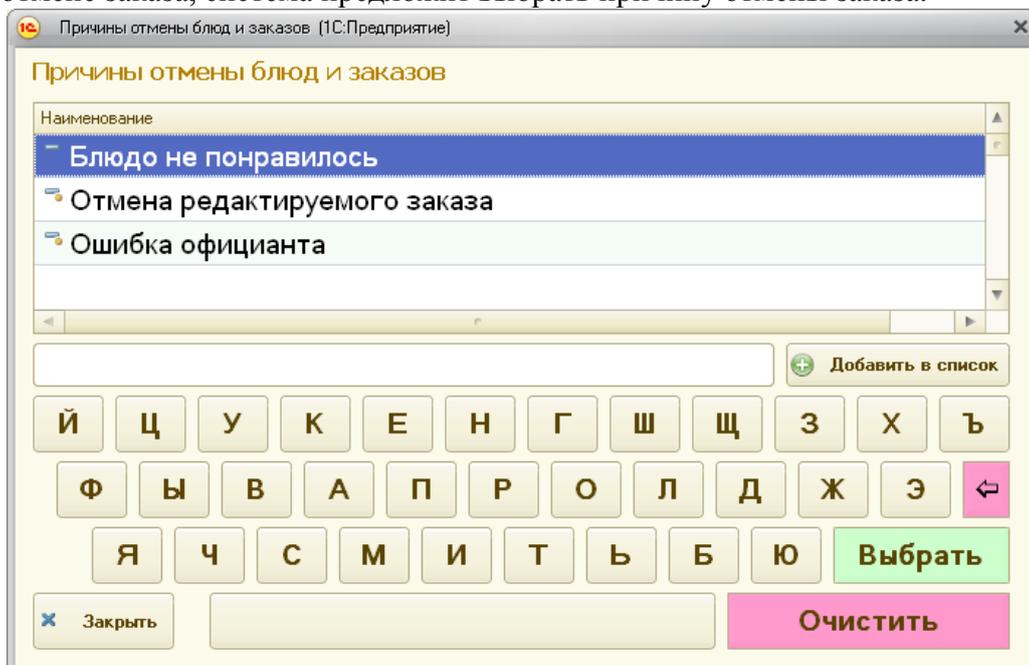


Отмена заказа

В любом из статусов документа «**Чек**» пользователь может его отменить, нажав на кнопку



При отмене заказа, система предложит выбрать причину отмены заказа.



Заказу будет назначен статус «**Отменен**». Также, будет внесена запись в регистр сведений «**Отказы**». Список отмен заказов можно посмотреть с правами администратора (Предприятие – Отказы).

Терминал приготовления

Терминал приготовления предназначен для визуального отображения состояний приготовления блюд по столам и местам приготовления.

На терминале приготовления отображаются только те номенклатурные позиции, у которых установлены направления печати с типом «Терминал приготовления».

