
Профессиональная
система
R-KEEPER V6

для
ресторанов



Руководство менеджера



Все авторские права защищены. Воспроизведение любой части данного руководства в любой форме без письменного разрешения фирмы UCS запрещено. В настоящее руководство могут вноситься изменения без предварительного уведомления.

На момент издания в руководство были внесены все изменения. Однако, если будут найдены какие-либо ошибки, фирма UCS убедительно просит сообщить ей об этом.

За ошибки, обнаруженные в руководстве, фирма UCS ответственности не несет. Не предполагается никакое обязательство за повреждения, обусловленные использованием содержащейся здесь информации.

R-Keeper является торговым знаком фирмы
UCS. Подписано в печать 23.09.2015 г.

Авторское право © 2015 UCS, Москва, Россия.

Оглавление

ОГЛАВЛЕНИЕ	1
О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ	13
ЧАСТЬ I РУКОВОДСТВО МЕНЕДЖЕРА.....	14
1 ОБЩИЙ ОБЗОР СИСТЕМЫ	15
1.1 СОСТАВ КОМПЛЕКСА	15
1.2 ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ.....	16
2 ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ	20
2.1 СТРУКТУРА МЕНЮ	20
2.2 МОДИФИКАТОРЫ	22
2.3 ГОРЯЧИЕ КЛАВИШИ	23
2.4 СЕРВИС-ПЕЧАТЬ.....	24
2.5 КОМПЛЕКСНЫЕ БЛЮДА.....	24
2.6 КАТЕГОРИИ БЛЮД.....	25
2.7 ТИПЫ ВАЛЮТ.....	25
2.8 ТАРИФИКАЦИЯ.....	26
2.9 КОНСУМАЦИЯ.....	26
2.10 СТОЛ (ЗАКАЗ).....	26
2.11 ОГРАНИЧЕННЫЕ БЛЮДА	27
2.12 ВИДЫ ЧЕКОВ	28
2.12.1 <i>Предварительный чек</i>	28
2.12.2 <i>Финальный чек</i>	28
2.13 ТЕХНОЛОГИИ, ПОДДЕРЖИВАЕМЫЕ СИСТЕМОЙ	29
2.13.1 <i>Карта на входе</i>	29
2.13.2 <i>Клубная система</i>	30
2.13.3 <i>Контроль заказов</i>	31
2.14 АВТОРИЗАЦИЯ ДОСТУПА В СИСТЕМЕ.....	31
2.15 ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ В «КОНЦЕПТУАЛЬНОМ» РЕСТОРАНЕ 34	
2.16 ТЕХНОЛОГИЯ РАБОТЫ В РЕСТОРАНАХ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СИСТЕМЫ R-КЕЕPER	37
3 РУКОВОДСТВО МЕНЕДЖЕРА ОФИСА	39
3.1 ЗАПУСК СИСТЕМЫ И ЕЁ СОСТАВ	39

3.2	РАБОТА С ПРИЛОЖЕНИЯМИ	41
3.2.1	Запуск приложения	41
3.2.2	Структура титульного экрана приложения	42
3.3	ENGLISH/ РУССКИЙ	43
4	РЕДАКТОР	45
4.1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	45
4.1.1	Состав приложения	45
4.1.2	Особенности операций редактирования	48
4.2	МЕНЮ РЕСТОРАНА	50
4.2.1	Работа с группами блюд	51
4.2.1.1	Закладка Параметры	52
4.2.1.2	Закладка Образ	53
4.2.1.3	Закладка Уведомление	55
4.2.1.4	Закладка Расписание уведомлений	58
4.2.2	Планирование внешнего вида экрана для терминалов Touch Screen	59
4.2.3	Назначение налога с продаж на группу блюд	66
4.2.4	Назначение модификаторов на группу блюд	67
4.2.5	Установка минимальной цены для группы блюд	68
4.2.6	Назначение категории на группу блюд	69
4.2.7	Назначение группы печати на группу блюд	69
4.2.8	Запрет продажи группы блюд	70
4.2.9	Работа с карточками блюд	71
4.2.9.1	Карточка блюда. Закладка Параметры	73
4.2.9.2	Карточка блюда. Закладка Настройки	75
4.2.9.3	Модификаторы	76
4.2.9.4	Назначение модификаторов для группы блюд	78
4.2.9.5	Образ блюда для Touch Screen	79
4.2.9.6	Библиотека образов для Touch Screen	81
4.2.9.7	Контроль остатка блюда	82
4.2.9.8	Расписание	84
4.2.9.9	Рецепт блюда	85
4.2.9.10	Описание	86
4.2.9.11	RK-Order	87
4.2.10	Коды меню	88
4.2.11	Поиск блюда	89
4.2.12	Система контроля розлива	90
4.2.13	Запрещение блюда для продажи	93
4.2.14	Установка характеристик для группы блюд	93
4.2.15	Комплексные блюда.	94
4.2.15.1	Состав комплексного блюда.	96

4.2.15.2	Рекомендуемые блюда в составе комплексного ...	98
4.2.16	<i>Меню на дату</i>	100
4.3	МОДИФИКАТОРЫ	101
4.3.1	<i>Работа с группами модификаторов</i>	102
4.3.2	<i>Работа с модификаторами</i>	105
4.3.3	<i>Особенности работы с модификаторами при использовании программы складского учета StoreHouse</i> ...	107
4.4	КАТЕГОРИИ БЛЮД	107
4.5	КОНТРОЛЬ КАТЕГОРИЙ.....	112
4.6	ГРУППЫ СЕРВИС-ПЕЧАТИ.....	113
4.7	НАЛОГИ	116
4.8	НАЗНАЧЕНИЕ ГОРЯЧИХ КЛАВИШ	117
4.9	СЕРВИС-ПЕЧАТЬ	121
4.10	РАЗДЕЛЕНИЕ ДОСТУПА К МЕНЮ	123
4.10.1	<i>Исключение по времени на каждый день</i>	124
4.10.2	<i>Исключение по времени на день недели</i>	125
4.10.3	<i>Исключение по времени на конкретную дату</i> ...	126
4.11	СВЯЗЬ С КАССОЙ	126
4.12	БУДУЩЕЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА.....	127
4.12.1	<i>Ввод будущего меню</i>	127
4.12.2	<i>Использование операций перемещения</i>	128
4.12.3	<i>Замена меню</i>	130
4.13	ВАЛЮТЫ (ТИПЫ ОПЛАТ)	131
4.13.1	<i>Типы оплат (валют)</i>	131
4.13.2	<i>Установка курсов валют</i>	134
4.13.3	<i>Установка свойств валют</i>	135
4.13.4	<i>Назначение статей расходов для неплательщиков</i> 138	
4.13.5	<i>Настройки для кредитных карт</i>	138
4.13.6	<i>Настройки для безналичных расчетов</i>	140
4.14	ПЕРСОНАЛ.....	141
4.15	ПРИЧИНЫ УДАЛЕНИЯ.....	149
4.16	СТАТЬИ РАСХОДОВ.....	150
4.16.1	<i>Установка уровня доступа</i>	151
4.16.2	<i>Установка категорий блюд</i>	152
4.16.3	<i>Установка статьи по умолчанию</i>	154
4.17	КОНСУМАЦИЯ	154
4.18	ПЛАН ЗАЛА	158
4.18.1	<i>Атрибуты столов</i>	160
4.19	МАГНИТНЫЕ КАРТЫ.....	162
4.20	НАСТРОЙКА СТАНЦИЙ	163

4.20.1	Конфигурация станций	164
4.20.2	Настройка станций	165
4.20.3	Настройка принтеров.....	166
4.20.4	Настройка выбора группы станций	167
4.20.5	Настройка параметров станции.....	168
4.21	ЭКРАНЫ СТАНЦИЙ.....	171
4.21.1	Настройка расположения элементов в зоне Статус заказа.....	177
4.21.2	Настройка расположения элементов в зоне Заказ.....	179
4.21.3	Настройка расположения элементов в зоне Функци. кнопки	181
4.21.4	Настройка расположения элементов в зоне Корневые группы	186
4.21.5	Настройка расположения элементов в зоне Меню.....	189
4.21.6	Настройка расположения элементов в зоне Ввод суммы.....	189
4.22	ГРУППЫ СТАНЦИЙ	190
4.23	СЕРВЕРЫ.....	192
4.24	НАСТРОЙКА СЕРВИС-ПРИНТЕРОВ.....	196
4.25	ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ СИСТЕМЫ.....	198
4.26	СКИДКИ (НАЦЕНКИ)	202
4.26.1	Скидка (наценка) на чек	202
4.26.2	Установка свойств скидок (наценок)	204
4.26.3	Определение скидок для станций	210
4.26.4	Определение расписания действия скидки	211
4.26.5	Скидка (наценка) на категории	213
4.26.6	Купоны	215
4.26.7	Бонусы	217
4.27	УСТРОЙСТВА	220
4.27.1	Тарификация по времени.....	220
4.27.1.1	Тарифы.....	221
4.27.1.2	Тарифы по времени.....	225
4.27.1.3	Тарифы по дням недели.....	227
4.27.1.4	Тарифы по дате.....	229
4.27.1.5	Использование тарифов с ценой 0	231
4.27.2	Устройства.....	232
4.27.2.1	Работа со списком устройств	233
4.27.2.2	Определение списка лиц, управляющих устройством	235

4.27.3	Клавиатура повара	236
4.27.4	Системы контроля розлива	238
5	ДИСПЕТЧЕР ПРАВ ДОСТУПА	241
5.1	СОСТАВ ПРИЛОЖЕНИЯ	241
5.2	РЕГИСТРАЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ	241
6	ОБРАБОТКА КАССОВЫХ ЧЕКОВ	248
7	ГЕНЕРАТОР ОТЧЕТОВ	250
7.1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	250
7.1.1	Состав приложения	250
7.1.2	Задание периода формирования отчёта.....	251
7.1.3	Просмотр отчётов.....	254
7.1.4	Печать отчётов, предварительный просмотр и экспорт отчетов.....	254
7.1.5	Удаление данных.....	255
7.2	СЧЕТА.....	257
7.2.1	Просмотр чеков.....	257
7.2.2	Список отказов.....	263
7.2.3	Кассовый протокол.....	264
7.2.3.1	Работа с кассовым протоколом.....	264
7.2.3.2	Просмотр дополнительной информации.....	266
7.2.3.3	Просмотр финального чека.....	271
7.2.4	Наличные.....	272
7.2.5	Чеки с долгой оплатой.....	273
7.2.6	Контрольная лента.....	274
7.2.6.1	Контрольная лента по датам.....	276
7.2.6.2	Контрольная лента по номерам.....	276
7.2.7	Гостиничные чеки.....	276
7.3	ОТЧЕТЫ ПО ВЫРУЧКЕ.....	277
7.3.1	Общая выручка.....	278
7.3.2	Выручка с расшифровкой по кассирам.....	279
7.3.3	Выручка с расшифровкой по официантам.....	280
7.3.4	Выручка с расшифровкой по станциям.....	282
7.3.5	Выручка по группам оплат.....	283
7.3.6	Выручка по категориям блюд.....	284
7.3.7	Выручка станций по дням.....	285
7.3.8	Почасовая выручка.....	286
7.3.9	Выручка по дням недели.....	289
7.4	ОТЧЁТЫ ПО РЕАЛИЗАЦИИ.....	292

7.4.1	Расход блюд	294
7.4.2	Расход блюд по категориям.....	296
7.4.3	Расход блюд по группам станций.....	299
7.4.4	Расход блюд (комбо).....	300
7.4.5	Группа отчетов Без НДС.....	303
7.4.6	Почасовой расход блюд	303
7.4.7	Расход блюд по валютам.....	304
7.4.8	Расход блюд по валютам №2.....	305
7.4.9	Расход по модификаторам	306
7.4.10	Продажи официантов.....	308
7.4.11	Категории блюд по официантам.....	310
7.5	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОТЧЁТЫ	311
7.5.1	Баланс	312
7.5.2	Балансовый отчет по группам станций.....	314
7.5.3	Отчет по скидкам/наценкам	315
7.5.4	Неоплаченный расход.....	316
7.5.5	Отчёт по отказам.....	317
7.5.6	Отчет по устройствам	319
7.5.7	Чаевые	320
7.5.8	Выручка по дням.....	320
7.5.9	Отчет по официантам	322
7.5.10	Скидки по официантам.....	323
7.5.11	Отчет по консумации	324
7.5.12	Отчет по столам	326
7.5.13	Баланс СКР (система контроля розлива).....	327
7.5.14	Отчет по персональным дисконтным картам	328
7.5.15	Отчет по платежным картам.....	330
7.5.16	Персональные отказы	331
7.5.17	Персональные удаления	333
7.5.18	Работа кухни.....	335
7.5.19	Почасова Скорость обслуживания.....	337
7.5.20	Скорость обслуживания по периодам.....	337
7.5.21	Скорость обслуживания по официантам	338
7.5.22	Платежные карты и Дисконтные карты	339
7.6	ПЕЧАТЬ ОСНОВНЫХ СЛОВАРЕЙ СИСТЕМЫ	342
7.6.1	Печать меню ресторана	343
7.6.2	Печать списка персонала	343
7.6.3	Печать списка оплат.....	344
8	ПРИЛОЖЕНИЕ МОНИТОР.....	346

8.1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	346
8.2	СОСТАВ ПРИЛОЖЕНИЯ	346
8.3	КОНТРОЛЬ ЗА СЕРВИС-ПЕЧАТЬЮ.....	349
8.4	ПРОСМОТР КАССОВОЙ ДАТЫ	353
8.5	ПРОСМОТР И СМЕНА ПЕРИОДА.	354
8.6	ПРОСМОТР ЗАКАЗОВ	355
8.7	ПРОСМОТР СПИСКА ЧЕКОВ	358
8.8	КОНТРОЛЬ РАБОТЫ КУХНИ.....	362
8.9	ПРОСМОТР ПЛАНА ЗАЛА.....	363
8.10	ПРОСМОТР ОТЧЕТОВ	364
8.10.1	<i>Баланс</i>	364
8.10.2	<i>Суммы заказов</i>	366
8.10.3	<i>Суммы официантов</i>	367
8.10.4	<i>Выручка</i>	367
8.10.4.1	Общая выручка.....	368
8.10.4.2	Выручка с расшифровкой по кассирам	369
8.10.4.3	Выручка с расшифровкой по официантам.....	370
8.10.4.4	Выручка с расшифровкой по станциям.....	371
8.10.4.5	Выручка по группам станций.....	373
8.10.4.6	Отчет по официантам	374
8.11	РАСХОД БЛЮД.....	375
8.12	ОТПРАВКА СООБЩЕНИЙ ПЕРСОНАЛУ	376
9	ПРИЛОЖЕНИЕ WEB – МОНИТОРИНГ	377
9.1	ОТЧЕТЫ ГРУППЫ «ПОКАЗАТЬ»	378
9.1.1	<i>Сервис-печать</i>	378
9.1.2	<i>Кассовая дата</i>	378
9.1.3	<i>Заказы</i>	379
9.1.4	<i>Список чеков</i>	381
9.1.5	<i>План (ы) зала</i>	383
9.2	ОТЧЕТЫ ГРУППЫ «СТАТИСТИКА».....	384
9.2.1	<i>Баланс</i>	384
9.2.2	<i>Суммы заказов</i>	385
9.2.3	<i>Суммы официантов</i>	386
9.2.4	<i>Общая выручка</i>	386
9.2.5	<i>Выручка по кассирам</i>	387
9.2.6	<i>Выручка по официантам</i>	388
9.2.7	<i>Выручка по станциям</i>	389
9.2.8	<i>Выручка по группам станций</i>	390
9.2.9	<i>Расход блюд</i>	391
9.3	ПОСЛАТЬ СООБЩЕНИЕ	391

9.4	ОТЧЕТЫ ГРУППЫ «ОТЧЕТЫ (КУБЫ)»	392
9.4.1	Официанты.....	392
9.4.2	Категории	393
9.4.3	Скидки	394
9.4.4	Станции	394
9.4.5	Оплаты.....	395
9.4.6	Продажа блюд.....	396
10	R-KEEPERCUBE.	396
10.1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ С ОТЧЕТАМИ RKCUBE.	397
10.2	ПЕЧАТЬ ОТЧЕТА.	403
10.3	СОХРАНЕНИЕ СТРУКТУРЫ КУБА	404
10.4	ЭКСПОРТ В ДРУГИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ.....	405
10.5	ИЗМЕНЕНИЕ МАСШТАБА ОТОБРАЖЕНИЯ ИНФОРМАЦИИ.	405
10.6	ЗАПУСК ПРИЛОЖЕНИЯ RK6CUBE.....	406
10.7	КУБ ПО БЛЮДАМ.....	407
10.8	КУБ ПО ОПЛАТАМ.	410
10.9	СКОРОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ.	411
10.10	КУБ ПО ПДС.....	413
10.11	КУБ АКТИВНОСТЬ КАРТ	414
11	ПЕРСОНАЛЬНО - ДИСКОНТНАЯ СИСТЕМА (PERSON CARDS)	416
11.1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	416
11.2	СОСТАВ ПРИЛОЖЕНИЯ.....	417
11.3	СЧЕТА	419
11.3.1	<i>Работа с подразделениями карт.....</i>	<i>419</i>
11.3.1.1	Просмотр, печать и экспорт списка карт	420
11.3.1.2	Установка платежеспособности для группы карт	421
11.3.1.3	Установка срока действия для группы карт.....	421
11.3.1.4	Установка расписания для группы карт	422
11.3.1.5	Установка скидки для группы карт	422
11.3.1.6	Установка бонуса для группы карт.....	423
11.3.1.7	Установка ресторанов для группы карт	424
11.3.1.8	Особенности работы расписания	425
11.3.2	<i>Работа с клубными картами.....</i>	<i>426</i>
11.3.2.1	Закладка Параметры	427
11.3.2.2	Закладка Скидка	430
11.3.2.3	Закладка Использование.....	431
11.3.2.4	Закладка Анкета	433
11.3.2.5	Закладка Изображение.....	434

11.3.2.6	Закладка Сообщение	437
11.3.2.7	Закладка Рестораны (Для сетевой версии).....	438
11.3.2.8	Сохранение параметров клубной карты.....	439
11.3.2.9	Удаление клубной карты	439
11.3.2.10	Поиск карты.....	440
11.3.2.11	Обновление данных	441
11.3.2.12	Добавление группы карт.....	441
11.4	РАСПИСАНИЕ ДЕЙСТВИЯ КАРТЫ	443
11.5	СОСТАВНЫЕ СКИДКИ.	446
11.6	РЕСТОРАНЫ (ДЛЯ СЕТЕВОЙ ВЕРСИИ)	450
11.7	ДИСКОНТНЫЕ УРОВНИ (ДЛЯ СЕТЕВОЙ ВЕРСИИ)	451
11.8	ПОЛЬЗОВАТЕЛИ.....	454
11.8.1	<i>Роли.....</i>	455
11.8.2	<i>Создание пользователя.....</i>	457
11.9	ОПЕРАЦИИ ПО КЛУБНОЙ КАРТЕ	458
11.10	ОТЧЕТ ПО КЛУБНЫМ КАРТАМ – СУММОВОЙ ОТЧЕТ	461
11.11	ОТЧЕТ №2	463
11.12	ОТЧЕТ №3.	464
11.13	ОТЧЕТ ДНИ РОЖДЕНИЯ.	466
11.14	ТРАНЗАКЦИИ.....	466
11.15	БЕЗДЕЙСТВУЮЩИЕ СЧЕТА	468
11.16	БЕЗДЕЙСТВУЮЩИЕ СЧЕТА №2	468
11.17	ДНИ-РЕСТОРАНЫ	469
11.18	МЕСЯЧНЫЕ ЛИМИТЫ.....	470
11.19	НОВЫЙ.....	470
11.20	ПРОСМОТР ИНФОРМАЦИИ ПО КЛУБНЫМ КАРТАМ.	474
12	ВИДЕОНАБЛЮДЕНИЕ.....	480
12.1	РАБОТА С ПРИЛОЖЕНИЕМ.	480
12.2	ПРОСМОТР ВИДЕО В РЕЖИМЕ ON-LINE.	481
12.3	ТИТРЫ	484
12.3.1	<i>Регистрация пользователей в системе.....</i>	484
12.3.2	<i>Отмена регистрации.....</i>	484
12.3.3	<i>Открытие нового стола.</i>	485
12.3.4	<i>Ввод блюд в новый заказ</i>	486
12.3.5	<i>Редактирование несохраненного заказа.</i>	489
12.3.6	<i>Сохранение заказа</i>	494
12.3.7	<i>Выход из заказа без сохранения.</i>	495
12.3.8	<i>Редактирование сохраненного заказа.</i>	495
12.3.9	<i>Работа со скидками.....</i>	501
12.3.10	<i>Печать предчека</i>	502

12.3.11	Оплата заказа	503
12.3.12	Перенос стола от одного официанта к другому 504	
12.3.13	Менеджерские функции	505
12.3.14	Просмотр отчетов на станции менеджером..	509
12.4	ПРОСМОТР ВИДЕО В РЕЖИМЕ OFF-LINE.....	509
12.5	ПРОСМОТР ВИДЕОРОЛИКОВ ЧЕРЕЗ ОТЧЕТЫ R-KEEPER V6 513	
12.6	ПРОСМОТР ВЕРСИИ.....	520
12.7	НАСТРОЙКА ОБОРУДОВАНИЯ (ДЛЯ ДИЛЕРОВ КОМПАНИИ UCS И СИСТЕМНЫХ АДМИНИСТРАТОРОВ).....	521

ЧАСТЬ II РУКОВОДСТВО ПО КАССОВОЙ СИСТЕМЕ 525

13 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ 526

13.1	ВКЛЮЧЕНИЕ (ЗАГРУЗКА, ПЕРЕЗАГРУЗКА) СИСТЕМЫ.....	526
13.2	ОПЕРАЦИИ МЕНЕДЖЕРА ПО КАССОВОМУ ДНЮ	530
13.3	РЕГИСТРАЦИЯ МЕНЕДЖЕРА	531

14 РАСПОЛОЖЕНИЕ НА ЭКРАНЕ TOUCH SCREEN РАБОЧИХ ОБЛАСТЕЙ ПРОГРАММЫ..... 533

15 МЕНЕДЖЕРСКИЕ ОПЕРАЦИИ ПРИ РАБОТЕ С ТЕКУЩИМИ СЧЕТАМИ 535

15.1	УДАЛЕНИЕ БЛЮД.....	536
15.2	УДАЛЕНИЕ КОМПЛЕКСНЫХ БЛЮД.....	541
15.2.1	Удаление рекомендуемого блюда из состава комплексного.	541
15.2.2	Удаление обязательного компонента комплексного блюда.....	541
15.3	ПЕРЕНΟΣ БЛЮДА НА ДРУГОЙ СЧЁТ.....	542
15.3.1	Операции переноса блюд на клавиатурных станциях. 542	
15.3.1.1	Перенос блюда на другой счет на клавиатурных станциях. 542	
15.3.1.2	Перенос всех блюд из заказа в другой счет на клавиатурных станциях	546
15.3.2	Операции переноса блюд на терминалах Touch Screen. 547	
15.4	ПЕРЕНΟΣ СТОЛА ОТ ОДНОГО ОФИЦИАНТА ДРУГОМУ	551
15.5	ИЗМЕНЕНИЕ НОМЕРА СТОЛА	554

15.6	УСТАНОВКА СКИДКИ/НАЦЕНКИ.....	555
15.6.1	Назначение скидки вручную.....	555
15.6.2	Автоматическое назначение скидки.....	557
15.6.3	Назначение скидки по дисконтной карте.....	558
15.6.4	Отмена (удаление) скидки/наценки.....	559
15.7	УДАЛЕНИЕ ПУСТОГО СЧЁТА.....	560
15.8	ОТМЕНА ФЛАГА ПРЕЧЕКА.....	561
15.9	ОТМЕНА ФУНКЦИЙ МЕНЕДЖЕРА.....	561
16	ОПЕРАЦИИ МЕНЕДЖЕРА ПО РАБОТЕ С	
	ОПЛАЧЕННЫМИ СЧЕТАМИ И ОТЧЕТАМИ.....	563
16.1	СТАНДАРТНЫЕ СРЕДСТВА РАБОТЫ СО СПИСКАМИ ПРИ РАБОТЕ НА ТЕРМИНАЛЕ С КЛАВИАТУРНЫМ ВВОДОМ.....	564
16.2	ПРОСМОТР СПИСКА ЗАКАЗОВ.....	564
16.3	РЕГИСТРАЦИЯ ОФИЦИАНТОВ.....	566
16.4	ПРОСМОТР ЧЕКОВ.....	566
16.4.1	Поиск чека.....	567
16.4.2	Режим просмотра.....	572
16.4.3	Смена типа оплаты.....	574
16.4.4	Удаление чека.....	575
16.4.5	Восстановление чека в виде заказа.....	577
16.5	ФУНКЦИИ ФИСКАЛЬНОГО РЕГИСТРАТОРА.....	579
16.5.1	Служебное внесение в кассу.....	580
16.5.2	Служебная выдача денег.....	581
16.5.3	X – отчет.....	582
16.5.4	Денежный ящик.....	582
16.5.5	Z-отчет.....	583
16.5.6	Печатать журнал после смены.....	583
16.6	ПРОСМОТР СИСТЕМНОГО БАЛАНСА.....	583
16.7	СМЕНА ПЕРИОДА.....	584
16.8	ПЕЧАТЬ СИСТЕМНОГО БАЛАНСА.....	585
16.9	ОТЧЕТЫ ПО ВЫРУЧКЕ.....	588
16.9.1	Общая выручка.....	589
16.9.2	Расшифровка по официантам.....	591
16.9.3	Расшифровка по кассирам.....	593
16.9.4	Расшифровка по станциям.....	595
16.9.5	Расшифровка по подразделениям.....	597
16.9.6	Баланс официанта.....	598
16.9.7	Просмотр показателей официанта.....	601
16.10	ОТЧЕТЫ ПО РАСХОДУ.....	601

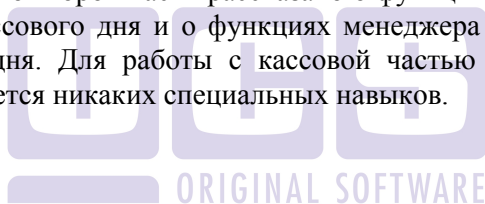
16.10.1	Общий расход блюд	603
16.10.2	Расход блюд (комбо).....	604
16.10.3	Расход блюд по категориям.....	605
16.10.4	Система контроля розлива.....	606
16.11	СПЕЦИАЛЬНЫЕ ОТЧЕТЫ.....	607
16.11.1	Отчеты по отказам и удалениям	609
16.11.1.1	Отказы из чеков.....	609
16.11.1.2	Удаленные чеки.....	610
16.11.2	Отчет по времени продаж.....	611
16.11.3	Отчет по скидкам	612
16.11.4	Персональные скидки наценки	613
16.11.5	Отчеты по консумации.....	613
16.11.5.1	Просмотр консумации	614
16.11.5.2	Печать консумации	616
16.11.5.3	Печать консумации подробно	616
16.11.6	Конфигурация макро-отчета. Макро отчет ...	618
16.11.7	Ограничение и запрещенные блюда.....	619
16.11.7.1	Ограничение блюда.....	619
16.11.7.2	Запрещенные блюда.....	621
17	ПРОВЕДЕНИЕ ИНВЕНТАРИЗАЦИИ НА КАССЕ	625
18	ЗАКРЫТИЕ КАССОВОГО ДНЯ И ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ МЕНЕДЖЕРА.....	630
18.1	ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ МЕНЕДЖЕРА	630
18.2	ЗАКРЫТИЕ ДНЯ	631
	ЭКСТРЕМАЛЬНОЕ ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ НА ФИСКАЛЬНОМ РЕГИСТРАТОРЕ	637
19	УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ НА КАССОВОЙ СТАНЦИИ.....	638

О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

Данное *Руководство менеджера* адресовано менеджерам ресторанов, работающих с комплексом программ R-КЕЕРЕР. Руководство состоит из двух частей *Руководство менеджера* и *Руководство по кассовой системе*.

Первая часть руководства описывает работу с менеджерской частью R-КЕЕРЕР, которая устанавливается в офисе на персональном компьютере. В этой части подробно поясняется, как вводить необходимую для работы системы информацию, а также как получать отчеты о работе предприятия. Для работы с менеджерской частью комплекса требуются начальные навыки работы с Windows-приложениями.

Во второй части руководства подробно объяснены функции менеджера при работе с кассовой частью комплекса R-КЕЕРЕР. Во второй части рассказано о функциях менеджера в течение кассового дня и о функциях менеджера при закрытии кассового дня. Для работы с кассовой частью комплекса не предполагается никаких специальных навыков.



ЧАСТЬ I РУКОВОДСТВО МЕНЕДЖЕРА



1 ОБЩИЙ ОБЗОР СИСТЕМЫ

1.1 Состав комплекса

Фирмой **UCS** создан комплекс программ для автоматизации ресторанов различных направлений и форм обслуживания. Программный комплекс включает в себя:

1. Кассовый уровень:

- система кассира (станция кассира и фискальный регистратор);
- система официанта (пречек-станция);
- система бармена (станция бармена и фискальный регистратор).

2. Офис ресторана:

- система формирования данных;
- система отчетов;
- система управления дисконтными и платежными картами;
- система складского учета;
- менеджер ON LINE.

3. Head-Office (офис корпорации):

- система формирования данных;
- система обмена данными между центральным офисом корпорации и офисами ресторанов;
- система отчетов.

Настоящее руководство подробно рассказывает о работе с менеджерским комплексом и о функциях менеджера в кассовой системе.

Все остальные системы: система Head-Office, система складского учёта и все системы кассового уровня имеют свои руководства, рассчитанные на конкретного пользователя.

1.2 Основные характеристики оборудования

Система R-KEEPER версии 6 и выше работает на различных станциях барменов, официантов и кассиров, объединенных в локальную вычислительную сеть (см. Рис. 1).

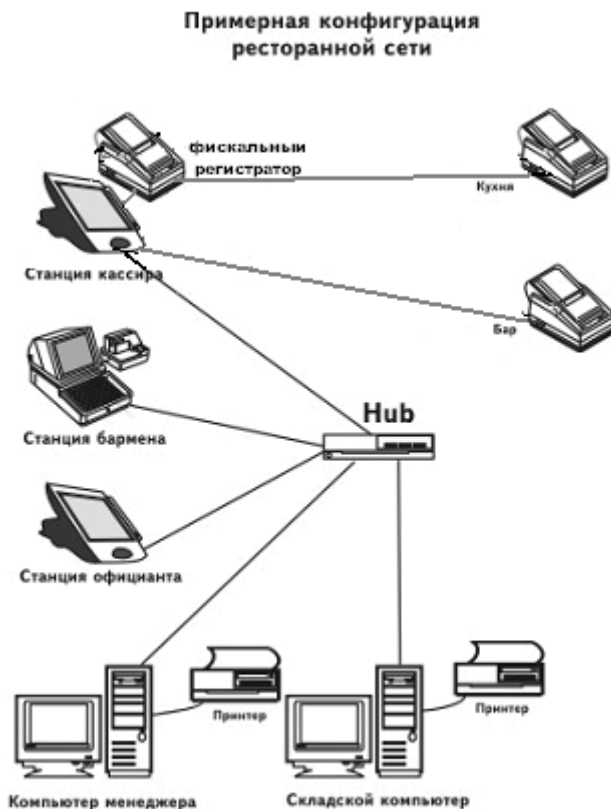


Рис. 1

Максимальное количество станций, подключаемых в одну сеть, ограничивается характеристиками компьютерной сети. Станции по своему назначению и функциональным возможностям разделяются на 4 вида:

- 1) станция кассира;
- 2) станция официанта;
- 3) станция бармена;
- 4) станция менеджера.

В качестве менеджерской станции используется IBM PC - совместимый компьютер.

Станции кассиров, барменов и официантов представляют собой специализированные IBM PC - совместимые компьютеры, имеющие в качестве дополнительных устройств считыватели магнитных карточек, разъёмы для подключения чековых принтеров и фискальных регистраторов, интерфейсы для кассового ящика и дисплея покупателя.

Фискальные регистраторы в соответствии с требованиями налоговой инспекции РФ должны быть оснащены энергонезависимой (так называемой «фискальной памятью») и электронной контрольной лентой защищенной (так называемой «ЭКЛЗ») и входить в Государственный реестр Контрольно-Кассовых машин.

Система R-KEEPER работает со следующими фискальными регистраторами: Штрих-ФР-К, Спарк 617 ТК, Прим 08-ТК, Штрих Мини-ФР-К.

В качестве официантских терминалов используются станции со специализированной клавиатурой, терминалы Touch Screen различных типов и переносные терминалы.

Также возможно использование официантской пейджинговой системы для увеличения эффективности обслуживания гостей. Могут быть использованы различные типы пейджеров - тональные и текстовые.

На подразделениях (например, на кухне) могут быть установлены терминалы для вызова официантов.

Для больших ресторанов, с количеством рабочих станций более трех, рекомендуется использование выделенного

сервера (IBM PC - совместимый компьютер с хорошими скоростными характеристиками). Дополнительные затраты окупаются значительным ускорением в работе системы.

В системе используются печатающие устройства трех типов:

1) *Принтеры рулонной печати (Roll)*. Применяются для печати финальных чеков и системных отчетов. Устанавливаются такие принтеры на станциях барменов и кассиров.

2) *Чековые принтеры (Slip)* для печати предварительных чеков на специальных бланках. Бланки могут быть двойными, для одновременной печати чека и копии, содержать логотип ресторана и другую дополнительную информацию. Такие принтеры также устанавливаются на станциях официантов, барменов и кассиров. Могут быть как с последовательным, так и с параллельным интерфейсом.

3) *Удаленные принтеры (сервис-принтеры)* рулонной печати. Используются для печати заказов в подразделениях (кухня, бар).

В качестве дополнительного устройства на барных станциях (в концептуальных ресторанах) и станциях кассиров (в ресторанах быстрого обслуживания) может использоваться дисплей покупателя (Customer display), на котором для гостя показывается вся текущая информация по счёту, а также итоговая сумма по счёту и сумма сдачи.

Барные или кассовые станции, на которых производится расчёт с гостем, должны быть оснащены кассовым ящиком для наличной валюты. Управление кассовым ящиком осуществляется программно.

Для управления бильярдными столами с кассовых станций могут быть использованы специализированные устройства UCS PoolJet.

Для ускорения работы персонала гостевые столы могут быть оборудованы кнопками вызова официантов.

Помимо сервис-принтеров, печатающих заказы на бланках, производство (кухня, бар и т.д.) могут быть

дополнительно оснащены видеодисплеями, что упрощает работу персонала производства.

Также в ресторане может быть установлена система видео-наблюдения, включающая в себя специальное программное обеспечение, устанавливаемое на компьютер менеджера, и видеокамеры, устанавливаемые на территории предприятия.



2 ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

2.1 Структура меню

Меню ресторана представляет собой иерархическую структуру. Для объяснения этого понятия введём термин “дерево”.

Следует отметить, что на любом уровне меню могут находиться как блюда, так и группы. Группы вводятся для обобщения блюд или других групп по какому-либо признаку. Группа не может быть продана, она не имеет цены. Блюда имеют цены и могут быть проданы.

На Рис. 2 наглядно показан пример иерархии меню или структуры дерева.

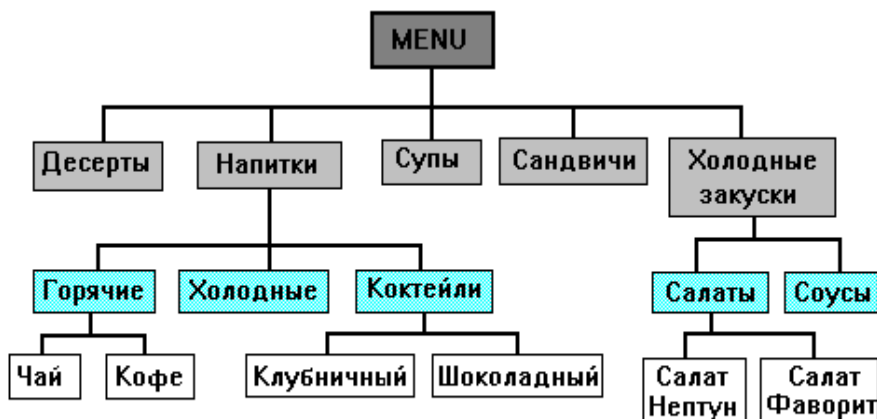


Рис. 2

Группа *MENU* является корнем дерева. Корень состоит из основных групп. Эти группы образуют первый уровень в иерархической структуре меню.

В нашем примере группы *ДЕСЕРТЫ*, *НАПИТКИ*, *СУПЫ*, *САНДВИЧИ*, *ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ*, являются основными и образуют первый уровень.

Каждая из основных групп, в свою очередь, может состоять из блюд, объединенных единым признаком, или групп, которые в иерархической структуре меню будут образовывать второй уровень.

Например, группу *НАПИТКИ* можно разбить на три группы: *ГОРЯЧИЕ*, *ХОЛОДНЫЕ*, *КОКТЕЙЛИ*. Эти группы будут образовывать второй уровень и соответствовать группе *НАПИТКИ*.

Количество уровней может быть любым в зависимости от того, как Вы решили описать структуру меню Вашего ресторана. На разные уровни меню выделены разным цветом.

Отдельное блюдо в дереве всегда является концом пути от корня. Оно находится на последнем уровне иерархии и соответствует группе, находящейся в дереве уровнем выше. На Рис. 3 отдельные блюда отражены белым цветом.

Например, группа второго уровня *КОКТЕЙЛИ*, принадлежащая основной группе *НАПИТКИ*, состоит из блюд *КЛУБНИЧНЫЙ* и *ШОКОЛАДНЫЙ*.

Таким образом, чтобы найти в меню ресторана блюдо *КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ* надо пройти путь, показанный на Рис. 3.



Рис. 3

Как Вы могли убедиться, иерархическая структура меню удобна для дальнейшей работы с ним. Так как поиск ведется по группам, то исчезает необходимость просмотра всего списка блюд, для того чтобы найти необходимое блюдо. Поэтому в задачу менеджера входит продумать и организовать структуру меню ресторана так, чтобы дальнейшее его использование было максимально удобным.

2.2 Модификаторы

В системе предусмотрена возможность учитывать пожелания гостя при приготовлении блюда и сообщать их при составлении заказа на кухню или в бар. Для этой цели мы рекомендуем Вам использовать модификаторы к блюдам.

Модификаторы - это бесплатные для гостя модификации в технологии приготовления или в подаче блюда. Т.е. независимо от того, какой модификатор выбран, цена блюда не изменится.

Модификатор характеризуется своим относительным весом. Относительный вес модификатора - это заданное Вами число от “0” до “999” (к реальному весу продукта в граммах относительный вес не имеет отношения). Информация о расходе модификаторов, относительный вес которых равен 0, не попадает в отчеты. Поэтому для модификаторов, которые увеличивают расход продуктов (например «со сметаной», «с лимоном» и т.д.) рекомендуется устанавливать относительный вес 1 и более, а для модификаторов, не приводящих к увеличению расхода продуктов (например, «в одну тарелку», «со льдом» и т.д.), рекомендуется устанавливать относительный вес равный 0.

Для каждого блюда определяется максимальный допустимый вес модификаторов. Система отслеживает, чтобы суммарный относительный вес выбранных к блюду модификаторов не превышал максимально допустимое значение для этого блюда. Когда текущий вес модификаторов совпадает с максимальным, дальнейший выбор модификаторов становится невозможным.

Модификаторы могут являться обязательными для блюда, в этом случае при вводе этого блюда в счет обязательно должен быть указан его модификатор (или несколько модификаторов).

Пример использования:

Например, для заказа сэндвича “ФАНТАЗИЯ” гостю предлагается на выбор булочка багет или круасан.

Исполнение:

Необходимо в списке групп модификаторов определить группу, назвав её, например, группа “Хлеб”, состоящую из двух модификаторов:

- “багет” отн. вес $1 = 1$
- “круасан” отн. вес $2 = 1$.

В карточке блюда “ФАНТАЗИЯ” необходимо указать, что данный модификатор к блюду является обязательным. Так как в данном случае для приготовления блюда используется только один из модификаторов, то в карточке блюда необходимо указать его максимальный вес, который должен быть равен весу одного модификатора.

MAX вес = 1

В этом случае при оформлении заказа официант может выбрать для этого блюда только один из модификаторов. При выборе второго модификатора, суммарный относительный вес модификаторов станет равным “2”, что превышает максимально допустимое значение.

отн. вес $1 + \text{отн. вес } 2 > \text{MAX вес}$

Поэтому выбор второго модификатора к блюду сэндвич “ФАНТАЗИЯ” становится невозможным.

Модификаторы могут использоваться при оформлении заказа на блюда, но являться необязательными. К таким модификаторам могут относиться такие дополнительные характеристики для горячих блюд, как “хорошо прожаренное” или “с кровью”. Для напитков, например, могут быть заданы модификаторы: “со льдом”, “без льда” или “в один стакан”.

2.3 Горячие клавиши

Под “горячей” клавишей в системе подразумевается клавиша на клавиатуре рабочей станции, с помощью которой осуществляется быстрый ввод блюда в счёт или вызов на экран содержимого группы блюд.

Использование “горячих” клавиш при работе со счётом значительно сокращает время оформления заказа.

Если в Вашем ресторане используются станции различных типов, клавиатуры которых отличаются друг от друга, Вы имеете возможность для различных клавиатур назначать свои группы “горячих” клавиш.

Определяются группы клавиатур и назначаются “горячие” клавиши на блюда (группы) в приложении *Редактор*.

Горячие клавиши могут быть определены только для клавиатурных терминалов.

2.4 Сервис-печать

Система осуществляет автоматическое сообщение заказа в соответствующие подразделения производства (например, горячий цех, холодный цех, бар). В каждом подразделении имеется сервис-принтер. В тот момент, когда официант или бармен сохраняет счет, система запоминает заказ и рассылает его на удаленные принтеры в соответствующих подразделениях производства. Распечатывается чек (марка) с заказом. В чеке указываются наименования блюд, их последовательность, временная задержка в приготовлении и модификаторы к блюдам. Также в чеке сообщается фамилия официанта, сделавшего заказ, и номер заказа, для которого предназначены эти блюда. Это позволяет избежать путаницы при большом объеме заказов. Соответственно чекам готовятся блюда и регулируется их отпуск.

2.5 Комплексные блюда

Комплексное блюдо, в отличие от обычного блюда, состоит из вариантных компонентов, которые сами обычно являются блюдами. Данная схема позволяет реализовать возможность выбора гостем блюда из некоторого заранее подготовленного набора. Комплексные блюда удобно использовать при реализации бизнес-ланча, комплексного обеда с вариантами выбора блюд.

2.6 Категории блюд

Каждое блюдо можно отнести к определенной категории, выбрав за основу какой-либо признак. Например, блюда могут быть разбиты на категории на основании действующего налогового законодательства. Разбиение блюд на категории позволяет получать дополнительную возможность проведения анализа работы ресторана с использованием отчетов по реализации блюд по категориям.

Также категории используются в системе для назначения скидок/наценок.

Кроме того, категории могут быть использованы в системе для запрещения оформления оплаты неплательщикам определённых блюд.

В состав системы входит определённый набор категорий блюд, который Вы имеете возможность изменять по своему усмотрению.

2.7 Типы валют

В системе обязательно должна быть определена базовая валюта и национальная валюта.

Базовая валюта - валюта, в которой указываются цены на блюда в меню ресторана.

Национальная валюта - основная валюта государства. Эта валюта будет по умолчанию предлагаться при закрытии счёта на кассовой станции.

Одна валюта может одновременно являться и базовой и национальной.

Две различные валюты в системе не могут одновременно иметь статус базовая (национальная). Система следит за этим. Условно это выглядит следующим образом: “валюте 1” присвоен статус базовая валюта. Если “валюте 2” присваивается статус “базовая валюта”, то этот признак автоматически снимается с “валюты 1”.

2.8 Тарификация

В системе R-KEEPER V6 предусмотрена возможность тарификации, т.е. продажи некого ресурса, цена которого вычисляется по определенным правилам, в зависимости от времени и продолжительности использования.

Объектом тарификации могут являться такие услуги как боулинг, бильярд и т.д. Тарифы, т.е. правила по которым вычисляется цена ресурса, определяются пользователем. В системе Вы можете получать исчерпывающие отчеты об услугах, проданных с использованием тарификации.

2.9 Консумация

Для повышения эффективности работы персонала, Вы можете использовать систему консумационных вознаграждений.

Под консумационным вознаграждением подразумевается вознаграждение персоналу за продажу той или иной позиции из меню.

Система R-KEEPER V6 позволяет настроить гибкую систему консумационных вознаграждений с полной отчетностью о персональных продажах и соответствующих вознаграждениях.

2.10 Стол (заказ)

В данном руководстве широко используется понятие **стол (заказ)**. Поясим это понятие.

Когда гость приходит в ресторан, на него открывается **стол** на официантской или кассовой станции. В стол вносятся все необходимые данные о заказе гостя:

- перечень заказанных блюд, с указанием количества и возможных модификаторов;
- время открытия стола;
- фамилия официанта (кассира), открывшего этот стол;
- перечень скидок/наценок.

На основании данных, внесенных кассиром или официантом в стол, распечатываются сервис-чеки на производстве.

При необходимости, со столами гостей могут быть произведены следующие операции:

- дополнение или изменение заказа гостя;
- печать предварительного чека;
- объединение столов;
- разделение одного стола на два, три и т.д.;
- удаление стола.

После оплаты заказа, стол закрывается, и на его основании формируется чек.

Вся информация об открытых в системе столах и дальнейших операциях со столами может быть получена в соответствующих отчетах системы.

2.11 Ограниченные блюда

В системе возможно контролировать текущий остаток блюд. Для этого на менеджерском компьютере для блюд, которые надо контролировать, определяют минимальное количество остатка, когда система должна оповестить о том, что блюда заканчиваются.

Менеджер вводит остаток контролируемых блюд на кассовой станции. Когда текущий остаток блюд будет меньше минимального остатка, определенного на менеджерском компьютере, система распечатает на соответствующем сервис-принтере предупреждение:

Заказ на следующие блюда

Фрешбургер

2.12 Виды чеков

2.12.1 Предварительный чек

Для концептуальных ресторанов, в отличие от ресторанов быстрого обслуживания типа FAST FOOD, в системе реализована технология получения предварительного чека (пречек) при расчёте с гостем. Предварительный чек предъявляется гостю для того, чтобы он мог с ним ознакомиться и определить для себя, как он будет оплачивать счёт. Для этого в счёте может быть указана итоговая сумма в различных валютах. Валюты, в которых печатается сумма по счёту, в пречеке устанавливаются менеджером в приложении *Редактор*.

Предварительный чек по счёту официант (бармен или кассир) имеет возможность получать только один раз. Для получения еще одной копии предварительного чека или для продолжения работы с заказом требуется отменить выполненную печать предварительного чека. Эта функция доступна только менеджеру.

Предварительный чек не имеет номера, не содержит данных об оплате и фискальных данных.

2.12.2 Финальный чек

Финальный чек - это чек, предъявляемый гостю при окончательном расчёте. Финальный чек содержит следующую информацию:

- * название предприятия торговли и его адрес;
- * порядковый номер операции;
- * порядковый номер чека;
- * номер стола;
- * дата, время открытия и время закрытия чека;
- * количество гостей;
- * физическая дата печати;
- * фамилия кассира (и/или официанта), оформившего чек;
- * полная информация о заказе (наименование блюда, количество, сумма);

- * общая сумма по чеку;
- * сумма налога с продаж;
- * сумма к оплате с учетом налога с продаж;
- * сумма, полученная от гостя;
- * сумма сдачи;
- * фискальные данные.

Финальный чек может быть напечатан только один раз.

В системе R-KEEPER V6 возможна настройка печати финального чека, в соответствии с требованиями местного законодательства.

2.13 Технологии, поддерживаемые системой

В ресторанах в зависимости от размера, индивидуальных особенностей и т.п. могут использоваться различные технологии, которые поддерживаются системой R-KEEPER V6.

2.13.1 Карта на входе

В ночных клубах с большим количеством баров, где гости могут свободно перемещаться из одного зала в другой, соответственно из бара в бар, удобно исключить расчёт гостя непосредственно с барменами и официантами. Для этого в системе существует возможность работы по магнитным картам - технология **Карта на входе**. Смысл этой технологии состоит в том, что каждый гость, приходя в ресторан, получает магнитную карту. Ввод в систему всех заказов гостя осуществляются только по его магнитной карте. В конце вечера на выходе из ресторана гость расплачивается, предъявив кассиру свою магнитную карту.

Работа возможна по двум вариантам.

1. На карту в менеджерской системе устанавливается лимит – сумма, на которую гость может сделать заказ (**кредитный вариант**). В конце вечера на выходе из ресторана гость расплачивается, предъявив кассиру свою магнитную карту. Если сумма заказа по карте превышает установленный на неё лимит, то в этом случае

гость должен уплатить установленную сумму лимита по данной карте и после этого, он сможет сделать новый заказ. При утере магнитной карты гостем выплачивается сумма лимита

2. Предел по карте равен нулю и гость вносит сам определенную сумму (**дебетовый вариант**). Находясь в заведении, гость распоряжается только внесенной суммой. При выходе из заведения система сравнивает внесенные и потраченные суммы и на выходе гость получает сдачу. В случае, если счет в какой-то момент превышает внесенную сумму, система выдаст сообщение и дальнейшее использование услуг возможно, если вновь пополнить счет.

Кассовая станция для технологии *Карта на входе* должна быть клавиатурная!!!

2.13.2 Клубная система

Клубная система предполагает, что гости в качестве платежного средства могут использовать клубную карту.

Возможна выдача гостям именных магнитных карт (в дальнейшем, такие карты мы будем называть «клубными картами»), которыми гости смогут расплачиваться в ресторане. Также карта может выступать в качестве накопительного средства. Накопление возможно бонусов (которыми в дальнейшем можно оплатить услуги) и/или процентную ставку скидки в зависимости от потраченной суммы.

Для каждой конкретной карты Вы можете определить скидку, которую гость будет получать при оплате счета.

С платежными картами возможны два режима работы:

1. Гость вносит определенную сумму, которая начисляется на его карту. При последующей оплате гостем счетов деньги автоматически снимаются с карты. Такая карта называется дебетовая.

2. Для каждого гостя Вы определяете размер кредита. Гость может пользоваться такой картой при оплате счетов до

тех пор, пока не будет исчерпана сумма кредита. Когда сумма исчерпана, гость должен внести деньги, после чего возможно дальнейшее пользование кредитом при оплате счетов. Такая карта называется кредитной.

На одной персональной карте возможно совмещение функций кредитной, дебетовой и дисконтной карты.

Также возможно определение расписания работы для каждой клубной карты.

2.13.3 Контроль заказов

Для организации более гибкой, двусторонней связи между сотрудниками кухни и зала, чем печать сервис-чека на сервис-принтере, возможно применение специальной технологии **Контроля заказов**. При применении данной технологии официант информирует кухню о начале приготовления заказа и отслеживает количество заказов и длительность их пребывания на производстве. Сотрудники кухни сообщают официанту о готовности блюда.

В режиме Контроля заказов официант имеет доступ ко всем сформированным заказам и может дать команду на кухню для начала приготовления блюд.

В сервис-чеке, распечатанном после сохранения заказа, отображаются специальные штрих-коды, при сканировании которых повар может посылать сообщения официанту.

Данная технология дает возможность получать достоверную информацию о времени затраченном на приготовление блюда и скорости обслуживания гостя, что позволит рестораторам принять меры для улучшения качества обслуживания в ресторане.

2.14 Авторизация доступа в системе

Ключом доступа персонала в систему является индивидуальный код. Код представляет собой четырёхзначную числовую, символьную или смешанную комбинацию. Её значение соответствует значению, хранящемуся на магнитной карте. Такую карту должен иметь каждый работник ресторана,

работающий с системой. При работе с менеджерской системой ввод индивидуального кода осуществляется с клавиатуры. Войти в систему без ключа доступа не возможно.

Магнитная карта представляет собой пластиковую пластинку, на которую нанесена магнитная полоса. Чтобы система могла прочитать код, необходимо вставить магнитную карту в считывающее устройство, затем плавно провести ею слева направо (или сверху вниз, в зависимости от расположения считывающего устройства).

Если система поняла код, который записан на магнитной карте, то она Вам выдаст сообщение о том, что код прочитан. В случае если система не поняла кода (Вы узнаете это из сообщения системы), необходимо повторить процедуру регистрации.

Следует помнить, что магнитная карта, как и все носители информации, требуют бережного отношения. Магнитную карту желательно хранить в чехле.

Необходимо соблюдать следующие правила.

- Избегать соприкосновения с жесткими шероховатыми поверхностями.
- Запрещается гнуть магнитную карту и наносить механические повреждения в области магнитной полосы.
- Нежелательно касаться руками внутренней поверхности магнитной полосы на магнитной карте.
- Хранить необходимо при температуре 10°C-52°C (50°F-125°F).
- Не хранить вблизи с магнитным полем.

Фамилия и соответствующий код сотрудника хранятся в словаре персонала (см. п. 4.14).

В системе существует четкое разделение функций персонала при работе с системой в соответствии с занимаемой должностью. Должность определяет границы возможностей и объем прав сотрудника при работе с системой. Всего в системе их шесть:

- Официант (работа в зале);
- Бармен (работа в зале);

- Кассир (работа в зале);
- Менеджер зала (работа в зале);
- Менеджер офиса (работа на менеджерском компьютере)
- Администратор системы (работа на менеджерском компьютере).

В функции **официанта** входят открытие нового счёта, сохранение счета, оформление заказа, печать предварительного чека. При этом официант может открыть стол только на свое имя, что исключает возможность возникновения случайных ошибок.

Бармен имеет все права официанта по доступу к системе и частично выполняет функции кассира. Он, как и кассир, работает с деньгами, поэтому ему доступны операции управления кассовым ящиком. Бармен может осуществлять все операции при работе со счётом вплоть до его закрытия. Основное отличие бармена от кассира состоит в том, что он имеет возможность работать только со своими счетами. Полная таблица счетов бармену недоступна.

Кассир имеет право доступа к станции, оплачивать счета любого официанта или бармена, регистрировать официантов (барменов) в начале, переносить столы от одного официанта другому и т.д. Также при наличии определенных настроек (см. п. 4.25) кассир может редактировать счета официантов (барменов). В этом случае кассир может выполнять все функции официанта.

Функции **менеджера зала** могут включать в себя выполнение отказов из чеков, перенос блюд, удаление закрытых счетов, снятие флага пречека (отмена предварительной распечатки счёта), и т.д. Подробнее с этими операциями Вы сможете ознакомиться во второй части данного руководства.

Менеджерам могут быть назначены различные права при работе с системой.

В права **менеджера офиса** может входить редактирование основных словарей системы (см. гл. 4), получение отчётов за любой период работы ресторана (см. гл. 7), а так же осуществление процедуры закрытия кассового дня (см. гл.18). Подробно с этим Вы можете ознакомиться в настоящем руководстве.

Допустимые операции менеджера в менеджерской системе устанавливаются администратором системы в приложении *Диспетчер прав доступа* (см. Гл. 5).

Администратор системы имеет самые большие полномочия в системе. Ему доступны все вышеперечисленные операции. Администратором системы устанавливаются полномочия менеджеров по менеджерской системе с помощью приложения *Диспетчер прав доступа*.

2.15 Технология работы в «концептуальном» ресторане

Рассмотрим на всех этапах технологию работы в ресторане с использованием системы R-KEEPER.

Предварительный этап

Перед началом работы ресторана необходимо включить все рабочие станции. Если в словари системы были внесены какие-либо изменения, то для того чтобы обновленная информация стала доступна на рабочих станциях необходимо соблюдать следующий порядок при включении оборудования:

- 1) менеджерский компьютер;
- 2) кассовый сервер (если сервер установлен на отдельном компьютере);
- 3) кассовые станции (сначала главная касса, затем подчиненные);
- 4) официантские и барные станции.

В случае если никаких изменений в словари системы не вносилось, менеджерский компьютер можно не включать.

При включении кассовых терминалов необходимо проверить правильность даты на кассовой станции и удостовериться в том, что она находится в фискальном режиме.

Теперь система R-KEEPER готова к работе.

Получение и оформление заказа

Официант принимает заказ у гостя.

Для ускорения работы персонала, для вызова официанта гость может использовать специальную кнопку вызова, устанавливаемую на каждом столе.

После получения заказа официант подходит к официантской станции и регистрируется с помощью магнитной карточки. Затем открывает новый стол и вводит его номер. Два стола с одинаковым номером в системе быть не могут. Поэтому для удобства работы мы рекомендуем заранее присвоить каждому столу индивидуальный номер. После того как стол открыт, официант вводит заказ и отправляет его на печать. Если гостю предоставляется услуга, продаваемая по тарифам (например, боулинг, бильярд и т.п.), то официант запускает соответствующую тарификацию по данному столу.

На этом этапе технологического процесса могут быть использоваться переносные терминалы официанта.

Выполнение заказа

После того, как официант отправил заказ на печать, этот заказ распечатывается на удалённых принтерах, установленных в основных подразделениях производства. На основании полученной распечатки готовится заказ. О готовности заказа сообщается официанту. На этом этапе технологического процесса могут быть использованы терминалы вызова официанта, а также видеодисплеи, на которые выводится информация о заказах гостей.

Оформление дозаказа

Для вызова официанта гостем может быть использована специальная кнопка вызова, связанная с пейджинговой сетью. Официант принимает заказ у гостя (дозаказ). После этого

официант подходит к официантской станции и регистрируется с помощью магнитной карточки. Затем в таблице счетов он находит необходимый ему стол, открывает его и вводит дозаказ. Причём официанту доступны счета только на те столы, которые он открывал. Затем официант отправляет дозаказ на печать. На удалённых принтерах распечатывается дозаказ. Также эти действия можно выполнять с использованием переносных терминалов официанта.

Печать предварительного чека

Если гость просит его рассчитать, официант (кассир) распечатывает предварительный чек и отдаёт его гостю. Если гость пользовался тарифицированными услугами (боулинг, бильярд и т.п.), то, предварительно, официант (кассир) останавливает тарификацию и в чек добавляется итоговая сумма за пользование услугой с расшифровкой по задействованным тарифам. Гость сообщает официанту, как он будет рассчитываться. После распечатки предварительного чека изменение в заказе невозможно (в том числе и назначение скидок). Менеджер при наличии соответствующих прав может отменить статус пречека.

Расчёт

Окончательный расчёт производится на станции кассира. Кассир находит заказ в таблице счетов, открывает его, печатает финальный чек и осуществляет расчёт с гостем.

Заключительный этап

В конце рабочего дня, после того как рассчитался последний гость ресторана, на всех кассах распечатываются итоговые отчёты. Эти отчёты вместе с наличной выручкой сдаются старшему кассиру.

После этого на всех кассовых станциях и фискальных регистраторах осуществляется процедура закрытия кассового дня.

2.16 Технология работы в ресторанах быстрого обслуживания с использованием системы R-KEEPER

Рассмотрим на всех этапах технологию работы в ресторане быстрого обслуживания типа FAST FOOD с использованием системы R-KEEPER.

Предварительный этап

Перед началом работы ресторана необходимо включить все рабочие станции. Если в словари системы были внесены какие-либо изменения, то для того чтобы изменённая информация стала доступна рабочим станциям необходимо соблюдать следующий порядок при включении оборудования:

- 1) менеджерский компьютер;
- 2) кассовые станции;

В случае если никаких изменений в словари системы не вносилось, менеджерский компьютер можно не включать.

Кассир начинает работу с регистрации на кассовой станции с помощью магнитной карточки. После регистрации на экране появляется таблица для ввода счёта.

Работа со счётом

Кассир принимает заказ и вносит данные о заказанных блюдах в счёт. Если часть заказа готовится на вынос, то он указывает на это в счёте с помощью специальных средств.

Расчёт

После того, как заказ полностью введён, кассир печатает чек и производит расчёт. На фискальном регистраторе печатается один чек, содержащий весь заказ.

Выполнение заказа

После того, как кассир произвёл расчёт, на сервис-принтере на кухне будет напечатан соответствующий заказ. На основании полученной распечатки готовится заказ. На этом этапе технологического процесса могут использоваться

видеодисплеи, на которые выводится информация о заказах гостей.

Заключительный этап

В конце рабочего дня, на всех кассовых станциях распечатываются итоговые отчёты. После этого на всех фискальных регистраторах осуществляется процедура закрытия кассового дня.



3 РУКОВОДСТВО МЕНЕДЖЕРА ОФИСА

Менеджерская система, входящая в состав кассовой системы R-KEEPER V6, находится на менеджерской станции, в качестве которой используется IBM PC - совместимый компьютер. Менеджерская система работает в операционной среде Windows. Программа выполнена в стандарте MDI. Управление всеми пунктами меню системы может осуществляться с помощью мыши.

3.1 Запуск системы и её состав

Для запуска системы найдите на рабочем столе папку R-KEEPER.



Подведите к ней курсор мыши и щелкните левой кнопкой два раза. На экране появятся основные приложения менеджерской части системы (см. Рис. 4).

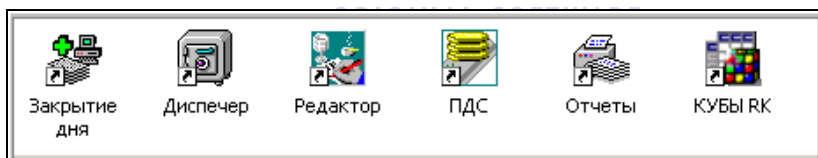


Рис. 4



Диспетчер

Диспетчер прав доступа. Позволяет устанавливать права пользователей при работе с приложениями системы.



Редактор

Редактор. Позволяет редактировать меню ресторана, категории блюд, горячие клавиши, список персонала, типы оплат, причины удаления и прочие установки.



Транспорт

Транспорт. Преобразует информацию системы в формат, доступный другим системам учета (в DBF формат) и импортирует информацию в BackOffice.



Закрывтие дня

Обработчик чеков. Осуществляет перекачку информации, накопленной станцией за текущий рабочий день, в менеджерскую систему.



Отчеты

Генератор отчетов. Строит отчеты за любой период работы ресторана. Позволяет просматривать чеки и получать распечатки отчетов.



RK6Cube.exe

R-keeper Cube (Куб). Позволяет строить динамические отчеты с использованием OLAP-технологий

Помимо перечисленных основных модулей, в Вашем ресторане также могут быть установлены дополнительные модули:



Монитор

Монитор. Программа, позволяющая менеджеру офиса контролировать работу станции в режиме реального времени.



Клубная система

Клубная система. Программа работы с клубными картами. Позволяет создавать дисконтные, дебетовые или кредитные персональные карты постоянным гостям.

3.2 Работа с приложениями

3.2.1 Запуск приложения

Для выбора необходимого Вам для работы приложения подведите к нему курсор мыши и щёлкните левой кнопкой два раза. Затем введите Ваш пароль в предложенное системой окно (см. Рис. 5).

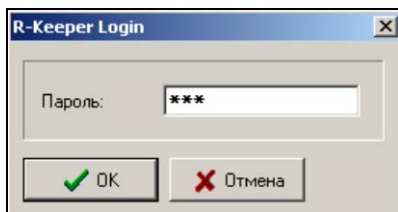


Рис. 5

После того, как Вы набрали на клавиатуре свой пароль, нажмите клавишу [Enter] или щёлкните мышью кнопку



Возможные проблемы

* Неправильно введён пароль. В этом случае система выдаст сообщение об ошибке (см. Рис. 6).

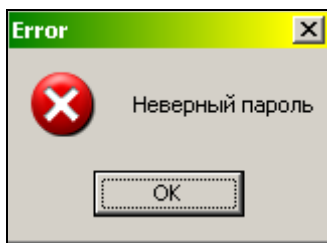



Рис. 6

Щёлкните мышью кнопку  (или нажмите клавишу [Enter]) и наберите свой пароль ещё раз.

Предварительно рекомендуем проверить, в каком регистре Вы работаете (Английский / Русский).

* Пользователь не имеет прав для работы с данным приложением. В этом случае на экране появится информационное сообщение системы (см. Рис. 7).

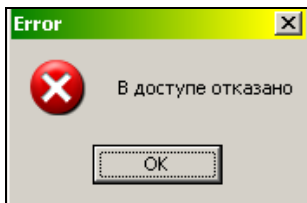


Рис. 7

Для разрешения этой проблемы обратитесь к администратору системы.

Если пароль введён правильно, Вы получаете возможность работать с данным приложением.

3.2.2 Структура титульного экрана приложения

На Рис. 8 приведён вид титульного экрана одного из приложений.

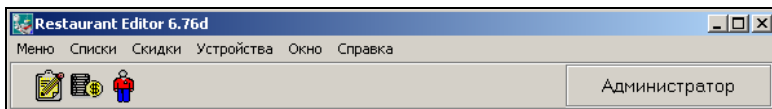


Рис. 8

Строка заголовка. В верхней части экрана находится строка заголовка приложения.

Строка меню. Под строкой заголовка на экране располагается основное меню приложения. Каждый пункт основного меню содержит подменю, с помощью которого осуществляется обращение к основным функциям программы.

Панель инструментов. Ниже строки меню на экране располагается панель инструментов, на которую вынесены в

виде кнопок наиболее часто используемые операции. Для выполнения действия, необходимо подвести курсор мыши к нужной кнопке и щелкнуть по ней левой клавишей. Чтобы узнать назначение кнопки необходимо подвести к ней курсор мыши и подождать. Через полсекунды у указателя мыши появится надпись о назначении кнопки.

В правой части панели инструментов в качестве дополнительной информации показывается имя пользователя.

Всплывающее меню. Большинство основных операций и некоторые дополнительные функции внесены во всплывающее меню – это меню, которое вызывается по нажатию правой клавиши мыши. Всплывающее меню является контекстным, т.е. оно различно для разных окон приложения (см. Рис. 9).

Помощь. Все приложения R-KEEPER снабжены электронной системой помощи. Помощь можно вызвать по нажатию клавиши F1 на клавиатуре. Система помощи является контекстной, т.е. содержание страницы подсказки зависит от того, на какой форме приложения Вы вызвали помощь.

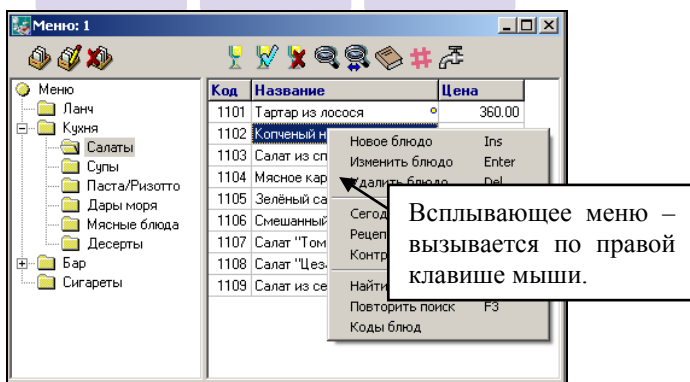


Рис. 9

3.3 English/ Русский

Менеджерская система двуязычна. Это означает, что в каждом приложении системы все пункты меню, назначение

вынесенных на панель кнопок и сообщения системы могут быть написаны как на русском, так и на английском языке. Переключение с русского языка на английский язык и наоборот осуществляется с помощью команды «**язык**» в пункте главного меню *Сервис* (см. Рис. 10).

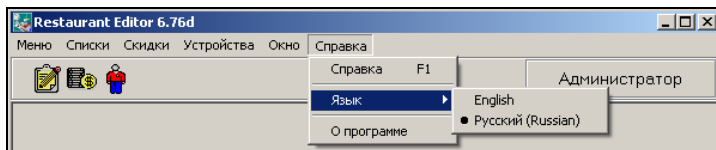


Рис. 10

Следует отметить, что переключение с русского языка на английский язык не относится к информации введенной пользователем. Вся информация в словарях системы (меню, персонал, валюта и т.д.) показывается только в том виде, в котором она была введена.

При инсталляции системы R-KEEPER за пределами России, пункты меню, назначение вынесенных на панель кнопок и сообщения системы могут выводиться на национальном языке.

4 РЕДАКТОР

Создание и корректировка основных словарей кассовой системы осуществляется менеджером в приложении *Редактор*. Вид главного меню системы представлен на Рис. 11.

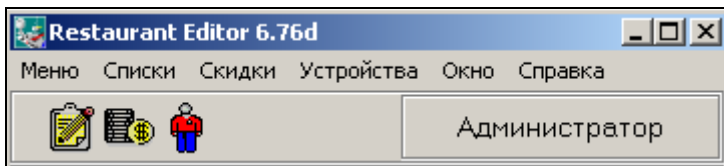


Рис. 11

4.1 Общие сведения

4.1.1 Состав приложения

Приложение *Редактор* может работать с кассовыми и официантскими станциями в режиме ON LINE. Это означает, что изменения меню и списка персонала, вносимые в течение кассового дня, будут немедленно переданы станциям.

Главное меню приложения *Редактор* состоит из пяти пунктов (см. Рис. 11).

В первом пункте главного меню данного приложения Вы можете создавать и редактировать меню ресторана, определять список модификаторов к блюдам, задавать категории блюд, в соответствии с которыми будут получаться отчеты, определять группы сервис-печати. Также в этом пункте меню Вы можете назначать группы “горячих” клавиш для рабочих станций, настраивать сервис-печать. Вам предоставлена возможность вводить будущее меню ресторана, будущие модификаторы и осуществлять процедуру замены текущего меню на новое.

Для получения возможности осуществлять вышеперечисленные операции подведите курсор мыши к

пункту **Меню** и щелкните левой кнопкой. Вид экрана приведен на Рис. 12.

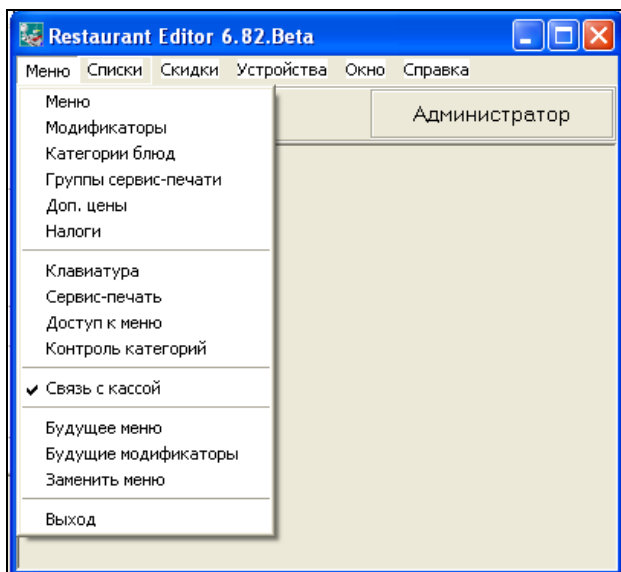


Рис. 12

В пункте **Списки** главного меню данного приложения Вы можете создавать и редактировать типы оплат, список персонала, работающего на кассовой системе, список причин удалений и статей расходов. Также в этом пункте меню Вы можете настраивать рабочие станции, вид экрана станций, сервис-принтеры и редактировать общие настройки системы.

Для получения возможности осуществлять вышеперечисленные операции подведите курсор мыши к пункту **Списки** и щелкните левой клавишей мыши. Вид экрана приведен на Рис. 13.

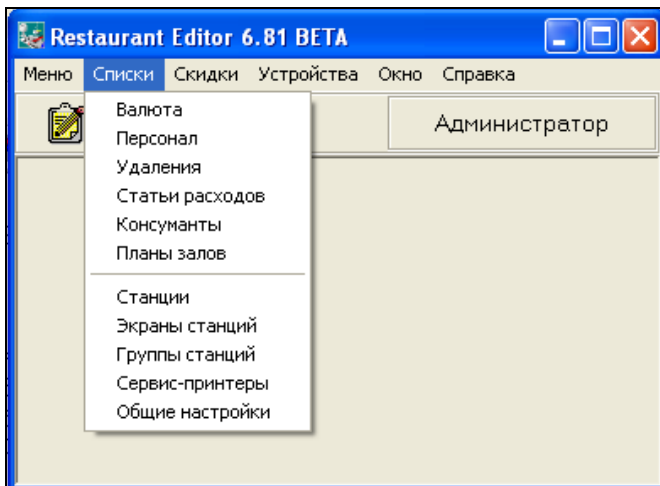


Рис. 13

В пункте *Скидки* главного меню данного приложения Вы имеете возможность устанавливать скидки/наценки на весь чек или на определенные категории блюд и задавать временные периоды действия скидок. Для получения возможности осуществлять вышеперечисленные операции подведите курсор мыши к пункту *Скидки* и щелкните левой клавишей мыши. Вид экрана приведен на Рис. 14.

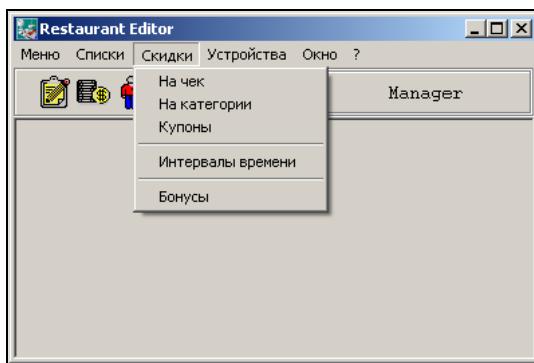


Рис. 14

В пункте основного меню **Устройства** Вы можете заводить устройства и тарифы для временной тарификации, а также производить настройки клавиатуры повара (см. Рис. 15).

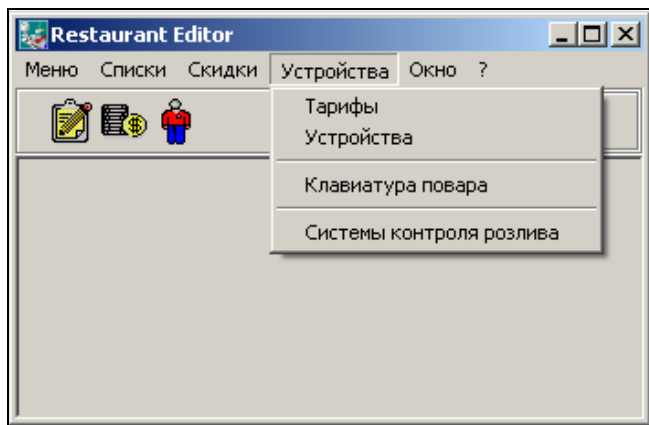


Рис. 15

Для выполнения нужной функции подведите курсор мыши к соответствующему пункту меню и щелкните левой кнопкой. Наиболее часто использующиеся операции вынесены на панель в виде кнопок:



- меню ресторана,



- список валют,



- список персонала (см. Рис. 11).

Для удобства Вы можете пользоваться этими кнопками.

4.1.2 Особенности операций редактирования

Редактирование всех словарей системы может производиться в течение всего дня, однако, наиболее правильным является внесение всех изменений в словари перед началом работы ресторана.

Для того чтобы избежать некорректности в отчетах следуйте ниже перечисленным правилам.

- Если в течение кассового дня требуется изменить название, код, отпускную цену и другие характеристики блюда, то надо поступить следующим образом - создайте новое блюдо с нужными характеристиками, а старое блюдо сделайте недоступным для кассовых станций.
- Если требуется остановить продажу блюда, сделайте его недоступным для кассовых станций, но не удаляйте это блюдо.
- Удаление блюд из меню, сотрудников из списка персонала, скидок и других данных надо производить только после закрытия кассового дня.

Следует внимательно относиться к операциям удаления, производимым в системе. Операция удаления любых объектов системы является необратимой, поэтому перед её выполнением система запрашивает подтверждение (см. Рис. 16).

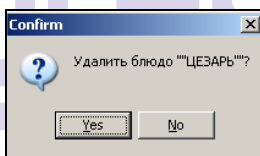


Рис. 16

Подведите курсор мыши к кнопке , если Вы хотите подтвердить операцию удаления, или к кнопке , если Вы хотите отменить операцию.

Следует заметить, что при удалении группы вместе с ней удаляется вся информация следующих за ней уровней.

Система устроена таким образом, что операции редактирования любых словарей системы (корректировка, удаление) **не приводят** к потере информации или её изменению за предыдущие периоды работы.

Обратите внимание!

*Если установлен пункт **Меню - Связь с кассой**,*

✓ Связь с кассой

то все изменения меню и списка персонала, вносимые в менеджерскую программу, автоматически будут доступны на кассовых станциях, но изменения в скидках, валютах, оплатах и т.д. станут доступны только после перезагрузки кассовых станций.

*Если не установлен пункт основного меню **Связь с кассой**,*

Связь с кассой

то на панели инструментов высвечена надпись

Связь с кассой запрещена

В таком случае любые изменения, вносимые в менеджерской программе недоступны для кассовых станций, даже если они будут перезагружены.

4.2 Меню ресторана

Меню ресторана состоит из списка блюд и является основным источником информации для системы. Оно создается в начале работы системы и в дальнейшем может корректироваться.

Вид экрана при работе с меню представлен на Рис. 17. Как Вы можете видеть, меню ресторана для удобства работы с ним разделено на две части: левую и правую. В левой части находятся группы блюд. Встав курсором на одну из групп, в правой части экрана Вы можете увидеть список отдельных блюд, принадлежащих этой группе.

На Рис. 17 в левой части экрана активизирована группа **Дары моря** (она выделена другим более ярким цветом). В правой части экрана находятся четыре блюда, принадлежащие группе **Дары моря**.

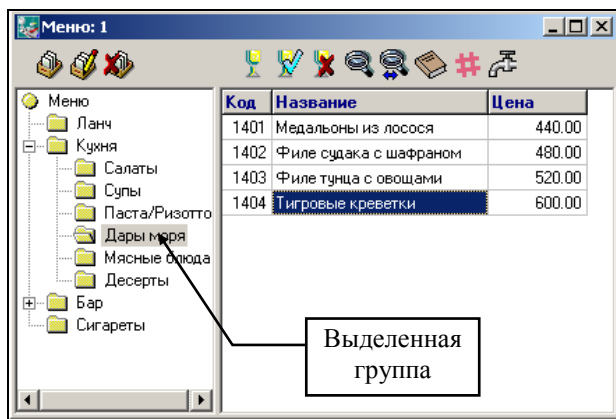


Рис. 17

В соответствии с представлением меню в системе, разделим процедуру работы с ним на две части: работа с группами блюд и работа с блюдами.

4.2.1 Работа с группами блюд

Для работы с группами блюд Вы можете пользоваться командами пункта основного меню *Редактирование*, всплывающим меню или кнопками, вынесенными на панель инструментов:



- создать группу,



- изменить группу,



- удалить группу.

Для ввода новой группы выберите операцию “Создать группу” или воспользуйтесь специальной кнопкой. Создаваемая Вами группа будет располагаться на следующем уровне меню относительно того уровня, на котором стоит курсор.

Например, вы хотите добавить в меню ресторана основную группу **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**. Для этого выделите группу **MENU** и воспользуйтесь пунктом основного меню *Редактирование Создать группу*. На экране появится карточка группы, вид которой представлен на Рис. 18.

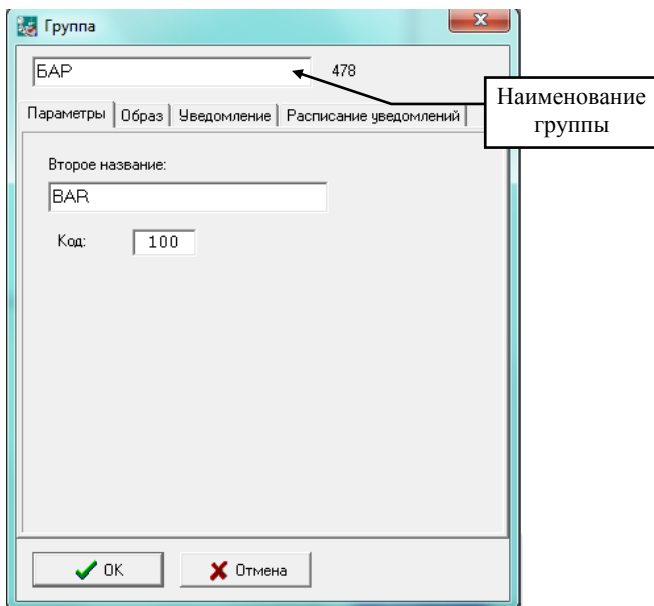


Рис. 18

4.2.1.1 Закладка *Параметры*

Поле **Наименование** составляет максимально 25 символов. При вводе наименования группы Вы можете использовать любые символы.

Для обозначения кода группы Вы можете использовать только цифры. Размер этого поля составляет 4 символа. Поле **Код** не обязательно для заполнения, но при работе на станции можно осуществлять поиск группы блюд по ее коду, что ускоряет ввод заказа. При выводе меню на станциях (кассовой и барной) группы будут упорядочены по кодам.

4.2.1.2 Закладка Образ

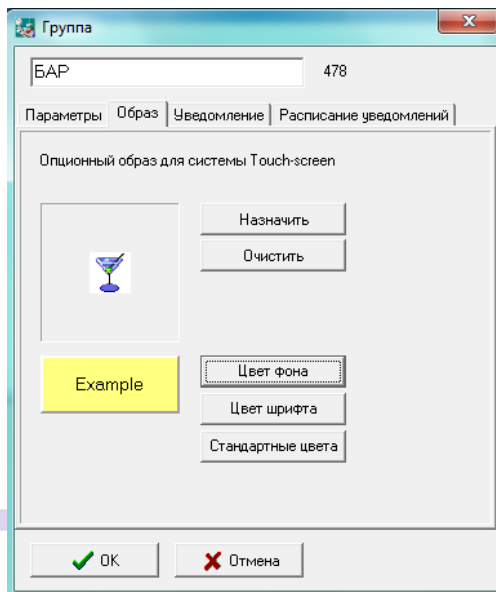


Рис. 19

Если на Вашем предприятии установлены терминалы типа Touch Screen, то для группы можно определить образ (рисунок), который будет отображаться на этих терминалах при работе с меню. Для выбора рисунка надо щелкнуть на командной кнопке **Назначить** и выбрать подходящий рисунок из библиотеки (см. Рис. 20). Подробнее о работе с библиотекой опционных образов для Touch Screen читайте в п. 4.2.9.6.

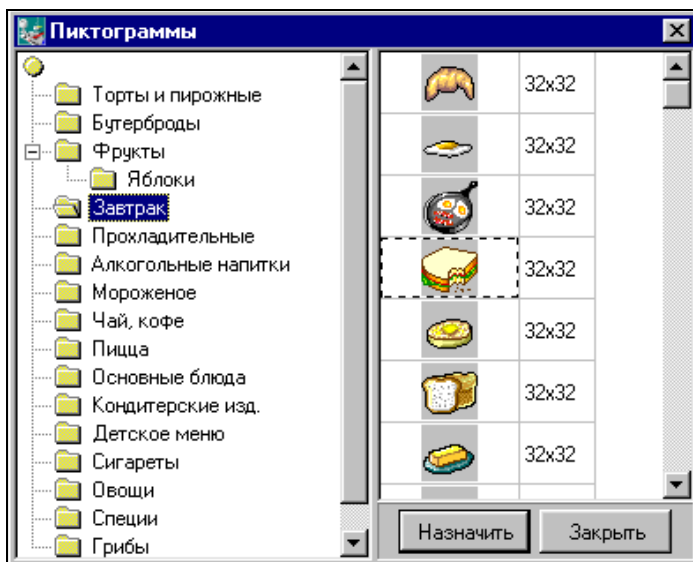


Рис. 20

С помощью команды можно изменить цвет изображения клавиши терминала типа Touch Screen, на которой будет помещено название и образ группы блюд.

Команда предназначена для изменения цвета шрифта на изображении клавиши терминала типа Touch Screen названия группы блюд.

Команда возвращает «стандартные» настройки изображения клавиши названия группы блюд на терминале типа Touch Screen.

Для сохранения группы блюд воспользуйтесь кнопкой или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой группы блюд, подведите курсор мыши к кнопке или нажмите клавишу [Esc].

После того как Вы создали карточку на группу **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**, она расположится на первом уровне меню (Рис. 21).

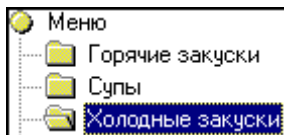


Рис. 21

127. Максимальное количество корневых (основных) групп

4.2.1.3 Залдка Уведомление

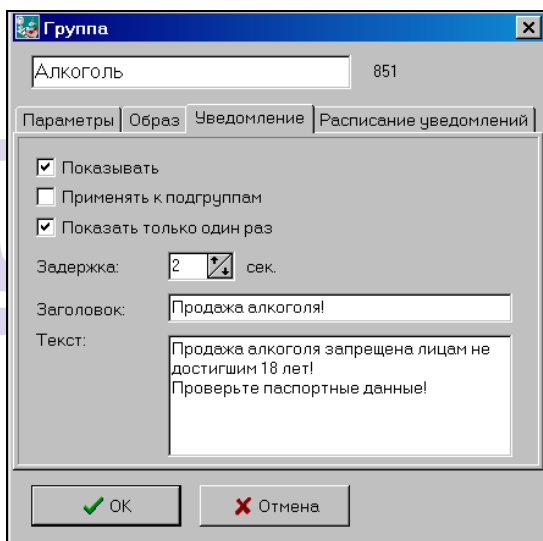


Рис. 22

На закладке «Уведомление» задается сообщение, которое будет выводиться на экран при выборе блюда из данной группы.

Показывать – если флаг в данном поле флаг выставлен, то при выборе блюд из данной группы на экране кассы будет выводиться сообщение.

Применять к подгруппам – если флаг в данном поле выставлен, то при выборе блюд из подгруппы, входящей в данную группу, на экране кассы будет выводиться сообщение.

Показывать только один раз – при наличии флага в данном поле сообщение будет выведено единожды.

Заголовок - заголовок сообщения.

Текст – текст сообщения.

Внимание! При формировании текста уведомления следует учитывать следующие нюансы:

1. Если текст уведомления вводить одной строкой, т.е. без перевода строки (без нажатия на кнопку «Enter» или знака «\»»), то на экране текст уведомления будет отображен в окне одной строкой. Размер шрифта будет подбираться автоматически.

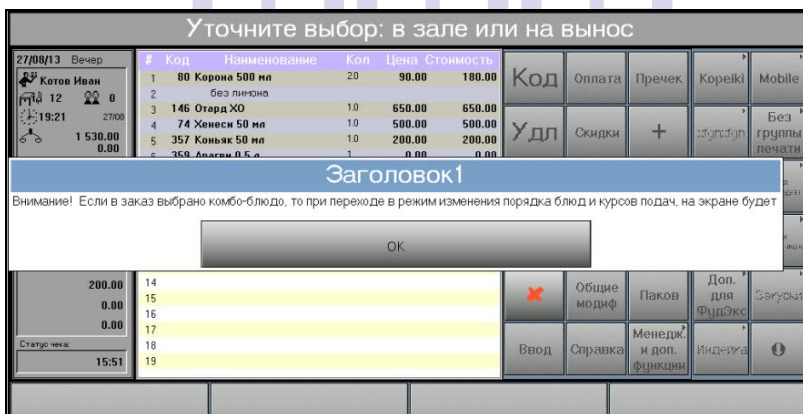


Рис. 23

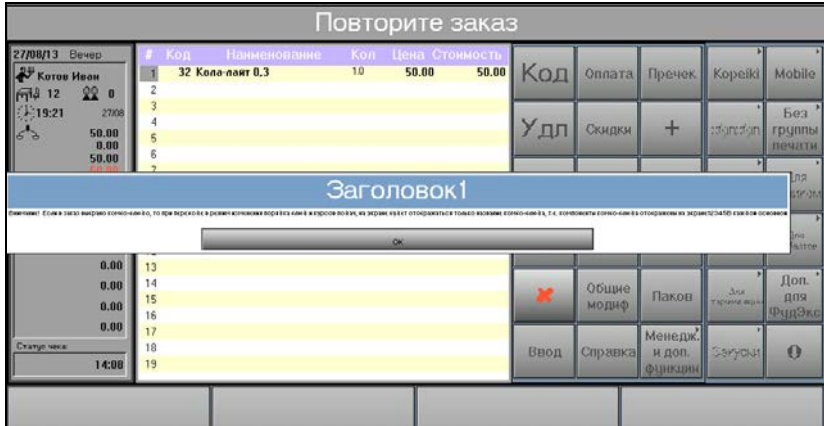


Рис. 24

Если длина строки достигнет предела, то текст уведомления перестанет отображаться на экране.

Если в тексте уведомления используется слишком много строк, то «шапка» уведомления может стать недоступной для чтения.

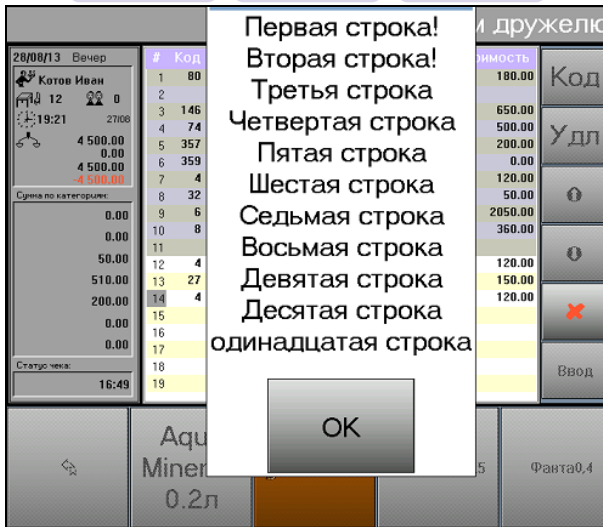


Рис. 25

4.2.1.4 Закладка Расписание уведомлений

Пример закладки представлен на Рис. 26.

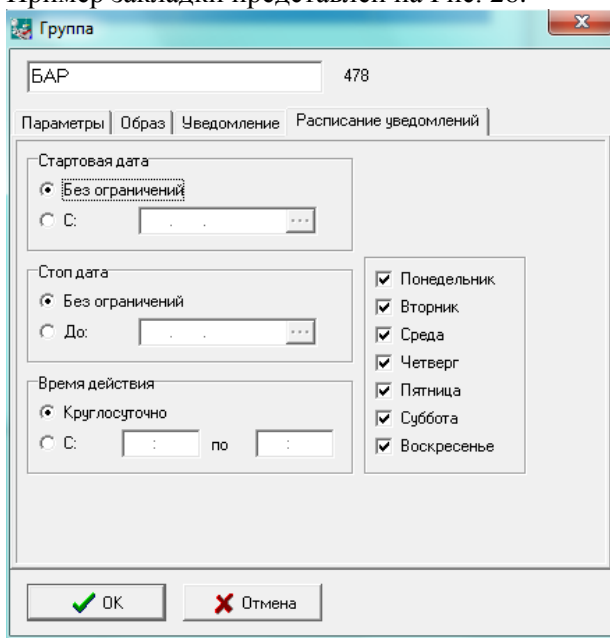


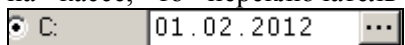
Рис. 26

В программе существует возможность составить расписание для отображения уведомлений на кассе. Для этого на карточке блюда необходимо открыть закладку **Расписание уведомлений** (см. Рис. 26).

В поле **Стартовая дата** указывается дата, начиная с которой сообщение будет отображаться на кассе.

При установке переключателя в положение **Без ограничений** сообщение появится на кассе после закрытия программы Редактор.


Если необходимо указать начало отображения сообщения на кассе, то переключатель устанавливается в положение





В поле, которое находится рядом с данным переключателем необходимо указать дату начала отображения сообщения на кассе.

В поле **Стоп дата** указывается дата окончания отображения сообщения на кассе.

При составлении расписания отображения сообщения учитывается **логическая дата**.


При установке переключателя в положение  **Без ограничений** срок отображения сообщения на кассе не ограничен.

Для ограничения отображения сообщения на кассе переключатель необходимо поставить в положение


 До: 

и в поле, которое находится рядом с переключателем, указать дату окончания отображения сообщения на кассе.

В рамке **Время действия** можно указать интервал времени для отображения сообщения на кассе.

При установке переключателя в положение  **Круглосуточно** сообщение будет отображаться на кассе круглосуточно.

Для указания интервала времени отображения сообщения на кассе поставьте переключатель в положение

 С: по

и в соответствующем поле укажите интервал времени.

Для того чтобы сообщение отображалось на кассе в определенные дни недели необходимо отметить флагами названия соответствующих дней недели.

4.2.2 Планирование внешнего вида экрана для терминалов Touch Screen

Если на Вашем предприятии установлены терминалы типа Touch Screen, то кнопки на панели меню, представленной в нижней части экрана кассовой станции или станции официанта, можно расположить в удобном для Вас виде.

Настройка отображения информации выполняется для каждого уровня иерархической структуры меню и для каждого экрана (см. п. 4.21) отдельно.

Для того чтобы открыть редактор планирования отображения информации, надо выделить группу блюд, для которой нужно настроить вид экрана и воспользоваться пунктом всплывающего меню «Кнопки...» (если необходимо настроить панель для всего меню, то выделите корневую группу **МЕНЮ**). После этого система предложит выбрать название «экрана» (см. п. 4.21), для которого будет осуществлена настройка панели меню (см. Рис. 27).

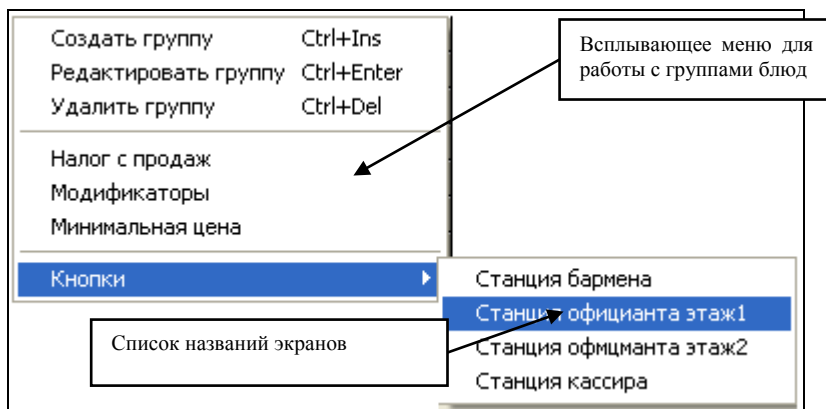
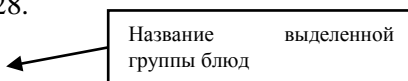


Рис. 27

После выбора названия «экрана» появится окно, вид которого представлен на Рис. 28.



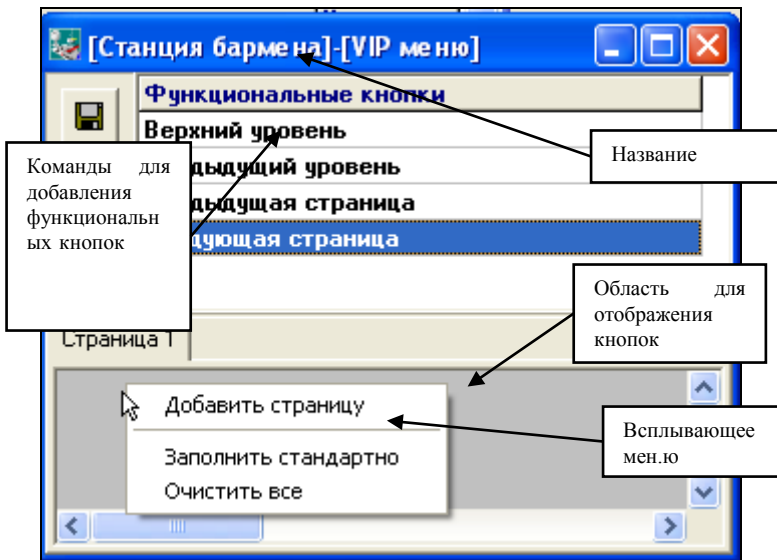


Рис. 28

На строке Заголовка появившегося окна отображается Название экрана и Название группы блюд, для которых будет осуществлена настройка панели меню (см. Рис. 28).

При выборе команды всплывающего меню *Заполнить стандартно* панель меню заполняется согласно тому, как отображены блюда в меню. То есть в той же иерархической структуре. Ниже представлен пример отображения «по умолчанию» кнопок на панели меню для группы Напитки хол. (см. Рис. 29, Рис. 30)



Рис. 29

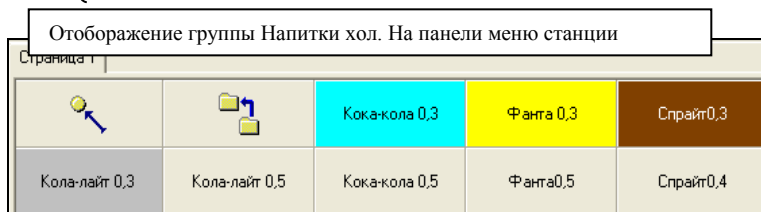






Рис. 30


Для добавления кнопок с другими группами или блюдами на панель меню необходимо открыть окно справочника Меню (Меню Меню), установить курсор мыши на нужную группу блюд или блюдо и, не отпуская, переместить курсор на нужное место на панель Меню и отпустить кнопку мыши.


Если была добавлена кнопка с названием группы блюд, то есть возможность настроить отображение элементов данной группы. Для этого установите курсор на кнопку с названием группы и из всплывающего меню выберите команду *Настроить группу*. После этого на экране появится окно для редактирования отображения элементов группы на панели меню. Работа по настройке группы осуществляется точно также как для любого уровня меню.



На панели меню, кроме названий блюд и групп блюд могут располагаться и **функциональные кнопки**. Список команд для добавления функциональных кнопок представлен в верхней части окна редактирования панели меню (см. Рис. 28).

Соответствия названий команд изображениям кнопок представлено в таблице:

Название команды	Изображение кнопки
Верхний уровень	
Предыдущий уровень	
Предыдущая страница	
Следующая страница	

Для **перемещения между уровнями** иерархической структуры меню на панель добавляются кнопки:  (для


перемещения в верхний уровень) и  (для перемещения на предыдущий уровень). Для добавления функциональных кнопок на панель меню установите курсор мыши на соответствующую команду списка Функциональные кнопки и нажмите левую кнопку мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор на нужное место настраиваемой панели и отпустите клавишу мыши.


При формировании панели с помощью команды *Заполнить стандартно для группы*, у которой есть вложенные группы или блюда, кнопки:   появляются автоматически.