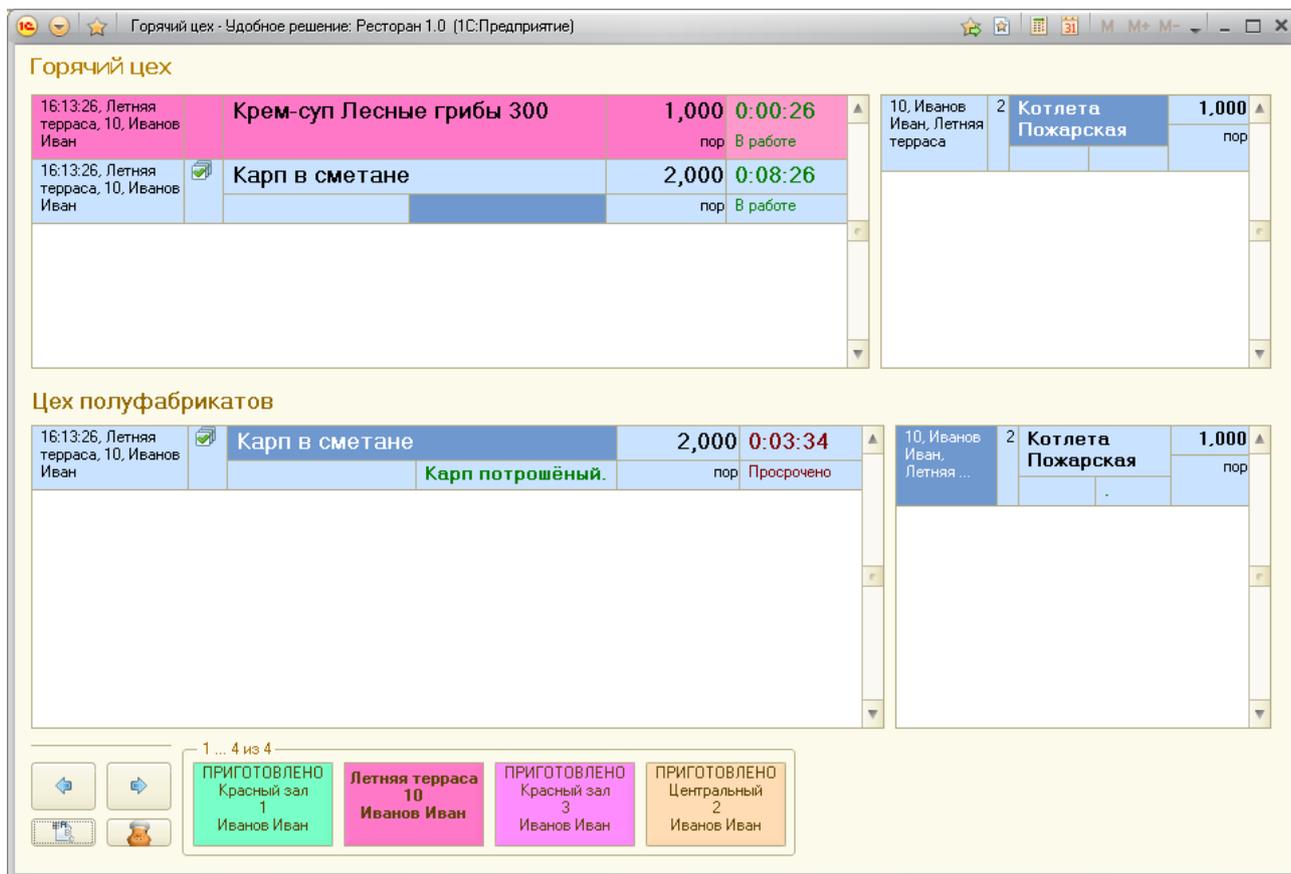
В форму терминала приготовления можно зайти, выбрав пользователя, у которого установлено только одно право «Терминал приготовления» или с правами администратора (Предприятие – Сервис – Терминал приготовления).

Сервис			
Закрытие смены	Обмен данными	Терминал приготовления	Состояние ресторана
Использовать подключаемое оборудование	Универсальная обработка объектов	Настройка карты зала	
Настройка кнопок товаров	Карта залов обслуживания	Настройка параметров системы	

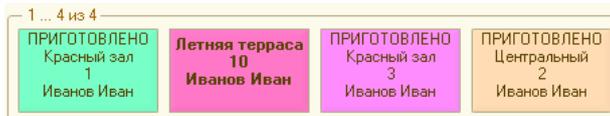
На терминале приготовления размещаются списки заказов и отказов. Заказ на терминал приготовления передается автоматически в зависимости от выбранного цеха.

The screenshot shows the 'Горячий цех' (Hot Kitchen) terminal interface. It features two main sections: 'Горячий цех' and 'Цех полуфабрикатов' (Semi-finished products). Each section has a table of orders with columns for 'Товар' (Goods), 'Количество' (Quantity), and 'Время' (Time). The 'Горячий цех' section shows two orders: 'Крем-суп Лесные грибы 300' (1,000 units, 0:03:49) and 'Карп в сметане' (2,000 units, 0:11:49). The 'Цех полуфабрикатов' section shows one order: 'Карп в сметане' (2,000 units, 0:00:11). At the bottom, there is a navigation bar with buttons for 'Показать все заказы', 'Стол', and 'Приготовлено', along with a status bar showing '1 ... 4 из 4' and four colored buttons representing different preparation areas: 'Красный зал 1', 'Летняя терраса 10', 'Красный зал 3', and 'Центральный 2'.

Пользователь по своему усмотрению может включить/отключить «Отображение кнопок и заголовков», нажав на кнопку .



Каждая из номенклатурных строк в табличных частях подсвечена цветом, который соответствует цвету на кнопках столов



При нажатии на кнопку стола произойдет отбор по текущему столу. На экране будут отображены все приготовленные и неготовленные номенклатурные позиции выбранного стола.

Повторное нажатие отключит отбор, и будут отображены только не приготовленные номенклатурные позиции.

Та или иная кнопка будет отображаться на столе до тех пор, пока не выполнено одно из двух условий:

- стол не оплачен;
- стол не отменен;
- стол оплачен, но не все номенклатурные позиции по данному столу приготовлены и поданы официантом.

На кнопке отображается информация о зале обслуживания, номере стола и сотруднике, обслуживающем данный стол, а также информация о том все ли блюда были приготовлены.