Если все необходимые кнопки не помещаются на визуальной доступной области экрана, можно добавить дополнительные «страницы», на которых разместить остальные группы и блюда.

Для добавления «страницы» воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Добавить страницу*.

Назначение кнопок на дополнительных страницах осуществляется так же, как и на «Странице 1».

Для перемещения между страницами на панель кнопок необходимо добавить клавиши:  (для перемещения на

предыдущую страницу) и  (для перемещения на следующую страницу). Для этого установите курсор на соответствующую команду списка Функциональных кнопок, нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, переместите курсор в нужное место настраиваемой панели.

При удалении группы или блюда из меню, на панели остается незаполненное место.

При добавлении новой группы или блюда в меню кнопка автоматически не появится.

Расположение кнопок на панели меню можно изменить следующим образом: установите курсор мыши на соответствующее изображение кнопки и нажмите левую клавишу мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор мыши в нужную область панели меню, где должна будет отображаться кнопка, и отпустите клавишу мыши.

Величину кнопки можно изменить следующим образом: подведите курсор мыши к границе *изображения*, после этого на экране появится двойная стрелка (↔), нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, передвиньте курсор в нужном направлении для изменения размера.

Для **добавления кнопок** с названием блюд или групп блюд установите курсор на нужную группу или блюдо, нажмите

левую кнопку мыши и, не отпуская, переместите курсор на нужное место на схеме клавиатуры и отпустите кнопку мыши.

Для **удаления кнопок** с названием блюда или группы блюд установите курсор на нужную группу или блюдо и из всплывающего меню выберите команду *Удалить кнопку...*

Для **полной очистки панели меню** воспользуйтесь командой всплывающего меню *Очистить все*

Для **изменения параметров отображения** кнопки установите курсор на нужную клавишу и из всплывающего меню выберите команду *Настроить кнопку...* После чего на экране появится окно представленное на Рис. 31.

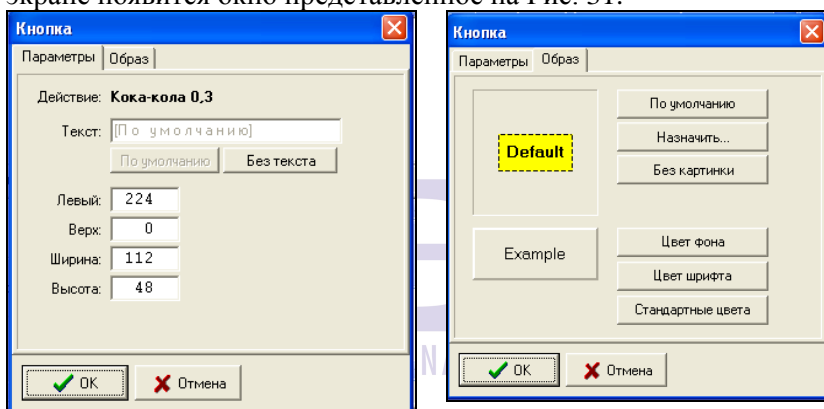


Рис. 31

Закладка Параметры.

В строке *Действие*: указано действие, которое будет осуществлено в системе после нажатия данной кнопки (выбор блюда, группы блюд, выполнение команды).

В поле *Текст*: «По умолчанию» на кнопке будет отображено название из справочника Меню (для кнопок с названиями блюд или групп) или схематичное изображение (для функциональных кнопок).



При выборе команды «Без текста» в поле *Текст*: кнопка будет без отображения какого либо текста.


При изменении изображения Функциональной кнопки в поле *Текст*: можно ввести любой текст, тогда вместо

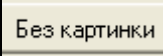
изображения, которое предусмотрено в системе на данной кнопке будет введенный в соответствующее поле текст.

В полях: Левый, Верх, Высота, Ширина отображаются координаты расположения кнопок на панели меню.


Закладка Образ.


При выборе команды  внешний вид кнопки с названием блюда, группы блюд будет таким, как он был настроен в справочнике Меню. Внешний вид функциональной кнопки при выборе данной команды будет с традиционной для данной функции графической схемой (например, для команды «Верхний уровень» будет использовано изображение ).


При выборе команды  будет открываться библиотека образов (см.4.2.9.6), из которой можно выбрать изображение для данной кнопки.

При выборе команды  на кнопке с названием блюда, группы блюд никакого изображения не будет.

С помощью команды  можно изменить цвет изображения клавиши.

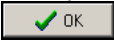
Команда  предназначена для изменения цвета шрифта на изображении клавиши.

Команда  возвращает «стандартные» настройки изображения клавиши.

Для сохранения сделанных настроек для панели Меню нажмите кнопку .

4.2.3 Назначение налога с продаж на группу блюд

Для того чтобы назначить налог с продаж для целой группы блюд, а не для каждого блюда в отдельности, надо выделить нужную группу блюд (чтобы установить один налог

для всех блюд меню надо пометить группу **МЕНЮ**) и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Налог с продаж**. Задайте ставку налога (см. Рис. 32) и щелкните на командной кнопке  для назначения налога на все блюда выбранной группы.

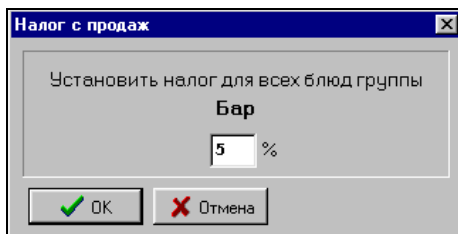


Рис. 32

4.2.4 Назначение модификаторов на группу блюд

Для назначения модификаторов на группу блюд, необходимо выделить нужную группу блюд и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Модификаторы**. В появившемся окне (см. Рис. 33) выбираете вид использования модификаторов (Не использовать, Использовать, Обязательно), выбираете группу модификаторов и определяете предельный вес. После нажатия клавиш [OK] модификаторы будут назначены на выбранную группу.

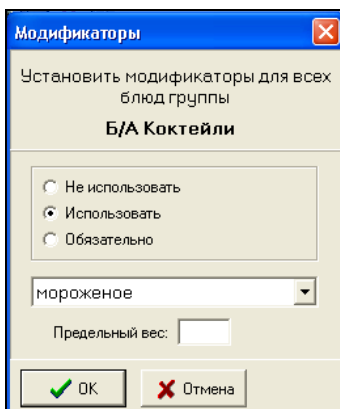


Рис. 33

4.2.5 Установка минимальной цены для группы блюд.

В системе R-keeper есть возможность назначить минимальную цену, ниже которой не может быть рассчитана стоимость блюда при назначении скидок и при назначении цены для этого блюда в Комплексном блюде (см. п. 4.2.15).

Для назначения минимальной цены для группы блюд установите курсор мыши на название группы блюд и из всплывающего меню выберите команду Минимальная цена. После чего на экране появится окно, представленное на Рис. 34.

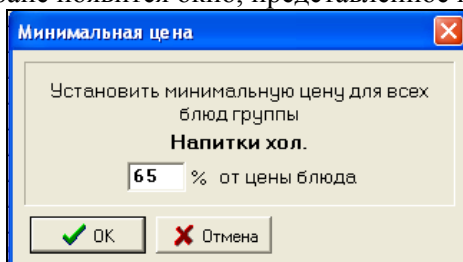


Рис. 34

В поле % от цены блюда - процент от цены, указанной в меню, блюда для вычисления минимальной цены.

4.2.6 Назначение категории на группу блюд

Для назначения или изменения категории группы блюд, необходимо выделить нужную группу блюд и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Категория**. В появившемся окне (см. Рис. 35) отобразится список категорий, заведенных в приложении Редактор (см п. 4.4), выберите необходимую. Затем система выдаст подтверждение операции назначения категории - Рис. 36.

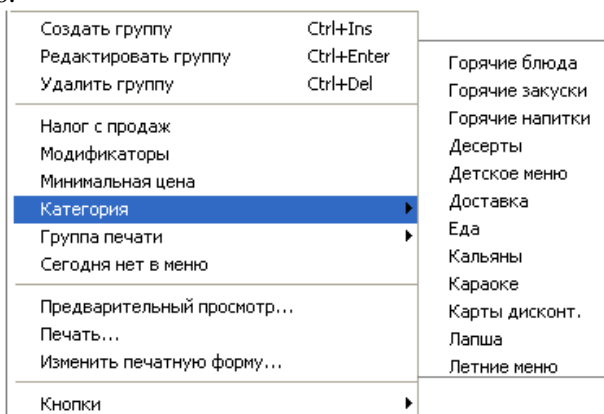


Рис. 35

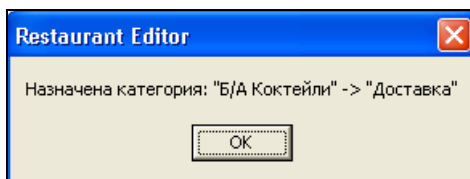


Рис. 36

4.2.7 Назначение группы печати на группу блюд

Для назначения или изменения группы печати группы блюд, необходимо выделить нужную группу блюд и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Группа печати**. В появившемся окне (см. Рис. 37) отобразится список групп печати, заведенных в приложении Редактор (см п. 4.6),

выберите необходимую. Затем система выдаст подтверждение операции назначения группы печати - Рис. 38.

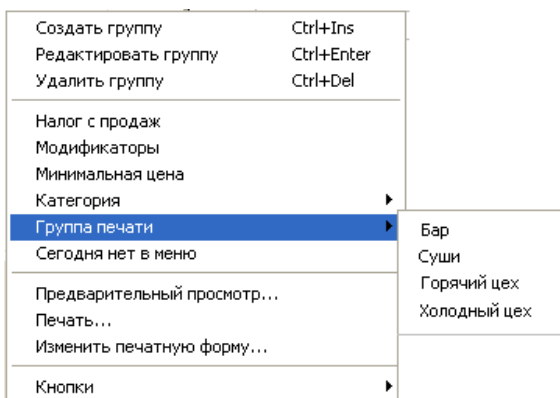


Рис. 37

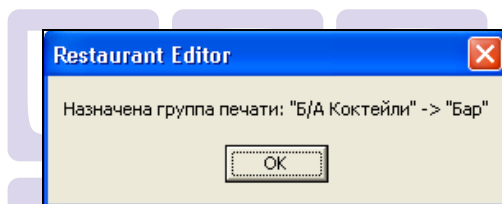


Рис. 38

4.2.8 Запрет продажи группы блюд

Для запрещения продажи целой группы блюд выберите группу и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Сегодня нет в меню**. Система запросит подтверждение операции запрета (см. Рис. 39). Выберите ответ [YES] для подтверждения операции, [NO] – для отмены операции запрета.

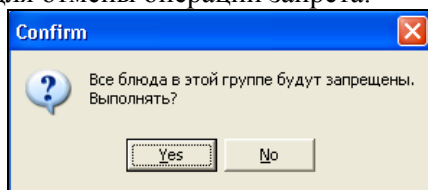


Рис. 39

Если необходимо снять запрет продажи с группы блюд, выберите группу блюд и воспользуйтесь командой контекстного меню – *Сегодня нет в меню*.

4.2.9 Работа с карточками блюд

Каждое блюдо имеет уникальный код и принадлежит к одной из групп. В отличие от группы, блюдо имеет цену и может быть продано.

Для работы с карточками блюд Вы можете пользоваться пунктами основного меню *Редактирование*, всплывающим меню и вынесенными на панель кнопками



создать блюдо,



изменить параметры блюда,



удалить блюдо,



заполнить рецепт для блюда,



вывести список блюд, упорядоченный по кодам,



поиск блюда,



переход к следующему из найденных блюд,



система контроля розлива.

Для создания нового блюда пометьте группу, к которой будет принадлежать данное блюдо и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Новое блюдо*. На экране появится карточка блюда, вид которой представлен на Рис. 40.

Блюдо

Лосось Гриль 270

Остаток | Расписание | Рецепт | Описание | RK-Order
Параметры | Настройки | Модификаторы | Образ

Второе название: Grill fish

Код: 184

Группа печати: HOT

Штрих-код: 123456789

Группа доступа: 1

Категория: Food

OK Отмена

Рис. 40

В первом поле карточки введите наименование блюда. Наименование блюда может состоять из любых символов. Максимальный размер поля составляет 25 символов. Это поле используется при распечатке счета, при отображении в отчетах о продажах.

4.2.9.1 Карточка блюда. Зкладка Параметры.

Блюдо

Лосось Гриль 270

Остаток | Расписание | Рецепт | Описание | RK-Order

Параметры | Настройки | Модификаторы | Образ

Второе название: Grill fish

Код: 184

Группа печати: НОТ

Штрих-код: 123456789

Группа доступа: 1

Категория: Food

ОК Отмена

Рис. 41


В поле **«Второе название»** Вы можете указать наименование блюда на иностранном языке или пояснение к наименованию блюда. Это поле является необязательным. Длина поля составляет 25 символов. Это поле может быть выведено на печать в пречекке и на сервис-чеках. Печать второго названия на чеках настраивается при установке программы R-KEEPER V6 по вашему желанию. Кроме того, названия, введенные в данное поле, используются при построении отчетов в приложении Отчеты с переключением на второй язык.

В поле **Код** указывается цифровой код блюда. Максимальная длина этого поля составляет четыре символа. При формировании заказа можно быстро найти блюдо по коду.

В поле **Группа печати** надо определить направление сервис-печати для блюда (например, в бар или на кухню). Группа печати является дополнительной информацией для блюда. Указывая для блюда группу печати, Вы определяете, на какой из сервис-принтеров пойдет заказ на выполнение этого блюда. Подробно о том, что такое группы печати и о том, как

определяется список групп печати, Вы можете узнать в п. 4.6 настоящего руководства.

Вы также можете назначить группу печати сразу для целой группы блюд (см. п. 4.6.).


Для вызова списка групп печати подведите курсор мыши к кнопке  и щелкните левой кнопкой мыши. На экране появится список групп печати. Из предложенного списка выберите необходимую группу печати, к которой будет принадлежать данное блюдо.

Поле **Штрих-код** может содержать штрих-код блюда, если продажа идет с использованием сканера штрих-кодов.

В поле **Группы доступа** определяется принадлежность блюда той или иной группе доступа. В дальнейшем группы доступа используются при определении прав доступа персонала к работе с этим блюдом (см. п. 4.14).

Категория - это дополнительная классификация блюд. Данные о категории блюда используются при расчетах с неплательщиками, назначении скидок, составлении отчетов. В поле **Категория** надо выбрать нужную категорию. Список категорий блюд формируется в пункте **Меню Категории блюд** (см. п. 4.4).

Существует способ определить категорию сразу для целой группы блюд. Для этого надо открыть список категорий и окно меню ресторана одновременно, выделить курсором название группы блюд и «перетащить» группу на нужную категорию.

Для вызова списка категорий подведите курсор мыши к кнопке  и щелкните левой кнопкой мыши. Для выбора необходимой категории подведите к ней курсор мыши, находясь в списке, и щелкните левой кнопкой.

4.2.9.2 Карточка блюда. Закладка Настройки.

Блюдо

Лосось Гриль 370

Остаток | Расписание | Рецепт | Описание | FK-Order

Параметры | **Настройки** | Модификаторы | Образ

Цена: 170.00 за 1

Минимальная цена (со скидкой): 0.00

НСП: 0.000

НДС: 0

Консумация: 0.00

Время готовки: мин.

Вес тары:

Весовой коэф.:

Дробное количество
 Весовой товар
 Кол-во после взвешивания
 Десерт

OK Отмена

Рис. 42

В поле **Цена** укажите продажную цену блюда в базовой валюте.

В поле **Минимальная цена** укажите минимально возможную цену блюда с учетом скидок.

Способ определить минимальную цену сразу для группы блюд описан в п. 4.2.5

В поле **НСП** указывается ставка налога с продаж, если этот налог не включен в цену блюда (если налог уже установлен для группы, в которую входит данное блюдо, то это поле уже заполнено).

В поле **НДС** надо указать ставку налога на добавочную стоимость, если необходимо. Список ставок НДС формируется в справочнике *Налоги* (см. п.4.7). При заполнении данного поля возможно построение отчетов по расходу блюд с суммами исключая НДС (см. п. 7.4.5).

В поле **Консумация** можно указать размер консумационного вознаграждения за продажу этого блюда. Подробнее о консумации Вы можете прочитать в п. 4.17.

В поле **Время готовки** Вы можете указать время приготовления блюда. В этом случае на бланке заказа, распечатываемом на сервис-принтере, будет напечатано ожидаемое время выдачи заказа (время принятия заказа + время приготовления блюда). При превышении ожидаемого времени в режиме кассира номер стола станет красного цвета. Время приготовления заказа рассчитывается исходя из самого долгого времени приготовления, содержащихся в нем блюд.

Стоимость блюда может зависеть от его веса. На карточке такого блюда необходимо выставить флаг **Весовой товар** . В таком случае для расчета стоимости к кассовой станции можно подключить весы. Для того чтобы система учитывала только «чистый» вес блюда, в поле **Масса тары** указывается вес емкости, в которой взвешивают блюдо.

При использовании поля **Масса тара** вес продукта и вес емкости должен быть указан в граммах.

Если в поле **Дробное количество** установлен флаг , то официанты, бармены или кассиры при оформлении заказа смогут указывать дробное количество порций блюда.

Если на менеджерской станции у товара выставлен флаг «весовой товар», то максимальное допустимое количество порций блюда на кассе будет равно 999,999 (3 знака после запятой!).

Флаг **Десерт** используется для определения десертных блюд для отображения в приложении «Резервирование».

4.2.9.3 Модификаторы

Если при изготовлении блюда возможны некоторые вариации (например, степень прожарки мяса, способ подачи и т.д.), не влияющие на отпускную цену блюда, то целесообразно использование модификаторов.

Прежде чем связать блюдо с какой-либо группой модификаторов, модификаторы необходимо создать (см. п. 4.3).

Для установки модификаторов перейдите на страницу **Модификаторы** (см. Рис. 43).

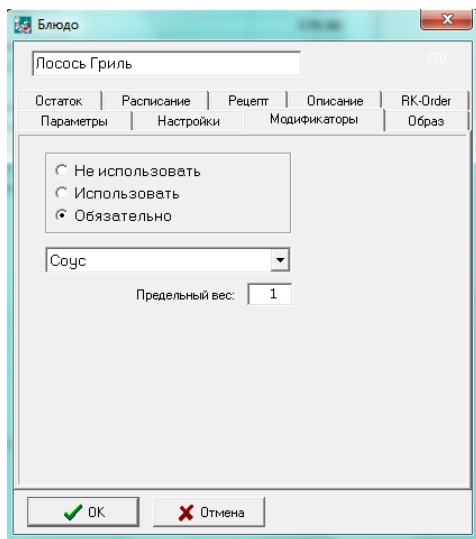


Рис. 43

Если установить маркер в положение **Не использовать**, то для данного блюда, при оформлении заказа, можно будет выбрать только модификаторы общей группы.

Если установить переключатель в положение **Использовать**, то для данного блюда, при оформлении заказа, можно (но не обязательно) будет выбрать модификатор.

Если установить переключатель в положение **Обязательно**, то для данного блюда, при оформлении заказа, обязательно надо будет выбрать модификатор.

Если предполагается использовать модификаторы для блюда, то в нижнем поле формы выберите соответствующую группу модификаторов.

В поле **Предельный вес**: указывается максимальный удельный вес модификаторов для этого блюда.

Пример использования.

Блюдо «Шашлык из курицы» подается либо на тарелке, либо на шампуре. Определим для подобных блюд группу модификаторов «Для шашлыка», содержащую три модификатора «с соусом», «на тарелке», «на шампуре». При

оформлении заказа на это блюдо должен быть обязательно указан модификатор, причём только один.

Исполнение:

В карточке блюда “*Шашлык из курицы*” необходимо:

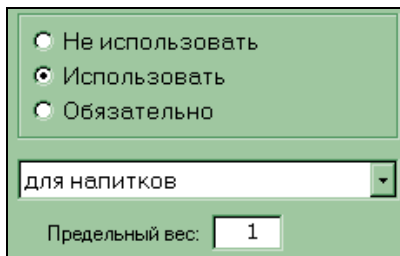
- установить переключатель в положение **Обязательно**, так как модификаторы к блюду являются обязательными;
- выбрать из списка группу модификаторов “*Для шашлыка*”,
- установить максимальный вес модификаторов в поле **Предельный вес**: так как задано ограничение по количеству модификаторов. Так как к блюду может быть указан только один модификатор из группы “*Для шашлыка*”, то соответственно максимальный вес модификаторов должен быть равен относительному весу модификатора. Если относительный вес модификатора равен “1”, то в карточке блюда в поле **Предельный вес**: необходимо поставить “1”.

После того, как Вы выполнили все эти установки, карточка блюда “*Шашлык из курицы*” должна выглядеть так, как показано на Рис. 43.

4.2.9.4 Назначение модификаторов для группы блюд

Для того чтобы назначить модификаторы для группы блюд существует два способа.

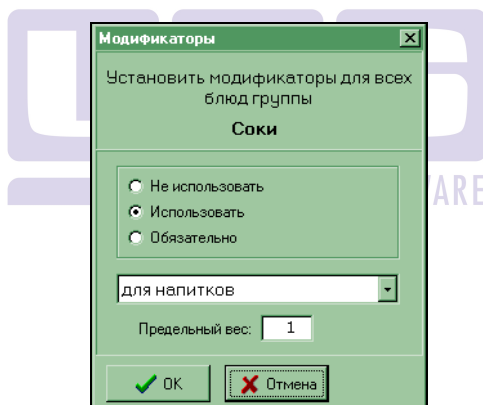
1 способ. Открыть меню ресторана и список модификаторов и «перетащить» группу блюд на нужную группу модификаторов удерживая левую клавишу мыши. После этого действия для всех блюд этой группы будет назначен выбранный модификатор, при этом он будет назначен как необязательный с предельным весом 1 (см. Рис. 44).



A dialog box with a green background. It contains three radio buttons: "Не использовать" (unselected), "Использовать" (selected), and "Обязательно" (unselected). Below the radio buttons is a dropdown menu with the text "для напитков". At the bottom, there is a label "Предельный вес:" followed by a text input field containing the number "1".

Рис. 44


2 способ. В списке групп блюд установить курсор на название группы, нажать правую клавишу мыши и выбрать из всплывающего меню *Модификаторы*. В этом случае Вы можете подключить модификаторы как обязательные или как необязательные и указать тот предельный вес, который Вам нужен (см. Рис. 45).



A dialog box titled "Модификаторы" with a close button (X) in the top right corner. The text inside reads "Установить модификаторы для всех блюд группы" and "Соки". It features three radio buttons: "Не использовать" (unselected), "Использовать" (selected), and "Обязательно" (unselected). Below the radio buttons is a dropdown menu with the text "для напитков". At the bottom, there is a label "Предельный вес:" followed by a text input field containing the number "1". At the very bottom, there are two buttons: "OK" with a green checkmark and "Отмена" with a red X.

Рис. 45

4.2.9.5 Образ блюда для Touch Screen

Для определения образа для блюда надо перейти на страницу *Образ* (см. Рис. 46). Для выбора рисунка щелкните на командной кнопке . Далее следует выбрать

подходящий рисунок из библиотеки (см. Рис. 46). Подробнее о работе с библиотекой опционных образов читайте в п. 4.2.9.6.

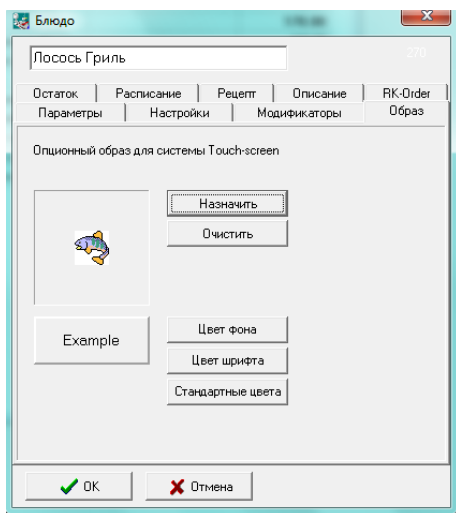


Рис. 46

С помощью команды **Цвет фона** можно изменить цвет изображения клавиши терминала типа Touch Screen, на которой будет помещено название и образ группы блюд.

Команда **Цвет шрифта** предназначена для изменения цвета шрифта на изображении клавиши терминала типа Touch Screen названия группы блюд.

Команда **Стандартные цвета** возвращает «стандартные» настройки изображения клавиши названия группы блюд на терминале типа Touch Screen.

Блюдо, для которого выбран опционный образ, помечено в списке блюд значком  (см. Рис. 47).



Рис. 47

4.2.9.6 Библиотека образов для Touch Screen

Если в Вашем заведении установлены станции типа Touch Screen, то, для облегчения работы персонала, для каждого блюда (группы блюд) можно определить опционный образ (рисунок), который будет отображаться рядом с названием блюда (группы) на экране станции.

Выбор образа (рисунка) осуществляется из библиотеки (см. Рис. 49), которая вызывается в карточке блюда (группы блюд).

Для облегчения поиска нужного рисунка, все рисунки в библиотеке разбиты по группам. При желании Вы можете создать новые группы, отредактировать названия существующих или удалить более не использующиеся. Для изменения структуры библиотеки воспользуйтесь соответствующим пунктом всплывающего меню (см. Рис. 48).

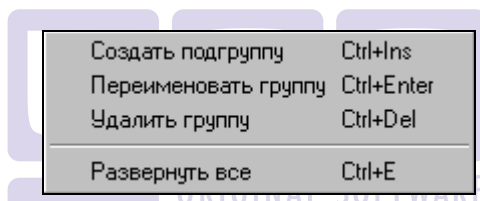


Рис. 48

Удалить группу, к которой относятся рисунки нельзя.

Перемещение рисунков из одной группы в другую осуществляется с использованием механизма Drag Drop. Щелкните на переносимом рисунке один раз левой клавишей мыши, а затем, не отпуская клавишу, "перетащите" рисунок в нужную группу.

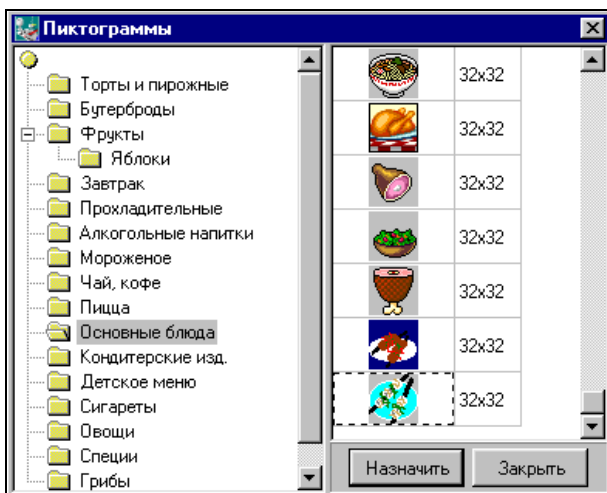


Рис. 49

Для добавления нового рисунка в библиотеку воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Добавить**, а затем выберите соответствующий рисунок в формате BMP. Рисунки Вы можете создавать в любом графическом редакторе. Предельный размер опционного образа 76 на 32 пикселя.

Подходящий рисунок можно создать и на основе стандартных образов. Для этого на нужном рисунке библиотеки воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Копировать** (рисунок будет помещен в буфер обмена). Затем в графическом редакторе извлеките рисунок из буфера с помощью команды **Вставить**.

Для окончательного удаления рисунка из библиотеки пометьте рисунок и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Удалить**.

4.2.9.7 Контроль остатка блюда

Для любого блюда можно включить режим контроля остатка. В режиме контроля остатка менеджер на станции может указать текущий остаток, который при продажах блюда будет уменьшаться. Для включения режима контроля остатка

необходимо в карточке блюда перейти на страницу *Остаток* и поставить галочку в поле *Контролировать остаток* (см. Рис. 50). Вы также можете указать минимальный остаток блюда на складе, и на какой из сервис-принтеров должно распечатываться сообщение при достижении минимального остатка.

Пример.

Менеджер на станции указывает текущий остаток для шашлыка 5 порций. При внесении этого блюда в заказ система проверяет текущий остаток и уменьшает его на соответствующее количество порций. Когда текущий остаток становится равным 2 порции (то есть минимальному остатку), соответствующее сообщение распечатывается на принтере «горячий цех». При этом блюдо можно будет продолжать продавать, пока текущий остаток не станет равным 0. Функции менеджера зала при работе с «ограниченными блюдами» описаны в п. 16.11.7 данного Руководства.

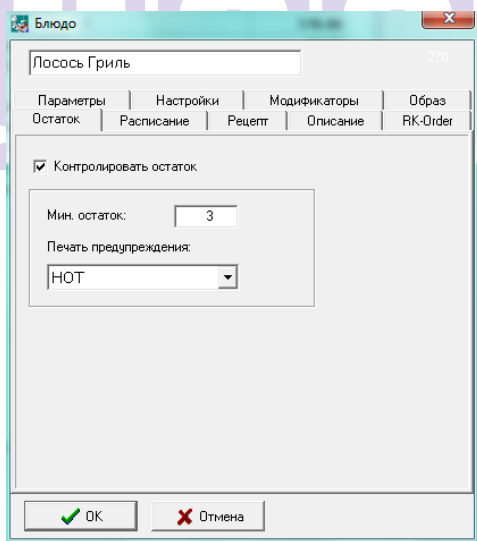


Рис. 50

4.2.9.8 Расписание

В программе существует возможность составить расписание для отображения блюда в меню. Для этого на карточке блюда откройте закладку **Расписание** см. Рис. 51.

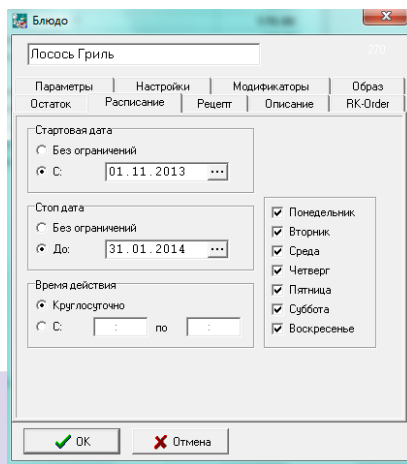
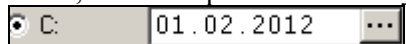


Рис. 51

В поле **Стартовая дата** указывается дата, начиная с которой блюдо будет отображаться на кассе.

При установке переключателя в положение **Без ограничений** блюдо появится на кассе после закрытия программы Редактор.


Если необходимо указать начало отображения блюда на кассе, то переключатель устанавливается в положение





В поле, которое находится рядом с данным переключателем необходимо указать дату начала отображения блюда на кассе.


В поле **Стоп дата** указывается дата окончания отображения блюда на кассе.

При составлении расписания отображения блюда учитывается **логическая дата**.


При установке переключателя в положение  **Без ограничений** срок отображения блюда на кассе не ограничен.

Для ограничения отображения блюда на кассе переключатель необходимо поставить в положение  **До:** , и в поле, которое находится рядом с переключателем, указать дату окончания отображения блюда на кассе.

В рамке **Время действия** можно указать интервал времени для отображения блюда на кассе.

При установке переключателя в положение  **Круглосуточно** блюдо будет отображаться на кассе круглосуточно.


Для указания интервала времени отображения блюда на кассе поставьте переключатель в положение

 **С:** **по** и в соответствующем поле укажите интервал времени.

Для того чтобы блюдо отображалось на кассе в определенные дни недели необходимо отметить флагами названия соответствующих дней недели (см. Рис. 51).

4.2.9.9 *Рецепт блюда*

Для каждого блюда Вы можете описать способ его приготовления или рецепт. Для записи или редактирования рецепта установите курсор на блюдо, затем в пункте меню **Редактирование** главного меню системы выберите пункт

Рецепт или воспользуйтесь специальной кнопкой . Рецептурная карта вводится в текстовом виде в произвольном формате (см. Рис. 52).

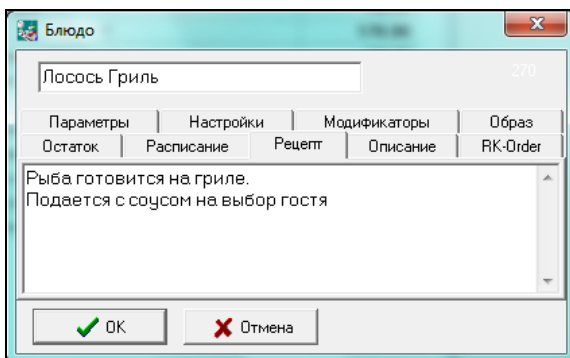


Рис. 52

Для записи рецепта воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от записи рецепта блюда, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

На любой станции можно просмотреть рецепт блюда, выбрав нужное блюдо и нажав кнопку «Справка» на клавиатуре.

4.2.9.10 Описание

Закладка «**Описание**» заполняется в случае, если в ресторане используется технологии, реализованные на планшетах.

Закладка «Описание» используется для ввода длинного комментария для блюда. Он отображается на экране под полем с ценой блюда (см. Рис. 53).

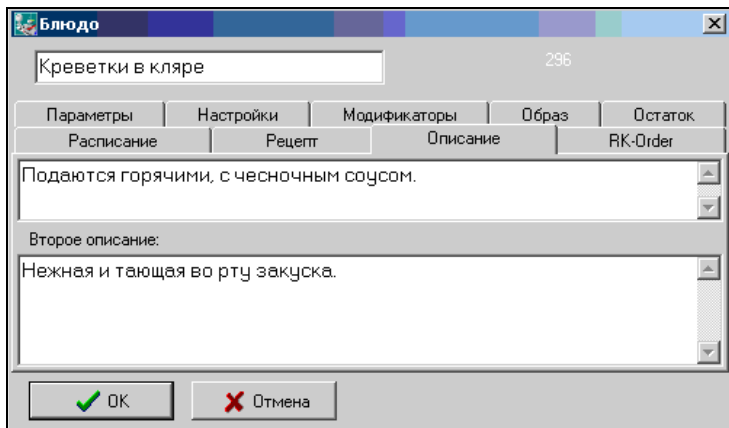


Рис. 53

4.2.9.11 RK-Order

Закладка «**RK-Order**» заполняется в случае, если в ресторане используется технологии, реализованные на планшетах.

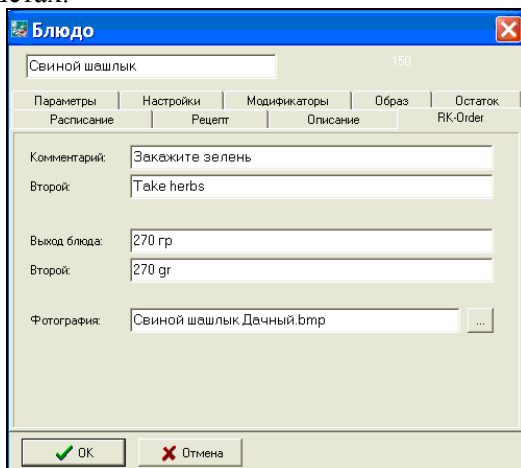


Рис. 54

Закладка «RK-Order» используется для ввода короткого комментария (он отображается на экране над полем с ценой), выхода блюда в готовом виде и загрузки фотографии блюда (файл с расширением .bmp – 1 штука).

4.2.10 Коды меню

Для удобства просмотра кодов блюд в созданном Вами меню ресторана, а также для поиска свободного кода Вы можете пользоваться специальным режимом просмотра меню.

Для получения такой возможности воспользуйтесь кнопкой .

В таком варианте просмотра меню ресторана представляет собой список блюд с ценами, отсортированных в порядке возрастания кодов (см. Рис. 55). В некоторых случаях, очень удобно работать с меню, представленном в таком виде. Кроме того, Вы можете задать код и найти блюдо с заданным кодом или определить, что введенный код не использован. Для поиска введите код в поле, расположенном в левом верхнем углу окна. Система устанавливает курсор на блюдо с этим кодом или, если такого кода нет, на блюдо с большим кодом.

В режиме просмотра меню по кодам если два раза щелкнуть левой клавишей мыши, находясь на каком-либо блюде, то система вернет Вас в меню ресторана и установит курсор на это блюдо. После чего Вы сможете продолжить работу с меню.

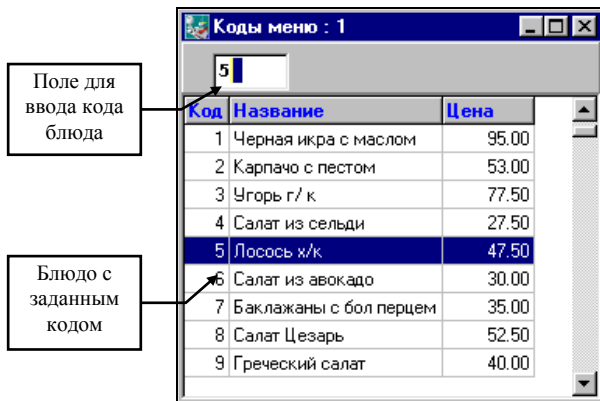



Рис. 55

4.2.11 Поиск блюда

Для того чтобы найти блюдо по наименованию щелкните на кнопке  или воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Найти...*. Далее, в окне *Поиск блюда* (см. Рис. 56) в поле *Текст* введите наименование блюда или его произвольную часть.

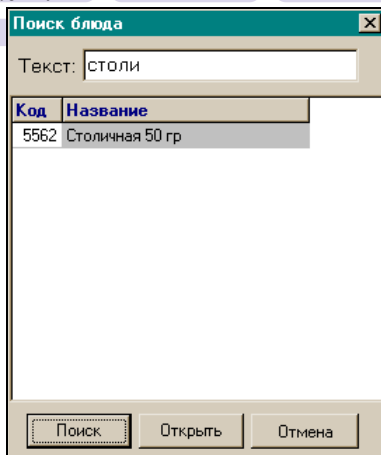





Рис. 56

Затем щелкните на командной кнопке , и программа выдаст Вам список всех блюд меню, название которых содержит введенный Вами фрагмент. Для того, что перейти к нужному блюду в меню, выделите его и щелкните на командной кнопке . После того, как Вы вернулись в меню, Вы можете перейти к следующему блюду, название которого содержит введенный Вами фрагмент, для этого надо щелкнуть на кнопку  и программа выделит следующее подходящее блюдо. В том случае, если таких блюд больше нет, то система выдаст соответствующее сообщение.


4.2.12 Система контроля розлива

В ресторане могут быть установлены системы контроля расхода разливных напитков (кофе, пива и т.д.). Обычно устройство контроля розлива (например, кофемашина) включает в себя несколько дозаторов (о настройке дозаторов см. п. 4.27.4). Для авторизации действий персонала к устройству розлива может быть подключен считыватель магнитных карт.

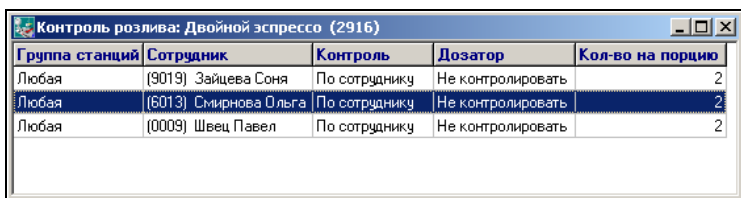
Каждое нажатие на клавишу дозатора фиксируется системой, тем самым учитывается фактически израсходованное количество порций напитка. В отчетах Вы можете увидеть разницу между количеством порций пробитых в системе и количеством фактически израсходованных порций. Эту информацию можно получить на экран или на печать (см. п. 16.10.4).

Существует два способа использования дозатора:

1. Без регистрации магнитной карты персонала. В этом случае баланс ведется только по дозатору.
2. С регистрацией магнитной карты персонала. Баланс может отражаться по сотрудникам или по дозаторам в зависимости от настроек в карточке блюда.

Для настройки связи блюда с дозатором, необходимо в словаре блюд встать курсором на блюдо и нажать  на панели инструментов или воспользоваться командой всплывающего

меню *Контроль розлива*. На экране появится окно настройки контроля розлива для этого блюда (см. Рис. 57).



Группа станций	Сотрудник	Контроль	Дозатор	Кол-во на порцию
Любая	(9019) Зайцева Сося	По сотруднику	Не контролировать	2
Любая	(6013) Смирнова Ольга	По сотруднику	Не контролировать	2
Любая	(0009) Швец Павел	По сотруднику	Не контролировать	2

Рис. 57

Для каждого блюда можно определить несколько условий контроля. Перечисленные для блюда условия воспринимаются системой по приоритетам в порядке обратном расположению на экране (снизу-вверх). Приоритет условия можно менять, перетаскивая его курсор вверх-вниз по списку. Система последовательно проверяет соответствие заданным условиям, после нахождения первого подходящего проверка прекращается и используется дозатор, определенный для этого условия. Например, официант *Иванов* работает на первом этаже с кофемашиной, расположенной в баре 1-го этажа, а официант *Петров* работает на втором этаже с другой кофемашиной. Другой пример. Менеджер Сидоров может пользоваться кофемашиной без ограничения, и контролировать количество порций кофе отпущенных по его карте не нужно.

Заполните следующие поля в карточке контроля (см. Рис. 58):

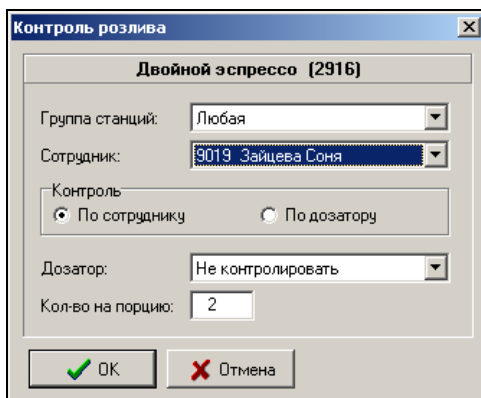


Рис. 58

Группа станций - определите группу станций, на которой должен осуществляться контроль

Сотрудник – выберите фамилию сотрудника, у которого будет доступ к работе с дозатором, в том случае если установлен режим контроля по сотруднику.

Вы можете задать ограничение по группе станций или по конкретному сотруднику, а также комбинировать эти два условия.

Контроль - определяет вид отражения информации в отчете. *По сотруднику* – баланс ведется по каждому сотруднику отдельно, *По дозатору* – общее количество порций прошедших через каждый дозатор.

Дозатор - выбор соответствующего дозатора из словаря устройств. «Не контролировать» – означает, что при наступлении этих условий (группы станций или сотрудника) использование дозатора не отражается в балансе.

Количество на порцию – количество нажатий на клавишу дозатора для одной порции блюда (например, «двойной эспрессо»).

4.2.13 Запрещение блюда для продажи

Если блюда сегодня нет в меню, то его не обязательно удалять. Вы можете установить курсор на это блюдо в меню и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Сегодня нет в меню** (см. Рис. 59) или пунктом основного меню **Редактирование Сегодня нет в меню**.

После этого блюдо в меню станет ярко-розового цвета. Блюдо, у которого установлен признак **Сегодня нет в меню**, запрещается к продаже.

Информация о наличии или отсутствии блюда в меню передается на рабочие станции в зависимости от установки пункта основного меню **Меню Связь с кассой** (см. п. 4.1.2).

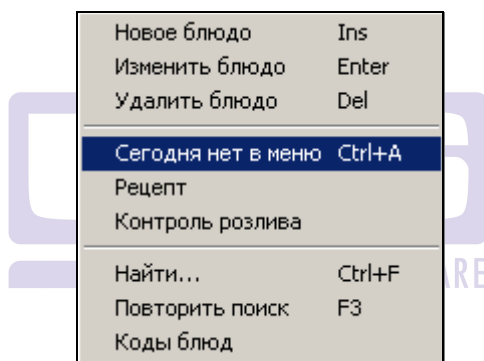


Рис. 59

Для того чтобы разрешить блюдо к продаже, необходимо установить курсор на это блюдо в меню и вновь воспользоваться пунктом всплывающего меню **Сегодня нет в меню**.

4.2.14 Установка характеристик для группы блюд

Для всех блюд, принадлежащих какой-либо группе, Вы имеете возможность установить группу модификаторов, категорию блюд или группу сервис печати. Эта процедура

осуществляется с помощью операции перемещения (Drag Drop). Рассмотрим эту операцию на примере.

Пример:

Для всех блюд, принадлежащих группе “*Бар*” необходимо установить группу модификаторов “*Алкоголь*”.

Исполнение:

1) Откройте окно меню ресторана и окно модификаторов.

2) Расположите на экране окна удобным для Вас образом.

3) Подведите указатель мыши к группе “*Бар*”, нажмите левую клавишу мыши, затем переместите указатель к группе модификаторов “*Алкоголь*” и отпустите клавишу.

4) Если все действия выполнены правильно, система выдаст информацию, представленную на Рис. 60

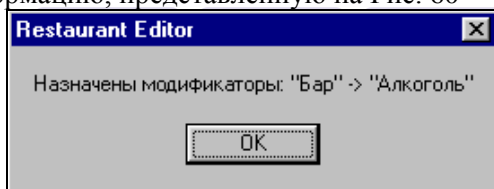


Рис. 60

4.2.15 Комплексные блюда.

В системе R-keeper реализована возможность продажи **комплексных блюд**, которые состоят из блюд-компонентов. Например, бизнес-ланч, комплексный обед, комплексный завтрак, комбо-бокс – любые предложения, где гость может выбрать блюда из некоторого заранее подготовленного набора.

Для **создания** нового комплексного блюда выберите группу, к которой будет принадлежать данное блюдо и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Добавить комплексное блюдо**. На экране появится карточка комплексного блюда, вид которой представлен на Рис. 61

Блюда

Комплексный обед

Параметры | Образ | Расписание

Второе название:
Business-lunch

Код: 256

Группа печати: Горячий цех

Штрих-код:

Группа доступа: 1

ОК Отмена

Рис. 61

В первом поле карточки введите наименование комплексного блюда. Наименование блюда может состоять из любых символов. Максимальный размер поля составляет 25 символов. Это поле используется при распечатке счета, при отображении в отчетах о продажах.

В поле **Второе название** Вы имеете возможность указывать наименование комплексного блюда на иностранном языке или пояснение к наименованию. Это поле является необязательным. Длина поля составляет 25 символов. Это поле может быть выведено на печать в гостевом чеке и в заказах, которые распечатываются на сервис-принтерах. Печать второго названия на чеках настраивается при установке программы R-KEEPER V6 по вашему желанию. Кроме того, названия, введенные в данное поле, используются при построении отчетов в приложении Отчеты с переключением на второй язык.

В поле **Код** Вы должны указать цифровой код комплексного блюда. Максимальная длина этого поля составляет четыре символа. При оформлении чека можно быстро найти комплексное блюдо по его коду.

Поле **Штрих-код** может содержать штрих-код комплексного блюда, если продажа идет с использованием сканера штрих-кодов.

В поле **Группы доступа** определяется принадлежность комплексного блюда той или иной группе доступа. В дальнейшем группы доступа используются при определении прав доступа персонала к работе с этим комплексным блюдом (см. п. 4.14)

Закладка **Образ** и **Расписание** комплексного блюда заполняется также как и у обычного блюда (см. п. 4.2.9.5 и п. 4.2.9.8).

4.2.15.1 Состав комплексного блюда.

Для формирования и изменения состава комплексного блюда необходимо из всплывающего меню выбрать команду **Состав комплексного блюда**. После этого на экране появится окно Состав комплексного блюда (см. Рис. 62).

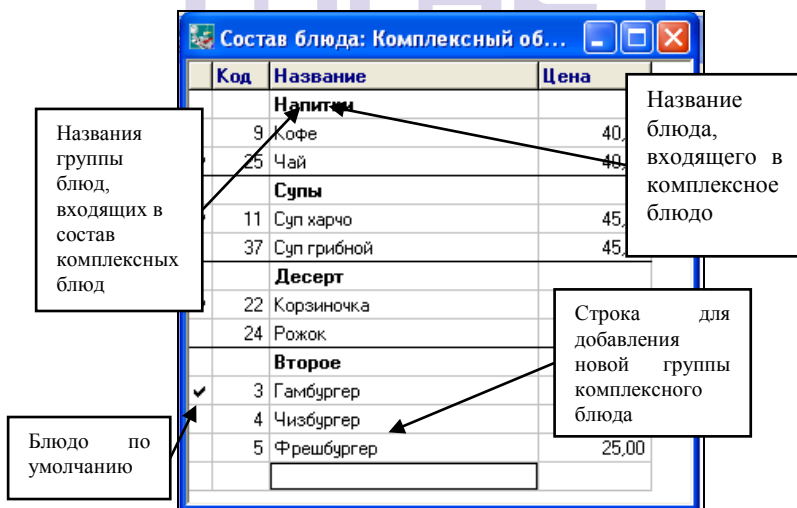


Рис. 62

В окне Состав блюда отображается список групп блюд для работы с Комплексными блюдами

Список групп блюд, входящих в состав комплексных блюд, является **единым** для всех Комплексных блюд. Последовательность групп в составе комплексного блюда будет сохранена при отображении групп на кассе. Для изменения последовательности групп в составе комплексного блюда воспользуйтесь функцией Drag&Drop.

Для добавления новой группы блюд для Комплексных блюд необходимо, находясь в окне *Состав комплексных блюд* из всплывающего меню выбрать команду *Добавить группу...* После чего на экране появится поле, в котором надо указать название новой группы (см. Рис. 62). Для сохранения добавленной записи нажмите клавишу Enter.

Для изменения названия группы блюд, входящих в состав комплексных блюд, установите курсор на нужную группу и из всплывающего меню выберите команду *Переименовать группу...*

Для удаления группы блюд или блюда, входящих в состав комплексного блюда, установите курсор на нужную группу и из всплывающего меню выберите команду *Удалить строку*.