Если для определенного стола были приготовлены все блюда, то на кнопке, дополнительно, отображается слово «ПРИГОТОВЛЕНО».

Каждая рабочая область места приготовления разделена на две части.

В левой части отображается информация о номенклатурных позициях первого курса заказанных для приготовления или уже приготовленных.

Если номенклатурную позицию необходимо подавать одновременно с другими блюдами, то во второй колонке такая позиция помечается значком .

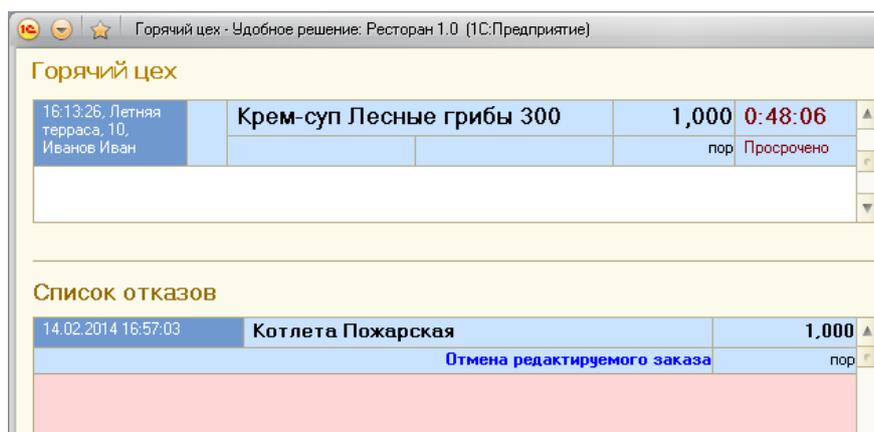
В правой части отображается информация о номенклатурных позициях второго и третьего курсов заказанных для приготовления или уже приготовленных.

Во второй колонке отображается информация о номере курса подачи.

Сотрудник фиксирует факт приготовления блюда или факт возврата блюда на приготовление нажатием по соответствующей строке двойным щелчком мыши или нажатием на кнопку клавиатуры «Enter» или на кнопку формы «Приготовлено».

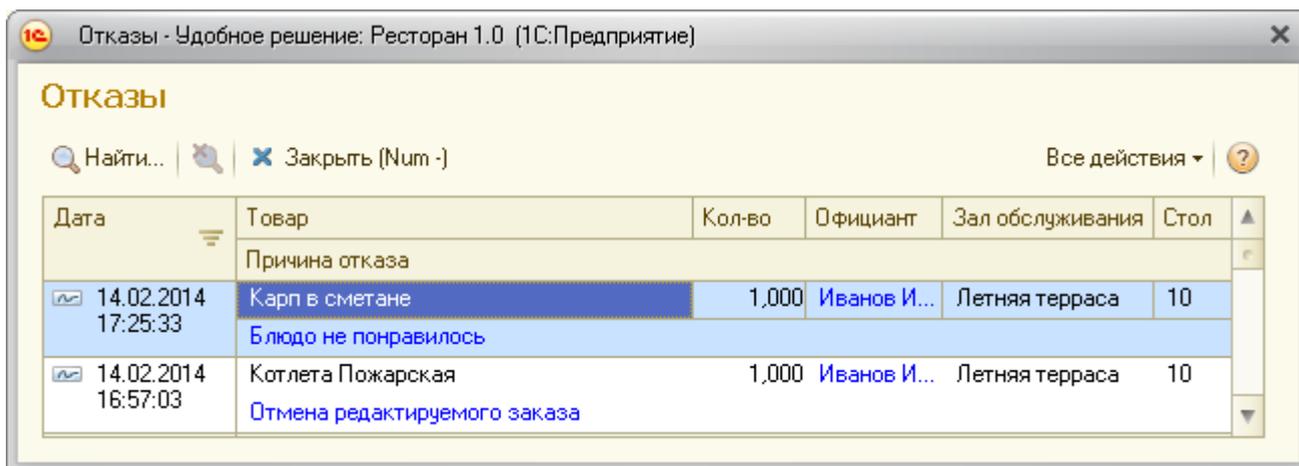
При приготовлении блюда, у соответствующего рабочего места официанта отобразится информация о приготовленном блюде и оставшемся времени до его подачи гостям.

При отмене, официантом, какого либо блюда, который отображался на терминале приготовления, будет дополнительно отображено окно, в котором будут указаны отмененные номенклатурные позиции с причиной их отмены.



Сотрудник фиксирует факт принятия возврата, нажатием по соответствующей строке двойным щелчком мыши или нажатием на кнопку клавиатуры «Enter».

Нажатием на кнопку  сотрудник имеет возможность посмотреть отказы блюд за произвольный период времени.