В группах необходимо определить блюда, которые можно выбрать при продаже данного конкретного комплексного блюда. Для этого установите курсор на нужную позицию в окне словаря Меню, нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская ее, перетащите название блюда в окно *Состава комплексного блюда* на строку с названием группы, в которую нужно его добавить, и отпустите клавишу мыши.

По умолчанию вместе с названием блюда переносится и цена, которая была задана этой позиции в Меню. В составе Комплексного блюда цену можно изменить, но «новая цена» не должна быть меньше Минимальной цены, указанной на карточке блюда в Меню. В случае если «новая» цена будет меньше Минимальной цены, на экране появится сообщение, представленное на Рис. 63.

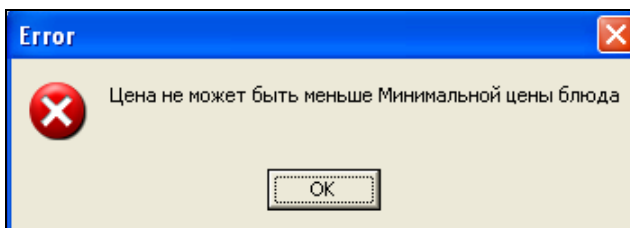


Рис. 63

При продаже блюда на кассе из группы можно выбрать любое блюдо. По умолчанию предлагается выбрать блюдо, у которого был выставлен признак «Блюдо по умолчанию». Для пометки блюда «по умолчанию» установите курсор на нужную позицию и из всплывающего меню выберите команду Блюдо по умолчанию. После этого в начале строки с данной позицией отобразится знак .

Если в группе ни одно блюдо не является используемым по-умолчанию (т.е. отсутствует флаг), то блюда такой группы могут быть выбраны аналогично рекомендуемым блюдам.

Если блюдо, определенное как «блюдо по-умолчанию» в составе комплексного блюда, запрещено к продаже в основном меню, то при выборе комплексного блюда в заказ система автоматически предложит выбрать другие блюда данной группы состава комплексного блюда.


При специальных настройках возможно ограничить количество групп, из которых можно осуществлять выбор блюд без изменения стоимости комплексного блюда (например, выбрать 3 блюда из 5 предложенных групп). При выборе количества блюд более определенного количества будет изменена отпускная цена комплексного блюда.

Внимание! Добавлять в комбо-блюда одинаковые компоненты настоятельно не рекомендуется, так как в этом случае комбо-набор может работать некорректно.

4.2.15.2 Рекомендуемые блюда в составе комплексного.

На предприятии в составе комплексного блюда могут быть позиции, предлагаемые гостям помимо блюд, входящих в

основной состав комплексного блюда. Такая «дополнительная» группа блюд должна иметь признак **«Рекомендуемая»**

Для пометки группы как «Рекомендуемая» необходимо установить курсор на нужную группу и из всплывающего меню вызвать команду Рекомендовать группу. После этого в начале строки с названием группы появится знак .

В справочнике Меню строка с комплексным блюдом выглядит так, как показано на Рис. 64.

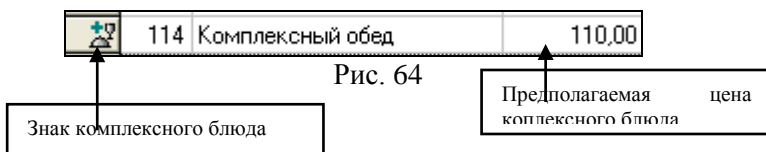


Рис. 64

В таблице справочника Меню в колонке Цена у комплексного блюда отображается Предполагаемая отпускная цена (см. Рис. 64), состоящая из суммы цен Блюда «по умолчанию».

*Если в состав Комплексного блюда входит группа с признаком Рекомендуемая, то стоимость блюд, входящих в ее состав, не входит в **Предполагаемую** отпускную цену.*

Реальная отпускная стоимость комплексного блюда при продаже на кассе будет складываться из цен блюд, выбранных на кассе, в том числе и блюдо из рекомендуемой группы.

Блюда из рекомендуемой группы могут не иметь отпускной цены, т.е. быть бесплатными.

Если в комбо группе блюдо по умолчанию запрещено к продаже и является единственным в этой группе, то при выборе комбо блюда в заказ на кассе появится сообщение (см. Рис. 65).

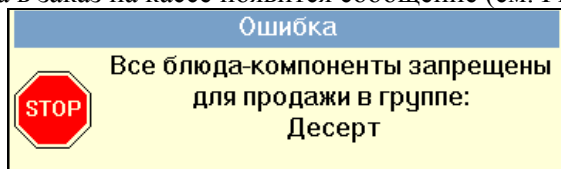


Рис. 65

Если в комбо группе блюдо по умолчанию запрещено к продаже и является одним из двух в этой группе, то при выборе комбо блюда в заказ, система автоматически выберет второе (разрешенное) блюдо в заказ.

Если в комбо группе блюдо по умолчанию запрещено к продаже и блюд в этой группе от трех и больше, то при выборе комбо блюда в заказ, система предложит выбор из разрешенных блюд

4.2.16 Меню на дату.

Для просмотра сформированного меню на определенную дату можно воспользоваться пунктом всплывающего меню *Меню на дату*. После чего на экране появится окно (см. на Рис. 66), в котором необходимо выбрать интересующую дату.

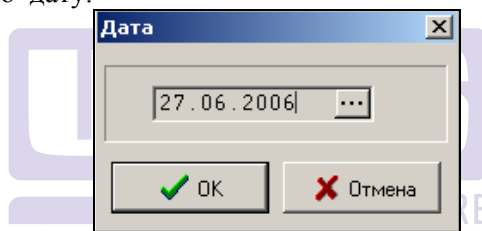
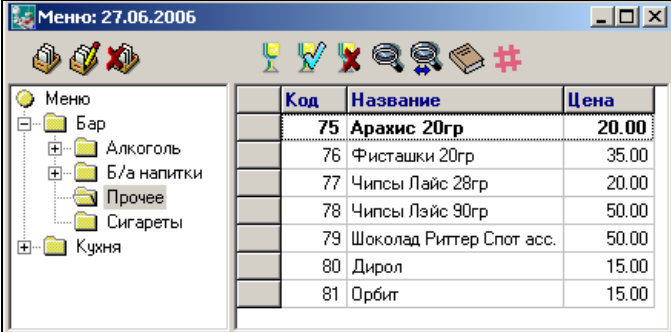


Рис. 66

После указания даты на экране появится окно (см. Рис. 67), в котором отображается меню, сформированное для продажи на это число.



Код	Название	Цена
75	Арахис 20гр	20.00
76	Фисташки 20гр	35.00
77	Чипсы Лэйс 28гр	20.00
78	Чипсы Лэйс 90гр	50.00
79	Шоколад Риттер Слот асс.	50.00
80	Дирол	15.00
81	Орбит	15.00

Рис. 67

Для печати Меню на дату необходимо воспользоваться командой всплывающего меню Печать.

4.3 Модификаторы

Модификаторы делятся на группы. Для блюда может быть выбрана только одна группа модификаторов. При оформлении заказа, для блюда можно выбрать некоторое количество модификаторов, суммарный "вес" которых не превышает "предельный вес", определенный на карточке блюда.

Вид экрана при работе с модификаторами разделён на две части: левую и правую (см.Рис. 68). В левой части экрана расположены группы модификаторов. Встав курсором на одну из групп, в правой части экрана Вы можете увидеть список модификаторов, принадлежащих этой группе.

На в левой части экрана активизирована группа *Для салата* (она выделена более ярким цветом). В правой части экрана находятся четыре модификатора, принадлежащих этой группе.

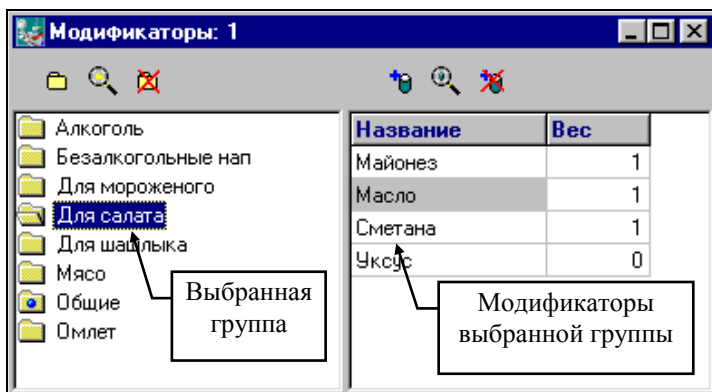








Рис. 68

Для работы с модификаторами и группами модификаторов Вы можете пользоваться пунктами основного меню *Редактирование*, пунктами всплывающего меню или вынесенными на панель операциями:

-  - создать группу,
-  - изменить группу,
-  - удалить группу,
-  - создать модификатор,
-  - изменить модификатор,
-  - удалить модификатор.

4.3.1 Работа с группами модификаторов

Для создания новой карточки воспользуйтесь соответствующим пунктом меню *Редактирование* карточке группы модификаторов (см. Рис. 69) необходимо ввести наименование группы, максимальный размер поля составляет 25 символов.

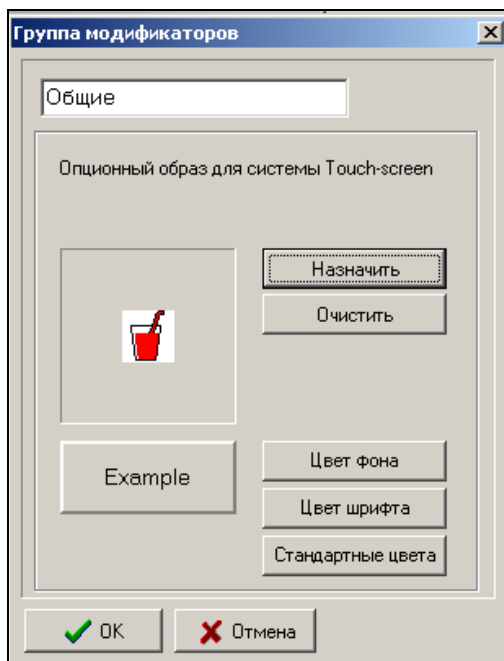


Рис. 69


Для каждого блюда (группы блюд) Вы можете определить свою группу модификаторов, которая определяет варианты приготовления блюда (блюда), использование добавок и т.п. К каждому блюду может быть определена только одна группа модификаторов, которая назначается в карточке блюда (см. п. **Ошибка! Источник ссылки не найден.**).

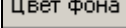
В системе существует возможность определить группу модификаторов, которая будет вызываться на рабочих станциях для всех блюд при нажатии функциональной клавиши. Такая группа модификаторов (в дальнейшем мы ее будем называть “Общие модификаторы”) в системе может быть только одна. Для того чтобы определить такую группу, необходимо установить курсор на нужную группу модификаторов в списке и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Общая группа**.


Общая группа помечена в списке значком .

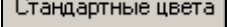
По умолчанию, первая созданная группа будет назначена общей. При необходимости переназначьте общую группу.

В общую группу модификаторов могут быть включены различные дополнительные сообщения: “Готовить через 10 мин.”, “Без соли”, “Ждите разъяснений официанта”, или любые другие. Желательно не включать в группу общих модификаторов модификаторы с ненулевым весом, так как вес общих модификаторов также учитывается при контроле за достижением предельного веса.

Если на Вашем предприятии установлены терминалы типа Touch Screen, то для группы модификаторов можно определить образ (рисунок), который будет отображаться на этих терминалах при работе с меню. Для выбора рисунка надо щелкнуть на командной кнопке  и выбрать подходящий рисунок из библиотеки (см. Рис. 49). Подробнее о работе с библиотекой опционных образов для Touch Screen читайте в п. 4.2.9.6.

С помощью команды  можно изменить цвет изображения клавиши терминала типа Touch Screen, на которой будет помещено название и образ группы модификаторов.

Команда  предназначена для изменения цвета шрифта на изображении клавиши терминала типа Touch Screen названия группы блюд.

Команда  возвращает «стандартные» настройки изображения клавиши названия группы блюд на терминале типа Touch Screen.

Для записи карточки группы воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки группы блюд, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

4.3.2 Работа с модификаторами

Для ввода модификатора подведите курсор в левой части экрана к группе, которой будет принадлежать данный модификатор и выберите операцию **Новый модификатор**.

На экране появится карточка, состоящая из трех полей **Наименование**, **Второе название** и **Относительный вес** (см. Рис. 70).

При вводе наименования модификатора Вы можете использовать любые символы. Максимальный размер поля составляет 25 символов.

В поле **Второе название** Вы имеете возможность указывать наименование блюда на иностранном языке или пояснение к наименованию блюда. Это поле является необязательным. Длина поля составляет 25 символов. Это поле может быть выведено на печать в гостевом чеке и в заказах, которые распечатываются на сервис-принтерах. Печать второго названия на чеках настраивается при установке программы R-KEEPER V6 по вашему желанию. Кроме того, названия введенные в данное поле используются при построении отчетов в приложении Отчеты с переключением на второй язык.

Относительный вес модификатора - это целое число от "0" до "999" (к реальному весу продукта в граммах относительный вес не имеет отношения). Информация о расходе модификаторов, относительный вес которых равен 0, не попадает в отчеты. Поэтому для модификаторов, которые увеличивают расход продуктов (например «со сметаной», «с лимоном» и т.д.) рекомендуется устанавливать относительный вес 1 и более, а для модификаторов, не приводящих к увеличению расхода продуктов (например, «в одну тарелку», «со льдом» и т.д.), рекомендуется устанавливать относительный вес равный 0.

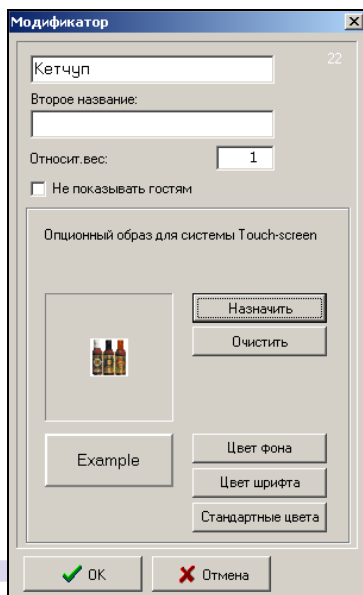
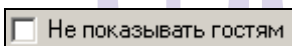


Рис. 70



- используется в технологии

«RK-Order».

Если на Вашем предприятии установлены терминалы типа Touch Screen, то модификатора можно определить образ (рисунок), который будет отображаться на этих терминалах при работе с меню. Для выбора рисунка надо щелкнуть на командной кнопке **Назначить** и выбрать подходящий рисунок из библиотеки (см. Рис. 49). Подробнее о работе с библиотекой опционных образов для Touch Screen читайте в п. 4.2.9.6.

С помощью команды **Цвет фона** можно изменить цвет изображения клавиши терминала типа Touch Screen, на которой будет помещено название и образ модификатора.

Команда **Цвет шрифта** предназначена для изменения цвета шрифта на изображении клавиши терминала типа Touch Screen названия группы блюд.

Команда Стандартные цвета возвращает «стандартные» настройки изображения клавиши названия группы блюд на терминале типа Touch Screen.

Для записи карточки модификатора воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки модификатора, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

4.3.3 Особенности работы с модификаторами при использовании программы складского учета StoreHouse

Если Вы используется программу складского учета StoreHouse, то при работе с модификаторами, увеличивающими расход продуктов, рекомендуется соблюдать следующие правила:

1. Если есть возможность обойтись без модификаторов – лучше сделать разные блюда (Пример: Вместо *блюда «Салат Цезарь»* с модификаторами «с курицей», «с креветками» создать два блюда «Салат Цезарь с курицей» и «Салат Цезарь с креветками»).
2. Избегайте создания блюд «в ассортименте». Например, вместо блюда «Сок в ассортименте» с модификаторами «апельсиновый» и «томатный» лучше создать два блюда «Сок апельсиновый» и «Сок томатный».
3. Если создания модификаторов не удастся избежать, не забывайте ставить относительный вес 1 и более, чтобы информация о расходе этих модификаторов оставалась в отчетах и приходила в складскую программу.

4.4 Категории блюд

Каждое блюдо из меню ресторана можно отнести к какой-либо категории. В дальнейшем категории могут быть использованы, например, при назначении скидок на категории, при формировании отчетов, при назначении категорий расхода

для валют группы Неплательщики. В системе предустановленно четыре категории:

- * FOOD
- * ALCOHOL
- * NON ALCOHOL
- * CIGARETTES

Вы имеете возможность вводить свои категории для блюд и удалять предустановленные.

Каждой категории соответствует её образ (см. Рис. 71). Образ категории используется кассовой системой (см. руководство кассира, бармена и официанта).

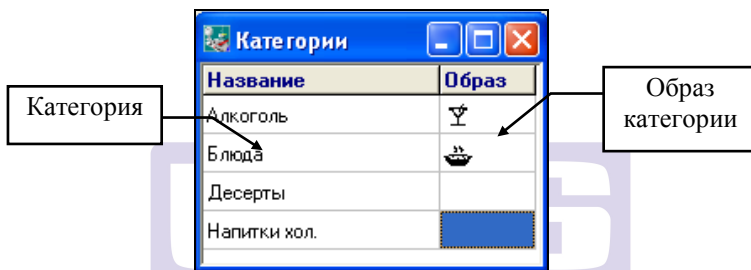


Рис. 71

Для работы с категориями Вы можете пользоваться пунктами всплывающим меню (см. Рис. 72).

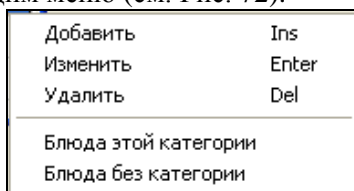


Рис. 72

Для ввода новой категории Вам необходимо заполнить её карточку и, если нужно, создать для категории образ. Для ввода карточки категории выберите пункт всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. Вид карточки категории представлен на Рис. 73. В верхнем поле карточки определяется наименование категории. В качестве наименования категории

Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина поля 15 символов.

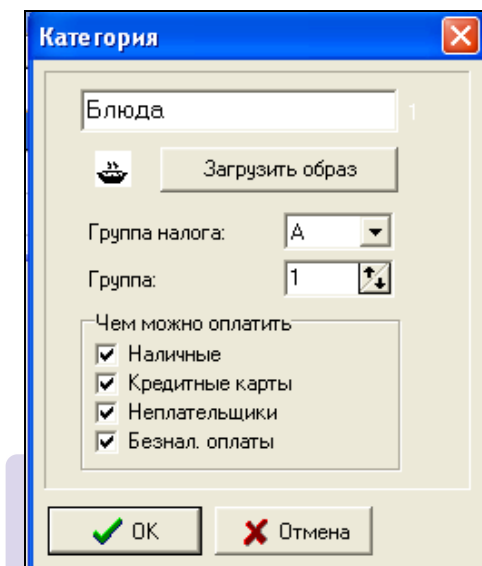


Рис. 73

Для определения образа категории вам необходимо создать файл формата BMP. Для создания файла воспользуйтесь любым графическим редактором.

Для загрузки образа активизируйте необходимую строку в списке категорий и воспользуйтесь кнопкой **Загрузить образ** на карточке категории.. В представленном диалоговом окне определите предварительно созданный BMP-файл, содержащий образ категории.

Файл образа категорий должен отвечать определённым требованиям. При создании образа категории могут быть использованы только два цвета (чёрный и белый). Высота рисунка должна составлять 20 точек, а ширина от 20 до 30 точек. Если эти требования не выполнены, система выдаст сообщение об ошибке (см. Рис. 74).

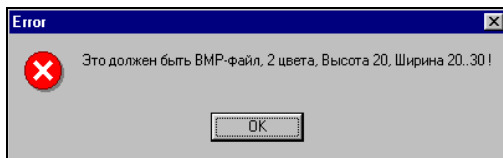


Рис. 74

В поле **Группа налога:** из выпадающего списка надо выбрать ставку налога на добавочную стоимость, если необходимо.

В поле **Группа:** указывается принадлежность категории к определенной группе категорий от 0 до 255. В данном поле из выпадающего списка выбирается номер группы категорий.

В дальнейшем номер группы категорий учитывается при формировании заказа: в одном заказе могут быть блюда с категориями, принадлежащими только к одной группе. Блюда с категориями группы «0» могут сочетаться в заказе с блюдами, у которых категории принадлежат какой-нибудь любой другой группе.

Данное правило «сочетания категорий блюд разных групп» на блюда в составе комплексного блюда (см. п. 4.2.15) не распространяется.

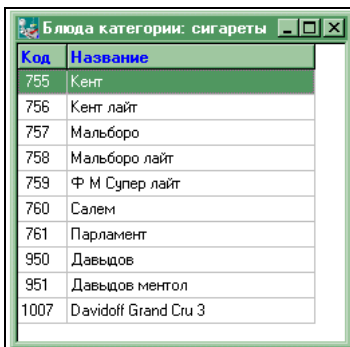
В рамке **Чем можно оплатить** необходимо выставить флаги у тех типов оплат, валютами которых можно оплачивать заказы, содержащие блюда этой категории.

Для записи карточки категории воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки категории, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

По любой категории Вы можете просмотреть список всех блюд, принадлежащих этой категории. Для этого установите курсор на необходимую категорию и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Блюда этой категории**. На экране появится список блюд, вид которого представлен на Рис. 75.

Из списка блюд категории Вы можете перейти на блюдо в меню ресторана для внесения необходимых изменений в карточку блюда. Для этого подведите курсор к блюду в списке и два раза щелкните левой клавишей мыши.

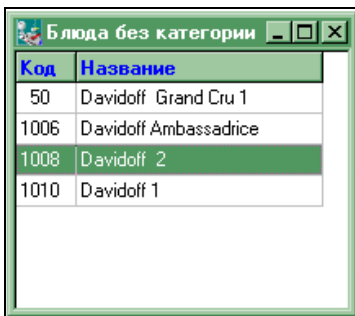


Код	Название
755	Кент
756	Кент лайт
757	Мальборо
758	Мальборо лайт
759	Ф М Супер лайт
760	Салем
761	Парламент
950	Давыдов
951	Давыдов ментол
1007	Davidoff Grand Cru 3

Рис. 75

Если удаляется категория, то блюда, для которых была определена эта категория, становятся блюдами без категории. Станция не может работать, если в меню есть блюда без категории.

Чтобы получить список блюд, у которых категории не указаны, воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Блюда без категории** (см. Рис. 76).



Код	Название
50	Davidoff Grand Cru 1
1006	Davidoff Ambassadee
1008	Davidoff 2
1010	Davidoff 1

Рис. 76

Из списка блюд без категории Вы можете перейти на блюдо в меню ресторана для внесения необходимых изменений в карточку блюда. Для этого подведите курсор к блюду в списке и два раза щелкните левой клавишей мыши.

При использовании скидки на категорию (см. п. 4.26.5) количество категорий не должно превышать 60.

4.5 Контроль категорий

Для предотвращения ошибок персонала при работе с заказом Вы можете настроить функцию контроля наличия блюд определенной категории в чеке. Например, вы хотите, чтобы при попытке распечатать предварительный чек на заказ, в котором нет блюд относящихся к категории «Напитки», система выдавала соответствующее сообщение, и официант был бы вынужден обратить особое внимание на наличие этих блюд. Для настройки данной функции выберите пункт *Меню – Контроль категорий* (см. Рис. 77).

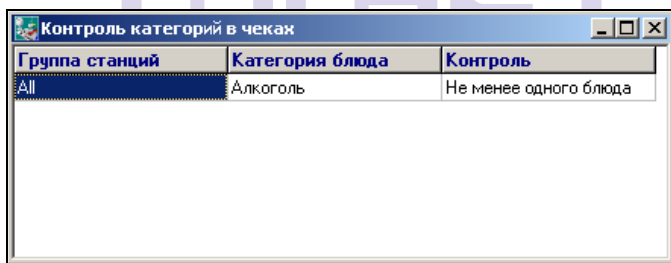


Рис. 77

Для редактирования списка контролируемых категорий воспользуйтесь соответствующими командами всплывающего меню *Добавить*, *Изменить*, *Удалить*.

В карточке контроля категорий (см. Рис. 78) определите значение следующих полей:

Группа станций – на какой группе станций контролировать наличие блюд в чеке

Категория – наличие блюд какой категории необходимо для распечатки пречека или финального чека.

Контроль – выбор режима контроля категорий. Возможно два режима контроля *Не менее одного блюда* или *Не менее количества гостей*. Режим *Не контролировать* позволяет отключить контроль категории без удаления (например, если Вы хотите отключить контроль на один день, а потом вернуть его обратно).

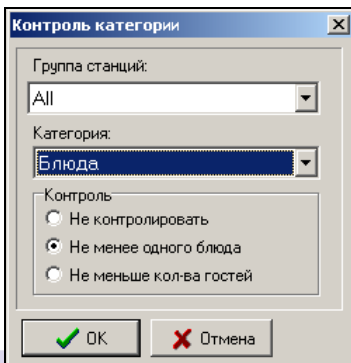


Рис. 78

Внимание! Если Вы используете контроль категорий Вам необходимо создать блюдо с нулевой ценой, принадлежащее к контролируемой категории (например, вы можете назвать это блюдо «*Нет напитков*»).

В нашем примере, если гость действительно не заказал ни одного напитка, для того чтобы распечатать предварительный или финальный чек официанту необходимо добавить в заказ блюдо «Нет напитков». Форму чека можно настроить таким образом, чтобы блюда с нулевой ценой в счете гостя не печатались. Если Вам необходима такая настройка - обратитесь к специалистам, установившим систему в Вашем ресторане.

4.6 Группы сервис-печати

С помощью групп сервис-печати определяется какие блюда на каких сервис-принтерах будут печататься. Количество групп сервис-печати обычно соответствует количеству подразделений производства в ресторане, однако возможно

направление нескольких групп печати на один принтер (например, если один принтер используется и для холодного цеха и для горячего) или одного блюда на несколько принтеров одновременно (например, «Бизнес-ланч»). Подробнее о настройке связи между группами сервис-печати и сервис-принтерами см. 4.9.

Для работы с группами сервис-печати Вы можете пользоваться пунктами основного меню **Редактирование**, всплывающим меню или вынесенными на панель операциями



- новая группа,



- изменить группу,



- удалить группу

Пример групп печати представлен на Рис. 79.

Для создания новой категории воспользуйтесь пунктом основного меню **Редактирование Новая группа**, воспользуйтесь специальной кнопкой или нажмите клавишу [Ins].

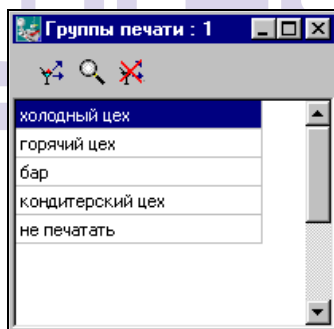


Рис. 79

Карточка группы сервис-печати представлена на Рис. 80. Карточке состоит из одного поля **Наименование**, максимальный размер которого составляет 20 символов. При вводе наименования группы сервис-печати Вы можете использовать любые символы.

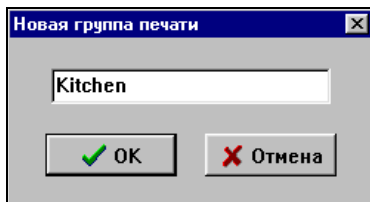


Рис. 80

Для записи карточки группы сервис-печати воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

В ресторанах типа FAST FOOD часто оказывается важным порядок, в котором распечатываются блюда на сервис-принтерах.

Порядок, в котором располагаются группы сервис-печати в списке - это есть порядок, в котором будут распечатываться блюда на сервис-принтерах.

Менять порядок групп сервис-печати можно, установив курсор перемещаемую группу и воспользовавшись пунктами всплывающего меню (см. Рис. 81).

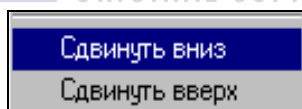


Рис. 81

Для установления сервис печати на группу блюд можно воспользоваться всплывающим меню в области группы, выбрать пункт «Группы печати» и выбрать соответствующую группу (см. Рис. 82).

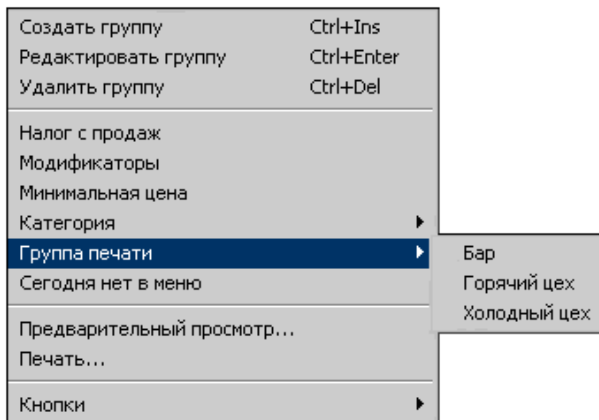


Рис. 82

4.7 Налоги.

В данном справочнике отображается список налоговых ставок НДС (см. Рис. 83). При использовании данных ставок на карточках блюд, возможно построение отчетов по Расходу блюд с суммами, исключая налоги (см. п. 7.4.5).

В системе предусмотрено 4 вида налога: А, В, С, D. Пользователь имеет возможность у данных 4-х налогов установить нужные для работы процентные ставки. Для этого необходимо установить курсор на строку с названием налога и из всплывающего меню выбрать команду *Изменить*. После этого с цифровой части клавиатуры ввести число, соответствующее ставке налога.

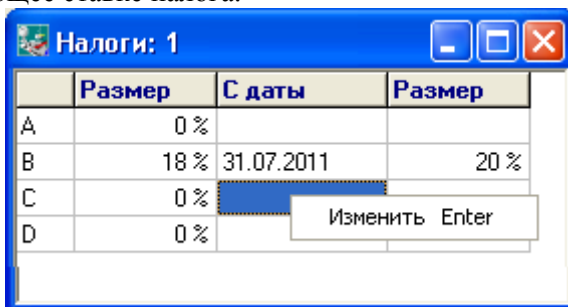


Рис. 83

Если ставка налога изменяется с какой-либо даты, то щелкните в данном поле правой клавиши мыши, выберите пункт «Изменить», укажите дату, с которой вступает в силу это изменение и укажите новый размер налога.

4.8 Назначение горячих клавиш

Группы горячих клавиш определяются в зависимости от функционального назначения рабочей станции и от типа клавиатуры.

Вид экрана при работе с горячими клавишами представлен на Рис. 84. Экран разделен на две части верхнюю и нижнюю. В верхней части экрана расположены группы горячих клавиш. Встав курсором на одну из них в верхней части экрана, Вы можете видеть выбранную для неё схему клавиатуры.

Для работы с группами горячих клавиш Вы можете пользоваться пунктами основного меню *Редактирование*, всплывающим меню или вынесенными на панель операциями



- новая группа,



- изменить группу,



- удалить группу,



- печать выбранного типа клавиатуры

Для ввода новой группы горячих клавиш воспользуйтесь специальной кнопкой или клавишей [Ins]. Вид карточки группы горячих клавиш представлен на Рис. 84 Карточка состоит из двух полей. В первом поле карточки Вам необходимо определить наименование группы горячих клавиш. Для этого Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина поля составляет 15 символов. Во втором поле карточки указывается тип рабочей станции. Заполнение этого поля осуществляется из списка. Для вызова списка типов рабочих станций подведите курсор мыши к кнопке, находящейся в правом конце поля, и щелкните левой клавишей мыши. На экране появится список, из которого выберите необходимый тип станции.

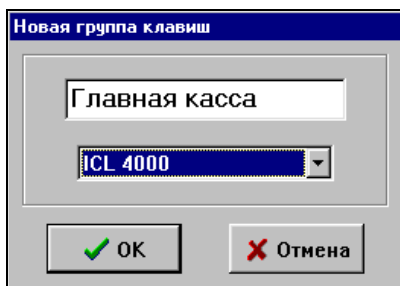


Рис. 84

Для записи карточки группы горячих клавиш воспользуйтесь кнопкой [ОК] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

Для назначения клавиш на блюда и группы блюд откройте окно меню ресторана. Затем расположите на экране монитора два окна удобным для Вас образом.

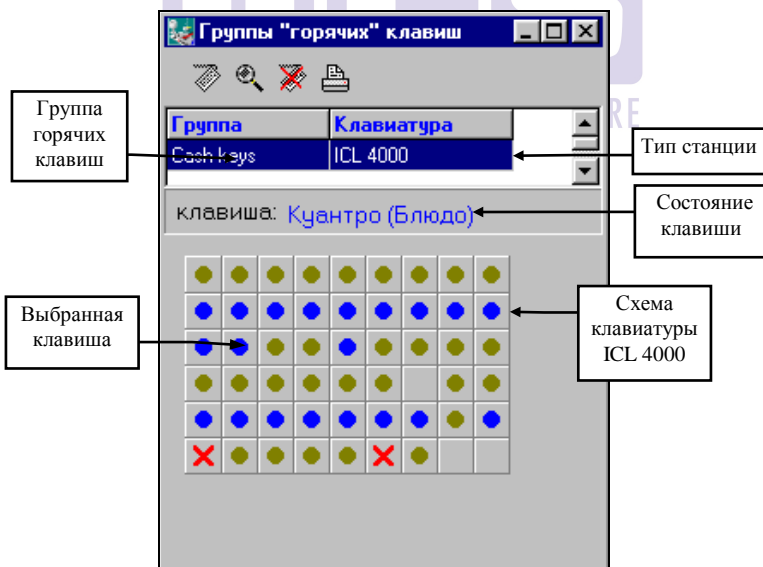


Рис. 85

Например, так как показано на Рис. 86. Подведите курсор мыши к блюду (группе блюд), на которое Вы хотите назначить горячую клавишу, и нажмите левую кнопку мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор мыши на одну из клавиш на схеме клавиатуры и отпустите кнопку мыши.

Клавиши на схеме клавиатуры могут иметь три состояния:

1) **“Свободна”**. На эту клавишу не назначено блюдо.

2) **“Назначена”**. Эта клавиша на схеме клавиатуры отмечена кружком (●). Кружками синего цвета отмечаются клавиши, на которые назначены блюда; коричневого - клавиши, на которые назначены группы блюд. Если подвести к клавише указатель мыши, в поле “Клавиша” Вы сможете увидеть наименование блюда (группы), назначенного на неё.

3) **”Клавиша недоступна”**. На эту клавишу невозможно назначить блюдо (группу). На схеме клавиатуры она обозначена крестом (✗). Если подвести курсор мыши к такой клавише, то в поле “Клавиша” будет написано “Клавиша недоступна”.

Таким образом, клавиша, на которую производится назначение, должна находиться в одном из первых двух состояний.

В случае если назначение блюда (группы) производится на клавишу, на которую ранее уже было назначено блюдо (группа), то происходит переназначение клавиши.

Состояние клавиши, к которой подведён указатель мыши, Вы можете увидеть в средней части окна в поле “Клавиша”.

После назначения в поле “Клавиша” будет указано наименование блюда (группы блюд), а клавиша на схеме клавиатуры будет отмечена кружком синего (коричневого) цвета (см. Рис. 85).

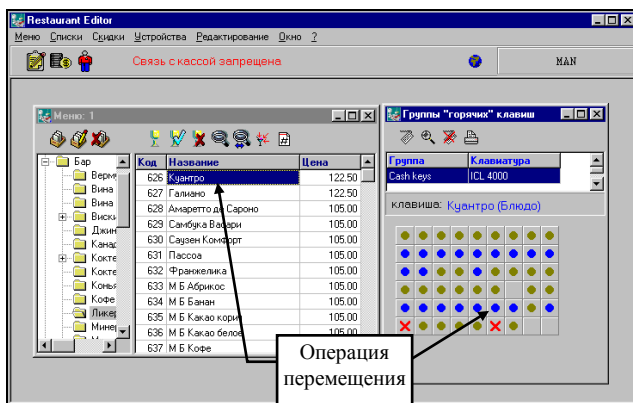



Рис. 86

Отмена назначения на клавишу

Для отмены назначенного на клавишу блюда (группы блюд) активизируйте необходимую вам группу горячих клавиш. Затем подведите курсор на схеме клавиатуры к клавише, с которой Вы хотите снять назначение, и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Отменить назначение**. После отмены назначения клавиша приобретёт состояние “Свободна”.

Печать схемы

Схему “горячих клавиш” для станции Вы можете распечатать и использовать. Для получения распечатки воспользуйтесь специальной кнопкой ().

Передача изменений назначения горячих клавиш на рабочие станции

Автоматически информация об изменениях раскладки клавиатуры, на рабочие станции *не* переносится.

Если установлен пункт основного меню **Меню Связь с кассой**, то передать изменения клавиатуры на рабочие станции можно с помощью пункта всплывающего меню **Передать на сервер**, или с помощью пункта основного меню **Редактирование Передать на сервер**.

4.9 Сервис-печать

Настраивая сервис-печать, Вы устанавливаете связь между станциями, группами печати и сервис-принтерами. Для осуществления настройки сервис-печати выберите в пункте главного меню системы **Меню** пункт **Сервис-печать**. Пример настройки сервис-печати приведён на Рис. 87.

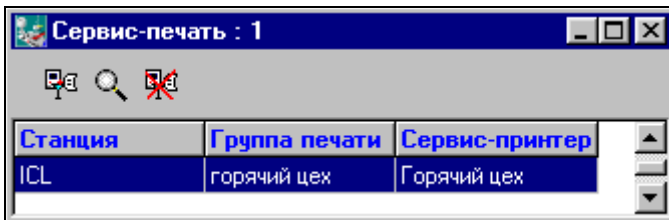


Рис. 87

Для настройки сервис-печати Вы можете пользоваться пунктами главного меню **Редактирование**, пунктами всплывающего меню или вынесенными на панель операциями:



новое назначение,



изменить назначение,



удалить назначение.

Для ввода карточки сервис-печати выберите операцию **Новое назначение** или воспользуйтесь специальной кнопкой. Карточка состоит из трех полей “Станция”, “Группа печати” и “Принтер”. Заполнение всех полей карточки осуществляется из соответствующих списков. Для вызова списка подведите курсор к кнопке, находящейся в правом конце поля как показано на Рис. 88, и щелкните левой клавишей мыши.

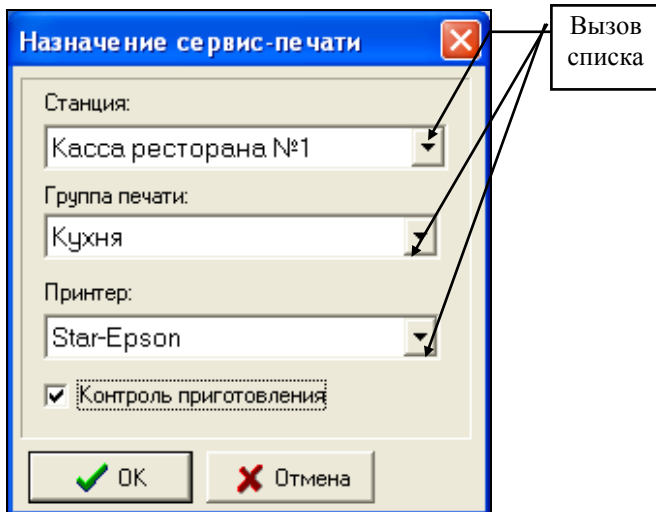


Рис. 88

Одинаковых назначений сервис-печати быть не может. Поэтому при попытке создать назначение, идентичное уже существующему, система выдаст сообщение об ошибке (см. Рис. 89).

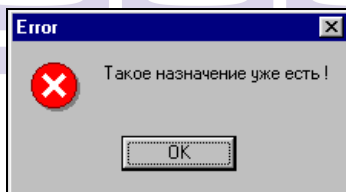


Рис. 89

Если выставить флаг **Контроль приготовления** (см. Рис. 88), то будет активизирован режим контроля заказа на станции официанта.



*Установка флага **Контроль приготовления** не имеет смысла без наличия специальной печатной формы, позволяющей печатать штрих-коды на сервис-чеках.*

4.10 Разделение доступа к меню

В одном предприятии общественного питания может быть несколько различных по своей концепции точек, в каждой из которых свой ассортимент продаваемых блюд и ценовая политика. Например, в одном здании, у одной организации две точки: на первом этаже предприятие быстрого питания типа Fast Food, на втором этаже концептуальный ресторан. Для подобных ситуаций в кассовой системе R-KEEPER предусмотрена возможность установки доступа к меню для каждой из станций.

Для определения доступа станций к меню выберите в первом пункте основного меню системы пункт **Меню Доступ к меню**. Вид экрана представлен на Рис. 90. В левой верхней части экрана отражается список станций, в правой части – наименования групп блюд первого уровня. По умолчанию все группы первого уровня меню ресторана используются всеми станциями.

Для того чтобы запретить доступ к меню с той или иной станции, выберите нужную станцию и в таблице два раза щелкните на названии группы блюд. Для отмены запрета выберите нужную станцию и в таблице два раза щелкните на названии группы блюд.

Запрещенные группы помечены значком , разрешенные значком . Эта процедура выполняется для каждой станции.

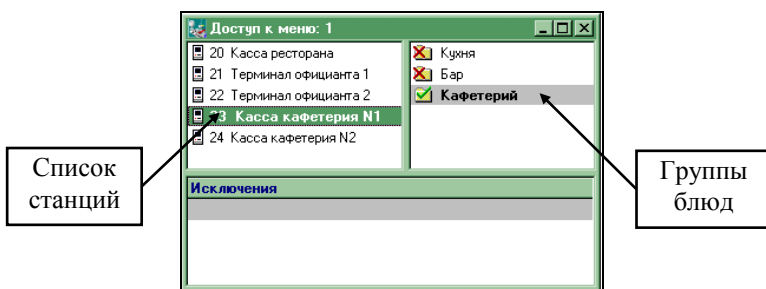


Рис. 90

При разграничении доступа к меню Вы можете также создавать *исключения*. Вы можете создавать исключения на какой-то временной интервал ежедневно, на выбранный день недели, на конкретную дату. Для создания исключения установите курсор в раздел *Исключения* (см. Рис. 91), и нажмите правую клавишу мыши. Выберите соответствующую команду в появившемся списке.

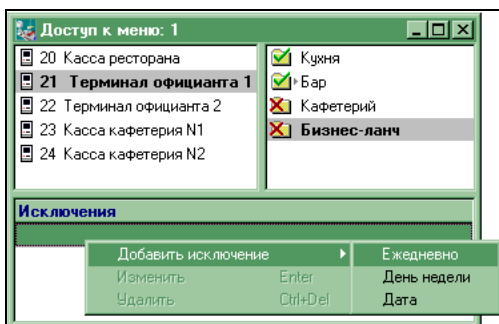


Рис. 91

4.10.1 Исключение по времени на каждый день

Для того чтобы какая-либо группа блюд была доступна ежедневно в течение какого-либо времени, установите курсор на название группы, в разделе *Исключения* (см. Рис. 91) нажмите правую клавишу и выберите пункт всплывающего меню «Ежедневно». В появившемся окне (см. Рис. 92) укажите временные границы, а также вид исключения.

Пример.

Группа блюд бизнес-ланч должна быть доступна на станции официанта только с 12 до 14. В разделе доступ к меню эта группа помечена как запрещенная для станции «Терминал официанта 1», а в исключении указывается, что с 12 до 14 группа бизнес-ланч для этой станции разрешена (см. Рис. 92). Исключения создаются для каждой станции в отдельности.

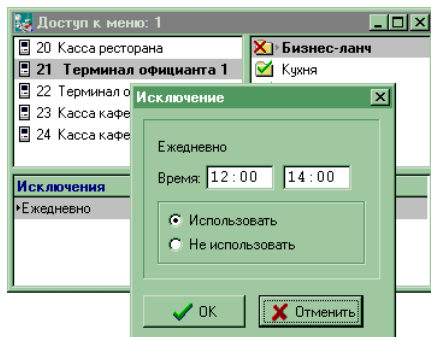


Рис. 92

4.10.2 Исключение по времени на день недели

Вы можете ограничить доступ к какой-либо группе блюд на определенный день недели. Для этого установите курсор на название группы, в разделе *Исключения* (см. Рис. 91) нажмите правую клавишу и выберите пункт всплывающего меню «День недели». В появившемся окне (см. Рис. 93) укажите временные границы, а также вид исключения.

Пример.

Группа «Спец. предложение» действует только с пятницы по воскресенье с 20.00 до 23.30. В этом случае можно поставить запрет на доступ к этой группе блюд в разделе *Доступ к меню* и создать три исключения «пятница с 20.00-23.30», «суббота с 20.00-23.30» и «воскресенье с 20.00-23.30»

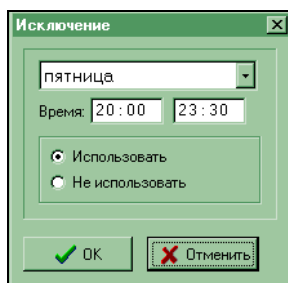


Рис. 93

Исключения создаются для каждой станции в отдельности.

4.10.3 Исключение по времени на конкретную дату

Вы также можете создать исключение на доступ к меню на определенную дату. Для этого установите курсор на название группы, в разделе *Исключения* (см. Рис. 91) нажмите правую клавишу и выберите пункт всплывающего меню «Дата». В появившемся окне (см. Рис. 94) укажите временные границы, а также вид исключения.

Пример.

Группа блюд «Для влюбленных» должна действовать только 14 февраля с 18 до 22.

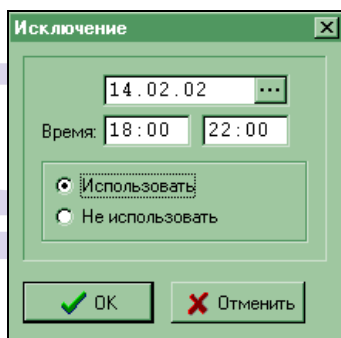


Рис. 94

Исключения создаются для каждой станции в отдельности.

4.11 Связь с кассой

При включении кассовый сервер (кассовый сервер – это программа, которая в зависимости от условий может быть установлена на кассовую станцию или выделенный компьютер) обновляет данные в соответствии с изменениями, внесенными в базу данных в редакторе R-KEEPER V6. Но бывают ситуации, когда это может помешать работе ресторана. Например, в меню

вносятся значительные изменения, которые должны вступить в силу только с определенного момента времени.

Для решения этой проблемы в системе существует возможность временно запретить связь с кассой (заблокировать базу данных). Для этого необходимо выбрать в первом пункте главного меню системы пункт *Связь с кассой*.

В верхней части титульного экрана приложения появится надпись **Связь с кассой запрещена** (см. Рис. 95). Следует обратить внимание на то, что при выходе из приложения блокировка не снимается. До тех пор, пока связь с кассой запрещена, никакие изменения, сделанные в программе *Редактор* не будут доступны кассовым и официантским станциям даже после их перезагрузки.

Для восстановления связи с кассой необходимо выбрать в первом пункте главного меню системы пункт *Связь с кассой*, после чего предупреждающая надпись исчезнет с титульного экрана приложения.

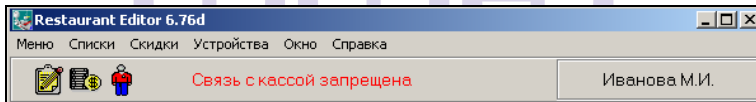


Рис. 95

4.12 Будущее меню ресторана

4.12.1 Ввод будущего меню

Не используйте работу через будущее меню для частичного обновления меню.

Не рекомендуется использовать будущее меню, если Вы работаете с программой складского учета StoreHouse, ввиду того, что при замене текущего меню на будущее происходит замена названий блюд по внутренним шифрам. Это приводит к полной подмене названий блюд в StoreHouse к полному несоответствию комплектов или

калькуляционных карт названием блюд. Восстановление базы данных StoreHouse является крайне трудоемким

Незначительные изменения в меню ресторана Вы можете осуществлять, используя операции корректировки или удаления.

Если руководство ресторана приняло решение о переходе на принципиально новое меню, то Вы имеете возможность подготовить его заранее. Для этого Вам необходимо организовать структуру меню, ввести новые блюда и новые модификаторы. Для создания нового меню ресторана или новых модификаторов выберите в первом пункте главного меню системы соответственно пункт **Будущее меню** или **Будущие модификаторы**. При создании нового меню руководствуйтесь пунктами настоящего руководства.

4.12.2 Использование операций перемещения

Некоторые фрагменты старого меню могут остаться в новом меню (группы блюд, блюда, группы модификаторов, модификаторы). В системе предусмотрена возможность переноса информации из текущего меню ресторана в будущее с помощью операций перемещения (типа Drag Drop). Для этого откройте окно, откуда Вы хотите перенести информацию, и окно, куда Вы хотите переносить информацию. Затем расположите на экране эти два окна удобным для вас образом. Теперь Вы можете перемещать необходимую информацию из одного окна в другое.

Обратите внимание! При перемещении группы переносится вся информация следующих за ней уровней.

В таблице 1 указаны все доступные операции перемещения, которыми Вы можете пользоваться при работе над будущим меню ресторана.

Таблица 1

Откуда	Куда
Блюдо	Будущее блюдо
Блюдо	Будущая группа блюд

Группа блюд	Будущая группа блюд
Модификатор	Будущие модификаторы
Модификатор	Будущая группа модификаторов
Группа модификаторов	Будущая группа модификаторов

Рассмотрим использование операции перемещения при переносе группы блюд из текущего меню ресторана в будущее меню.

Пример:

При переходе ресторана на новое меню, группа блюд *ОМЛЕТЫ* осталась неизменной.

Исполнение:

1) Откройте окно текущего меню ресторана и окно будущего меню.

2) Расположите на экране меню ресторана и будущее меню удобным для Вас образом, например, так как показано на Рис. 96

3) Выполните операцию перемещения группы *ОМЛЕТЫ*.

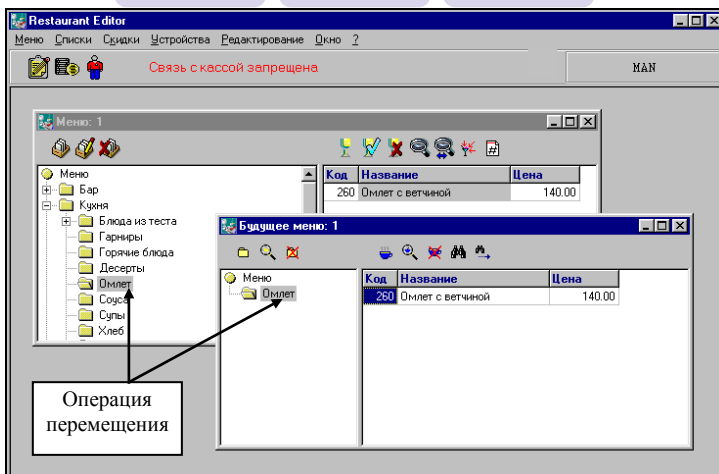




Рис. 96

4.12.3 Замена меню

Замену текущего меню ресторана на новое меню можно производить только перед началом работы ресторана. Для выполнения этой операции выберите в первом пункте главного меню системы пункт **Заменить меню**. Эта операция является необратимой, поэтому система запрашивает подтверждение (см. Рис. 97).

Для замены меню выберите кнопку  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от замены старого меню на новое меню, подведите курсор мыши к кнопке , или нажмите клавишу [Esc].

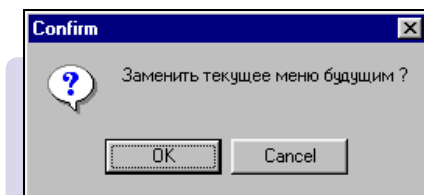


Рис. 97

Для того чтобы исключить вероятность случайного осуществления этой операции система запрашивает дополнительное подтверждение (см. Рис. 98).

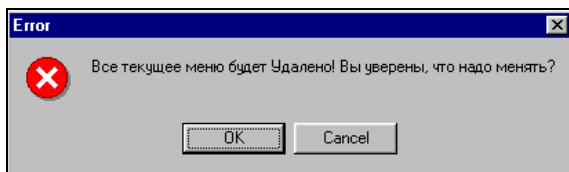
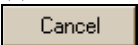


Рис. 98

Если выбор операции замены текущего меню на новое был произведён Вами случайно, то Вы имеете дополнительную возможность отказаться от неё, выбрав кнопку .

4.13 Валюты (типы оплат)

4.13.1 Типы оплат (валют)

Оплата по счёту может производиться четырьмя различными способами: взнос наличными, оплата по кредитной карте, закрытие счета на неплательщика и безналичный расчёт. В соответствии с этим в системе установлены четыре типа оплат. Рассмотрим каждый из них.

* *Cash (Наличные)*. К этому типу оплат относятся все валюты, в которых разрешено производить наличные расчёты на территории государства. В России все наличные расчёты производятся в рублях.

* *Credit Cards (Кредитные карты)*. К этому типу оплат относятся все кредитные карты, принимаемые в ресторане для оплаты.

* *Unpay persons (Неплательщики)*. В виде такой валюты вводятся фамилии лиц имеющих право безналичной оплаты. Если ресторан заключил договор с организацией на питание её сотрудников по безналичному расчёту или был выписан счёт на проведение банкета и т.п., то в качестве валюты вводится наименование организации. Курс “неплательщиков” должен соответствовать курсу валюты, в которой будет производиться оплата. Для “неплательщиков” в системе устанавливаются статьи расходов.

* *Prepay (Безналичные расчеты)*. К этому типу оплаты относятся формы расчетов, которые осуществляются при помощи различных типов магнитных карт или при связи программы R-Keeper с другими приложениями (Pcards, Sheltor и т.д.).

Четыре основных типа оплат, определённых в системе, нельзя удалить. Вы имеете только возможность в режиме корректировки менять написание типа оплаты с русского языка на английский и наоборот.

Если вы выбрали русское написание пунктов меню (переключение языков происходит в пункте меню *Справка*

Язык), то по команде всплывающего меню **Изменить группу** написание группы оплаты будет изменено на русское.

Если вы выбрали английское написание пунктов меню, то по команде всплывающего меню **Изменить группу** написание группы оплаты будет изменено на английское.

Список типов оплат имеет иерархическую структуру любой степени вложенности. Для удобства работы с ним список типов оплат разделён на две части: левую и правую (см. Рис. 99). В левой части находятся группы оплат, расположенные по иерархическому принципу, в правой части окна Вы можете видеть список оплат, принадлежащих какой-либо группе.



Рис. 99

Работа с группами валют

Для работы с группами оплат Вы можете пользоваться пунктами контекстного меню:

Создать подгруппу	Ctrl+Ins
Переименовать группу	
Удалить группу	Ctrl+Del

Для ввода новой группы оплат выберите команду **Создать подгруппу**. Создаваемая Вами группа оплат будет располагаться на следующем уровне структуры относительно того уровня, на котором стоит курсор. Карточка группы оплат состоит из одного поля, в котором надо ввести наименование группы (см. Рис. 100).

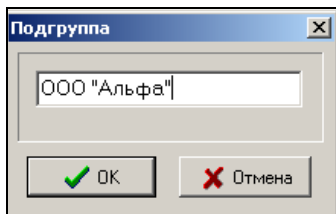




Рис. 100

При вводе наименования группы оплат Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина этого поля составляет 25 символов. Для записи карточки группы оплат воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter]. Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке , или нажмите клавишу [Esc].

По созданным подгруппам будет сформирован отчет – выручка по группам – см. п. 7.3.5.

Для работы с карточками оплат Вы можете пользоваться пунктами контекстного меню:

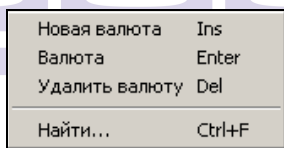


Рис. 101

Для ввода новой оплаты активизируйте в левой части экрана необходимый тип оплат и выберите операцию **Новая валюта** или воспользуйтесь специальной кнопкой. Карточка оплаты представлена на Рис. 102.

В первом поле следует ввести наименование валюты (оплаты). При вводе Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина поля составляет 20 символов.

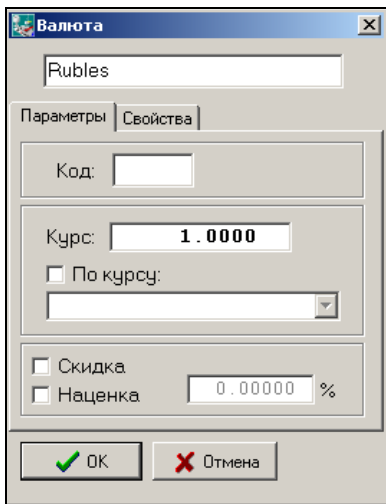


Рис. 102

При создании валюты в группе кредитные карты необходимо заполнить поле **Код** (может быть произвольное значение). Если поле код не заполнено, то при оплате на такую валюту на кассе будет в дано сообщение «Введите код кредитной карты».

4.13.2 Установка курсов валют

Для каждой валюты необходимо указать её курс. Рекомендуется за единицу курса принимать количество валюты, имеющей минимальный рейтинг, эквивалентное указываемому курсу. Курс оплаты может определяться двумя способами:

- 1) значение курса указывается в поле **Курс**;
- 2) курс оплаты определяется на основании другой валюты.

Пример:

При расчете по долларовой кредитной карте курс должен быть равен курсу доллара.

- 1) Курс кредитных карт можно определять, проставляя курс доллара США на текущую дату в поле **Курс** (см. Рис. 103).

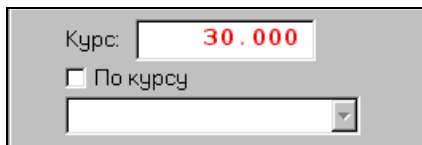


Рис. 103

Используя этот способ, Вам придётся при смене курса доллара менять курсы у всех кредитных карт, расчёт по которым ведётся в долларах.

2) Курс кредитной карты можно определить на основании курса доллара США. Для этого определите валюту доллар США (“USD”). В карточке кредитной карты установите флаг *По курсу* и выберите из списка оплат оплату "USD" (см. Рис. 104). В этом случае при смене курса Вам достаточно поменять курс только в карточке валюты “USD”.

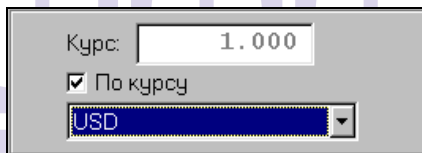


Рис. 104

Если на данный вид оплаты ресторан даёт скидку или наценку, то указать её Вы можете, установив переключатель в соответствующем поле и указав в поле % её величину в процентном выражении.

Использование скидок на вид оплаты запрещается при использовании программы StoreHouse!

4.13.3 Установка свойств валют

Вид закладки Свойства карточки Валюты представлен на Рис. 105.

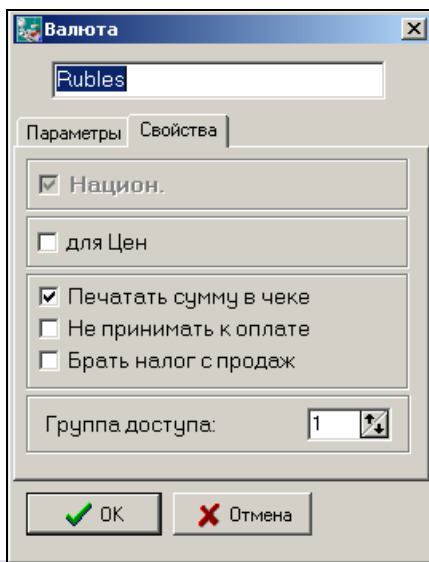


Рис. 105

Установка флага **Для цен** указывает на то, что в этой валюте установлены цены на блюда в меню ресторана. Эта валюта будет являться **базовой**.

Установив флаг **Не принимать к оплате**, Вы указываете на то, что эта валюта к расчёту в ресторане не принимается.

Наименование валюты, у которой установлен этот флаг, в списке валют показывается ярко-розовым цветом.

Установка флага **Национ.** указывает на то, что эта валюта по умолчанию будет предлагаться к оплате на кассовой станции при закрытии счета.

Устанавливая флаг **Печатать сумму в чеке**, Вы указываете системе в каких валютах осуществлять печать итоговых сумм по счёту в предварительном чеке.

Если установить флаг **Брать налог с продаж**, то при оплате этой валютой, к отпускной цене блюд будет прибавлен налог с продаж, сумма которого будет вычислена по ставке, указанной на карточке блюда.

Используя *Группы доступа*, Вы можете разграничить доступ персонала к той или иной валюте в процессе оплаты. Подробнее о работе с группами доступа см. п. 4.14.

Для записи карточки оплаты воспользуйтесь кнопкой



или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите



курсор мыши к кнопке, или нажмите клавишу [Esc].

При смене базовой валюты, то есть валюты, в которой указаны цены на блюда в меню ресторана, система по Вашему желанию может пересчитать цены на основании курсов новой и старой базовой валюты, или не пересчитывать их. Запрос системы, представленный на Рис. 106, возникает после сохранения карточки новой базовой валюты.

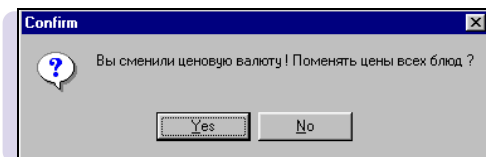




Рис. 106

Для пересчёта цен щёлкните мышью кнопку , или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от пересчёта цен, то щёлкните мышью кнопку , или нажмите клавишу [Esc].

Внимание! В том случае, если налог с продаж не включен в цены, то для каждого блюда (или в целом для группы блюд) надо определить ставку налога с продаж, а также для валют, связанных с наличной оплатой (группы *Наличные*, *Кредитные карты*, *Неплательщики*, рассчитывающиеся наличными), выставить флаг *Налог с продаж*.

4.13.4 Назначение статей расходов для неплательщиков

Для неплательщиков Вы имеете возможность устанавливать допустимые к оформлению на них статьи расходов.

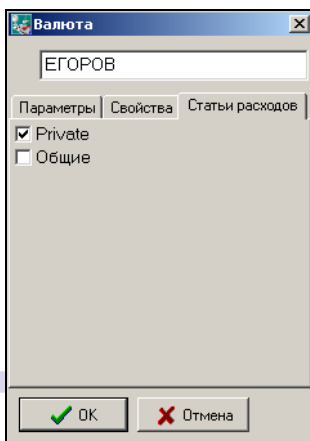


Рис. 107

Для назначения статей расходов в карточке неплательщика, откройте страницу с заголовком **Статьи расходов** (см. Рис. 107). На этой странице находится список статей расходов, определенных в системе. Установите флаги у тех статей расходов, которые относятся к данному “неплательщику”. Количество статей расходов у одного “неплательщика” неограниченно. Например, на Вы видите, что у “неплательщика” Егорова установлена одна статья расходов из пяти статей, определённых в системе.

Если в карточке “неплательщика” не указана ни одна из статей расходов, то при оформлении на него счета на кассе будет действовать “статья по умолчанию”.

4.13.5 Настройки для кредитных карт

Дополнительные настройки для кредитных карт, такие как автораспознавание и авторизация, осуществляются в

карточке кредитной карты на странице с заголовком *Кредитная карта* (см. Рис. 108).

Если Вы хотите, чтобы при оплате система распознавала тип кредитной карты, то необходимо установить флаг *Автораспознавание* и выбрать из списка кредитных карт, которые может распознавать кассовая система R-KEEPER V6, необходимую кредитную карту. Если система настроена подобным образом, то при оплате счёта по кредитной карте кассиру достаточно вставить кредитную карту в считывающее устройство кассовой станции и плавно провести ею. Система, прочитав информацию с кредитной карты, сама определит её тип. Автораспознавание не приводит к снятию суммы с кредитной карты, и используется только для ускорения операции выбора карты.

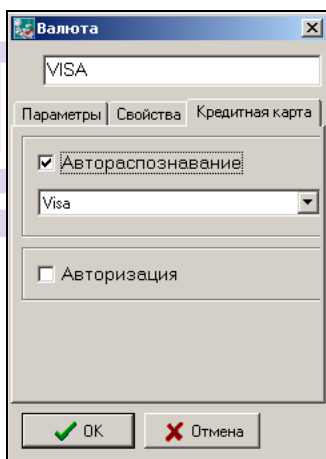


Рис. 108

Авторизация кредитных карт может производиться непосредственно с кассовой станции через сервер авторизации. Если в Вашем ресторане используется эта технология, то в карточках кредитных карт, авторизация которых производится с кассовой станции, необходимо установить флаг *Авторизация*.

4.13.6 Настройки для безналичных расчетов

Клубные технологии, поддерживаемые кассовой системой R-KEEPER, основаны на безналичной форме расчетов с использованием различных типов магнитных карт. Поэтому при вводе карточки оплаты по безналичному расчету необходимо указывать тип магнитной карты, которая будет использоваться при расчете по этой технологии. **Тип** карты указывается на странице карточки оплаты с соответствующим заголовком. Тип карты отмечается в указанном списке (см. Рис. 109).

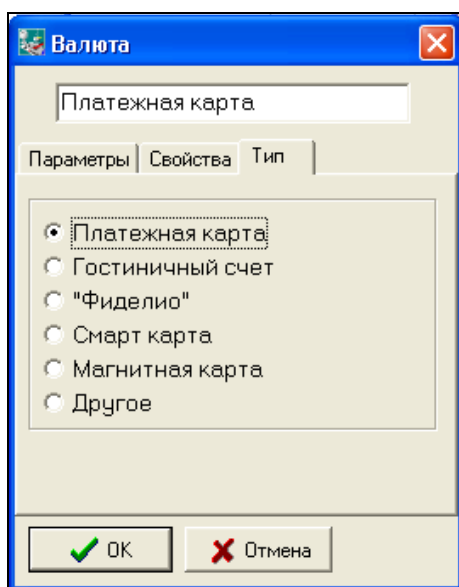


Рис. 109

При использовании в ресторане «Клубной системы» в типе оплат *Безналичные* должна быть определена валюта, у которой в параметрах **Тип** должна быть установлена *Платежная карта*.

4.14 Персонал

Каждый сотрудник ресторана, работающий с системой, должен быть занесен в список персонала. Список персонала заводится в начале работы системы в ресторане и в дальнейшем может корректироваться. Каждому сотруднику присваивается индивидуальный код, распознавая который система будет допускать этого сотрудника к работе. Кроме того, для каждого сотрудника должна быть определена должность, в соответствии с которой, будут определяться его полномочия при работе с системой.

Для работы со словарём персонала выберите в пункте главного меню системы **Списки** пункт **Персонал**. Вид экрана при работе с этим словарём представлен на Рис. 110.

Как вы можете видеть, словарь персонала разделен на две части: левую и правую. В левой части находятся пять должностей. Эти должности установлены в системе, их нельзя изменить или удалить. Словарь должностей имеет двухуровневую структуру для удобства его просмотра и редактирования.

Группа «Официант» - сотрудники группы имеют право формировать заказ, делать дозаказ и, если разрешено правами, печатать пречек. Сотрудники группы работают с самостоятельно сформированными заказами.

Группа «Бармен» - сотрудники группы имеют право формировать заказ, делать дозаказ, оплачивать самостоятельно сформированные заказы. Сотрудники группы работают с самостоятельно сформированными заказами.

Группа «Кассир» - сотрудники группы могут оплачивать заказы всех официантов и барменов и, если разрешено правами, дополнять заказы официантов и барменов.

Группа «Менеджер» - права менеджеров определены на карточке сотрудника (см. Рис. 113).

Группа «Хостес» - сотрудники группы могут работать с приложением «Резервирование». Сотрудники данной группы не могут работать на кассе Rkeeper.

Активизируя в левой части экрана любую из должностей, в правой части экрана вы можете видеть всех сотрудников, имеющих эту должность.

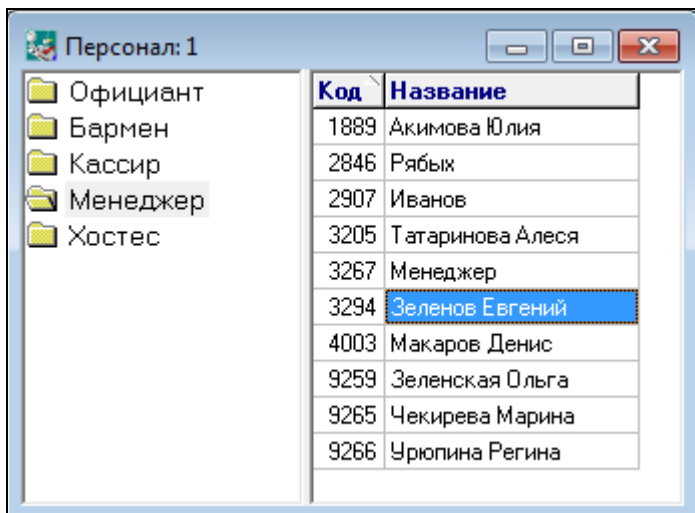


Рис. 110

Для работы с карточками персонала Вы можете пользоваться командами всплывающего меню *Создать*, *Изменить*, *Удалить* или клавишами [Ins], [Del], [Enter].

При приёме на работу в ресторан нового сотрудника, который будет работать с кассовой системой, ему выдается индивидуальная магнитная карта, и его данные (ФИО и код) заносятся в список сотрудников.

Для внесения в систему данных о новом сотруднике выберите операцию редактирования **Новый сотрудник**, или щелкните специальную кнопку, или воспользуйтесь всплывающим меню. Вид карточки сотрудника представлен на Рис. 111.

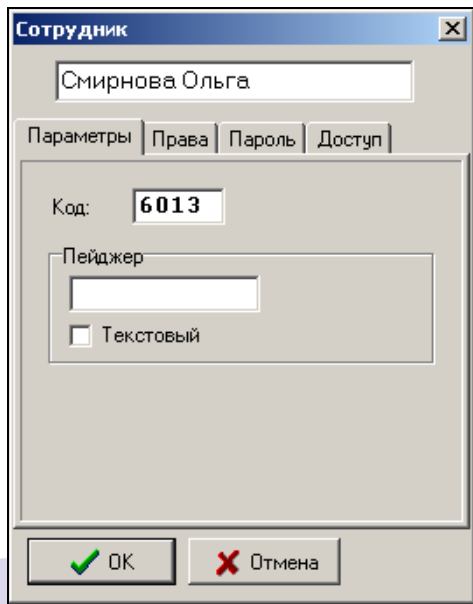


Рис. 111

В первом поле карточки определите ФИО сотрудника. Для этого Вы можете использовать любые символы. Максимальный размер этого поля составляет 20 символов.

- Зкладка **Параметры** (для всех категорий сотрудников)
В поле **Код** определите индивидуальный код сотрудника. Код представляет собой четырёхзначную числовую, символьную или смешанную комбинацию. Код должен соответствовать коду, записанному на магнитную, выданную данному сотруднику.
Если в вашем ресторане используется пейджинговая система, то в поле **Пейджер** следует указать номер пейджера данного сотрудника. Если пейджер не тональный, а текстовый, то надо поставить флаг **Текстовый**.
- Зкладка **Права** (для официантов и менеджеров)

В карточке официанта и менеджера Вы можете определить доступ каждого конкретного сотрудника к выполнению ряда функций. Для официанта Вы можете разрешить/запретить функцию распечатки предварительного чека гостю и самостоятельную регистрацию на терминале (см. Рис. 112).

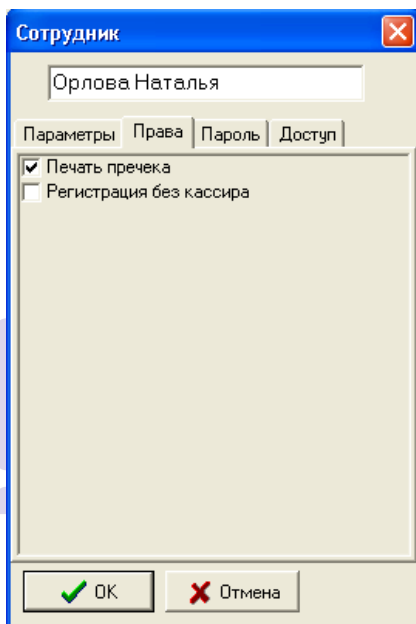


Рис. 112

Все права менеджера при работе с системой перечислены в виде списка. Для того чтобы предоставить менеджеру право на какую-либо операцию, подведите курсор мыши к соответствующей строке в списке и щелкните левой клавишей мыши. Выставленный флаг, означает, что менеджеру дано право на осуществление этой операции. На Рис. 113 менеджеру дано право на осуществление всех операций.

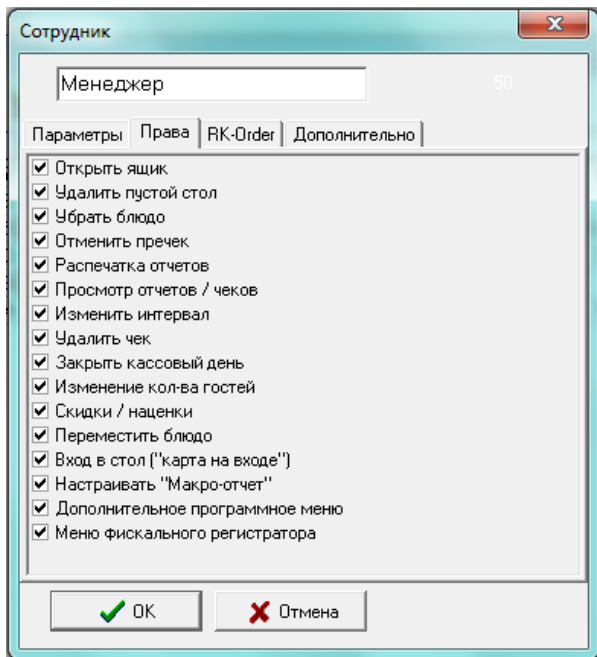


Рис. 113

- Зкладка **Пароль** (для официантов и барменов)

Если в ресторане для ввода заказов используются переносные устройства (IPOD, IPAD и т.д.), то в этом случае каждому официанту присваивается пароль для входа в систему. Этот пароль указывается странице **Пароль** (см. Рис. 114). Пароль представляет собой цифровую шестизначную комбинацию.

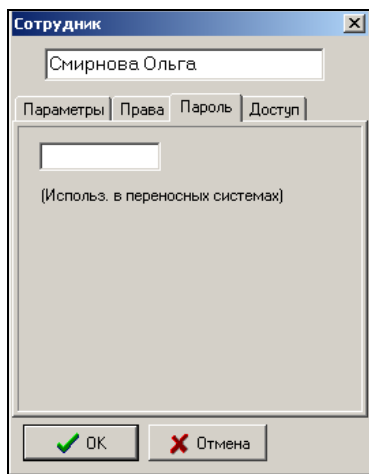


Рис. 114

- На закладке **RK-Order** (заполняется при использовании технологии RK-Order) указывается путь к фото официанта. Фото официанта будет отображено на IPAD.

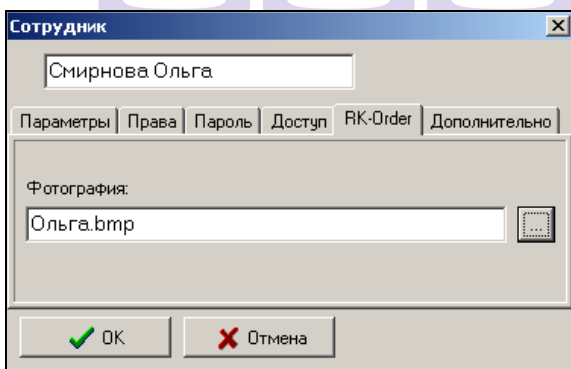


Рис. 115

- Закладка **Доступ** (для официантов, барменов, кассиров)

Используя группы доступа, Вы можете ограничить доступ сотрудникам к работе с блюдами, типами оплат, а также доступ к работе на определенных станциях.

Всего существует восемь групп доступа. В карточке блюда (валюты, станции) определите группу доступа (см. Рис. 116).

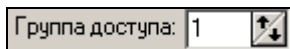
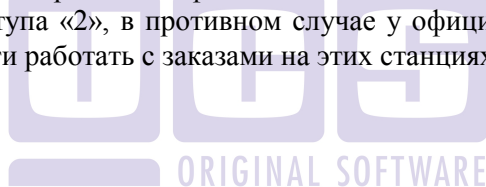


Рис. 116

Только те сотрудники, в карточке которых отмечена соответствующая группа доступа (см. Рис. 117), смогут работать с этим блюдом (валютой, станцией).

Пример. Официант Иванов должен иметь возможность работать только с блюдами из *Детского меню*. Для этого всем блюдам, входящим в детское меню выставляется группа доступа «2», в карточке официанта галочкой отмечается только группа 2, остальные группы остаются неотмеченными. Обратите внимание. В приведенном примере те станции, на которых может работать официант Иванов также должны иметь группу доступа «2», в противном случае у официанта не будет возможности работать с заказами на этих станциях.



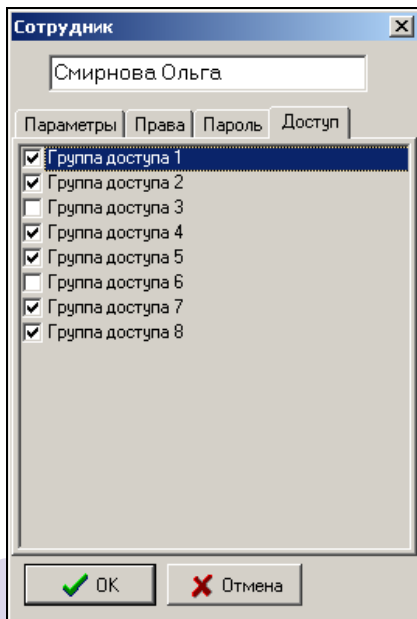


Рис. 117

Для записи карточки сотрудника воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

Для каждого сотрудника ресторана индивидуальный код определяется однозначно. Поэтому при записи карточки сотрудника, в которой определён код, аналогичный уже существующему, система выдаст предупреждение, представленное на Рис. 118.

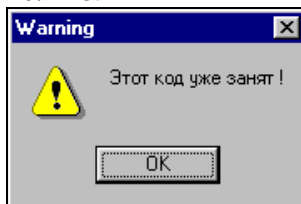



Рис. 118

Щёлкните мышью кнопку  (нажмите клавишу [Enter]), затем измените код для данного сотрудника.




4.15 Причины удаления

При любом удалении, производимом менеджером, на кассовой станции необходимо указывать причину удаления.

Все произведенные удаления можно просмотреть в отчетах системы. Удалённые счета за прошедшие дни находятся в списке счетов с пометкой “удалён”, а удаленные блюда в списке отказов.

Для ввода списка причин удалений выберите в пункте главного меню системы *Списки* пункт *Удаления*. Вид экрана при работе со списком причин представлен на Рис. 119.

Для работы с карточками причин удаления Вы можете пользоваться пунктами главного меню *Редактирование*, вынесенными на панель операциями:

-  новая причина,
-  редактировать,
-  удалить.

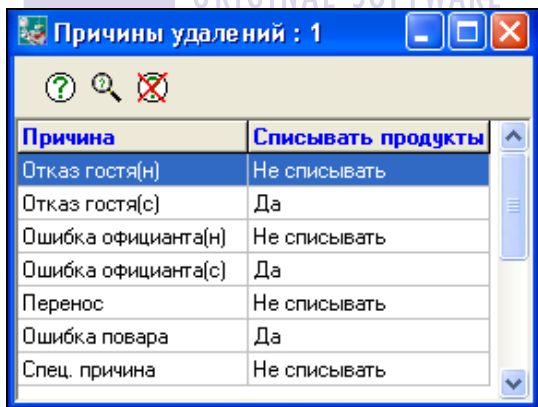


Рис. 119

Для ввода новой причины удаления выберите операцию редактирования **Новая причина** или воспользуйтесь специальной кнопкой. Вид карточки причин удаления представлен на Рис. 120

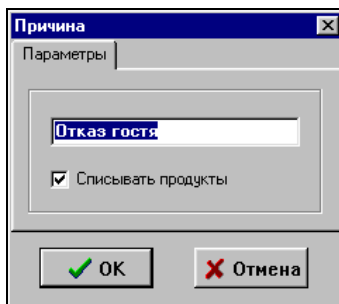


Рис. 120

В первом поле карточки определите наименование причины удаления. При вводе наименования Вы можете использовать любые символы. Максимальный размер этого поля составляет 20 символов.

При удалении счёта или блюда может быть необходимо списание продуктов с производства. Управлять этим Вы можете, устанавливая флаг **Списывать продукты**. Тогда, при удалении счёта, все продукты, входящие в состав блюд, будут списаны с производства.

Для записи карточки причины удаления воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

4.16 Статьи расходов

Для “неплательщиков” (*Unpay persons*) Вы имеете возможность устанавливать статьи расходов (см. п. 4.13.4). Устанавливая статью расходов для “неплательщика”, Вы определяете тем самым уровень доступа при закрытии счёта на “неплательщика” и допустимые к неоплате категории блюд. Для определения списка статей расходов во втором пункте

главного меню системы *Списки* выберите пункт *Статьи расходов*. Пример статей расходов представлен на Рис. 121.

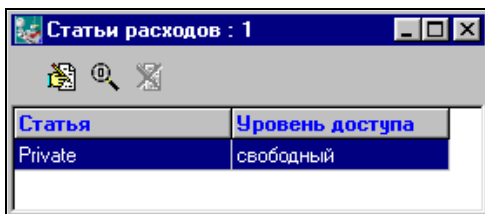


Рис. 121

Для работы с карточками статей расходов Вы можете пользоваться пунктами главного меню *Редактирование*, вынесенными на панель операциями:



— новая статья,



— изменить статью,



— удалить статью.

Для ввода новой статьи расходов выберите операцию редактирования *Новая статья* или воспользуйтесь специальной кнопкой. Вид карточки статьи расходов представлен на Рис. 122.

В первом поле карточки определите наименование статьи расходов. При вводе наименования Вы можете использовать любые символы. Максимальный размер этого поля составляет 20 символов.

4.16.1 Установка уровня доступа

Для каждой статьи расходов необходимо определить уровень доступа при закрытии счёта на “неплательщика”.

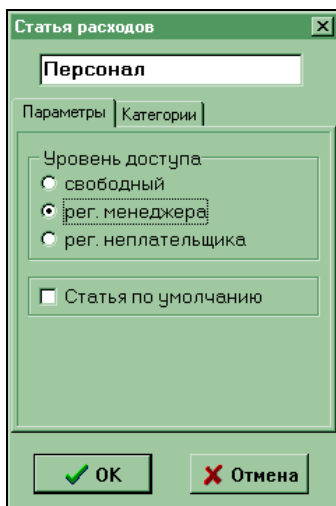


Рис. 122

В системе предусмотрено три уровня доступа, один из которых Вам необходимо выбрать:

- *Свободный*. При установке этого уровня доступа при оформлении счёта на кассовой станции на эту статью расходов не требуется никаких особых полномочий.
- *Регистрация менеджера*. При установке этого уровня доступа при оформлении счёта на кассовой станции на эту статью расходов требуется регистрация менеджера.
- *Регистрация неплательщика*. При установке этого уровня доступа при оформлении счёта на кассовой станции на эту статью расходов требуется регистрация неплательщика. Код “неплательщика” необходимо определить в его карточке.

4.16.2 Установка категорий блюд

Для каждой статьи расходов необходимо определить допустимые к оформлению категории блюд. Для этого установите флаги в карточке статьи расходов на странице **Категории** у тех категорий блюд, для которых при оформлении

счёта на “неплательщика” будет разрешена оплата (см. Рис. 123).

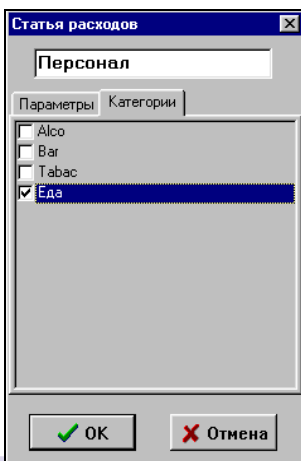


Рис. 123

Пример:

В ресторане для персонала разрешена безналичная оплата по счетам блюд, принадлежащих к категории *Еда*. В этом случае Вам необходимо определить статью расходов, в которой установить флаг у категорий *Еда* (см. Рис. 124).



Рис. 124

Количество категорий при использовании статей расходов не должно превышать 10. При превышении 10 категорий система выдаст предупреждение, представленное на Рис. 125.

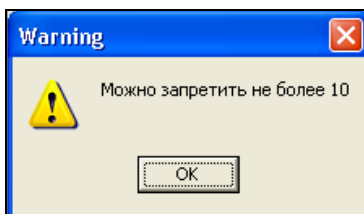


Рис. 125

4.16.3 Установка статьи по умолчанию

Статьёй по умолчанию называется статья расходов, которая используется на кассовой станции для оформления счета на неплательщика, если для неплательщика не определена ни одна из статей расходов.

Для присвоения статье расходов статуса **Статья по умолчанию** необходимо установить флаг в соответствующем поле карточки (см. Рис. 122).

В списке статей расходов всегда должна быть определена статья, которой присвоен статус статьи по умолчанию. Система следит за этим. При удалении статьи расходов, которая имела статус статьи по умолчанию, система автоматически осуществляет переназначение на другую статью расходов.

Если список статей расходов состоит из одной статьи, то её удалить нельзя.

Для записи карточки статей расходов воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

4.17 Консумация

С помощью системы R-Keeper V6 можно организовать систему консумационных вознаграждений. Под консумационным вознаграждением понимается вознаграждение сотруднику предприятия за продажу той или иной позиции меню.

Для организации системы консумационных вознаграждений следует сделать следующее.

1. Для соответствующих блюд определить сумму консумационного вознаграждения. Сумма вознаграждения определяется на карточке блюда в поле **Консумация** (см. Рис. 126).

Блюдо

Чивас Ригал 37

Параметры | Настройки | Модификаторы | Образ | Остаток | Расписание

Цена: 300.00 за 1

Минимальная цена (со скидкой): 0.00

Категория: Алкоголь

НСП: 0.000 % НДС: А

Консумация: 0.00

Время готовки: мин.

Вес тары:

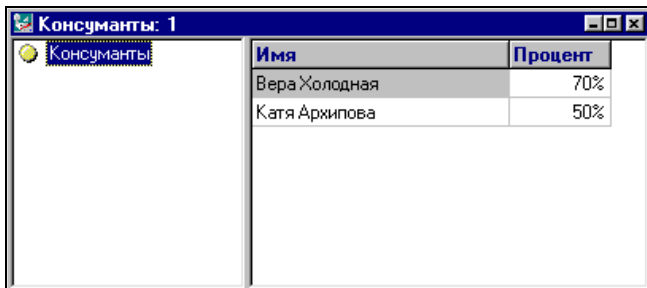
Дробное количество
 Весовой товар

OK Отмена

Поле ввода
Консумационного
вознаграждения

Рис. 126

2. В пункте основного меню **Списки Консуманты** следует определить список сотрудников, участвующих в системе консумационных вознаграждений (см. Рис. 127).

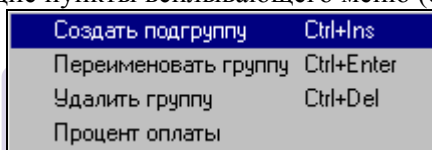


The screenshot shows a window titled 'Консуманты: 1'. On the left, there is a tree view with a folder icon and the text 'Консуманты'. On the right, there is a table with two columns: 'Имя' (Name) and 'Процент' (Percentage). The table contains two rows of data.

Имя	Процент
Вера Холодная	70%
Катя Архипова	50%

Рис. 127

Список консумантов Вы можете разбить на группы. Группы консумантов представлены в левой части окна. Для редактирования групп консумантов используйте соответствующие пункты всплывающего меню (см. Рис. 128).



The screenshot shows a context menu with four items, each with a keyboard shortcut. The first item is highlighted in blue.

Создать подгруппу	Ctrl+Ins
Переименовать группу	Ctrl+Enter
Удалить группу	Ctrl+Del
Процент оплаты	

Рис. 128

После создания групп, в каждой группе необходимо определить список консумантов.

Для добавления нового сотрудника в список консумантов необходимо установить курсор на группу и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Добавить консуманта**. Далее, следует ввести имя нового сотрудника-консуманта (см. Рис. 129) и определить причитающийся ему процент консумационного вознаграждения в поле **Процент оплаты**.

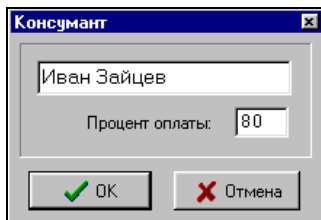


Рис. 129

Поясним понятие "процент консумационного вознаграждения". Пусть для блюда "Коньяк Хеннесси Ричард" определено консумационное вознаграждение в размере 100 рублей (т.е. в поле **Консумация** на карточке этого блюда введено 100). Пусть это блюдо было продано консумантом, у которого определен процент консумационного вознаграждения 80% (т.е. в поле **Процент оплаты** на карточке этого консуманта введено 80). Таким образом, данному консуманту полагается вознаграждение в размере 80% от 100 рублей, т.е. в размере 80 рублей. Эта итоговая сумма вознаграждения будет отображена в отчете **Консумация** в приложении **Отчеты**.

Процент консумационного вознаграждения можно назначать не только для каждого консуманта в отдельности, но и сразу для целой группы консумантов. Для этого надо выделить в списке группу консумантов, воспользоваться пунктом всплывающего меню **Процент оплаты** и ввести процент (см. Рис. 130).

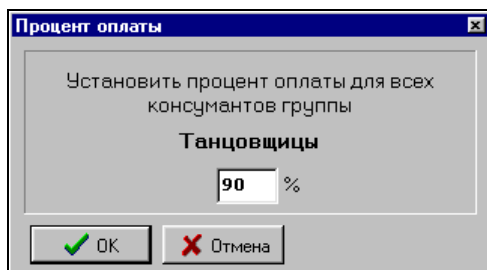


Рис. 130

Для редактирования списка консумантов пользуйтесь соответствующими пунктами всплывающего меню (см. Рис. 131).

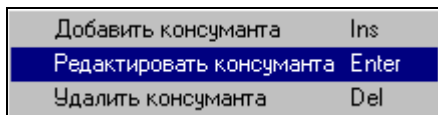


Рис. 131

О работе на кассовой станции при использовании системы консумационных вознаграждений читайте в **Руководстве кассира**.

Внимание! Комбо блюда не поддерживают использование консумантов.

4.18 План зала

Если в Вашем ресторане используются терминалы Touch Screen в качестве официантских станций, Вы имеете возможность создавать графические планы Ваших залов. Работа с планами залов ведется в пункте основного меню **Списки Планы залов** (см. Рис. 132).

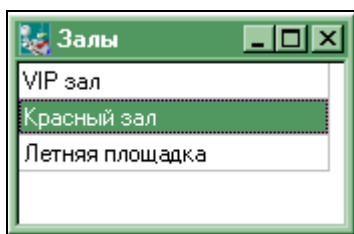


Рис. 132

Для создания плана зала воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Добавить**. В списке планов зала появится пустая строка, в которой необходимо указать название плана зала. Затем нажмите правую клавишу мыши и из всплывающего

меню выберите команду **Образ**. Пример экрана при работе с этим пунктом системы представлен на Рис. 133. Окно работы с планом зала разделено на две части: левая - список номеров столов, правая для графического изображения плана зала. Для загрузки картинки нажмите в правой части экрана правую клавишу мыши и выберите команду **Загрузить картинку**. Картинку Вы предварительно должны создать в любом графическом редакторе. Файл изображения может иметь расширение gif, jpeg, bmp.

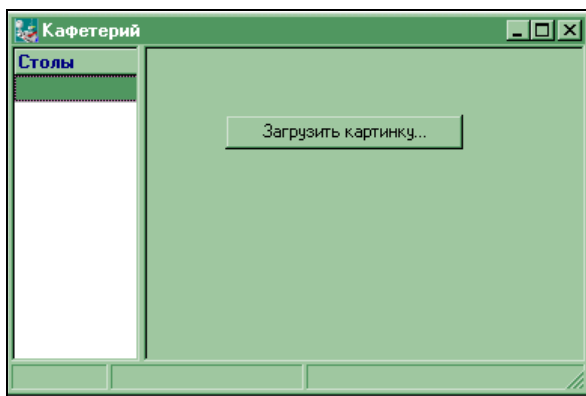


Рис. 133

После загрузки картинки в разделе **Столы** необходимо создать соответствующие номера столов. Эти номера будут присваиваться заказам при создании стола на официантской станции. Для создания нового стола установите курсор в раздел **Столы**, нажмите правую клавишу мыши и выберите команду **Добавить стол** (см Рис. 134). Укажите номер стола (максимально 2 символа) и координаты на экране. Знак стола =50= будет помещен на план согласно указанным Вами координатам. Вы можете оставить координаты 0:0 (как показано на) и затем передвинуть знак стола =50= в нужное место экрана.

В поле «Мест» укажите количество посадочных мест для данного столика. В области атрибуты, выберите атрибуты для данного стола (см. п. 4.18.1).

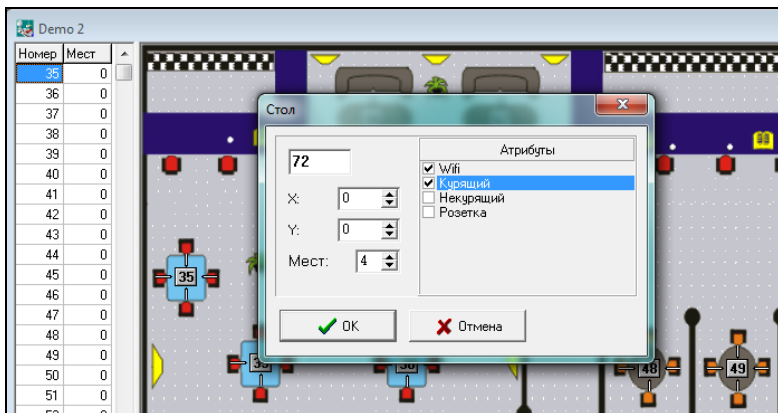


Рис. 134

Максимальное число планов залов в системе 7.

4.18.1 Атрибуты столов

Для добавления атрибутов вызовите контекстное меню в левой части и выберите пункт «Атрибуты столов» (см. Рис. 135).

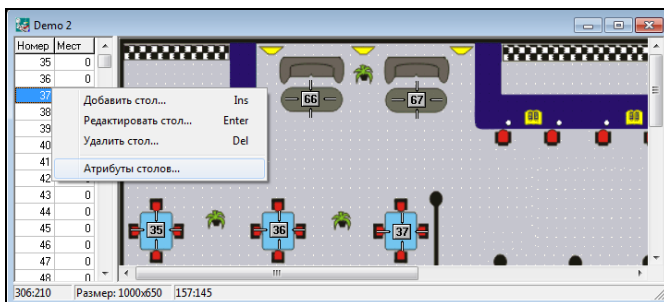


Рис. 135

В открывшемся окне (см. Рис. 136) из контекстного меню выберите пункт «Добавить». В добавленной строке необходимо ввести название атрибута. Для добавления картинки к атрибуту вызовите контекстное меню и выберите пункт меню «Картинка». В открывшемся окне (см. Рис. 137) выберите картинку из каталога и нажмите клавишу **Назначить**.

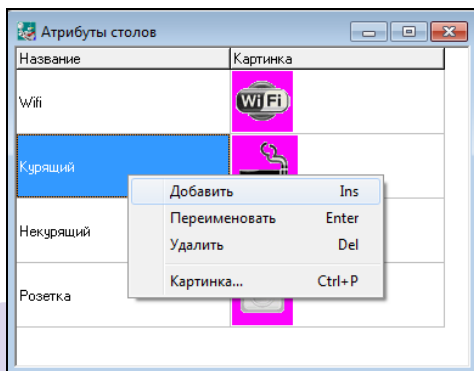


Рис. 136

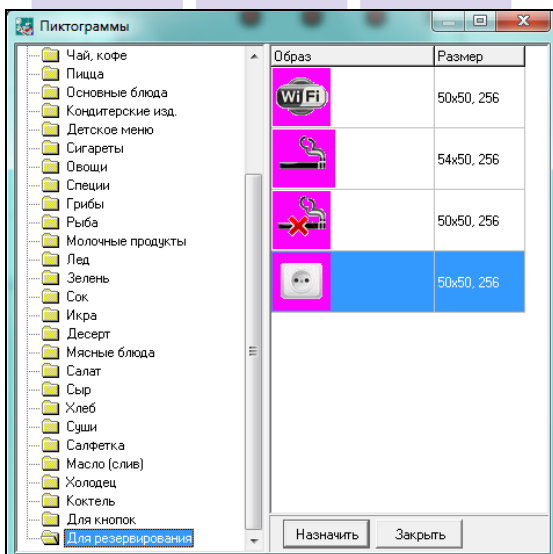


Рис. 137

4.19 Магнитные карты

Если код, прописанный на магнитной полосе карты, отличается от кода намагничивания для приложения ПДС (778=уникальный код ресторана=код карты), то в пункте меню «Магнитные карты» вы можете указать соответствие намагниченных кодов. Вид окна представлен на Рис. 138.

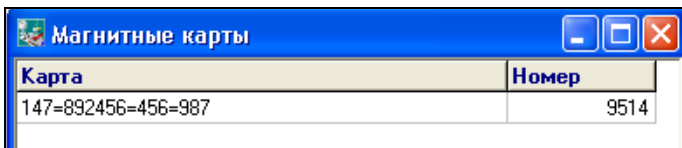


Рис. 138

Для добавления нового соответствия кодов в окне Магнитные карты вызовете контекстное меню и выберете пункт *Добавить*. На экране откроется окно (см. Рис. 139).

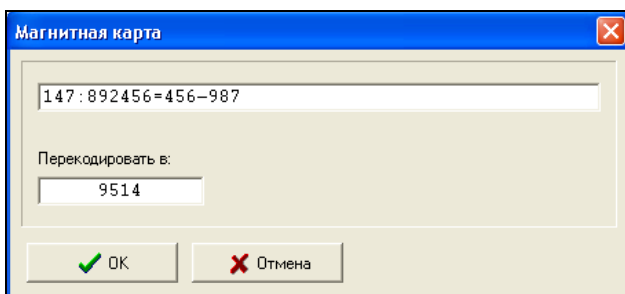


Рис. 139

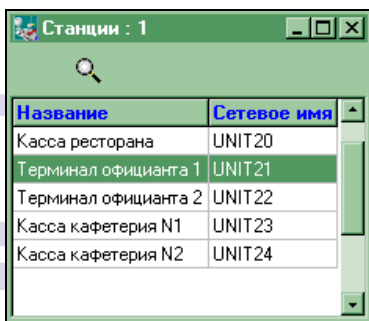
В верхнем поле укажите код, намагниченный на карте, в поле «*Перекодировать в*» введите номер, который будет

определен как номер карты ПДС. Нажмите клавишу [OK] для подтверждения операции и клавишу [Отмена] для отказа от операции.