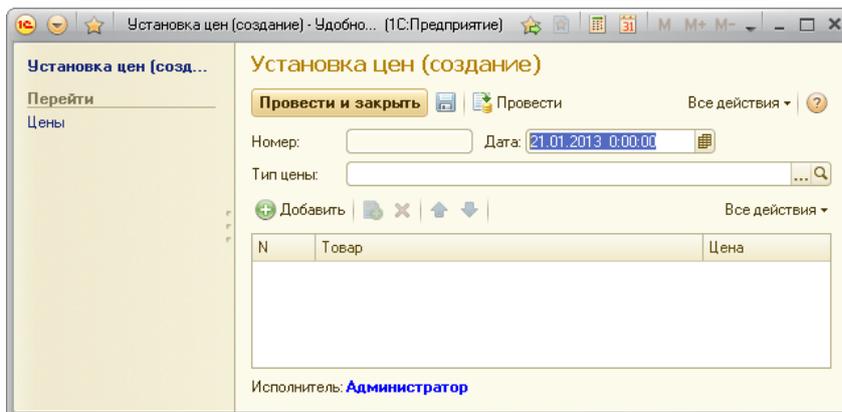
Ценообразование

Документ «Установка цен»

Установка цен в конфигурации «Удобное решение: Ресторан 1.0» происходит с помощью документа «Установка цен».

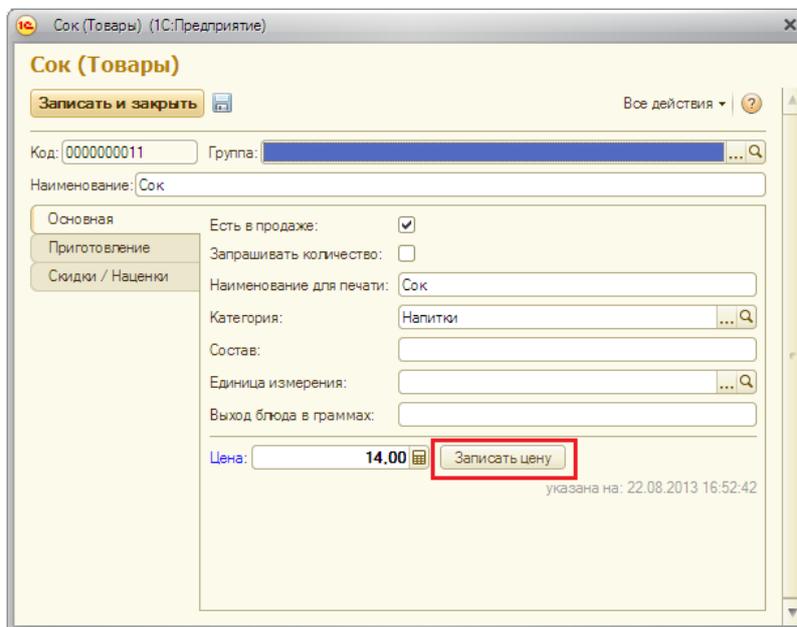
Данный документ устанавливает цену для номенклатурных позиций, указанных в табличной части документа, с выбранным типом цены.

Открытие журнала документов «Установка цен» возможно с правами администратора (Предприятие – Документы – Установка цен).



Установка цен непосредственно в справочнике «Товары»

Существует возможность установить цены непосредственно в справочнике «Товары». Для этого необходимо открыть нужный товар, ввести в графу цену и нажать кнопку «Записать цену», в этот момент произойдет запись в систему произведенных изменений.



Документ «План - меню»

Документ «План-меню» выполняет следующие задачи:

- Формирует номенклатурный список для отображения на терминалах обслуживания на заданную дату.
- Задает цены номенклатурного списка на заданную дату.
- Формирует план отображения горячих кнопок на терминале обслуживания.
- Печатает меню на заданную дату.

План-меню 000000005 от 27.01.2014 18:45:36

Провести и закрыть Провести Печать Все действия ?

Номер: 000000005 Дата: 27.01.2014 18:45:36 Исполнитель:

Склад: Главный зал

Добавить Все действия

N	Товар	Цена
1	Дорадо в соли 1шт/80/30	150,00
2	Озерная форель в соли 1шт/80/30	200,00

Основное меню

Бар	Сок свежевж...	Холодные закуски	Летнее меню	Салаты русские	Салаты европейс...	Первые блюда	Горячие закуски	Горячие блюда русские	Горячие блюда европейс...
Блюда из теста разного роду	Блюда у стола	Итальянская кухня	Гарниры, блюда из овощей	Выпечка	Десерты	Фрукты	Молочные коктейли	Порционные добавки	Супы
Банкетные блюда в кг	Миксы	Деловые обеды	Настойки		Озерная форель в соли 1шт/80/30		Дорадо в соли 1шт/80/30		

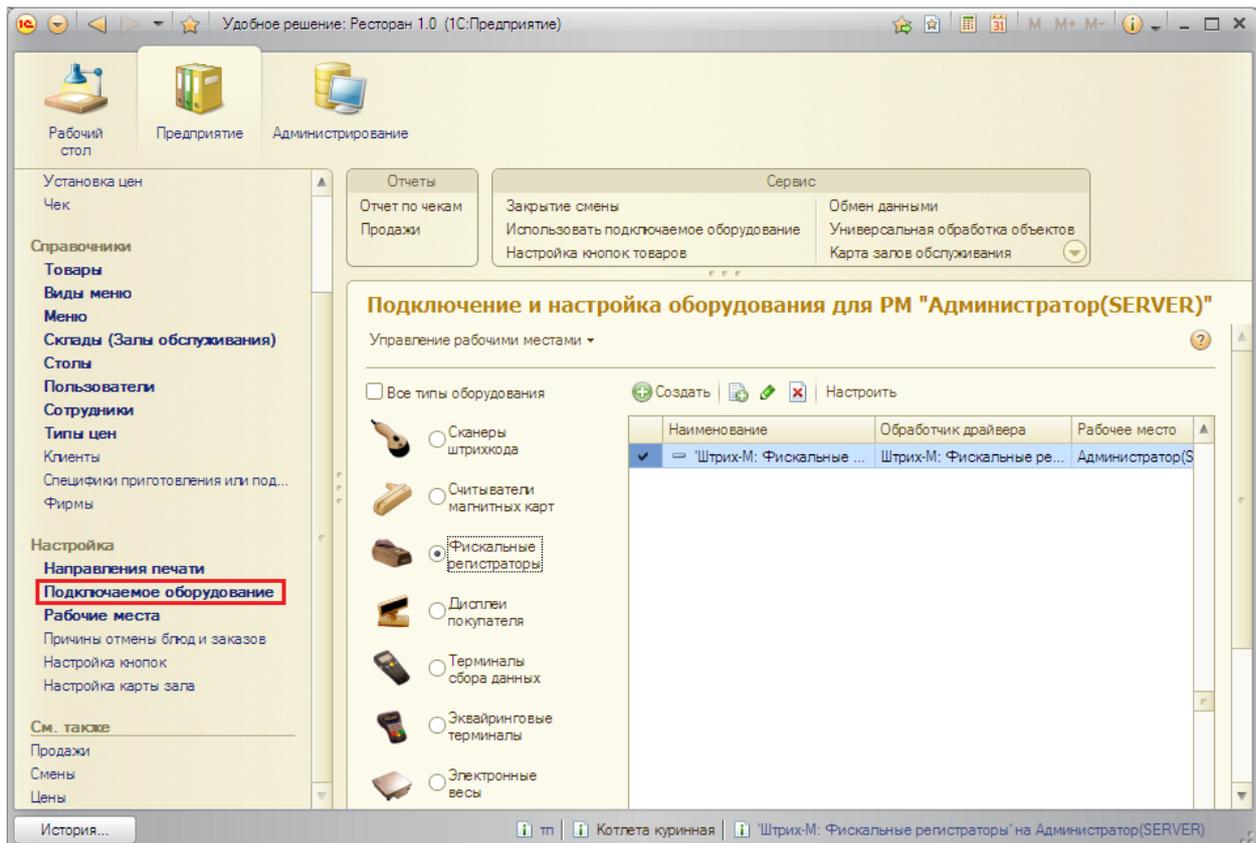
При нажатии на свободную кнопку, плана горячих кнопок, ей будет назначена текущая номенклатурная позиция табличной части. Причем, строка этой номенклатурной позиции будет подсвечена зеленым цветом и выделена жирным шрифтом.