4.20 Настройка станций

Вся основная настройка рабочих станций осуществляется при инсталляции системы. У пользователей есть возможность изменить лишь некоторые параметры станций, которые будут рассмотрены ниже.


Для изменения настроек рабочих станций, выберите в пункте главного меню системы *Списки* пункт *Станции*. Вид экрана приведён на Рис. 140.



The screenshot shows a window titled 'Станции : 1' with a search icon in the top left. It contains a table with two columns: 'Название' (Name) and 'Сетевое имя' (Network name). The table lists five stations, with the second one selected. A search icon is also present in the bottom right corner of the table area.

Название	Сетевое имя
Касса ресторана	UNIT20
Терминал официанта 1	UNIT21
Терминал официанта 2	UNIT22
Касса кафетерия N1	UNIT23
Касса кафетерия N2	UNIT24

Рис. 140

Для изменения настроек подведите курсор к какой-либо станции, и воспользуйтесь специальной кнопкой  - изменить, пунктом главного меню *Редактирование* или клавишей [Enter]. Карточка рабочей станции состоит из трех страниц с заголовками *Конфигурация*, *Принтеры*, *Настройка*. Для выбора необходимой страницы подведите курсор к соответствующему заголовку и щелкните левой клавишей мыши.

4.20.1 Конфигурация станций

Вид карточки конфигурации рабочей станции представлен на Рис. 141.

Вы имеете возможность переназначать группы горячих клавиш, изменять группу станций, выбирать экран.

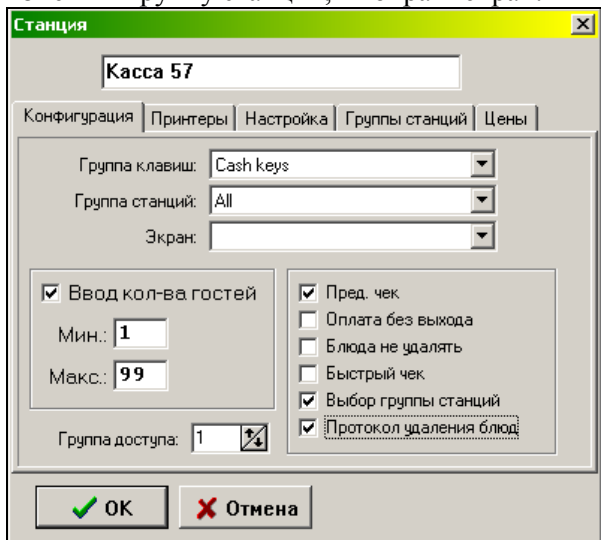


Рис. 141

Если Вы хотите, чтобы при оформлении счёта на станции обязательно указывалось количество гостей, обслуженных по этому счёту, то установите флаг **Ввод кол-ва гостей**. Кроме того, Вы можете установить максимальное и минимальное количество гостей, обслуживаемых по одному счёту (см. Рис. 142).

Вы имеете возможность устанавливая следующие параметры конфигурации рабочей станции:

- **Группа доступа** – определите группу доступа. Только те сотрудники, в карточке которых отмечена эта группа доступа, смогут работать на этой станции. Подробнее о группах доступа см. п. 4.14.

- **Пред. чек**. - установка этого флага разрешает печать предварительных чеков на этой станции.

- **Оплата без выхода** – если установлен этот флаг, то кассир или бармен, войдя в режим оплаты, не сможет прервать процедуру оплаты без помощи менеджера.

- **Блюда не удалять** - иногда в ресторанах типа FAST FOOD, в которых нет сервис-печати, а также на барных станциях бывает удобным исключить возможность удаления блюда даже в ещё не сохранённом чеке. Если установлен этот флаг, то удаление блюда возможно только с использованием карточки менеджера.

- **Быстрый чек** – установка этого флага позволяет работать на кассовой станции без открытия стола, что особенно удобно для работы бармена. При установке этого флага, на одной станции можно работать и по технологии FAST FOOD и по технологии для концептуального ресторана.

- **Выбор группы станций** - если установить этот флаг, то при закрытии счета система будет запрашивать группу станций, к которой отнести чек. При использовании программы STOREHOUSE, эта настройка требуется в том случае, если одно и то же блюдо, пробиваемое на этой станции, должно быть списано в одних случаях с одного подразделения, а в других случаях с другого подразделения.

- **Протокол удаления блюд** – если установить этот флаг, то удаления блюд из несохраненного заказа будут фиксироваться в отчетах. Просмотреть список таких удалений можно в отчете «Кассовый протокол» (см. п. 7.2.3).

4.20.2 Настройка станций

Установленные для кассовой станции настройки Вы можете увидеть на третьей странице карточки станции (см. Рис. 142). При необходимости Вы можете посмотреть имя рабочей станции в сети и тип установленного на нее программного обеспечения.

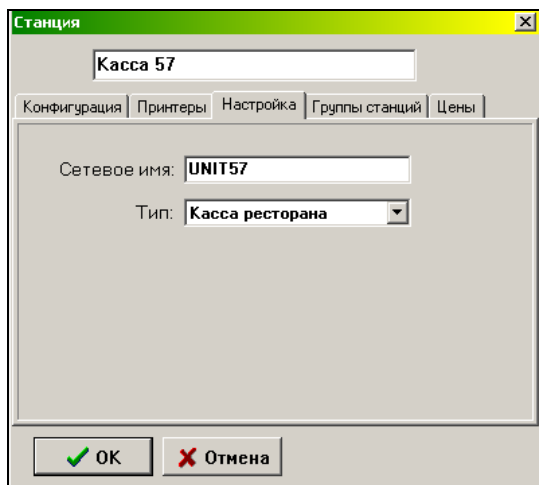


Рис. 142

4.20.3 Настройка принтеров

Настройка чековых принтеров и принтеров для отчетов, подключенных к станции, осуществляется на второй странице карточки станции (см. Рис. 143). Для каждого из этих принтеров устанавливаются свои настройки. Если к станции не подключён чековый принтер (принтер отчётов), то необходимо установить переключатель в положение *отсутствует*. Если к станции принтер подключается локально, то необходимо установить переключатель в положение *Локальный*. Если связь с принтером осуществляется через сервер, то поставьте переключатель в положение *Через сервер*. Если принтер является сетевым (удалённым), то переключатель устанавливается в поле *Сетевой ресурс*.

В следующем поле для локального принтера указывается порт вывода, для сетевого принтера - сетевой ресурс. В последнем поле указывается марка принтера. Выбор марки осуществляется из списка.

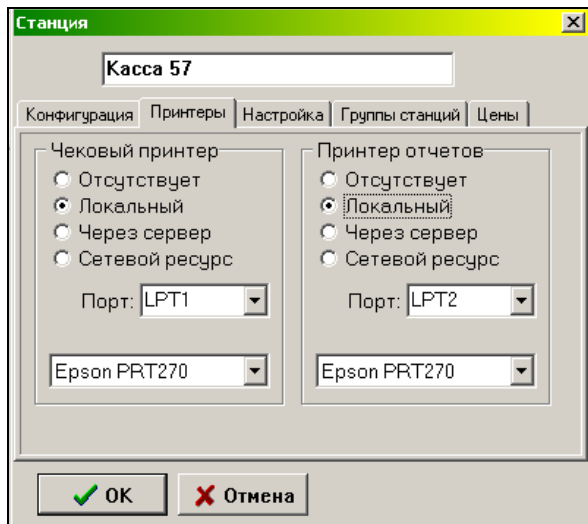


Рис. 143

4.20.4 Настройка выбора группы станций

Закладка «Группы станций» добавляется после выставления флага «Выбор группы станций» на закладке Конфигурация (см. п. 4.20.1). Пример закладки представлен на Рис. 144. На этой закладке флагом отметьте те, группы станций, которые будут предоставлены кассиру к выбору при оплате на данной станции.

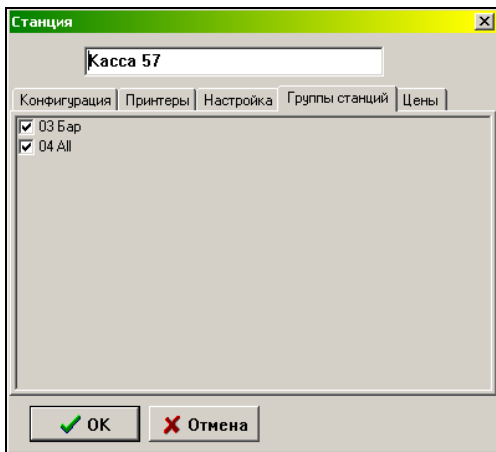


Рис. 144

4.20.5 Настройка параметров станции

Для определения настроек станции выберите станцию, вызовите контекстное меню и выберите пункт «*Параметры*» (см. Рис. 145). На экране откроется окно, представленное на Рис. 146.

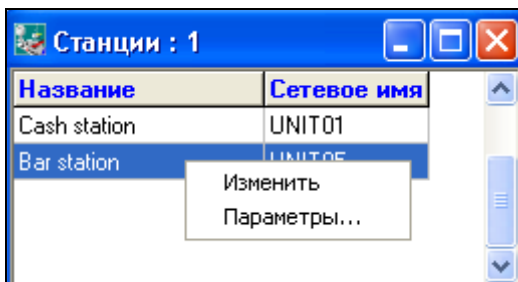


Рис. 145

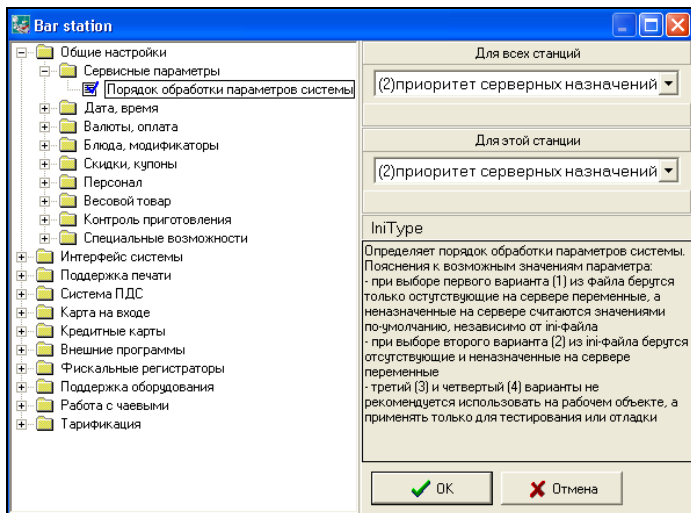


Рис. 146

Первоначально необходимо определить *Порядок обработки параметров системы*.

Отсутствующим параметром называют параметр, который не отображен в левой части окна (см. Рис. 146).

Незначенным параметром называют параметр, который отображен в списке (см. Рис. 146), но изменений в списке с ним не производилось.


Вариант (1) – из ini файла берутся только отсутствующие на сервере переменные, а незначенные на сервере считаются значениями по-умолчанию независимо от ini-файла.

Вариант (2) – из ini-файла берутся отсутствующие и незначенные на сервере переменные (рекомендуется).

Если у параметра в списке выставлен знак:

☐ - изменений с параметром не производилось;

☑ - параметр был изменен (т.е. у него выставлено значение ON/OFF) и параметр определен для всех станций.

 - параметр был изменен (т.е. у него выставлено значение ON/OFF) и параметр определен для конкретной станции.

Для установки параметров станции по умолчанию воспользуйтесь контекстным меню (см. Рис. 147). Для этого на параметре или группе параметров щелкните правой клавишей мыши и выберите значение «По умолчанию для этой станции», чтобы установить параметры только для выбранной станции или выберите значение «По умолчанию для всех станций», если требуется установить изменить параметр всех станций.

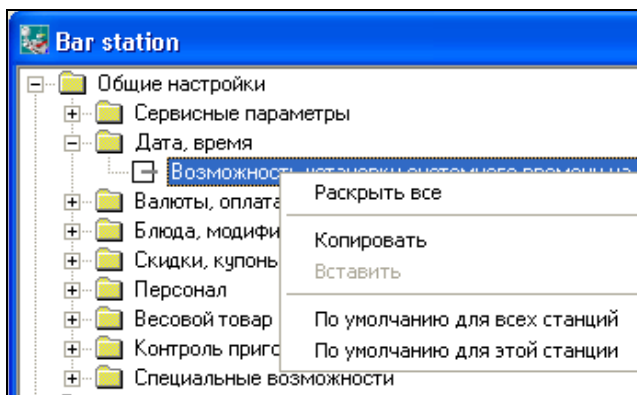


Рис. 147

Для включения/отключения какого-либо параметра для всех станций или для конкретной станции выделите параметр в левой части окна, а в правой части определите его значение ON/OFF (см. Рис. 148).

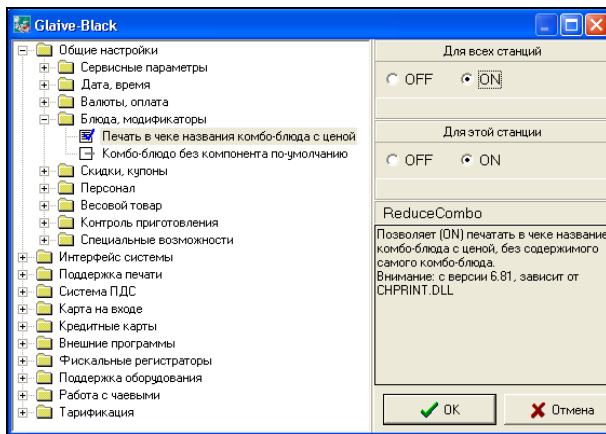


Рис. 148

4.21 Экраны станций.

Если в Вашем ресторане используются терминалы Touch Screen, то Вы можете настроить интерфейс станций любым удобным для Вас образом. Причем для разных станций предприятия можно определить свой графический интерфейс. Редактирование интерфейса станций осуществляется в пункте **Экраны станций** второго пункта главного меню **Списки**. Пример экрана при работе с эти пунктом меню представлен на Рис. 149.

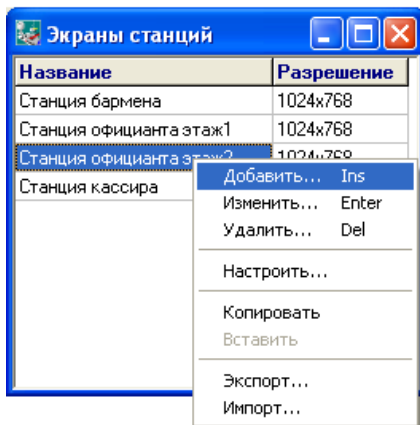


Рис. 149

Для добавления нового Экрана воспользуйтесь пунктом всплывающего меню и выберите команду Добавить. После чего на экране появится окно (см. Рис. 150), в котором укажите название данного экрана и разрешение для него.

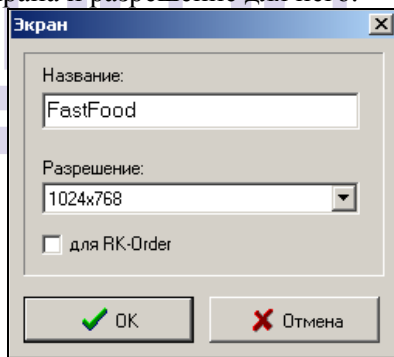




Рис. 150

Для сохранения записи нажмите . Для отмены действий .

Флаг «для RK-Order» выставляется, если это экран для IPOD.

Для изменения внешнего вида экрана установите курсор на строку с названием экрана, нажмите правую кнопку мыши и

из всплывающего меню выберите команду *Настроить*. На экране появится окно редактирования экрана (см. Рис. 151). При первом открытии окна редактирования представление экрана будет отображаться в том виде, какой настроен «по умолчанию». Причем для каждого типа разрешения представление экрана «по умолчанию» выглядит по-своему. На Рис. 151 и Рис. 152 представлен вид экрана для разрешения 1024x768.

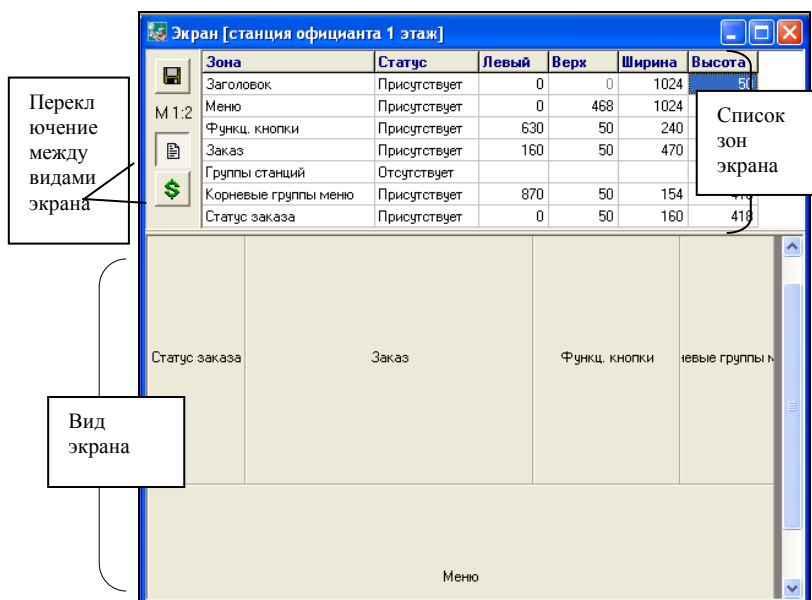


Рис. 151

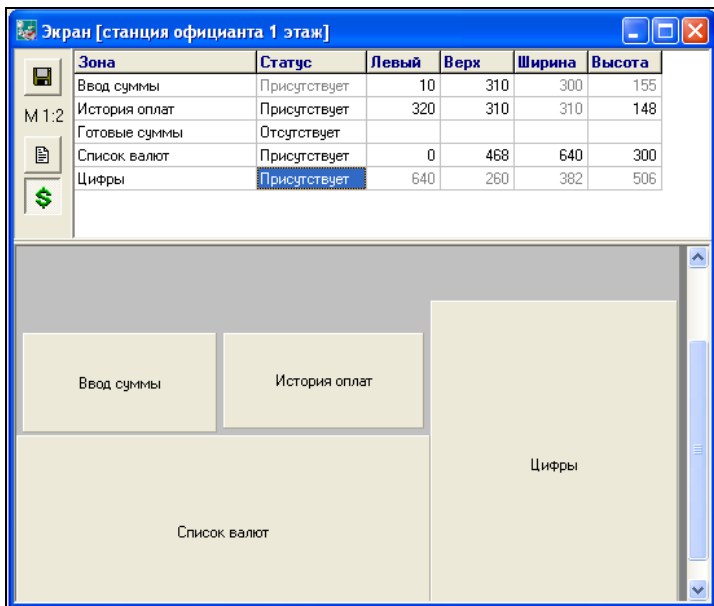


Рис. 152

В окне редактирования есть переключение между двумя режимами работы станции: режим заказа и режим оплаты (см. Рис. 151 и Рис. 152). Для каждого режима работы станции создаются собственные настройки внешнего вида экрана.

В верхней части окна представлен список зон, статус отображения и координаты расположения на экране (см. Рис. 153).

Зона	Статус	Левый	Верх	Ширина	Высота
Заголовок	Присутствует	0	0	640	40
Меню	Отсутствует				
Функц. кнопки	Отсутствует				
Заказ	Присутствует	170	40	470	434
Группы станций	Отсутствует				
Корневые группы меню	Отсутствует				
Статус заказа	Присутствует	0	40	170	434
Пред. заказ	Присутствует	190	40	450	290

Рис. 153

Зона	- это область определенной функциональной направленности (зона заголовка, зона меню, зона заказа и т.п.)
Статус	- может быть активным – «присутствует» (т.е. зона отображается) и неактивным – «отсутствует» (т.е. зона не отображается)
Левый	- координаты отображения по левому краю в пикселях
Верх	- координаты отображения по верхнему краю в пикселях
Ширина	- ширина зоны в пикселях
Высота	-высота зоны в пикселях

Расположение зон на экране можно изменить следующим образом: установите курсор мыши на соответствующее изображение зоны в окне редактора экрана и нажмите левую клавишу мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор мыши в нужную область окна редактора экрана, где должна будет отображаться данная зона, и отпустите клавишу мыши.

Величину области отображения зоны можно изменить следующим образом: подведите курсор мыши к границе *изображения зоны*, после этого на экране появится двойная стрелка (\leftrightarrow), нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, передвиньте курсор в нужном направлении для изменения размера.

Расположение элементов зоны.

В зонах: Статус заказа, Заказ, Функциональные кнопки, Корневые группы меню, Меню возможно настроить расположение элементов. Для настройки отображения элементов внутри зоны необходимо установить курсор мыши на изображение зоны в окне редактора экрана и из всплывающего меню выбрать команду настроить. После этого откроется окно редактирования

элементов Зоны. Ниже описаны настройки расположения элементов различных зон.

На Рис. 156 и Рис. 157 представлен пример нарисованного экрана и его отображение на станции.

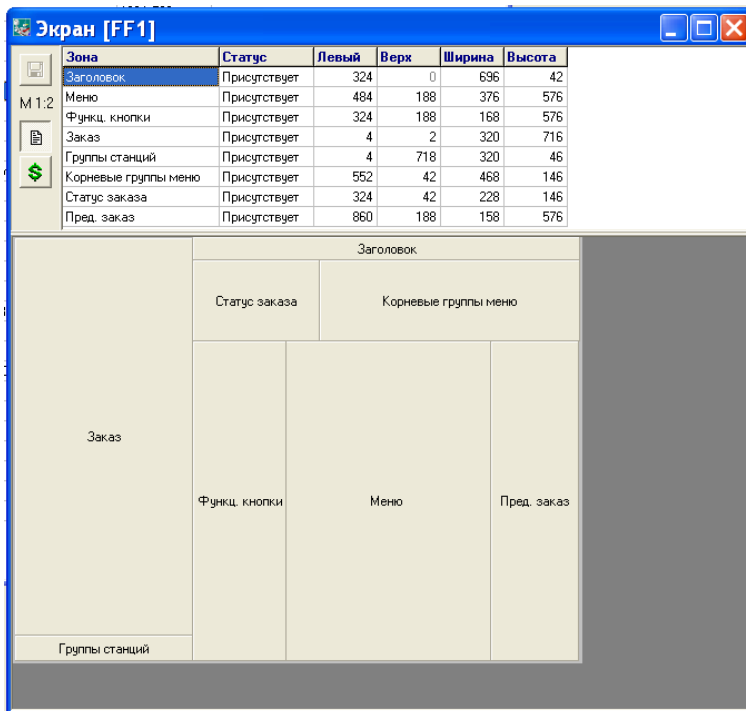


Рис. 154

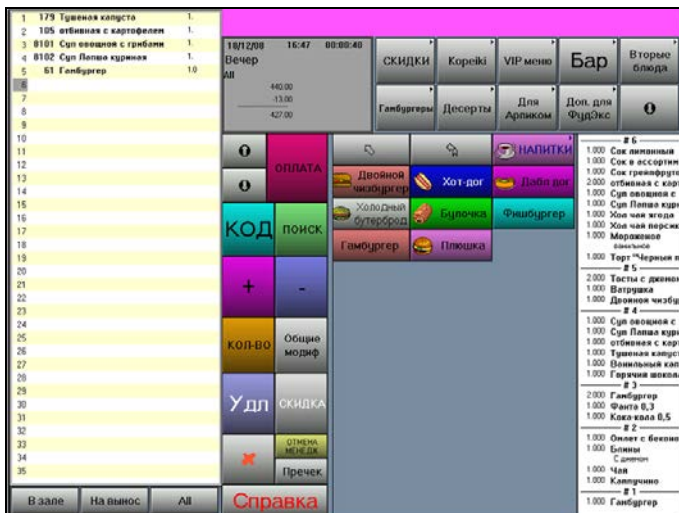


Рис. 155

4.21.1 Настройка расположения элементов в зоне Статус заказа.

Вид окна редактирования элементов данной зоны представлено на Рис. 156

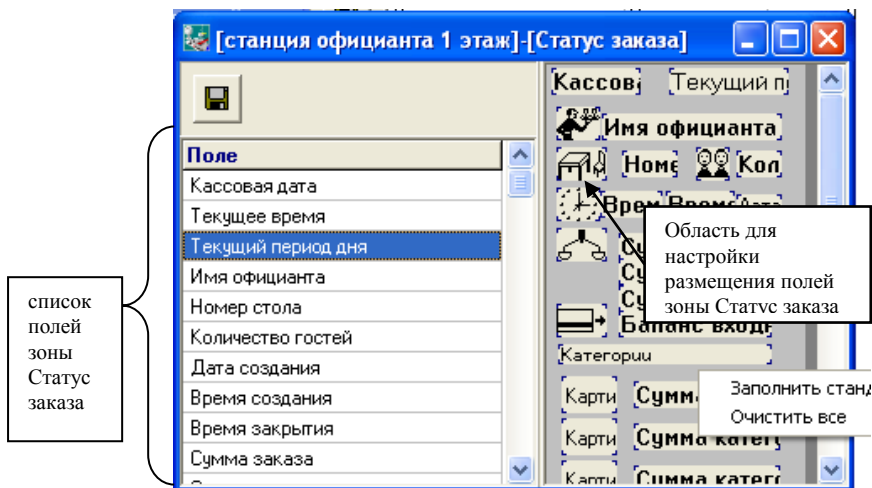


Рис. 156

В левой части данного окна отображается список возможных в зоне Статуса заказа полей (см. Рис. 156). Справа серым цветом выделена область для настройки размещения элементов зоны.

Для отображения элементов в данной зоне также как они отображаются «по умолчанию», необходимо в области для настройки размещения элементов из всплывающего меню выбрать команду *Заполнить стандартно*.

Для изменения размещения полей в данной зоне, необходимо установить курсор мыши на названии нужного поля, нажать левую кнопку мыши и, не отпуская ее, перетащить поле в область для настройки размещения элементов зоны.

Расположение элементов на экране можно изменить следующим образом: установите курсор мыши на соответствующее изображение элемента и нажмите левую клавишу мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор в нужную область окна, где должен будет отображаться данный элемент, и отпустите клавишу мыши.

Величину области отображения элемента можно изменить следующим образом: подведите курсор мыши к границе изображения элемента, после этого на экране появится двойная стрелка (\leftrightarrow), нажмите левую кнопку мыши и, не

отпуская, передвиньте курсор в нужном направлении для изменения размера.

Для **изменения шрифта** элемента установите курсор мыши на элемент и из всплывающего меню выберите команду Шрифт. На экране появится окно (см. Рис. 157), в котором выберите нужный шрифт и для сохранения настроек нажмите

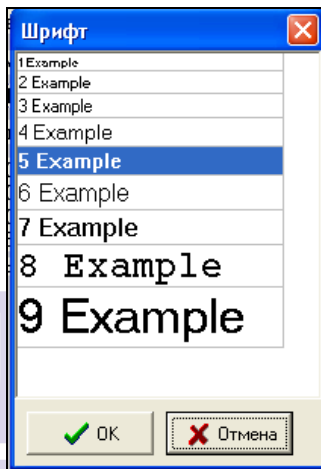
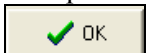



Рис. 157

Для удаления поля из области отображения зоны установить курсор мыши на изображение поля и из всплывающего меню выберите команду *Удалить*.

Для сохранения всех настроек, сделанных в окне редактирования зоны Статус заказа нажмите .

4.21.2 Настройка расположения элементов в зоне Заказ.

Вид окна редактирования зоны Заказ представлен на Рис. 158. Окно состоит из закладок, соответствующих различным типам строк заказа:

Строка блюда – вид строки для отображения блюда в заказе;

Строка удаления - вид строки для отображения удаления блюда в заказе;

Строка модификатора - вид строки для отображения модификаторов в заказе;

Строка ограничения блюда – вид строки для отображения ограничения блюда в режиме Менеджера.

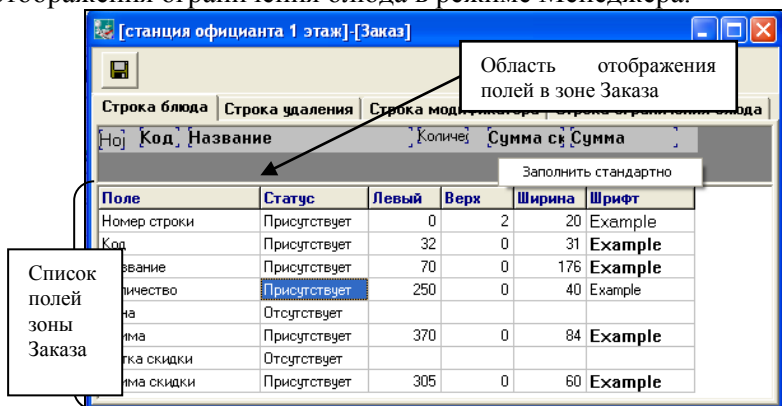


Рис. 158

При выборе любой закладки в окне будут отображаться список полей данной зоны и область для настройки отображения полей (см. Рис. 158).


«По умолчанию» поля в области настройки их отображения располагаются «стандартно».

Расположение элементов на экране можно изменить следующим образом: установите курсор мыши на соответствующее изображение элемента и нажмите левую клавишу мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор мыши в нужную область окна, где должен будет отображаться данная элемент, и отпустите клавишу мыши.


Величину области отображения элемента можно изменить следующим образом: подведите курсор мыши к границе *изображения элемента*, после этого на экране появится двойная стрелка (\leftrightarrow), нажмите левую кнопку мыши и, не

отпуская, передвиньте курсор в нужном направлении для изменения размера.

Для удаления/появления поля в зоне достаточно в таблице полей (см.) в строке с названием данного поля поменять статус отображения: Отсутствует/Присутствует.

Для изменения шрифта поля необходимо в таблице полей (см. Рис. 158) в строке с названием данного поля изменить тип шрифта. Для этого из всплывающего меню вызвать команду Изменить. На экране появится окно (см. Рис. 157), в котором выберите нужный шрифт и для сохранения настроек нажмите .

Для **восстановления настроек** «по умолчанию» определенной строки зоны заказа необходимо находясь на закладке соответствующей строки в области отображения полей из всплывающего меню выбрать команду *Заполнить стандартно*.

Для сохранения всех настроек, сделанных в окне редактирования зоны Заказа нажмите .

4.21.3 Настройка расположения элементов в зоне Функции. кнопки.

Вид окна настройки элементов зоны Функции. кнопки представлен на Рис. 159

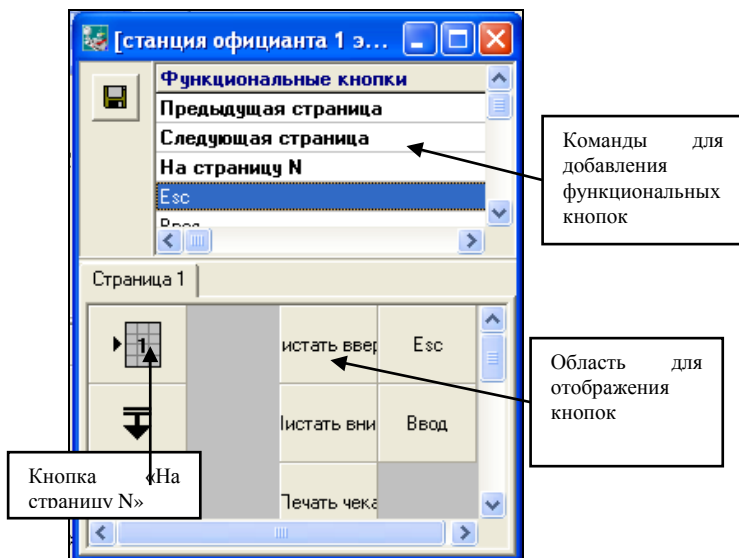


Рис. 159

В верхней части окна представлен список функциональных команд для добавления функциональных кнопок. В нижней части окна - панель для настройки отображения функциональных кнопок на станции (см. Рис. 159).

Для добавления функциональных кнопок на панель меню установите курсор мыши на соответствующую команду списка Функциональные кнопки и нажмите левую кнопку мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор на нужное место настраиваемой панели и отпустите клавишу мыши.

Расположение кнопок на панели меню можно изменить следующим образом: установите курсор мыши на соответствующее изображение кнопки и нажмите левую клавишу мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор мыши в нужную область панели меню, где должна будет отображаться кнопка, и отпустите клавишу мыши.

Величину кнопки можно изменить следующим образом: подведите курсор мыши к границе *изображения*, после этого на экране появится двойная стрелка (↔), нажмите левую

кнопку мыши и, не отпуская, передвиньте курсор в нужном направлении для изменения размера.

Для **добавления кнопок** с названием блюд или групп блюд установите курсор на нужную группу или блюдо, нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, переместите курсор на нужное место на схеме клавиатуры и отпустите кнопку мыши.

Для **удаления кнопок** установите курсор на нужную кнопку и из всплывающего меню выберите команду *Удалить кнопку...*

Для **полной очистки панели меню** воспользуйтесь командой всплывающего меню *Очистить все*

Для **изменения параметров отображения** кнопки установите курсор на нужную клавишу и из всплывающего меню выберите команду *Настроить кнопку...* После чего на экране появится окно, представленное на Рис. 160.

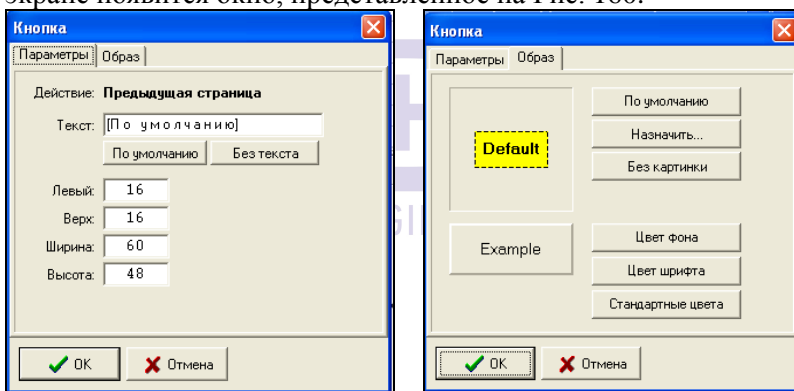


Рис. 160

Закладка Параметры.

В строке *Действие:* указано действие, которое будет осуществлено в системе после нажатия данной кнопки (выполнение команды).


В поле *Текст:* «По умолчанию» на кнопке будет отображено схематичное изображение или название команды.


При выборе команды «Без текста» в поле *Текст:* кнопка будет без отображения какого либо текста.

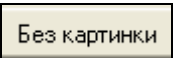
При изменении изображения Функциональной кнопки в поле Текст: можно ввести любой текст, тогда вместо изображения, которое предусмотрено в системе на данной кнопке будет введенный в соответствующее поле текст.

В полях: Левый, Верх, Высота, Ширина отображаются координаты расположения кнопок на панели меню.


Закладка Образ.

При выборе команды  внешний вид кнопки как он был предусмотрен в системе «по умолчанию».

При выборе команды  будет открываться библиотека образов (см. п. 4.2.9.6), из которой можно выбрать изображение для данной кнопки.

При выборе команды  на кнопке никакого изображения не будет.

С помощью команды  можно изменить цвет изображения клавиши.

Команда  предназначена для изменения цвета шрифта на изображении клавиши.

Команда  возвращает «стандартные» настройки изображения клавиши.

Если все необходимые кнопки не помещаются на визуальную доступную область экрана, можно добавить дополнительные «страницы», на которых разместить остальные группы и блюда.

Если все необходимые кнопки не помещаются на визуальную доступную область экрана, можно добавить **дополнительные «страницы»**, на которых разместить остальные группы и блюда.


Для добавления «страницы» воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Добавить страницу*.

Назначение кнопок на дополнительных страницах осуществляется так же, как и на «Странице 1».

Для перемещения между страницами на панель кнопок необходимо добавить клавиши:  (для перемещения на предыдущую страницу) и  (для перемещения на следующую страницу). Для этого установите курсор на соответствующую команду списка Функциональных кнопок, нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, переместите курсор в нужное место настраиваемой панели.

Команда *Перейти на страницу N* используется для добавления кнопки, с помощью которой можно переходить на определенную страницу.

Для добавления данной кнопки установите курсор на команду *Перейти на страницу N*, нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, переместите курсор в нужное место настраиваемой панели. Затем установите курсор на добавленную кнопку и нажмите правую клавишу мыши. Из всплывающего меню выберите страницу, на которую будет осуществляться переход при нажатии данной кнопки. На схематичном представлении данной кнопки на панели настройки будет изображена цифра, соответствующая номеру страницы, на которую будет осуществляться переход (см. Рис. 159).

Для сохранения сделанных настроек для зоны Функциональных кнопок нажмите кнопку .

4.21.4 Настройка расположения элементов в зоне Корневые группы.

Вид окна настройки элементов зоны Корневые группы представлен на Рис. 161

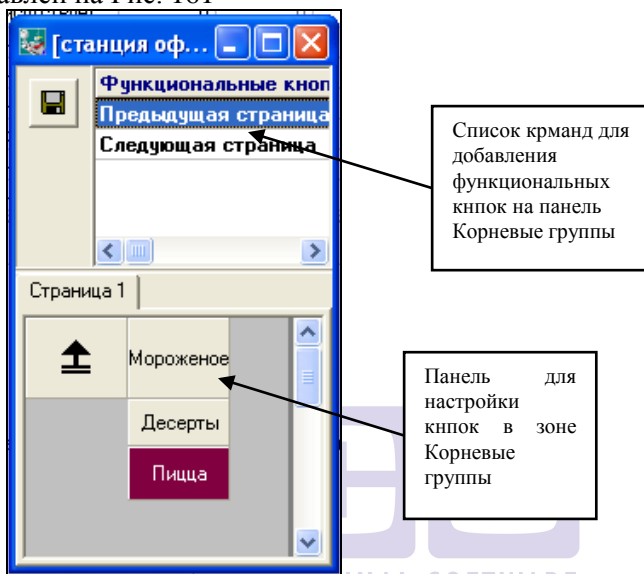


Рис. 161

«По умолчанию» панель кнопок в зоне Корневые вершины заполняется клавишами с изображением названий корневых вершин групп.

Для добавления кнопок с другими группами или блюдами на панель кнопок в зоне Корневые группы необходимо открыть окно справочника Меню (Меню Меню), установить курсор мыши на нужную группу блюд или блюдо и, не отпуская, переместить курсор на нужное место на панель Корневые группы и отпустить кнопку мыши.

Расположение кнопок на панели Корневые кнопки можно изменить следующим образом: установите курсор мыши на соответствующее изображение кнопки и нажмите левую клавишу мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор мыши в нужную область панели меню, где должна будет отображаться кнопка, и отпустите клавишу мыши.

Величину кнопки можно изменить следующим образом: подведите курсор мыши к границе *изображения*, после этого на экране появится двойная стрелка (\leftrightarrow), нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, передвиньте курсор в нужном направлении для изменения размера.

Для **удаления кнопок** с названием блюда или группы блюд установите курсор на нужную группу или блюдо и из всплывающего меню выберите команду *Удалить кнопку...*

Для **полной очистки панели меню** воспользуйтесь командой всплывающего меню *Очистить все*

Для **изменения параметров отображения** кнопки установите курсор на нужную клавишу и из всплывающего меню выберите команду *Настроить кнопку...* После чего на экране появится окно представленное на Рис. 162.

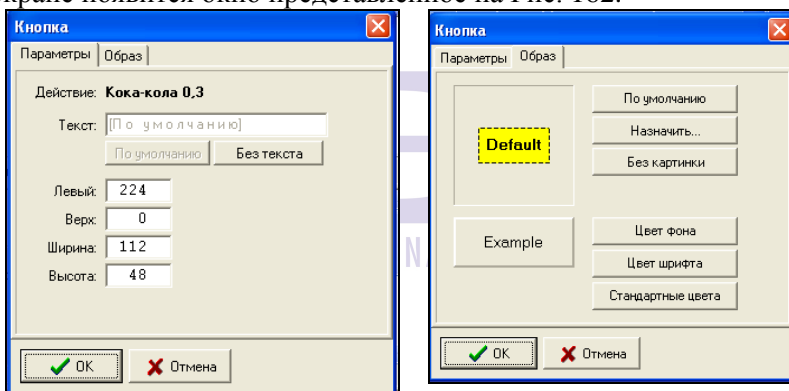


Рис. 162

Закладка Параметры.

В строке *Действие:* указано действие, которое будет осуществлено в системе после нажатия данной кнопки (выбор блюда, группы блюд, выполнение команды).


В поле *Текст:* «По умолчанию» на кнопке будет отображено название из справочника Меню (для кнопок с названиями блюд или групп) или схематичное изображение (для функциональных кнопок).


При выборе команды «Без текста» в поле *Текст:* кнопка будет без отображения какого либо текста.

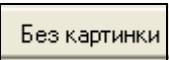
При изменении изображения Функциональной кнопки в поле Текст: можно ввести любой текст, тогда вместо изображения, которое предусмотрено в системе на данной кнопке будет введенный в соответствующее поле текст.

В полях: Левый, Верх, Высота, Ширина отображаются координаты расположения кнопок на панели меню.


Закладка Образ.

При выборе команды  внешний вид кнопки как он был предусмотрен в системе «по умолчанию».

При выборе команды  будет открываться библиотека образов (см. п. 4.2.9.6), из которой можно выбрать изображение для данной кнопки.

При выборе команды  на кнопке никакого изображения не будет.

С помощью команды  можно изменить цвет изображения клавиши.


Команда  предназначена для изменения цвета шрифта на изображении клавиши.

Команда  возвращает «стандартные» настройки изображения клавиши.


Если все необходимые кнопки не помещаются на визуальной доступной области экрана, можно добавить **дополнительные «страницы»**, на которых разместить остальные группы и блюда.

Для добавления «страницы» воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Добавить страницу*.

Назначение кнопок на дополнительных страницах осуществляется так же, как и на «Странице 1».


Для перемещения между страницами на панель кнопок необходимо добавить клавиши:  (для перемещения на



предыдущую страницу) и  (для перемещения на следующую страницу). Для этого установите курсор на соответствующую команду списка Функциональных кнопок, нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, переместите курсор в нужное место настраиваемой панели.

При удалении группы или блюда из меню, на панели остается незаполненное место.

При добавлении новой группы или блюда в меню кнопка автоматически не появится.

Для сохранения сделанных настроек для зоны Функциональных кнопок нажмите кнопку .

4.21.5 Настройка расположения элементов в зоне Меню.

Настройка элементов в зоне Меню осуществляется точно также, как при планировании внешнего вида экрана (см. 4.2.2).

4.21.6 Настройка расположения элементов в зоне Ввод суммы.

Вид окна редактирования зоны Оплата представлен на Рис. 151. Настройка экрана станции для режима «оплата» представляет собой изменение мест расположения зон, наличие/отсутствие зоны и изменение величины области отображения зоны.

Расположение зон на экране можно изменить следующим образом: установите курсор мыши на соответствующее изображение зоны в окне редактора экрана и нажмите левую клавишу мыши. Затем, не отпуская кнопку, переместите курсор мыши в нужную область окна редактора

экрана, где должна будет отображаться данная зона, и отпустите клавишу мыши.

Величину области отображения зоны можно изменить следующим образом: подведите курсор мыши к границе *изображения зоны*, после этого на экране появится двойная стрелка (\leftrightarrow), нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, передвиньте курсор в нужном направлении для изменения размера.

Окно состоит из элементов, соответствующих внешнему виду экрана при оплате счета:

Ввод суммы – элемент зоны, соответствующий окну ввода сумм при расчетах;

История оплаты – элемент зоны, соответствующий протоколу расчетов по счету;

Список оплаты – элемент зоны, соответствующий различным видам оплаты счета;

Готовые суммы – элемент зоны, соответствующий возможным вариантам сумм, которые могут предоставляться гостем.

Цифры – элемент зоны, соответствующий набору цифр на клавиатуре.

4.22 Группы станций

В ресторане одно блюдо может отпускаться с различных подразделений производства. Для того чтобы иметь возможность получать марочный отчет по каждому подразделению производства, чтобы складская система учёта имела информацию о том, с какого подразделения производства на основании реализации списывать это блюдо, необходимо установить связь между блюдом, станцией и подразделением производства.

Эта связь в системе задаётся с помощью установки для каждой станции принадлежности к определённой “группе станций”, которая однозначно будет связывать блюдо с подразделением производства. Назначение группы станций

осуществляется в пункте *Группы станций* второго пункта главного меню системы *Списки*. Пример экрана при работе с этим пунктом системы представлен на Рис. 163.

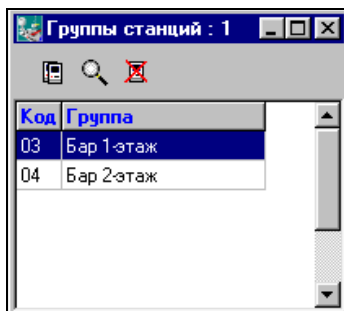


Рис. 163

Рассмотрим на примере, как и для чего в системе определяются группы станций.




Пример:

В ресторане два бара с одинаковым ассортиментом блюд. Каждый из этих баров представляет собой отдельное производство в ресторане, то есть в каждом из баров учёт продукции ведётся самостоятельно, и за неё отвечает бармен, работающий в этом баре. Для складской системы учёта каждый из этих подразделений производства будет являться самостоятельным складом.

Исполнение:

В этом случае необходимо определить две группы станций, например, так как показано на Рис. 163. Затем для каждой станции, на которой будет оформляться блюдо из **бара первого этажа**, установить группу станций “бар 1 этаж”. Соответственно, для каждой станции, на которой будет оформляться блюдо из **бара второго этажа**, установить группу станций “бар 2 этаж”.

Для работы с карточками групп станций Вы можете пользоваться пунктами главного меню *Редактирование*, вынесенными на панель операциями.

-  - новая группа,
-  - изменить группу,
-  - удалить группу.

Также можно использовать клавиши [Ins], [Del], [Enter] для соответствующих операций.

Для ввода карточки группы станций выберите операцию редактирования “Новая группа”, воспользуйтесь специальной кнопкой или клавишей [Ins]. На экране появится карточка группы станций, вид которой представлен на Рис. 164.

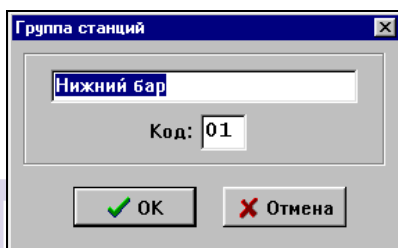


Рис. 164

В первом поле карточки определите наименование группы станций. Для этого Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина этого поля составляет 20 символов.

В поле **Код** определите код группы станций. Для этого Вы можете использовать любые 2 цифры.

Для записи карточки группы станций воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

4.23 Серверы

В пункте «Серверы» определяется настройки серверов. Для этого выберите сервер, вызовете контекстное меню и

выберете пункт «*Параметры*» (см. Рис. 165). На экране откроется окно, представленное на Рис. 166.

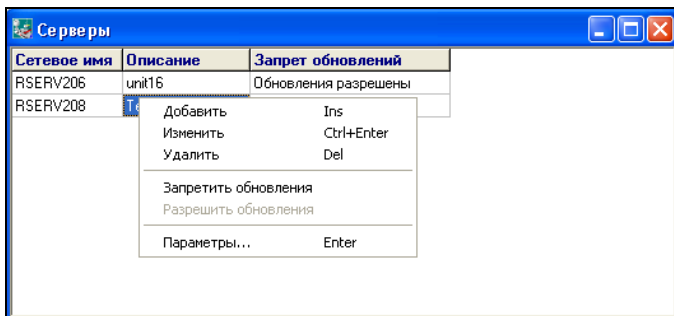


Рис. 165

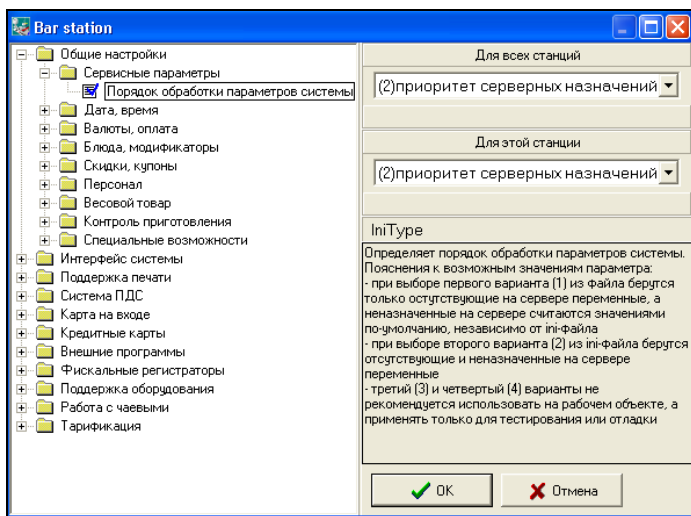


Рис. 166

Первоначально необходимо определить *Порядок обработки параметров системы*.

Отсутствующим параметром называют параметр, который не отображен в левой части окна (см. Рис. 166).


Незначенным параметром называют параметр, который отображен в списке (см. Рис. 166), но изменений в списке с ним не производилось.


Вариант (1) – из ini файла берутся только отсутствующие на сервере переменные, а незначенные на сервере считаются значениями по-умолчанию независимо от ini-файла.