Регламентные операции

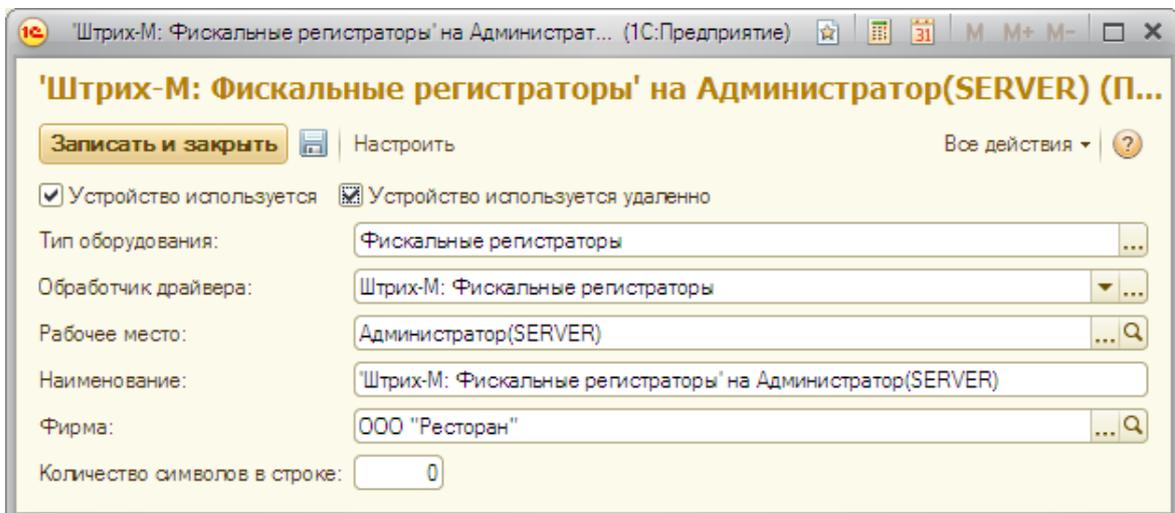
Использование электронного торгового оборудования

Для работы с электронным торговым оборудованием, в форме «Настройка параметров системы» необходимо установить признак «Использовать подключаемое оборудование» (Сервис – Настройка параметров системы)

При установленном признаке «Использовать подключаемое оборудование» появляется возможность открыть форму установки и настройки электронного торгового оборудования (Настройка – Подключаемое оборудование)

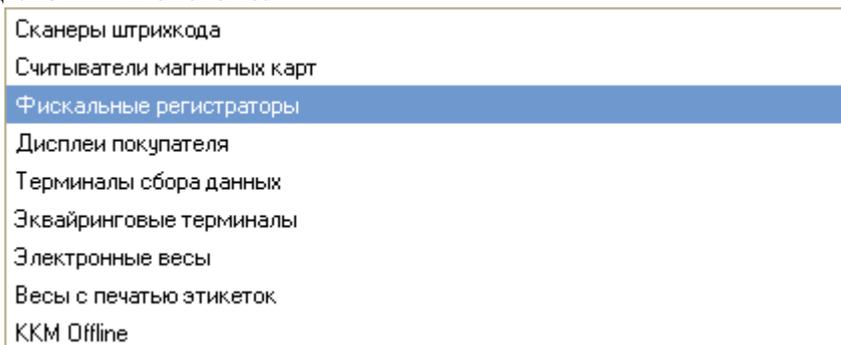


Для подключения нового оборудования необходимо нажать на кнопку  **Создать**.



На форме предусмотрены следующие реквизиты:

- Тип оборудования – представляет собой список типов оборудования, которые можно подключить к системе.



- Обработчик драйвера – описывает, с помощью какого обработчика необходимо обслуживать данное оборудование.
- Рабочее место – на каком рабочем месте данное оборудование будет работать.
- Наименование – словесное описание торгового оборудования, установленного на конкретном рабочем месте.
- Фирма – в какой фирме будет использоваться оборудование.
- Количество символов в строке – позволяет задать желаемую длину строки.

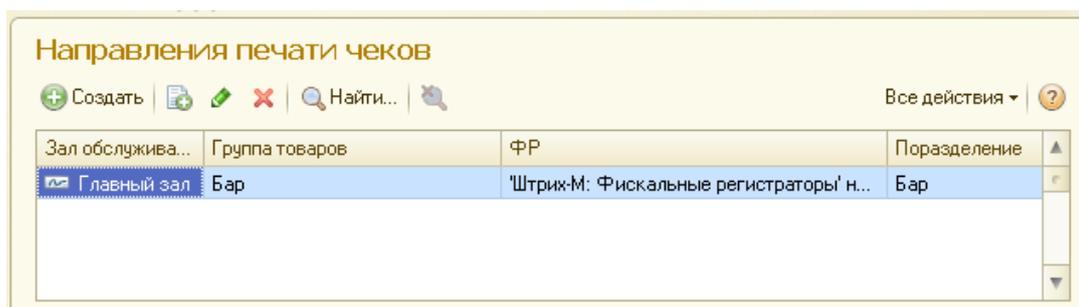
Признак «Устройство используется» если необходимо, чтобы данное оборудование использовалось при работе системы.

После сохранения устройства, становится доступным кнопка **«Настроить»**, которая позволяет определить текущий драйвер и дополнительные параметры оборудования.

Настройка направлений печати

Регистр сведений **«Настройка направлений печати»** предназначен для разграничения печати чеков на фискальные регистраторы по **Залам обслуживания** и **Номенклатурным группам**.