Вариант (2) – из ini-файла берутся отсутствующие и незначенные на сервере переменные (рекомендуется).

Если у параметра в списке выставлен знак:

 - изменений с параметром не производилось;

 - параметр был изменен (т.е. у него выставлено значение ON/OFF) и параметр определен для всех серверов.

 - параметр был изменен (т.е. у него выставлено значение ON/OFF) и параметр определен для конкретного сервера.

Для установки параметров сервера по умолчанию воспользуйтесь контекстным меню (см. Рис. 167). Для этого на параметре или группе параметров щелкните правой клавишей мыши и выберете значение «По умолчанию для этой станции», чтобы установить параметры только для выбранной станции или выберете значение «По умолчанию для всех станций», если требуется установить изменить параметр всех станций.

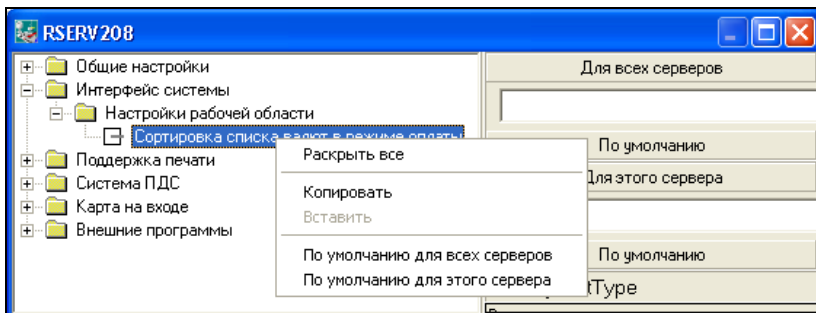


Рис. 167

Для включения/отключения какого-либо параметра для всех серверов или для конкретного сервера выделите параметр в левой части окна, а в правой части определите его значение ON/OFF (см. Рис. 168).

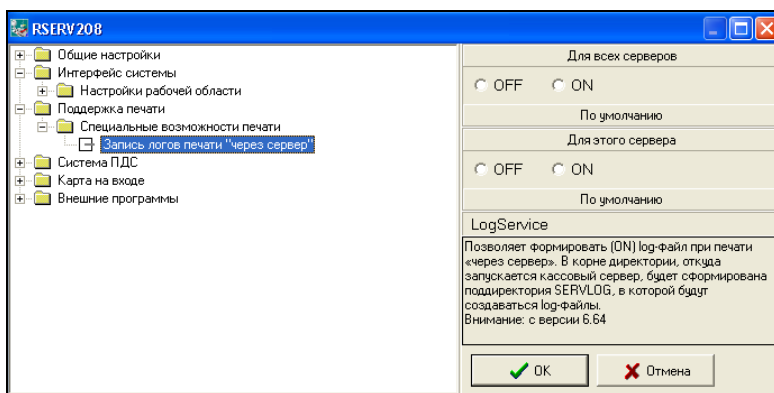


Рис. 168

Для запрета обновлений настроек сервера в текущий кассовый день выберете сервер и из контекстного меню выберете пункт *«Запретить обновления»*. При этом в поле *«Запрет обновлений»* запись сменится на *«Запрещены до закрытия дня»*. Данные на кассовом сервере обновятся после закрытия дня.

Внимание! Если Выставлен флаг *«Связь с кассой запрещена»* (см. п.4.11), то он будет являться приоритетным.

Т.е. обновления настроек параметров сервера не отобразятся до снятия данного флага.

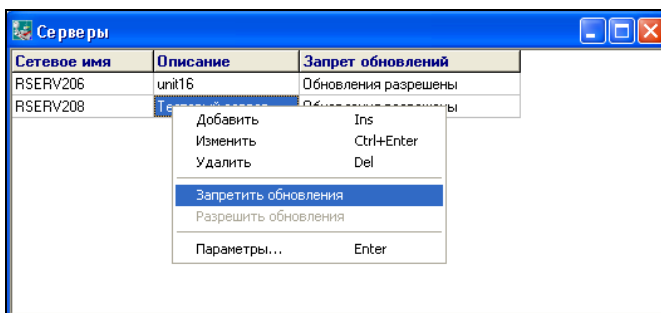





Рис. 169

4.24 Настройка сервис-принтеров

Все принтера, использующиеся в системе в качестве сервис-принтеров, должны быть описаны и соответствующим образом настроены. Настройка сервис-принтеров осуществляется в пункте *Списки Сервис-принтеры*. Вид экрана представлен на Рис. 170.

Для работы с карточками сервис-принтеров Вы можете пользоваться пунктами главного меню *Редактирование*, вынесенными на панель операциями:

-  - новый принтер,
-  - изменить принтер,
-  - удалить принтер.

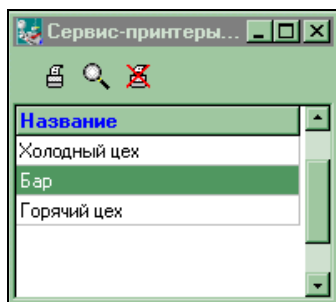


Рис. 170

Для ввода карточки сервис-принтера выберите операцию редактирования **Новый принтер** или воспользуйтесь специальной кнопкой. На экране появится карточка сервис-принтера, вид которой представлен на Рис. 171.

В первом поле определите условное наименование сервис-принтера. Для этого Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина поля составляет 20 символов.

В поле **Аппарат** определяется модель используемого принтера. Выбор модели принтера осуществляется из списка.

Если потоки организованы таким образом, что отправляемый со станции заказ, включающий в себя блюда из различных групп печати, печатается на одном принтере, то при установке флага в поле **Объединять группы** на этот заказ будет печататься один чек. В противном случае, на каждую группу печати на сервис-принтере будет печататься отдельный чек.

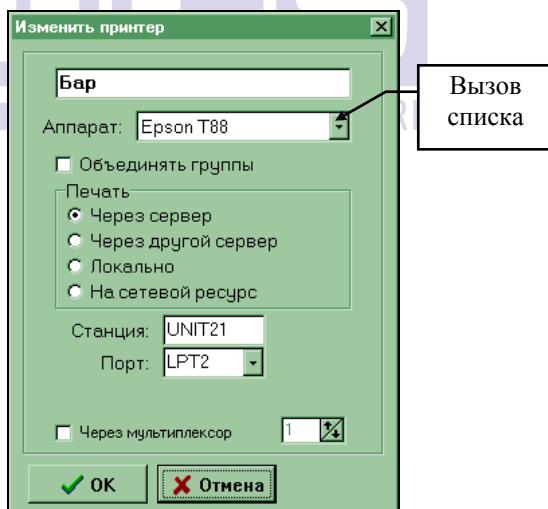


Рис. 171

Установите переключатель **Печать** в нужное положение:

- *Через сервер* – заказ отправляется на кассовый сервер, который, в свою очередь, отправляет его на печать.
- *Через другой сервер* – заказ отправляется на кассовый сервер, который пересылает его на другой кассовый сервер, который, в свою очередь, отправляет его на печать.
- *Локально* – заказ печатается на принтере, непосредственно подсоединенном к станции. В случае неготовности принтера, выдается сообщение об ошибке.
- *На сетевой ресурс* – заказ печатается на принтере непосредственно подсоединенном к другой станции, по сети. В случае неготовности принтера, выдается сообщение об ошибке.
- *Через мультиплексор* – если в системе используется «мультиплексор» - устройство, позволяющее подключить к одному com-порту до 4 устройств. В поле указывается порт мультиплексора, к которому подключен сервис-принтер.

4.25 Общие настройки системы

Общие настройки системы устанавливаются во втором пункте *Списки* главного меню системы. Карточка общих настроек системы состоит из двух страниц.

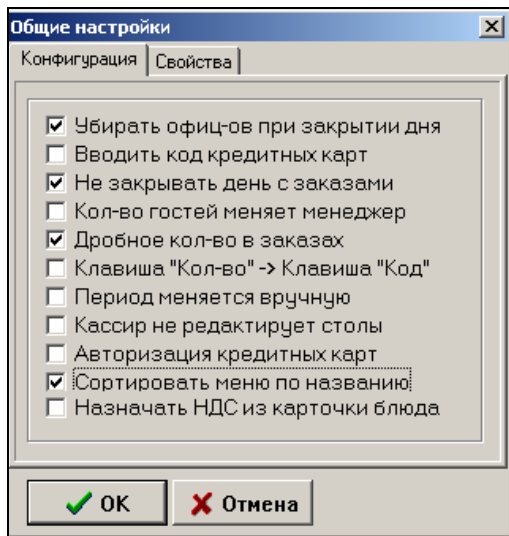


Рис. 172

На первой странице, отмеченной заголовком **Конфигурация**, находятся варианты конфигурации системы (см. Рис. 172). Вам предоставлена возможность самим конфигурировать систему под конкретные условия эксплуатации. Для этого необходимо установить флаги в соответствующих пунктах конфигурации, каждый из которых будет рассмотрен ниже.

* “Убирать официантов при закрытии дня”. После установки этого флага все зарегистрированные в системе в текущем кассовом дне работы ресторана официанты и бармены автоматически удаляются из списка после закрытия кассового дня. Если флаг в этом поле не установлен, то список зарегистрированных официантов и барменов остаётся на кассовой станции.

* “Вводить код кредитных карт”. При установке этого флага при осуществлении процедуры оплаты по кредитным картам, система будет запрашивать код магнитной карты. Если флаг в этом поле не установлен, то код кредитной карты системой не запрашивается.

* “Не закрывать день с заказами”. Если в этом поле установлен флаг, то система не закроет текущий кассовый день, если в системе остались незакрытые заказы (столы).

* “Кол-во гостей меняет менеджер”. Если в этом поле установлен флаг, то на рабочих станциях ввести количество гостей, выходящее за установленные границы на настройках станции.

* “Дробное кол-во в заказах”. Если в этом поле установлен флаг, то на карточке блюда будет возможно установить разрешение или запрет указывать дробное количество порций блюда.

* “Клавиша “Кол-во”→Клавиша “Код”. Установка этого флага меняет действие функциональной клавиши “Кол-во”. Вместо количества при нажатии этой клавиши будет запрашиваться код блюда.

* “Период меняется вручную”. Если в этом поле установлен флаг, то период действия скидок будет меняться менеджером, если флага нет, то период будет меняться системой автоматически.

* “Кассир не редактирует столы”. При установке этого флага кассир не будет иметь возможности открыть новый стол или ввести дозаказ в стол, открытый барменом или официантом.

* “Авторизация кредитных карт”. При установке этого флага можно производить авторизацию кредитных карт через кассовую станцию. Предварительно с этой компанией должен быть заключен договор и произведены ею необходимые подготовительные работы.

* “Сортировать меню по названию” При установке этого флага список групп блюд будет расположен в алфавитном порядке.

* «Назначать НДС из карточки блюда». При установке этого флага НДС будет рассчитываться по ставке, указанной на карточке блюда.

Для ресторанов, находящихся на территории Российской Федерации флаг «Назначать НДС из карточки блюда» не нужно!

На второй странице карточки находятся дополнительные настройки системы (см. Рис. 173).

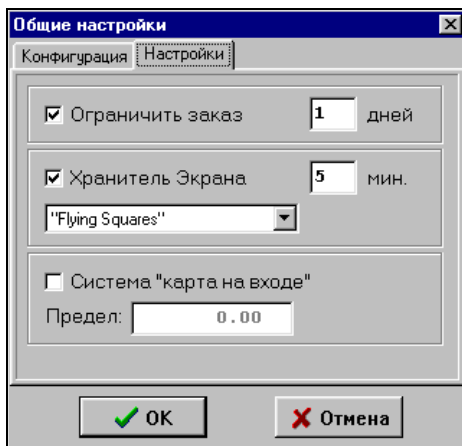


Рис. 173

Если Вы хотите ограничить время жизни заказа в системе, то установите флаг в первом поле карточки и укажите цифрой количество дней. В приведённом примере настроек (см. Рис. 173) установлено, что заказ может находиться в системе только в течение одного дня с момента его открытия.

Для предотвращения выгорания экранов мониторов рабочих станций Вы имеете возможность устанавливать на них Screen Saver. Для этого установите флаг *Хранитель Экрана*, укажите в минутах время, через которое будет включаться Screen Saver, и выберите из списка любую из моделей.

Если в Вашем ресторане Вы решили использовать технологию «Карта на входе», то установите флаг *Система Карта на входе*. В поле *Предел* укажите лимитирующую сумму для карты. Подробнее о технологии «Карта на входе» смотрите в п. 2.13.1 данного руководства.

Переход на технологию оплаты «Карта на входе» возможен только после того, как все столы в системе будут закрыты!

4.26 Скидки (наценки)

Кассовая система «R-KEEPER» поддерживает различные системы скидок, которые Вы можете использовать по Вашему усмотрению. В системе предусмотрена возможность устанавливать скидки (наценки) как на весь чек, так и на различные категории блюд. Также Вы можете использовать купонную систему или систему временных скидок. Подробнее о каждом виде скидок будет рассказано в соответствующих пунктах руководства.

4.26.1 Скидка (наценка) на чек

Одним из видов скидок (наценок) является скидка или наценка на чек. Эта скидка (наценка) действует на общую сумму по чеку. Для создания или редактирования скидок выберите в пункте главного меню системы **Скидки** пункт **На чек**. Пример экрана представлен на Рис. 174.

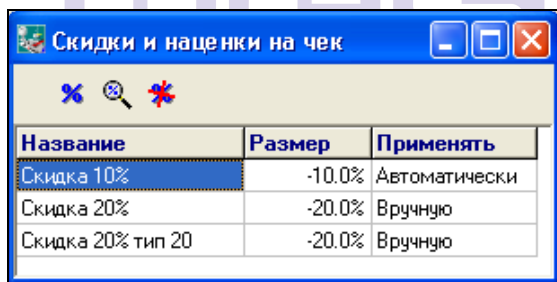




Рис. 174

Для работы с карточками скидок (наценок) Вы можете пользоваться пунктами главного меню **Редактирование**, вынесенными на панель операциями:

-  - Добавить,
-  - Изменить,
-  - Удалить.

Для ввода новой скидки (наценки) выберите пункт контекстного меню *Добавить* или воспользуйтесь специальной кнопкой . Вид карточки скидки представлен на Рис. 175.

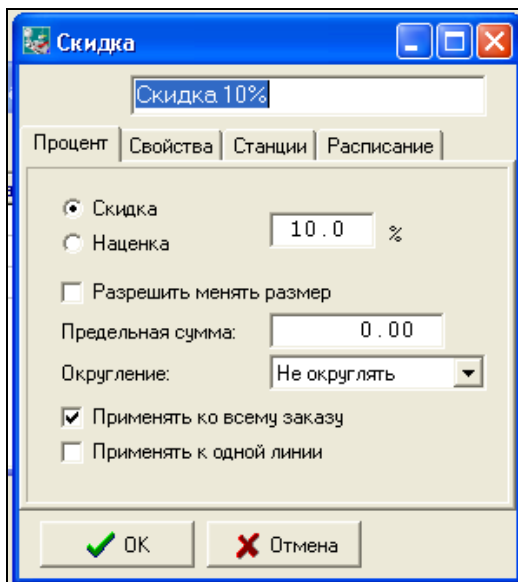


Рис. 175


В верхнем поле карточки укажите наименование скидки (наценки). Затем определите параметры на странице *Процент*. Для этого укажите её тип (скидка или наценка) и размер. Размер скидки (наценки) указывается в процентах.

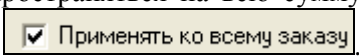
Флаг **Разрешить менять размер** выставляется для скидок, у которых разрешается менять размер процентной ставки (изменение возможно до двух знаков после запятой) на станции официанта или кассира. При изменении скидки на станции в зале название остается неизменным, меняется сумма скидки.

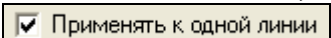
При использовании возможности изменять размер скидки на станции, в отчетах R-keeper видно будет только

название скидки и ее сумма. Каким образом был изменен размер скидки в процентах не отображается.

В поле **Предельная сумма** Вы можете указать сумму скидки, которая не может быть превышена.

В поле  из ниспадающего списка выбирается значение, до которого необходимо округлить сумму скидки.

Если скидка должна распространяться на всю сумму в чеке, необходимо выставить флаг .

Если скидка должна распространяться на конкретную позицию в чеке, необходимо выставить флаг .

После того, как Вы указали параметры скидки (наценки) необходимо установить её свойства (см. п. 4.26.2) и список разрешенных станций (см. п. 4.26.3).

Для записи карточки скидки (наценки) воспользуйтесь кнопкой [OK] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

4.26.2 Установка свойств скидок (наценок)

Свойства скидок (наценок) расположены на второй странице карточки, отмеченной заголовком **Свойства**. Для активизации свойств скидок (наценок) подведите курсор к заголовку и щелкните левой клавишей мыши. Вид экрана при работе со свойствами скидок (наценок) представлен на Рис. 176.

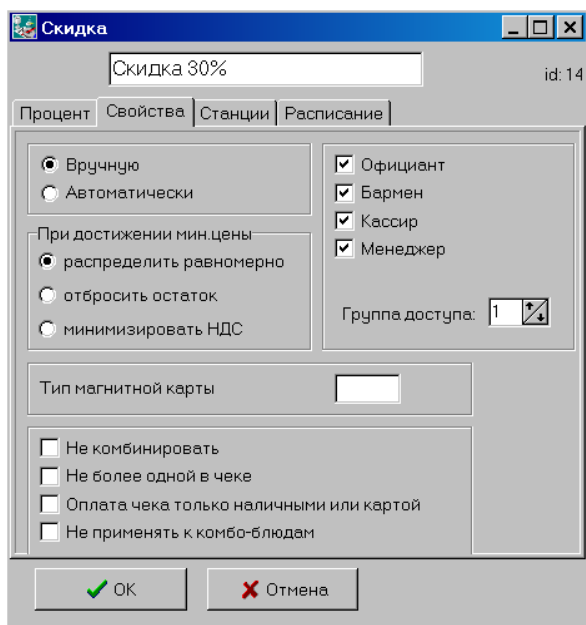


Рис. 176

Скидка (наценка) может устанавливаться персоналом вручную, то есть указываться в каждом конкретном чеке, или устанавливаться системой автоматически. Установка флага *Автоматическая*, например, очень удобна в том случае, если скидка (наценка) действует на все счета (например, в определенный интервал времени). Для выбора одного из двух способов установки скидок (наценок), установите переключатель в соответствующем поле. В приведенном примере (см. Рис. 176) “Скидка 10%” будет устанавливаться персоналом вручную.

Если у автоматической скидки указан период действия, то она попадает в заказ ровно по своему времени, то есть до начала ее действия в заказе ее не будет. Если скидка назначилась в заказ, то даже после окончания ее действия, она продолжает находиться в заказе, но **НЕ** назначается на новые блюда. Причем, если у скидки выставлен флаг "не комбинировать", а

действие на новые блюда не распространяется, то данная скидка все равно не допустить добавления любой другой скидки с флагом "не комбинировать".

В зависимости от того, кому Вы хотите дать право предоставления скидки (наценки), установите соответствующие флаги у категорий персонала (*Официант, Бармен, Кассир, Менеджер*). Следует обратить Ваше внимание на то, что флаги могут быть установлены у нескольких категорий персонала одновременно. В приведенном примере (см.) “Скидка 10% на чек” может быть установлена только менеджером.

Еще одно свойство скидки (наценки) - это возможность её комбинирования с другими скидками (наценками). Нельзя установить по счету одновременно две скидки (наценки), если у них обоих установлен флаг **Не комбинировать**. Рассмотрим примеры.

Пример I.

Гость ресторана, имеющий дисконтную карту, которая даёт ему право 15% скидки на посещение ресторана, пришел в ресторан во время завтрака, когда действует скидка 10%. Если во время завтрака действует дисконтная система, то гость должен получить общую скидку по счёту 25%. В этом случае обе скидки или хотя бы одна из них не должна иметь флага **Не комбинировать**.

Пример II.

Если во время завтрака дисконтная система не действует, но действуют любые другие скидки (наценки), то в этом случае у скидки на завтрак и у скидки по дисконтной карте должен быть установлен флаг **Не комбинировать**. В этом случае гость получит скидку 10%.

Для организации ограничения на количество скидок в заказе необходимо воспользоваться флагом **Не более одной в чеке**.

Пример III

В заведении используется скидки по дисконтным картам, которые не комбинируются между собой (т.е. на каждой из них есть флаг **Не комбинировать**). При этом есть скидка,

которая должна быть назначена в счет не более одного раза и считаться с другими скидками. Для организации сочетания с другими скидками у данной скидки флаг **Не комбинировать** должен отсутствовать. Но тогда она в заказе сможет быть назначена любое количество раз. Чтобы эта скидка сочеталась с другими и при этом была единственной в заказе необходимо на ней выставить флаг **Не более одной в чеке**.

Свойство скидки **Оплата чека только наличными или картой** означает, что если данная скидка будет содержаться в заказе, то заказ можно оплатить валютами из групп «Наличные» и «Кредитные карты».

Свойство **Не применять к комбо-блюдам** запрещает назначение данной скидки на комбоэлементы.

Пример: В заказ выбрано комбо блюдо с комбокомпонентами: суп – 80 руб и салат – 50 руб, и те же суп и салат выбраны в заказ как стандартные блюда, но по другой цене: суп – 100 руб и салат – 80 руб.

1. На заказ назначена скидка 10% на чек без флага «Не применять к комбо блюдам». В результате: сумма скидки – 31 руб.

2. На заказ назначена скидка 10% на чек с флагом «Не применять к комбо блюдам». В результате: сумма скидки – 18 руб.

3. На заказ назначена скидка 10% на категорию «Суп» с флагом «Не применять к комбо блюдам». В результате: сумма скидки – 10 руб.

Поле **Тип магнитной карты** - заполняется в том случае, если данная скидка может действовать при наличии магнитной карты. Каждая магнитная карта характеризуется своим типом. Тип карты – это число от 1 до 99, которое ставится в соответствие данной карте. Поэтому, для того чтобы

установить скидку на определенную группу магнитных карт (например, серебряные дисконтные карты), необходимо указать тип этих карт.

Если Вы хотите, чтобы скидка по дисконтной карте устанавливалась только при её регистрации, достаточно указать ее тип в поле **Тип магнитной карты**, оставив поля категорий персонала пустыми. Если Вы дополнительно хотите дать право какой-либо категории персонала устанавливать эту скидку вручную, то установите флаги у соответствующих категорий.

В рамке **При достижении мин.цены** указываются параметры назначения скидки на чек в случае, если сумма к оплате блюда после назначения скидки может стать меньше минимально возможной цены блюда (см. п.4.2.5, п. 4.2.9).

Разницу между минимальной ценой и суммой скидки будем ниже называть *остатком суммы скидки*.

При установке флага в данной рамке в положение **распределить равномерно** остаток суммы скидки равномерно будет распределен на остальные позиции, у которых сумма к оплате не достигла минимальной.

При установке флага в данной рамке в положение **отбросить остаток** остаток суммы скидки будет удален.

При установке флага в данной рамке в положение **минимизировать НДС** остаток суммы скидки распределится сначала между блюдами, чья налоговая ставка максимальна. Если у блюд с максимальной ставкой НДС сумма к оплате становится меньше минимальной, то остаток суммы скидки будет распределен между блюдами с более низкой ставкой НДС.

Особенности распределения остатка скидки при настройках

распределить равномерно и **минимизировать НДС**

Если в чеке есть блюда с указанием минимальной цены и без указания минимальной цены, то при достижении минимальных цен у соответствующих позиций, сумма остатка

скидки будет распределена между блюдами, у которых нет указания минимальной цены.

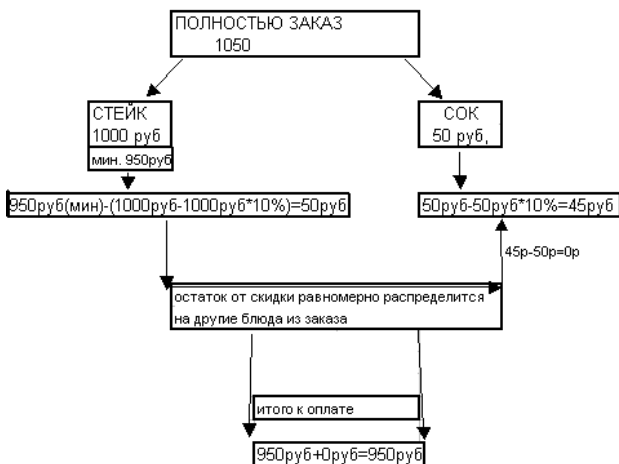
Если при распределении остатка скидки между блюдами, у которых нет указания минимальной цены, сумма к оплате блюд будет меньше суммы остатка скидки, то общая сумма скидки в процентном соотношении может быть меньше, чем была предусмотрена.

Например:

На чек, общей суммой 1050 рублей, была назначена скидка 10%. В чеке было 2 блюда: Стейк по цене 1000 рублей с минимально возможной ценой 950 и сок по цене 50 рублей. Если бы не было ограничений по минимальной цене, сумма скидки бы составила 105 рублей – это 10% от суммы чека, равной 1050 рублей.

Но при указанном ограничении, скидка будет назначена следующим образом: максимально возможная скидка на Стейк – 50 рублей (цена 1000 - минимальная цена 950 = 50 рублей). Таким образом, остаток скидки по Стейку равен 50 рублям (10% от 1000 это 100, 50 – максимально возможная сумма скидки гостя; $100-50=50$). Скидка на сок равна 5 рублям (10% от 50), таким образом, сумма к оплате по соку должна быть 45 рублей. Но остаток по Стейку составляет 50. Тогда, при соблюдении выставленного условия, остаток должен распределиться между другими компонентами. В данном случае - это сок. У сока осталась сумма после скидки 45 рублей. Поэтому остаток от стейка 50 рублей должен быть вычтен из остатка по соку. Но остаток по соку только 45 рублей. Поэтому общая сумма скидки будет не 105 рублей ($100+5$), а только 95 ($50+45$).

Схематичное представление изложенного выше примера:



Флаг в поле Оплата чека только наличными или картой означает, что при добавлении такой скидки в заказ, оплата заказа возможна только валютой из группы «Наличные» и/или «Кредитные карты». Если заказ, содержащий скидку с данным флагом, попытаться оплатить валютой из группы «Неплательщики» и/или «Безналичные», то система выдаст сообщение, представленное на Рис. 177.

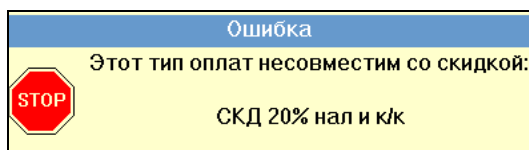


Рис. 177

4.26.3 Определение скидок для станций

Вы можете настроить список станций, на которых можно применить данную скидку. Для этого перейдите на закладку **Станции** в карточке скидки (см. Рис. 178) и пометьте галочкой те станции, на которых Вы планируете применять скидку. Подробнее о станциях Вы можете прочитать в п.4.20.

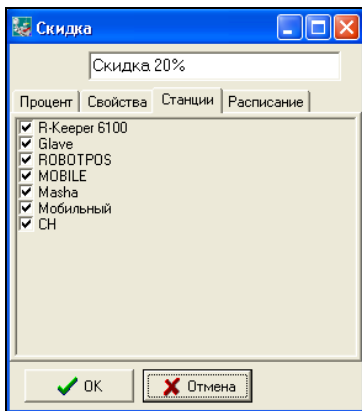


Рис. 178

4.26.4 Определение расписания действия скидки

В системе есть возможность составить расписание для отображения скидки на станции. Для этого на карточке скидки откройте закладку Расписание см. Рис. 179.

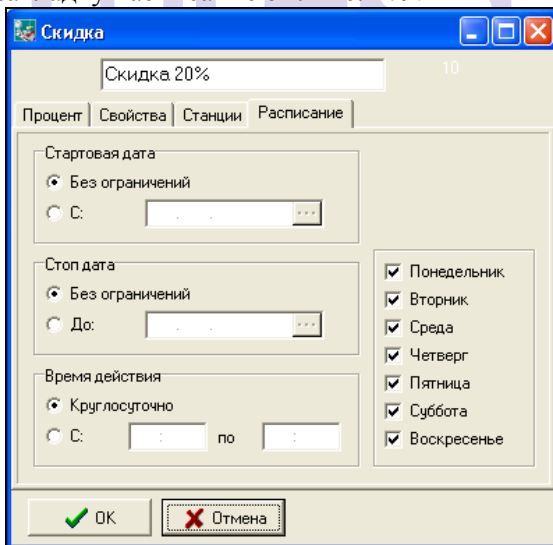
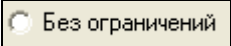
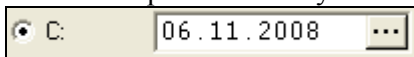


Рис. 179

В рамке Стартовая дата указывается дата, начиная с которой скидка будет отображаться на кассе.

При установке переключателя в положение  скидка появится на кассе после закрытия программы Редактор.


Если необходимо указать начало отображения скидки на кассе, то переключатель устанавливается в положение



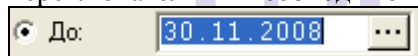
В поле, которое находится рядом с данным переключателем необходимо указать дату начала отображения скидки на кассе.

В рамке *Стоп* дата указывается дата окончания отображения скидки на кассе.

При составлении расписания отображения скидки учитывается логическая дата.

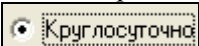
При установке переключателя в положение  срок отображения скидки на кассе не ограничен.

Для ограничения отображения скидки на кассе переключатель необходимо поставить в положение

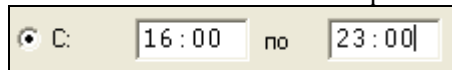


и в поле, которое находится рядом с переключателем, указать дату окончания отображения скидки на кассе.

В рамке *Время действия* можно указать интервал времени для отображения скидки на кассе.

При установке переключателя в положение  скидка будет отображаться на кассе круглосуточно.

Для указания интервала времени отображения скидки на кассе поставьте переключатель в положение



и в соответствующем поле укажите интервал времени.

Для того чтобы скидка отображалась на кассе в определенные дни недели необходимо отметить флагами названия соответствующих дней недели (см. Рис. 51).

4.26.5 Скидка (наценка) на категории

Другой вид скидки (наценки) - это скидка (наценка) на категории блюд. Если по чеку установлена такая скидка, то она будет действовать только на определённые категории блюд в этом чеке. Для создания или редактирования скидок выберите в пункте главного меню системы **Скидки** пункт **На категории**. Пример экрана представлен на Рис. 180.

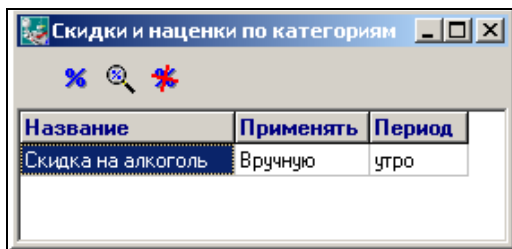


Рис. 180

Для работы с карточками скидок (наценок) Вы можете пользоваться пунктами главного меню **Редактирование**, вынесенными на панель операциями:



- Добавить,



- Изменить,



- Удалить.

Для установки новой скидки (наценки) выберите пункт меню "Добавить", воспользуйтесь специальной кнопкой или нажмите клавишу [Ins]. Карточка скидки (наценки) представлена на Рис. 181.

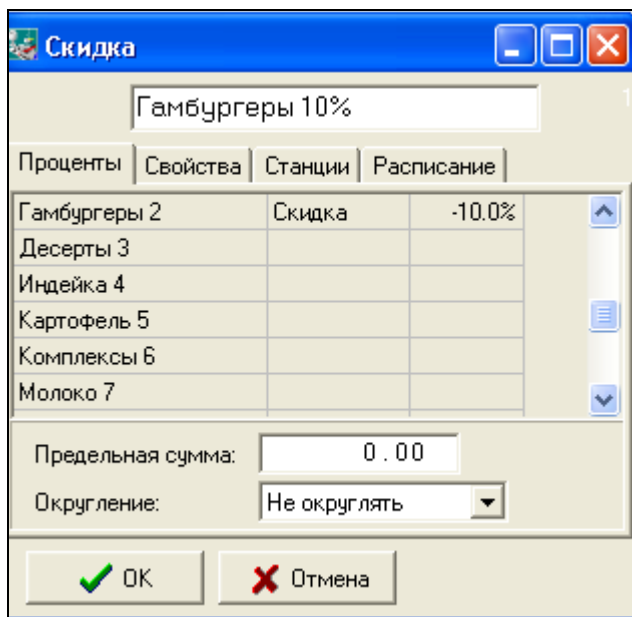


Рис. 181

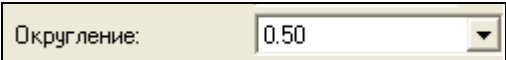
В верхнем поле карточки укажите наименование скидки (наценки). Затем определите параметры скидки на закладке **Процент**. Величина скидки (наценки) устанавливается для каждой категории блюд. Для этого установите курсор в третье поле строки и введите размер скидки в процентах. Для создания скидки введите число со знаком минус (например, «-10»), для создания наценки введите число без дополнительных знаков (например, «10») и нажмите [Enter]. Система проставит во втором поле значение «Скидка» или «Наценка» соответственно (см. Рис. 182).

Алкоголь	Скидка	-10.0%
----------	--------	--------

Рис. 182

В поле **Предельная сумма** Вы можете указать сумму скидки, которая не может быть превышена. Данное ограничение

распространяется на все скидку целиком (т.е. на ВСЕ категории).

В поле  из ниспадающего списка выбирается значение, до которого необходимо округлить сумму скидки.

После того, как Вы указали параметры скидки (наценки) необходимо установить её свойства (см. п. 4.26.2) и список разрешенных станций (см. п. 4.26.3).

Для записи карточки скидки (наценки) воспользуйтесь кнопкой [ОК] или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке [Отмена], или нажмите клавишу [Esc].

При использовании скидки на категорию количество категорий не должно превышать **60**.

4.26.6 Купоны

В некоторых ресторанах используется купонная система. Суть её заключается в том, что ресторан выпускает и распространяет некие платежные средства, будем называть их купонами. Купоны имеют фиксированную стоимость. С их помощью владелец купона или купонов, посетив ресторан, может рассчитаться по счету. Все виды принимаемых в ресторане купонов необходимо предварительно указать в системе. Для создания или редактирования карточек купонов выберите в пункте главного меню системы **Скидки** пункт **Купоны**. Вид экрана представлен на Рис. 183.

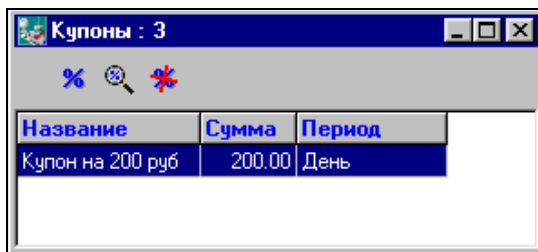



Рис. 183

Для работы с карточками купонов Вы можете пользоваться пунктами главного меню “Редактирование”, вынесенными на панель операциями:

-  - Добавить,
-  - Изменить,
-  - Удалить.

Для установки нового купона выберите пункт меню **Добавить**, воспользуйтесь специальной кнопкой или нажмите клавишу [Ins]. Карточка купона представлена на Рис. 184.

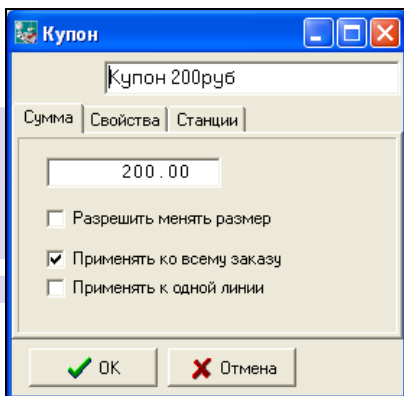


Рис. 184

В верхнем поле карточки укажите наименование купона. Затем определите его параметры. Параметром купона является его сумма. Сумма указывается в **базовой валюте**.

Флаг Разрешить менять размер выставляется для скидок, у которых разрешается менять размер (для купона – сумма скидки) на станции официанта или кассира. При изменении скидки на станции в зале название остается неизменным, меняется сумма скидки.

При использовании возможности Менять размер скидки на станции, в отчетах R-keeper видно будет только название

скидки и ее сумма. Каким образом был изменен размер скидки в процентах, не отображается.

Если скидка должна распространяться на всю сумму в чеке, необходимо выставить флаг Применять ко всему заказу.

Если скидка должна распространяться на конкретную позицию в чеке, необходимо выставить флаг Применять к одной линии.

После того, как Вы указали параметры скидки (наценки) необходимо установить её свойства (см. п. 4.26.2) и список разрешенных станций (см. п. 4.26.3).

Для записи карточки купона воспользуйтесь кнопкой ОК или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке Отмена, или нажмите клавишу [Esc].

Если у купона выставлена сумма равная 0 (нулю), то при изменении его суммы на станции, система воспримет измененную сумму как наценку.

Если у купона выставлена сумма отличная от 0 (нуля), то при его изменении на станции система воспримет измененную сумму как скидку.

4.26.7 Бонусы

Если в ресторане используются персональные платежные карты гостей, Вы можете использовать функцию накопления бонусов на карте гостя. При каждом посещении ресторана определенный процент от суммы счета будет начисляться на персональную карту гостя. Для работы со списком бонусов воспользуйтесь пунктом основного меню *Скидки-Бонусы*. Вид экрана представлен на Рис. 185

Код	Название	Наличные	Кредитные карты	Неплательщики	Безнал. оплаты
7	бонус	10.0%	10.0%		
13	Бонус 30%	30.0%	30.0%	30.0%	30.0%

Рис. 185

Для работы с бонусами воспользуйтесь командами всплывающего меню *Добавить*, *Изменить*, *Удалить*. При заполнении карточки бонуса процент, накапливающийся на карте гостя должен быть определен отдельно для каждого типа оплаты (закладка Параметры – см. Рис. 160) и категории блюд (закладка Категории - см. Рис. 187).

При расчете суммы бонуса первоначально рассчитывается промежуточная сумма бонуса относительно типа оплаты и суммы заказа в разрезе категорий, а затем от промежуточной суммы бонуса рассчитывается конечная сумма относительно ставок для каждой категории блюд.

Подробнее о связи персональной карты гостя с тем или иным типом бонуса см. п. 11.3.2.

Рис. 186

Рис. 187

В поле

Минимум:	0.00
----------	------

 указывается минимальная сумма счета, при которой будет назначен бонус на карту.

Рассмотрим некоторые примеры расчетов бонусов.

Пример 1.

Заказ содержит блюда «Гамбургеры2» на сумму 300 руб, «Десерты3» на сумму 100 руб и «Пицца11» на сумму 600 руб. Общая сумма заказа – 1000 руб. (см. Рис. 186 Рис. 187). Счет оплачен на рубли.

Расчет бонуса:

1. 10% от 300 = 30
10% от 100 = 10
10% от 600 = 60

2. 50% от 30 = 15
30% от 10 = 3
0% от 60 = 0

Итоговая сумма бонуса: $15+3+0=18$.

Пример 2.

Заказ содержит блюда категорий: «Гамбургеры2» на сумму 195 руб, «Десерты3» на сумму 130 руб и «Индейка4» на сумму 450 руб. Общая сумма заказа – 775 руб. (см. Рис. 186 Рис. 187). Счет оплачен – 300 рублей и 475 VISA.

Расчет бонуса:

1. При комбинированной оплате сначала определяется доля типа оплаты от суммы счета.
Рубли 300 – 38.71 % VISA 475 – 61.29 %.
2. Затем определяется доля каждой категории блюд относительно каждого типа оплаты:

Рубли	VISA
$195 * 0,3871 = 75,48$	$195 * 0,6129 = 119,52$
$130 * 0,3871 = 50,32$	$130 * 0,6129 = 79,68$
$450 * 0,3871 = 174,2$	$450 * 0,6129 = 275,8$

3. Затем рассчитывается промежуточная сумма бонуса относительно типа оплаты и сумм по категориям:

Рубли	VISA
10% от 75,48 = 7,55	50% от 119,52 = 59,76
10% от 50,32 = 5,03	50% от 79,68 = 39,84
10% от 174,2 = 17,42	50% от 275,8 = 137,9

4. Затем рассчитать конечную сумму бонуса относительно категорий блюд:

	Рубли	VISA
Гамбургеры	50% от 7,55 = 3,77	50% от 59,76 = 29,88
Десерты	30% от 5,03 = 1,51	30% от 39,84 = 11,95
Индейка	10% от 17,42 = 1,74	10% от 137,9 = 13,79

Итоговая сумма бонуса: $3.77+1.51+1.74+29.88+11.95+13.79 = 62.64$

Если требуется рассчитывать бонус только относительно категорий блюд, то следует у типа оплаты указать 100 % бонуса.

4.27 Устройства

4.27.1 Тарификация по времени

Тарификатор - это любая расценка по определенным правилам продаваемого по времени ресурса. В качестве примера мы рассмотрим бильярд, однако, все описанное может иметь иное применение, например, сауна, боулинг, то есть любая

услуга, стоимость которой рассчитывается в зависимости от времени использования.

В системе R-KEEPER для обозначения объекта тарификации используется термин «устройство». Слово «стол» может подразумевать как бильярдный стол, так и столик, за которым будут сидеть гости, поэтому для избежания путаницы будем считать, что слова «стол» и «заказ» означают стол, за которым сидят гости. В нашем примере название устройства включает слово «сукно» («сукно 1», «сукно 2»), но Вы можете использовать собственные названия (например, «бильярд 1», «бил. стол 1» и т.д.)

Для того чтобы использовать в Вашем ресторане систему тарификации, Вам необходимо заполнить словари тарифов и устройств. Создание и корректировка словарей осуществляется менеджером в пункте основного меню **Устройства**.

4.27.1.1 Тарифы

Для создания и корректировки словаря тарифов воспользуйтесь пунктом основного меню программы **Устройства Тарифы** (см. Рис. 188). На экране появится окно словаря тарифов.

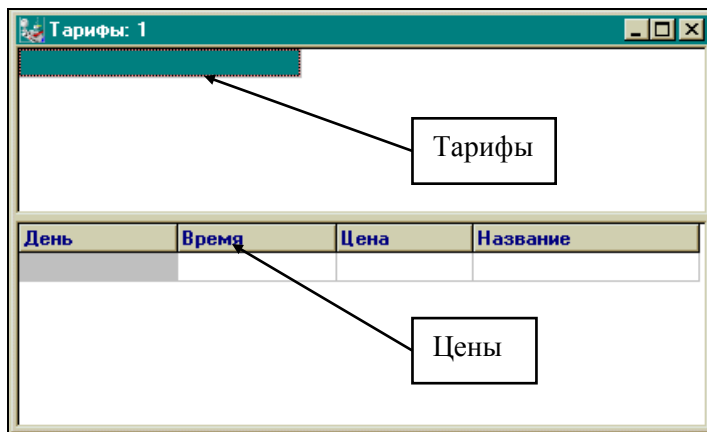


Рис. 188

Карточка тарифов состоит из двух частей **Тарифы** и **Цены**. Для создания нового тарифа, воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Создать тариф** (см. Рис. 189).

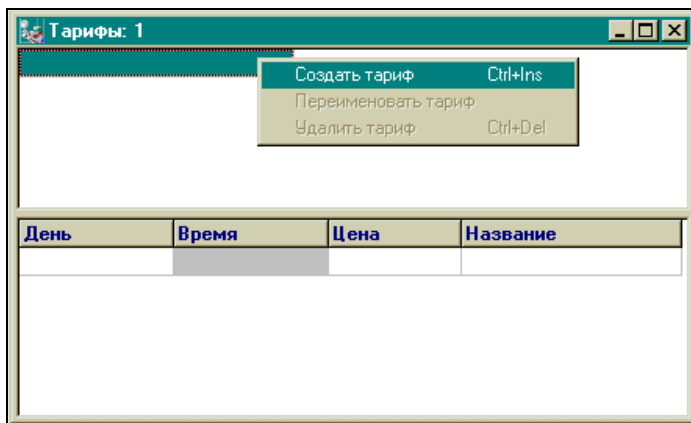


Рис. 189

Заполните поля карточки тарифа (см. Рис. 190).

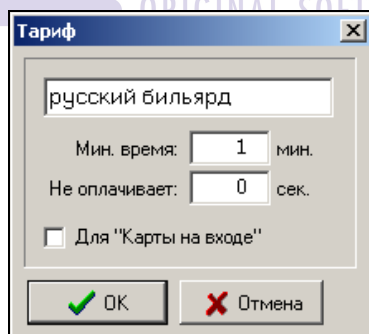


Рис. 190


Название – название тарифа

Мин. время – минимальное оплачиваемое время. Если время использования устройства меньше чем заданное минимальное – гость оплачивает минимальное время (например,

если минимальное время 30 минут, а гость закончил игру через 20 минут – он все равно оплатит 30 минут).

Не оплачивает – неоплачиваемое время. Если неоплачиваемое время установлено 120 секунд, а тарификация была закончена через полторы минуты (90 секунд), то информация об использовании устройства не попадет в заказ. Если гость играет, например, 180 секунд (т.е. более 120), то в заказе отобразится информация о использовании устройства в течение 180 секунд (а не 60!!!).

Для «Карты на входе» - если в Вашем заведении используется система «Карта на входе». Использование данной функции позволяет включить тарификацию в момент регистрации карты в системе (включенная таким образом тарификация действует до момента оплаты в Мастер-чеке). Данный вид тарификации используется, как правило, в аквапарках, клубах и других развлекательных центрах, где оплачивается время пребывания на территории.

После нажатия клавиши  система автоматически запросит ввести базовую цену для данного тарифа (см. Рис. 191).

ORIGINAL SOFTWARE

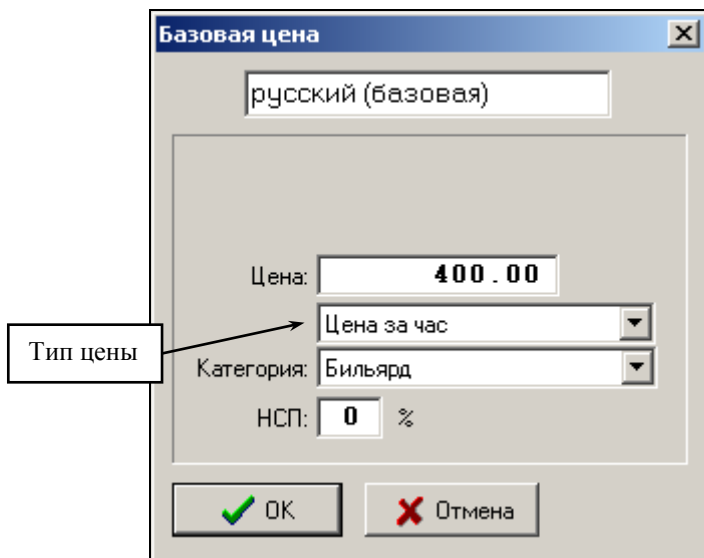



Рис. 191

Карточка базовой цены состоит из следующих полей
Название – название базовой цены может не совпадать с названием тарифа;

Цена – стоимость использования устройства в базовой валюте. В зависимости от выбранного типа цена может задаваться *за минуту, за час без округления, за час с округлением, разовая оплата;*

Категория - из списка категорий следует выбрать категорию, которую, предварительно, надо добавить в общий список категорий;

НСП – ставка налога с продаж (если налог уже включен в цену, то в данном поле остается ноль).

После заполнения всех полей карточки базовой цены нажмите клавишу . Новый тариф будет добавлен в список. В дальнейшем Вы можете отредактировать или удалить данный тариф, воспользовавшись соответствующими командами всплывающего меню.

Примечание. У Вас может быть несколько разных тарифов (например «русский бильярд», «пул», «VIP бильярд» и т.д.).

4.27.1.2 Тарифы по времени

Цена использования устройства может зависеть от времени суток. Для создания новой цены установите курсор на название соответствующего тарифа и воспользуйтесь командами всплывающего меню *Добавить цену по Времени* (см. Рис. 192).

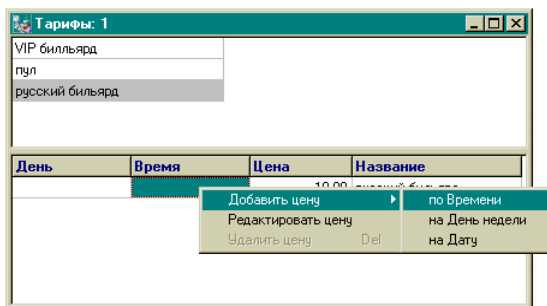


Рис. 192

На экране появится карточка цены, зависящей от времени (см. Рис. 193).

Цена по времени

русский будни с 10 до 19

Время: 10:00 19:00

Цена: 3.00

Цена за минуту

Категория: Бильярд

НСП: 0 %

OK Отмена

Рис. 193

Карточка цены состоит из следующих полей


Название – в этом поле Вы указываете то название, которое в последующем будет печататься в счете гостя;

Время – в этих полях Вы указываете временные границы действия данной цены;

Цена – цена использования устройства в базовой валюте. В зависимости от выбранного типа цена может задаваться *за минуту, за час без округления, за час с округлением, разовая оплата*;

Категория - из списка категорий следует выбрать нужную;

НСП – ставка налога с продаж (если налог уже включен в цену, то в данном поле остается ноль).