Используя данный регистр, можно задать определенные правила отправки чеков на фискальные регистраторы. Например, для одного зала обслуживания можно задать правило, по которому чеки будут распечатываться на несколько фискальных регистраторов (например для блюд кухни и товаров бара).



Так как фискальные регистраторы определяются для определенного рабочего места, то при открытии рабочего места терминала обслуживания, будет произведена проверка на наличие подключенных к данному рабочему месту фискальных регистраторов. И если таковые есть, система будет отслеживать очередь печати и производить печать чеков, пречеков, отчетов и отчетов с гашением.

Очередь печати на фискальном регистраторе

Дата	Тип печати	Рабочее место	Уникальный идентификатор	Таблица
14.02.2014 17:48:09	Чек	Рабочее место официанта	651206f1-38e3-4151-93f8-e8e603dcbbb8	
14.02.2014 17:48:13	Отчет с гашением	Администратор(SERVER)	842233f7-52f5-4360-93e2-6500ea383b15	
14.02.2014 17:48:13	Отчет с гашением	Рабочее место официанта	5d2f8816-1e64-43a1-bfbb-6ef2a0b15dc3	

Также, в регистре сведений «**Направление печати чеков**» можно настроить выгрузку отчетов о продажах по подразделениям, задав в соответствующей колонке необходимое **подразделение**.

Обмен данными

Форма обмена данными предназначена для загрузки справочника товаров и выгрузки отчета о продажах в текстовом формате «ШТРИХ-М».

Перед загрузкой справочника товаров необходимо определить путь и имя файла загрузки, которое задается в форме «**Настройка параметров системы**» (Предприятие – Сервис – Настройка параметров системы).

Также, необходимо задать реквизиты «**Тип цены**» и «**Вид меню**».

При нажатии на кнопку «Загрузка справочника товаров» произойдет загрузка товаров в справочник «Товары», а также сформируется справочник меню, заданного в форме вида меню, и создастся и проведется новый документ «Установка цен», с заданным в форме типом цен и загружаемой номенклатурой.

При нажатии на кнопку «**Выгрузка отчетов о продажах**», будет сформирован файл в формате «ШТРИХ-М», в котором будут отражены продажи за период с «**Начало интервала**» по «**Конец интервала**». Сформированный файл будет сохранен в соответствии с заданными настройками выгрузки отчетов о продажах (Предприятие – Настройка – Пути выгрузки отчетов о продажах)

Регистры учета

Отказы гостей и их причины

Регистр «Отказы» содержит список отказов гостями от номенклатурных позиций и причины, по которым гость отменил заказ.

Открыть регистр сведений «Отказы» можно с правами администратора (Предприятие – См. также – Отказы).

Отказы								
Дата отказа	Товар	Официант	Зал обслуживания	Стол	Чек	Количество	Причина отказа	Терминалп...
29.08.2013 16:55:09	Стек Рибай 350/65	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	1,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 16:55:09	Стек Рибай 350/65	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	1,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 17:04:46	Огурец свежий порция	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	2,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 17:04:46	Огурец свежий порция	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	2,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 17:04:46	Помидоры порция	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	2,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 17:04:46	Помидоры порция	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	2,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 17:04:46	Редис (порция)	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	2,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 17:04:46	Редис (порция)	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	2,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 17:04:46	Разносолье из рыб ра...	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	1,000	Ошибка официанта	
29.08.2013 17:04:46	Разносолье из рыб ра...	Поскребышева Даша	Галерея	3	Чек 000000235 от 29...	1,000	Ошибка официанта	

Информация по сменам

Посмотреть информацию о периодах начала и окончания смен можно в регистре «Смены».

Открыть регистр сведений «Смены» можно с правами администратора (Предприятие – См. также – Смены).

Смены				
Дата начала смены	Дата окончания смены	Сумма	Кол-во чеков	Средний чек
26.08.2013 23:31:04	26.08.2013 23:31:04			
27.08.2013 23:51:57	27.08.2013 23:51:57			
28.08.2013 23:50:12	28.08.2013 23:50:12			
29.08.2013 23:20:37	29.08.2013 23:20:37			
31.08.2013 1:57:07	31.08.2013 1:57:07			
31.08.2013 1:57:46	31.08.2013 1:57:46			
02.09.2013 23:43:13	02.09.2013 23:43:13			
03.09.2013 23:21:35	03.09.2013 23:21:35			
04.09.2013 23:45:58	04.09.2013 23:45:58			
05.09.2013 23:54:19	05.09.2013 23:54:19			
07.09.2013 0:53:36	07.09.2013 0:53:36			

Отчеты

Продажи

Отчет «Продажи» выводит информацию о продажах товаров на складе (зале обслуживания) за период, с возможностью выбора категории номенклатуры

Продажи

Вариант отчета: Основной

Сформировать Настройка...

Начало периода: 01.08.2013 0:00:00

Конец периода: 27.08.2013 0:00:00

Категория: [Выбор]

Параметры: Начало периода: 01.08.2013 0:00:00
Конец периода: 27.08.2013 0:00:00
Категория:

№ п/п	Товар	Количество	Сумма
1	Вторые блюда	5,000	201,00
2	Гарниры	3,000	56,00
3	Картофель фри	1,000	25,00
4	Пюре картофельное	1,000	18,00
5	Рис с овощами	1,000	13,00
6	Голубцы	1,000	75,00
7	Котлета по-киевски	1,000	70,00
8	Первые блюда	1,000	27,00
9	Овощной суп-пюре	1,000	27,00
10	Салаты	3,000	130,00
11	Оливье	2,000	50,00
12	Цезарь	1,000	80,00
13	Сок	4,000	56,00
Итого		13,000	414,00

Отчет по чекам

«Отчет по чекам» выводит сводную информацию об исполненных и отмененных заказах за период, в разрезе исполнителей, по наличной и безналичной оплате.

Отчет по чекам

Вариант отчета: Основной

Сформировать Настройка...

Дата начала: 19.08.2013 0:00:00

Параметры: Дата начала: 19.08.2013 0:00:00
Дата конца: 27.08.2013 0:00:00

Исполнитель	Сумма документа	Сумма документа безналичные
Сидоров А. И.	479,00	129,00
Оплачен	414,00	129,00
Отменен	65,00	
Итого	479,00	129,00

Отчет по часам

«Отчет по часам» выводит информацию по продажам в разрезе часов.

Дата продажи	Товар	Регистратор.Исполнитель	Регистратор.Клиент	Количество	Сумма
12.01.2014 23:03:39	Кейп Маклер красное сухое ЮАР	Иванов Иван		1,000	840,00
17.01.2014 13:31:58	Беллини	Иванов Иван		1,000	120,00
07.02.2014 12:36:41	Карп в сметане	Иванов Иван		1,000	350,00
07.02.2014 12:36:41	Котлета Пожарская	Иванов Иван		1,000	225,00
07.02.2014 12:36:41	Котлета Пожарская	Иванов Иван		1,000	225,00
07.02.2014 12:36:41	Карп в сметане	Иванов Иван		1,000	350,00
14.02.2014 17:47:40	Крем-суп Лесные грибы 300	Иванов Иван		1,000	199,00
14.02.2014 17:47:40	Карп в сметане	Иванов Иван		1,000	350,00
Итого				15,000	4 854,00

Отчет по клиентам

«Отчет по клиентам» выводит сводную информацию о продажах в разрезе клиентов и исполненных заказов.

Клиент	Регистратор	Клиент. % скидки	Сумма
			4 854,00
Чек 000000001 от 07.01.2014 22:05:38			900,00
Чек 000000002 от 08.01.2014 11:09:33			195,00
Чек 000000003 от 12.01.2014 22:33:42			1 100,00
Чек 000000004 от 12.01.2014 23:03:39			840,00
Чек 000000005 от 17.01.2014 13:31:58			120,00
Чек 000000006 от 07.02.2014 12:36:41			1 150,00
Чек 000000007 от 14.02.2014 17:47:40			549,00
Итого			4 854,00

Отчет по отменам гостей

«Отчет по отменам» выводит сводную информацию о произведенных отменах номенклатурных позиций и причинах их отмен.

Отчет по отменам · Удобное решение: Ресторан 1.0 (1С:Предприятие)

Отчет по отменам

Сформировать | Настройки... | Выбрать вариант... | Все действия ▾ ?

Дата нач: 14.02.2014 0:00:00 | Сортировка: ... X

Дата кон: 17.02.2014 0:00:00 | Условное оформление: ... X

Выбранные поля: Дата отказа, Чек.Исполнитель, Товар, Количество, Чек, Причина с... X | Группировка: ... X

Отбор: ... X

Параметры: Дата нач: 14.02.2014 0:00:00
Дата кон: 17.02.2014 0:00:00

Дата отказа	Чек.Исполнитель	Товар	Чек	Причина отказа	Количество
14.02.2014 16:57:03	Иванов Иван	Котлета Пожарская	Чек 000000007 от 14.02.2014 17:47:40	Отмена редактируемого заказа	1,000
14.02.2014 17:25:33	Иванов Иван	Карп в сметане	Чек 000000007 от 14.02.2014 17:47:40	Блюдо не понравилось	1,000
Итого					2,000