После заполнения всех полей карточки цены нажмите клавишу  и эта цена будет добавлена в словарь. В дальнейшем Вы можете отредактировать или удалить данную цену, воспользовавшись соответствующими командами всплывающего меню.

Возможные проблемы

Если Вы при заполнении поля «Время» укажете период, на который уже определена цена (например, «с 12.00 до 18.00» и «с 17.00 до 19.00»), то система выдаст Вам сообщение об ошибке (см. Рис. 194).

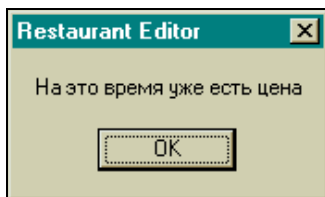



Рис. 194

В этом случае нажмите клавишу  и укажите правильные границы периода действия цены.

Вы можете указать одно и то же время, время окончания периода действия одной цены и время начала другой (например, «с 12.00 до 18.00» и «с 18.00 до 23.00»).

4.27.1.3 Тарифы по дням недели

Цена использования устройства может зависеть от дня недели. Для создания новой цены установите курсор на название соответствующего тарифа и воспользуйтесь командами всплывающего меню *Добавить цену на День недели* (см. Рис. 195).

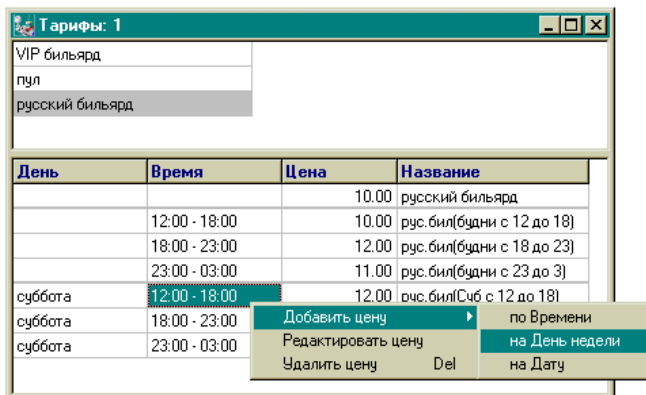


Рис. 195

На экране появиться карточка цены, зависящей от дня недели (см. Рис. 196).

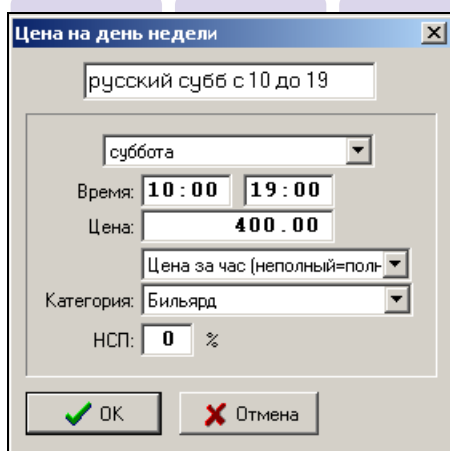


Рис. 196

Название – в этом поле Вы указываете то название, которое в последующем будет печататься в счете гостя;


День недели – выберите из списка день недели, в который будет действовать данная цена;

Время – в этих полях Вы указываете временные границы действия данной цены;

Цена – цена использования устройства в базовой валюте. В зависимости от выбранного типа цена может задаваться *за минуту, за час без округления, за час с округлением, разовая оплата*;

Категория - из списка категорий следует выбрать нужную;

НСП – ставка налога с продаж (если налог уже включен в цену, то в данном поле остается ноль).

После заполнения всех полей карточки цены нажмите клавишу , и эта цена будет добавлена в словарь. В дальнейшем Вы можете отредактировать или удалить данную цену, воспользовавшись соответствующими командами всплывающего меню.

Обратите внимание на то, что система анализирует кассовую (логическую), а не календарную дату. Также и день недели, соответствующий кассовой (логической) дате, будет приниматься в расчет.

Приведем пример. Ресторан работает с 12 дня до 3 ночи ежедневно, день на кассовой станции закрывается в 3 часа ночи. Это значит, что для системы суббота начинается в 12 дня и заканчивается в 3 ночи, то есть после 12 часов ночи будут продолжать действовать субботние тарифы.

4.27.1.4 Тарифы по дате

Цена использования устройства может зависеть от конкретной даты (например, 8 марта, 31 декабря и т.д.). Для создания новой цены установите курсор на название соответствующего тарифа и воспользуйтесь командами всплывающего меню *Добавить цену на Дату* (см. Рис. 197).

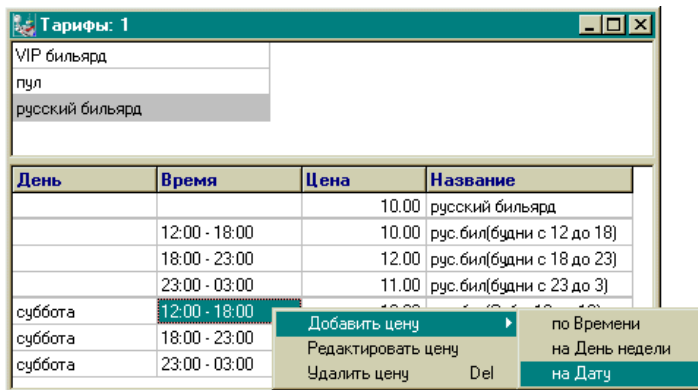


Рис. 197

На экране появиться карточка цены, определяемой на конкретную дату (см. Рис. 198).

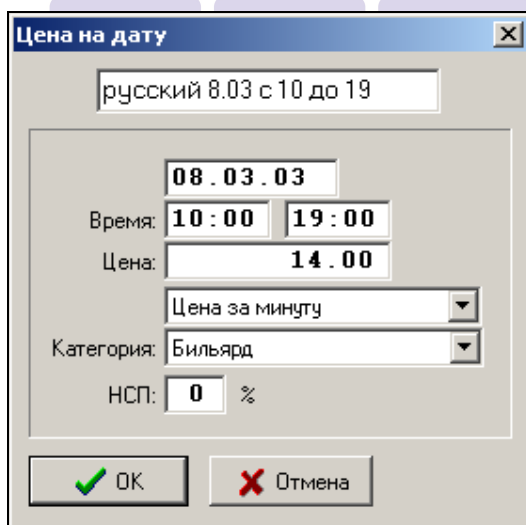


Рис. 198

Карточка цены состоит из следующих полей
Название – в этом поле Вы указываете то название, которое в последующем будет печататься в счете гостя;


Дата – укажите дату, когда будет действовать данная цена;

Время – в этих полях Вы указываете временные границы действия данной цены;

Цена – цена использования устройства в базовой валюте. В зависимости от выбранного типа цена может задаваться *за минуту, за час без округления, за час с округлением, разовая оплата*;

Категория - из списка категорий следует выбрать нужную;

НСП – ставка налога с продаж (если налог уже включен в цену, то в данном поле остается ноль).

После заполнения всех полей карточки цены нажмите клавишу , и эта цена будет добавлена в словарь. В дальнейшем Вы можете отредактировать или удалить данную цену, воспользовавшись соответствующими командами всплывающего меню.

Обратите внимание на то, что система анализирует кассовую (логическую), а не календарную дату.

4.27.1.5 *Использование тарифов с ценой 0.*

Если на предприятии предусмотрено бесплатное использование устройств, в определенное время, день недели или дату, то можно создать тариф с ценой 0.

Тогда на кассе появляется возможность включать, ограничивать по времени и останавливать устройство. Но в счет, чек и в отчет Расход блюд информация по использованию данного устройства в период действия тарифа с 0-ой ценой не попадет.

Информация по продолжительности использования устройства будет отображена в «Отчете по устройствам» (см. 7.5.6).

4.27.2 Устройства

Для создания и корректировки словаря устройств воспользуйтесь пунктом основного меню программы **Устройства Устройства** (см. Рис. 199) На экране появится карточка словаря устройств.

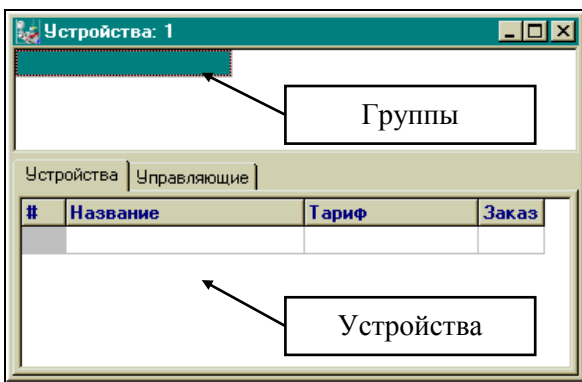


Рис. 199

Карточка состоит из двух частей **Группы устройств** и **Устройства**. Для создания новой группы устройств воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Добавить группу устройств** (см. Рис. 200).

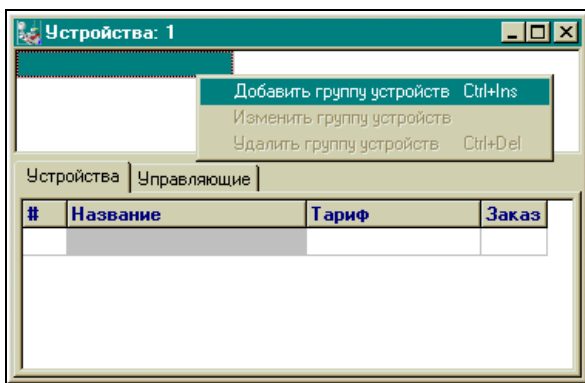



Рис. 200

В карточку группы устройств введите название группы устройств (см. Рис. 201), сетевое имя группы и нажмите клавишу . В дальнейшем Вы сможете отредактировать или удалить данную группу устройств, воспользовавшись соответствующими командами всплывающего меню.

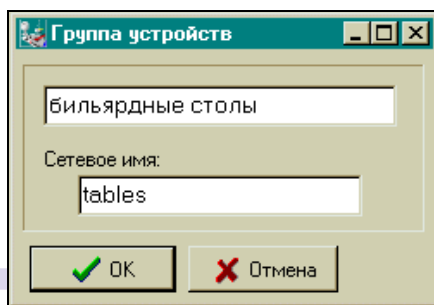


Рис. 201

Примечание. Обычно сетевое имя группы устройств вводится при установке системы, и изменять его не рекомендуется. Если Вы собираетесь создать или изменить сетевое имя группы устройств, проконсультируйтесь со специалистом, установившим Вам систему.

4.27.2.1 Работа со списком устройств

Для создания нового устройства откройте закладку «Устройства» карточки словаря устройств, установите курсор на название соответствующей группы устройств и воспользуйтесь командой всплывающего меню *Добавить устройство* (см. Рис. 202).



Рис. 202

На экране появится карточка устройства (см. Рис. 203).

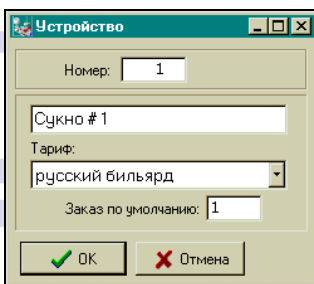


Рис. 203

В карточке устройства необходимо заполнить следующие поля:


Номер – в этом поле указывается номер устройства (обычно этот номер определяется при установке системы, поэтому прежде чем изменить существующий или создать новый проконсультируйтесь со специалистом);

Название – в этом поле указывается название устройства;

Тариф – из имеющегося списка тарифов необходимо выбрать тот, по которому будет рассчитываться стоимость использования устройства (например, «сукно#1» и «сукно#2»)

расцениваются по тарифу «русский бильярд», а «сукно#3» и «сукно#4» - по тарифу «VIP бильярд»);

Заказ по умолчанию – в этом поле определяется номер заказа (стола), к которому система будет предлагать привязать тарификацию. Это поле можно оставить не заполненным.

После заполнения полей карточки устройства нажмите клавишу , и новое устройство будет добавлено в список. В дальнейшем Вы сможете удалить данное устройство из списка или изменить его параметры, воспользовавшись соответствующими командами всплывающего меню.

- ❖ Одно устройство может содержать не более чем 32 стола. Номер стола должен быть уникален внутри одного устройства.

4.27.2.2 Определение списка лиц, управляющих устройством

Для определения списка лиц имеющих право на управление устройствами необходимо в карточке словаря устройств перейти на закладку «Управляющие» (см. Рис. 204).

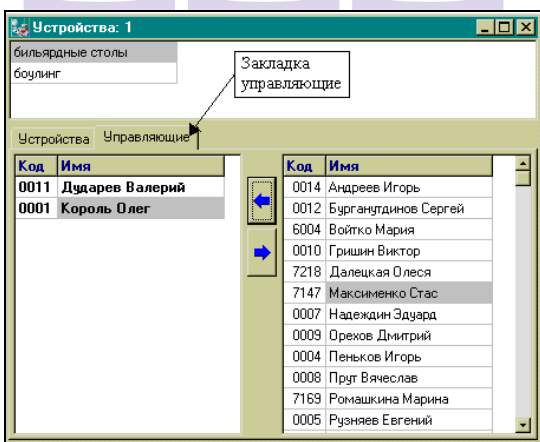





Рис. 204

В левой части находится список сотрудников, имеющих право управлять устройствами, в правой части экрана – список

сотрудников, не имеющих такого права. Клавиша  перемещает сотрудника, на фамилии которого стоит курсор, из списка лиц, не имеющих права работы с устройствами, в список лиц, имеющих право работы с устройствами. Соответственно клавиша  действует обратным образом, перемещая сотрудника, на фамилии которого стоит курсор, из списка лиц, имеющих право работы с устройствами, в список лиц, не имеющих права работы с устройствами.

4.27.3 Клавиатура повара

Для отправки официантам сообщений о готовности блюда Вы можете использовать специальное устройство – клавиатуру повара. Это устройство представляет из себя мини-клавиатуру, на клавиши которой назначены фамилии официантов. Клавиша, обозначенная на клавиатуре знаком , зарезервирована под команду **Выбор смены**. Для настройки клавиатуры повара воспользуйтесь командой основного меню **Устройства Клавиатура повара**. Экран работы с клавиатурой представлен на Рис. 205.

По умолчанию в системе есть одна смена «Смена 1». Для создания новой смены воспользуйтесь командой всплывающего меню **Добавить смену**. В список смен будет добавлена «Смена 2». Для удаления смены воспользуйтесь командой всплывающего меню **Удалить смену**. В списке должна остаться хотя бы одна смена, поэтому удалить все смены Вам не удастся. Если Вы хотите изменить тип клавиатуры, нажмите клавишу **Изменить** и выберите нужный тип из списка.

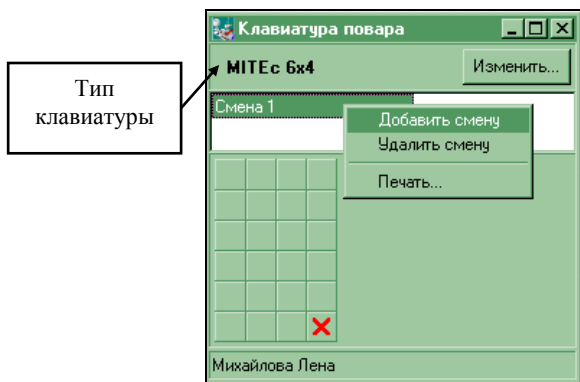


Рис. 205

Для того чтобы назначить официантов в смену Вам необходимо открыть на экране два окна **Списки Персонал** и **Устройства Клавиатура повара** (см. Рис. 206) и перенести официанта на свободную клавишу. Для переноса в списке персонала установите курсор на фамилию сотрудника, нажмите левую клавишу мыши и, не отпуская ее, подведите курсор к свободной клавише на схеме клавиатуры и отпустите удерживаемую клавишу.

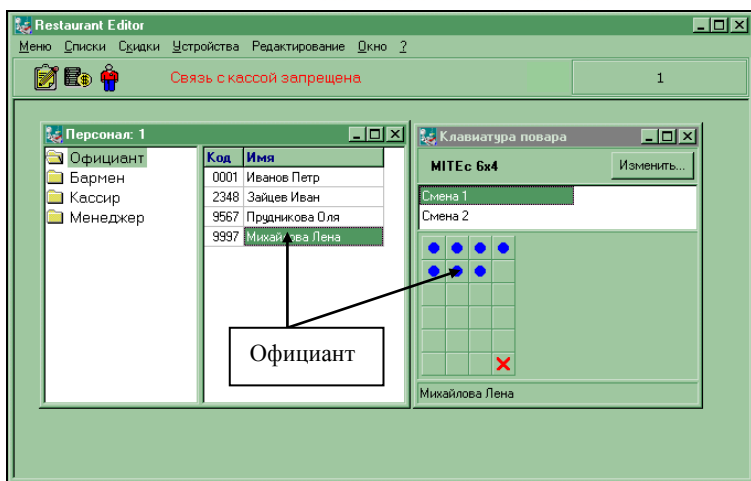


Рис. 206

Отмена назначения

Для удаления официанта с клавиши, подведите курсор к назначенной клавише (в нижней строке окна должна отразиться фамилия официанта) и нажмите правую клавишу мыши. Выберите команду «Отменить назначение» (см. Рис. 207).

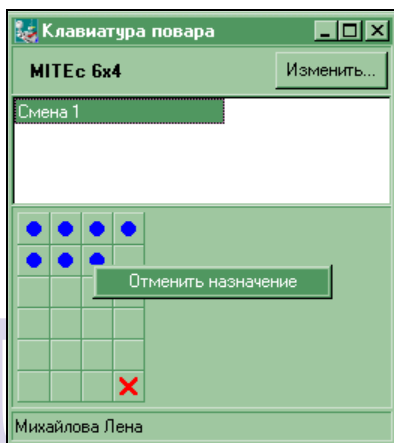
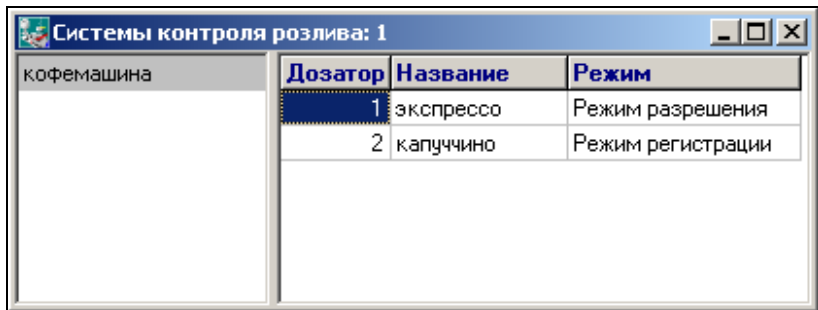


Рис. 207

4.27.4 Системы контроля розлива

В ресторане могут быть установлены системы контроля расхода разливных напитков (кофе, пива и т.д.). Обычно устройство контроля розлива (например, кофемашина) включает в себя несколько дозаторов. Для авторизации действий персонала к устройству розлива может быть подключен считыватель магнитных карт.

Для настройки устройств контроля доступа воспользуйтесь командой основного меню *Устройства – Системы контроля розлива* (см. Рис. 208). Для работы с устройствами установите курсор в левой части экрана, нажмите правую клавишу мыши и воспользуйтесь командами всплывающего меню *Добавить устройство, Переименовать устройство, Удалить устройство*.



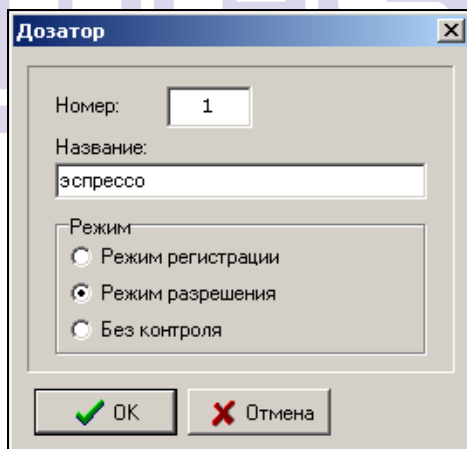
The screenshot shows a window titled "Системы контроля розлива: 1". On the left, there is a list box containing the text "кофемашина". On the right, there is a table with three columns: "Дозатор", "Название", and "Режим".

Дозатор	Название	Режим
1	эспрессо	Режим разрешения
2	капучино	Режим регистрации

Рис. 208

Для настройки дозаторов установите курсор в левой части экрана на названии устройства, в правой части экрана нажмите правую клавишу мыши и воспользуйтесь командами всплывающего меню *Добавить дозатор*, *Изменить дозатор*, *Удалить дозатор*.

Заполните поля карточки дозатора.



The dialog box titled "Дозатор" contains the following fields and options:

- Номер: 1
- Название: эспрессо
- Режим:
 - Режим регистрации
 - Режим разрешения
 - Без контроля

At the bottom, there are two buttons: "OK" (with a green checkmark) and "Отмена" (with a red X).

Рис. 209

Номер – номер дозатора. Обычно список дозаторов и их номера настраивается при установке системы.

Название – название дозатора.

Режим – выбор режима работы дозатора:

- **Регистрация** – использовать дозатор можно до или после пробития блюда. Если пробито порций больше чем налито, в отчетах баланс положительный (см. п. 16.10.4), если налито больше чем пробито – баланс отрицательный. Если количество порций пробитых по кассовой станции соответствует количеству налитого, то в балансе информации по этому дозатору не будет (если включен режим Баланс по сотруднику, то баланс дозатора ведется отдельно по каждому сотруднику).
- **Разрешение** – использовать дозатор можно только после пробития блюда в заказ. Соответственно баланс может быть только положительный.
- **Без контроля** – использовать дозатор можно без регистрации, в балансе использование дозатора не отражается.



5 ДИСПЕТЧЕР ПРАВ ДОСТУПА

5.1 Состав приложения

Все сотрудники, имеющие право работать с менеджерской системой, должны быть зарегистрированы в списке пользователей системы. Каждому из них присваивается индивидуальный пароль для входа в менеджерскую систему, и определяются права доступа при работе с ней. Регистрация пользователей менеджерской системы и определение их прав осуществляется *Администратором системы* в приложении *Диспетчер*.

Доступ к работе с приложением *Диспетчер* осуществляется только с паролем администратора. Вид титульного экрана данного приложения представлен на Рис. 210.

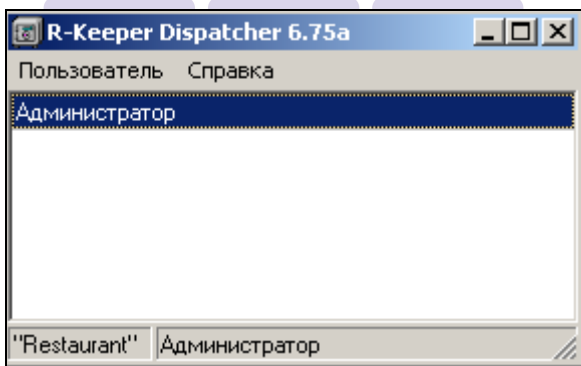


Рис. 210

В пункте *Пользователь* главного меню данного приложения Вы можете создавать и редактировать карточки пользователей и устанавливать права доступа при работе с менеджерской системой.

5.2 Регистрация пользователей

Для работы с карточками пользователей менеджерской системы Вы можете пользоваться пунктами главного меню

Пользователь: Добавить пользователя, Свойства, Задать пароль, Удалить пользователя.

Для регистрации нового пользователя менеджерской системы выберите операцию **Добавить пользователя** в пункте **Пользователь** главного меню. Вид карточки пользователя представлен на Рис. 211.

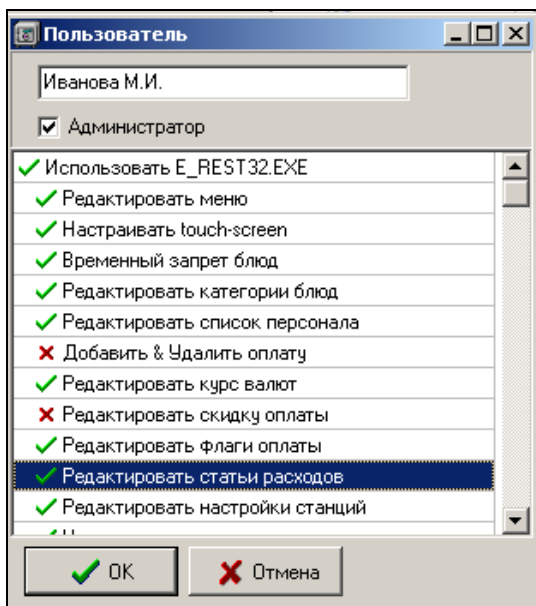


Рис. 211

Для разрешения пользователю работать с приложением Диспетчер, необходимо установить флажок в поле **Администратор** (см. Рис. 212).

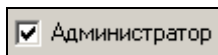


Рис. 212

В первом поле карточки определите ФИО пользователя. Для этого Вы можете использовать любые символы. Максимальный размер этого поля составляет 26 символов.

Далее необходимо установить права пользователя. На карточке представлен список прав. Изначально все права разрешены и помечены значком .

Для установки запрета на все права воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Запретить все**. Право, на которое сделан запрет, помечено значком .

Для изменения статуса, установите курсор на название права и щелкните левой кнопкой мыши два раза.

Разрешите те права, которые будут предоставлены этому пользователю при работе с менеджерской системой.

Рассмотрим подробно каждое из прав:

- “Использовать *E_REST32.EXE*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с приложением *Редактор*.

- “*Редактировать меню*”. Пользователю разрешается/ запрещается редактировать меню ресторана, модификаторы и группы печати. Разрешается/ запрещается осуществлять назначение “горячих клавиш” и “сервис-печати”.

- «*Настроить touch-screen*» разрешается/ запрещается доступ к настройке внешнего вида экрана для терминалов типа touch-screen.

- “*Временный запрет блюд*”. Пользователю разрешается/ запрещается временное запрещение блюда к продаже.


- “*Редактировать категории блюд*” Пользователю разрешается/ запрещается редактировать категории блюд.


- “*Редактировать список персонала*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с карточками персонала, работающего с системой.

- «*Добавить&Удалить оплату*» Пользователю разрешается/ запрещается производить добавление валют, удалять существующие валюты, корректировать наименование валюты и её код.

- “*Редактировать курс валют*”. Пользователю разрешается/ запрещается изменять курсы валют.
- “*Редактировать скидку оплаты*”. Пользователю разрешается/ запрещается устанавливать скидки/наценки на валюты.
- “*Редактировать флаги оплаты*”. Пользователю разрешается/ запрещается устанавливать или снимать флаги на карточках валют в полях «Для Цен» и «Национ.».
- “*Редактировать статьи расходов*”. Пользователю разрешается/ запрещается редактировать статьи расходов для неплательщиков.
- “*Редактировать настройки станций*”. Пользователю разрешается/ запрещается настраивать станции, сервис принтеры и изменять общие настройки системы.
- “*Настраивать аппаратуру*”. Пользователю разрешается/ запрещается менять настройки сервис-принтеров и локальных принтеров.
- “*Настраивать сервис-печать*”. Пользователю разрешается/ запрещается настраивать сервис-печать.
- “*Редактировать причины удалений*”. Пользователю разрешается/ запрещается редактировать причины удалений.
- “*Редактировать скидки*”. Пользователю разрешается/ запрещается устанавливать скидки/наценки для оплаты.
- “*Редактировать консумантов*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с настройками консумации и получать соответствующие отчеты.
- “*Редактировать бонусы*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с настройками бонусов.
- “*Редактировать планы залов*”. Пользователю разрешается/ запрещается работа с планами залов.
- “*Редактировать будущее меню*”. Пользователю разрешается/ запрещается редактировать будущее меню ресторана и будущие модификаторы.

- “Замена меню на будущее меню”. Пользователю разрешается/ запрещается осуществлять замену текущего меню ресторана на новое.
- “Редактировать тарифы”. Пользователю разрешается/ запрещается создавать тарифы в системе.
- “Редактировать НДС”. Пользователю разрешается/ запрещается редактировать ставки налогов.
- “Перекодировка карт”. Пользователю разрешается/ запрещается перекодировать произвольные магнитные карты в карты ПДС.
- “Использовать *“MONIT32.EXE”*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с приложением *Монитор*.
- “Установка логической даты”. Пользователю разрешается/ запрещается устанавливать логическую дату на кассе.
- “Использовать *REPORT32.EXE”*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с приложением *Отчеты*.
- “Показывать чеки”. Если установить этот флаг, то пользователю будут доступны отчеты «Список чеков», «Баланс» и «Персональные удаления» в приложении *Отчеты*.
- “Стирать информацию”. Пользователю разрешается/ запрещается удалять старую информацию.
- “Использовать *TRANSP32.EXE”*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с приложением *Транспорт*.
- “Экспорт в склад”. Пользователю разрешается/ запрещается импортировать документы Расхода блюд в *Storehouse*.
- “Использовать персональные гостевые карты”. Пользователю разрешается/запрещается получать отчеты *Дисконтные карты* и *Платежные карты*.
- “Использовать *PCARDS.EXE”*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с приложением “Персональные дисконтные карты”.
- “Отчеты *OLAP”*”. Пользователю разрешается/ запрещается работать с приложением *RKCUBE*

Для записи карточки прав пользователя воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке  или нажмите клавишу [Esc].

После сохранения карточки на экране автоматически появляется окно, представленное на Рис. 213.

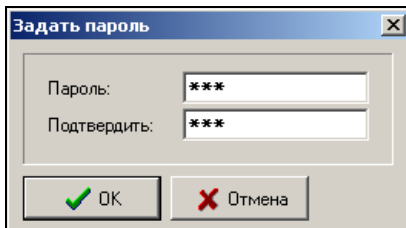




Рис. 213

В поле **Пароль** определите пароль пользователя при работе с менеджерской системой. Устанавливая пароль, Вы можете использовать любые символы. Максимальный размер пароля 14 символов.

В поле **Подтвердить** Вам необходимо повторить пароль пользователя.

Для записи карточки пользователя воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки, подведите курсор мыши к кнопке , или нажмите клавишу [Esc].

Для изменения пароля, необходимо установить курсор на имя пользователя и воспользоваться пунктом главного меню **Пользователь Задать пароль**.

Для удаления пользователя из списка установите курсор на имя пользователя и воспользуйтесь пунктом главного меню **Пользователь Удалить пользователя**.

Для просмотра операций произведенных пользователем в приложении «Диспетчер» необходимо выбрать пользователя,

затем пункт в пункте меню Справка – подпункт История (См. Рис. 214)

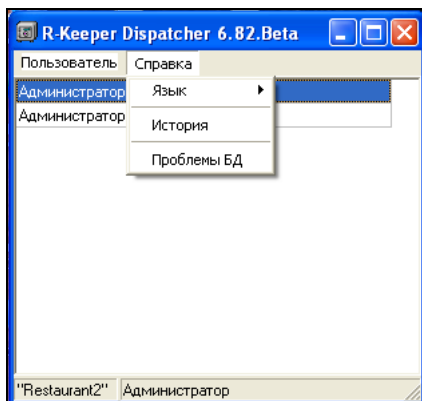


Рис. 214

Затем на экране появится окно (Рис. 215), в котором будет представлена информация об операциях произведенных данным пользователем.

Дата	Время	Пользователь	Приложение	Действие
20.11.06	15:33	Администратор	EDIT	Delete Dish: Sifr=307, Code=240, Пиво разливное
16.11.06	17:43	Администратор	EDIT	Delete currency: []АБС
14.11.05	15:26	Администратор	EDIT	Delete Dish: Sifr=259, Code=211, Морской
14.11.05	15:26	Администратор	EDIT	Delete Dish: Sifr=258, Code=210, Столичный
14.11.05	15:26	Администратор	EDIT	Delete Dish: Sifr=257, Code=209, Цезарь с курицей
14.11.05	15:26	Администратор	EDIT	Меню: 1: delete group "Салаты" contained dishes: 3...
22.05.06	14:40	Администратор	EDIT	Dish Category Changed! [68] Шашлык из осетрины Category Sifr 23 -> 3
22.05.06	14:39	Администратор	EDIT	...replace to Sifr=449, Code=68, Шашлык из осетрины
22.05.06	14:39	Администратор	EDIT	Delete Dish: Sifr=16, Code=68, Шашлык из баранины
22.02.06	13:01	Администратор	EDIT	Delete category: 23, Горячие блюда
22.02.06	13:01	Администратор	EDIT	Delete category: 5, Гамбургеры
22.02.06	13:00	Администратор	EDIT	Delete category: 9, Индейка
22.02.06	13:00	Администратор	EDIT	Delete category: 15, Картофель
22.02.06	13:00	Администратор	EDIT	Delete category: 22, Комплексы
22.02.06	13:00	Администратор	EDIT	Delete category: 11, Мороженое
22.02.06	13:00	Администратор	EDIT	Delete category: 2, Напитки
22.02.06	13:00	Администратор	EDIT	Delete category: 18, Пицца
22.02.06	13:00	Администратор	EDIT	Delete category: 12, Салаты

Рис. 215

6 ОБРАБОТКА КАССОВЫХ ЧЕКОВ

Под кассовым днем в системе подразумевается промежуток времени между двумя закрытиями дня. Кассовый день может продолжаться более одного дня или начинаться в конце одного дня, а заканчиваться в начале другого. При этом дата кассового дня меняется только после его закрытия. В течение кассового дня на кассовых станциях накапливаются данные по введенным счетам за этот день.

Процедура закрытия кассового дня состоит из двух этапов:

I. Закрытие кассового дня на кассовых станциях

Закрытие кассового дня осуществляется менеджером на кассовых станциях.

В результате этой операции все данные по счетам, накопленные на кассе за текущий кассовый день, будут переданы на менеджерскую станцию.

Все отчеты на кассовой станции необходимо получить кассиру или менеджеру до выполнения операции закрытия дня, т.к. после закрытия дня, данных по введенным счетам за прошедший день не будет.

II. Обработка кассовых чеков на менеджерской станции

Обработка кассовых чеков осуществляется менеджером с помощью приложения *Закрытие дня*. Для обработки кассовых чеков запустите данное приложение. Система начнет обрабатывать все необработанные чеки. В окне данного приложения Вы сможете видеть, как происходит обработка.

После завершения обработки кассовых чеков Вы увидите надпись “Обработка завершена”, и система предложит

Вам нажать клавишу 

Если на момент запуска приложения *Закрытие дня*, в системе нет необработанных чеков, то система выдаст сообщение, представленное на Рис. 216.

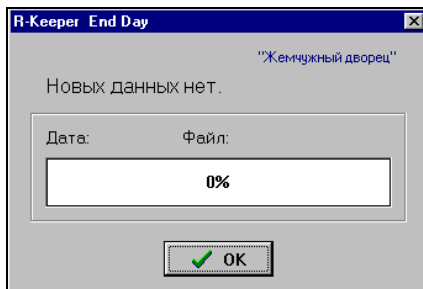



Рис. 216

После появления такого сообщения, щелкните левой клавишей мыши кнопку .



7 ГЕНЕРАТОР ОТЧЕТОВ

7.1 Общие сведения

7.1.1 Состав приложения

Просмотр и распечатка отчётов за прошедшие дни осуществляется менеджером в приложении *Отчеты*. Система позволяет получать различные отчеты, поэтому в этом пункте руководства мы подробно расскажем о назначении каждого отчета.

Вид главного меню приложения *Отчеты* представлен на Рис. 217.

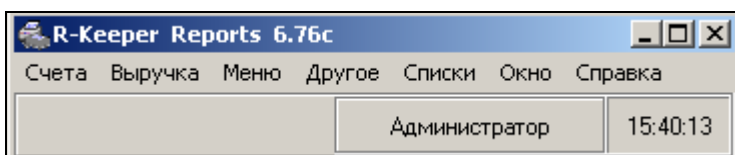


Рис. 217

В пункте *Счета* главного меню данного приложения Вы имеете возможность просмотреть все чеки, включая удалённые, за любой период работы ресторана, а также для концептуальных ресторанов просматривать список отказов из чеков, кассовый протокол, список гостиничных чеков (если используется гостиничная система). Кроме того, в этом пункте меню Вы можете производить удаление старой информации из системы.

В пункте *Выручка* главного меню данного приложения Вы имеете возможность получать информацию об общей выручке ресторана за любой период времени, а также выручку с расшифровкой по официантам, кассирам, станциям, группам оплат, категориям блюд. Также в этом пункте Вы можете получить отчет о выручке станций с группировкой по дням, выручке с разбивкой по времени открытия/закрытия (общей или

с разбивкой по станциям) и выручке с разбивкой по дням недели (общей или с разбивкой по станциям).

В пункте **Меню** данного приложения Вы можете получать отчеты о реализации блюд, расход блюд по категориям, по группам станций, почасовой расход блюд, расход блюд с разбивкой по валютам, реализацию по модификаторам, анализ проданных официантами блюд, продажи официантов по категориям, расход комбо-блюд.

В пункте **Другое** Вы можете получить дополнительные отчёты, позволяющие вам иметь некоторую статистическую информацию о работе ресторана. Вы имеете возможность получить отчеты по кассовому балансу, выручку ресторана по дням, скидкам/наценкам, отчёт по неоплаченным счетам, отчет по устройствам, отчет по столам и другие виды отчетов.

В пункте **Списки** главного меню данного приложения Вы имеете возможность получать распечатки трёх основных словарей системы: меню ресторана, список персонала и список валют.

Для получения какого-либо отчёта подведите указатель мыши к соответствующему пункту главного меню приложения и щелкните левой клавишей, затем из предложенного списка отчётов выберите интересующий Вас отчёт аналогичным образом.

7.1.2 Задание периода формирования отчёта

Все отчёты в системе формируются в зависимости от определённого Вами временного периода, который запрашивается системой сразу после выбора какого-либо отчёта в меню системы. Все отчёты могут быть выполнены за любой период, ограниченный двумя датами.

Вид окна для ввода периода формирования отчёта представлен на Рис. 218.

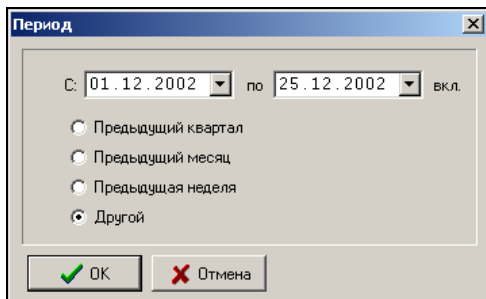



Рис. 218

Окно периода состоит из двух полей: начальная дата периода и конечная дата периода.

Выберите период построения отчета: *предыдущий квартал*, *предыдущий месяц*, *предыдущая неделя* или *другой* произвольный период. Если Вы выбрали пункт «*Другой*», то Вы можете ввести дату вручную, а можете выбрать из календаря (см. Рис. 219), который вызывается по нажатию на кнопку  справа от даты.

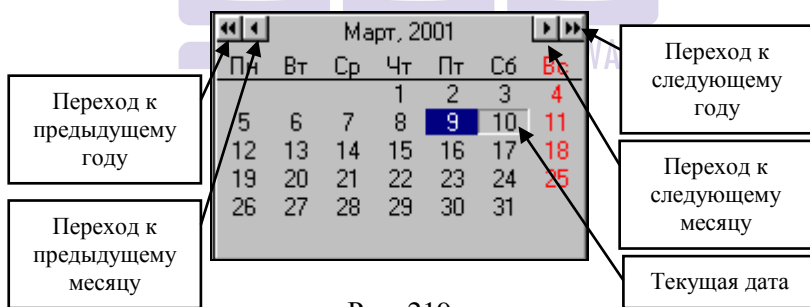


Рис. 219

Обе даты (начальная и конечная) включаются в расчёт. Даты вводятся в формате установленном в Windows. Движение по полям осуществляется с помощью клавиши [Tab].

Если какая-либо из дат указана некорректно, система выдаст сообщение об ошибке. Одно из таких сообщений представлено на Рис. 220.

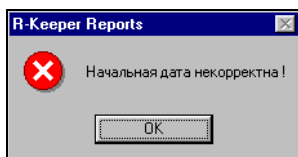

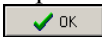


Рис. 220

После возникновения такого сообщения, щелкните левой клавишей мыши кнопку  и исправьте дату в соответствующем поле карточки периода.

После установки периода для запуска формирования отчёта щелкните левой клавишей мыши кнопку  в карточке периода.

Если отчёт долго строится, его можно прервать, закрыв окно отчёта.

Кроме того, Вы имеете возможность запустить на построение сразу несколько отчётов.

Получить сведения о том, за какой период в системе хранятся данные, Вы можете в пункте главного меню системы “?” (команда *О программе*). Вид экрана представлен на Рис. 221.



Рис. 221

7.1.3 Просмотр отчётов

После формирования отчёта, он предъявляется для просмотра. Просмотр отчётов организован по единому принципу.

Отчёт представляется в виде таблицы, число строк в которой может быть любым. Над таблицей выводится заголовок отчёта, в котором сообщается вид отчёта и период, за который он был получен. Далее выводятся строки шапки таблицы, сообщающие назначение столбцов таблицы. За ними следуют строки отчёта.


Каждая строка состоит из отдельных полей, разделённых между собой вертикальными линиями и образующих колонки.


Просмотр списка


Если список достаточно длинный, то на экран выводятся лишь несколько строк (записей) списка, а остальные будут видны при листании списка вниз и вверх. В этом случае в правой части списка выводится вертикальная линейка прокрутки, и Вы можете использовать её для вывода строк списка, не уместяющихся в окне.

Если все колонки списка не уместяются в окне, то в нижней части окна со списком выводится горизонтальная линейка прокрутки, и Вы можете прокручивать список горизонтально, выводя на экран скрытые колонки.

7.1.4 Печать отчётов, предварительный просмотр и экспорт отчетов

Все отчёты, получаемые в системе, Вы можете распечатать. Для распечатки отчёта подведите курсор мыши к кнопке , расположенной на панели операций, и щелкните левой клавишей мыши.

Прежде чем печатать отчет, Вы можете увидеть, как будет выглядеть отчет в напечатанном виде, воспользовавшись кнопкой , расположенной на панели операций.

Также, Вы можете экспортировать некоторые отчеты в DBF-формат для дальнейшей работы с ним в других Windows-приложениях. Для того чтобы экспортировать отчет надо воспользоваться кнопкой , а затем, в диалоговом окне, присвоить имя создаваемому файлу.

7.1.5 Удаление данных

При длительной эксплуатации системы в ней накапливается большое количество старой информации, которая не используется при текущей работе и занимает место на диске. В системе предусмотрена возможность удаления старой информации. Для удаления информации за период выберите в пункте **Счета** главного меню системы пункт **Стирание данных**. На экране появится карточка, представленная на Рис. 222.

Перед осуществлением этой операции рекомендуется сделать архивную копию баз данных!

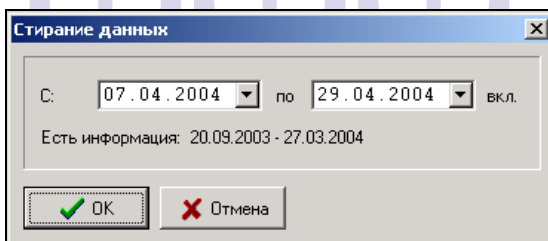


Рис. 222

Если в базе данных нет информации, то на экране появится ошибка, представленная на Рис. 223.

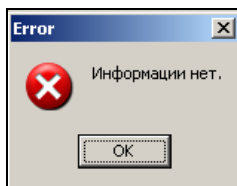




Рис. 223

Дополнительная информация о том, за какой период времени хранятся данные в системе, указана в строке карточки **Есть информация**.

Период, за который Вы хотите удалить данные, указывается в первой строке карточки. В поле «С:» указывается дата начала удаления информации. Конечная дата указывается в поле «по:» с учётом того, что данные за эту дату будут также удалены. Для запуска процедуры стирания периода щёлкните мышью клавишу . Для отмены действия нажмите клавишу . Так как эта операция является необратимой, то система запросит дополнительное подтверждение, представленное на Рис. 224.

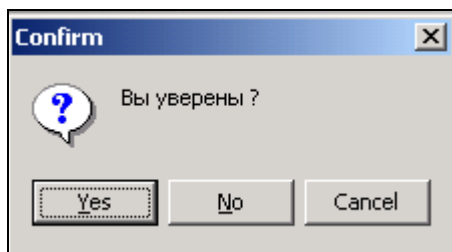

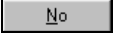


Рис. 224

Для удаления данных щёлкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Enter]. Если Вы хотите отказаться от проведения этой операции, щёлкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc]. Вы можете видеть на экране (см. Рис. 225) шкалу процесса удаления данных.

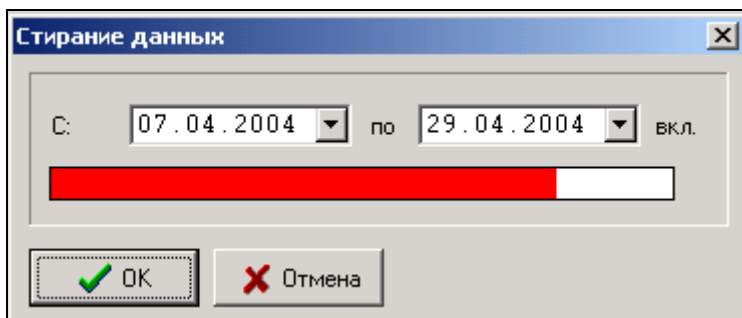


Рис. 225

7.2 Счета

Вид пункта «Счета» представлен на Рис. 226.

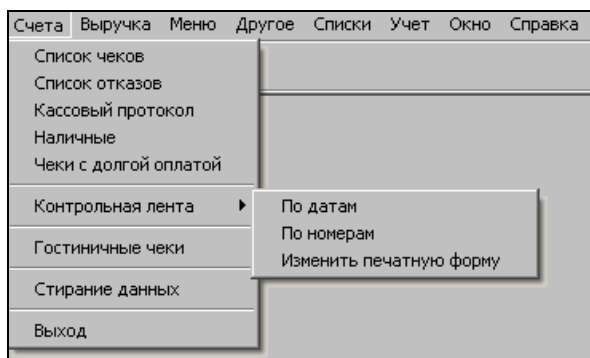


Рис. 226

7.2.1 Просмотр чеков

Данная операция позволяет просматривать счета за прошедшие дни. Выберите в пункте **Счета** главного меню системы пункт **Список чеков**. После ввода периода, на экране появится список всех чеков, хранящихся в базе за этот период (см. Рис. 227). В списке по каждому счёту содержится следующая информация:

- номер счёта;
- дата счёта;


- время открытия счёта;
- время закрытия счёта;
- если счёт был удалён, то метка удалённого счёта;
- количество гостей, обслуженных по этому счёту;
- номер станции, на которой производилось закрытие счёта;
- итоговая сумма по счёту в базовой валюте без учёта скидки/наценки;
- фамилия официанта, работавшего с заказом по этому счёту;
- фамилия кассира, оформлявшего этот счёт;
- номер стола, за которым сидели гости;
- промежуток времени, между открытием и закрытием стола;
- внутренний код заказа;
- сумма начисленного бонуса по данному чеку.

Общее количество счетов за период



N	Дата	Открыт	Закрыт	Гостей	Станц	Сумма	Официант	Кассир	Стол	Длительность	ID заказа	Бонус
1	01.04.2008	08:28	08:33	1	05	180,00	Забарная Вика	Сакиева Наталья	32	00:05:00	0	0,00
2	01.04.2008	08:29	08:33	1	05	22,00	Забарная Вика	Сакиева Наталья	01	00:04:00	0	0,00
3	01.04.2008	08:34	08:34	1	01	110,00	Соколов Александр	Соколов Александр	001	00:00:00	0	0,00
4	01.04.2008	08:52	09:08	1	05	690,00	Забарная Вика	Сакиева Наталья	71	00:16:00	0	56,25
5	01.04.2008	09:10	09:10	1	01	110,00	Соколов Александр	Соколов Александр	001	00:00:00	0	0,00
6	01.04.2008	09:43	09:47	1	05	475,00	Забарная Вика	Сакиева Наталья	66	00:04:00	0	0,00
7	01.04.2008	09:21	09:54	1	05	575,00	Забарная Вика	Сакиева Наталья	42	00:33:00	0	63,00
8	01.04.2008	08:57	10:12	1	05	1160,00	Забарная Вика	Сакиева Наталья	33	01:15:00	0	0,00
9	01.04.2008	09:55	10:18	2	05	730,00	Маданинов Саша	Сакиева Наталья	64	00:23:00	0	93,60

Рис. 227

Для того чтобы найти конкретный счет этого периода Вы можете щелкнуть на кнопку , а затем ввести условия поиска (см. Рис. 228).

Для того чтобы найти счет с конкретным номером, выставите флаг **Номер чека** и в поле рядом введите нужный номер. Если флаг не устанавливать, то поиск счета будет осуществляться без учета номера чека.

Если Вас интересуют счета, открытые на определенный стол, выставите флаг **Стол** и в поле рядом введите нужный номер стола. Если флаг не устанавливать, то поиск счета будет осуществляться без учета номера стола.

Если Вас интересуют счета, открытые в определенное время, то выставите флаг **Открыт** и в поле рядом введите нужное время. Если флаг не устанавливать, то поиск счета будет осуществляться без учета времени открытия.

Если Вас интересуют счета, закрытые в определенное время, то выставите флаг **Закрыт** и в поле рядом введите нужное время. Если флаг не устанавливать, то поиск счета будет осуществляться без учета времени закрытия.

Если Вас интересуют счета с определенной суммой, то выставите флаг **Сумма** и в поле рядом введите нужную сумму. Если флаг не устанавливать, то поиск счета будет осуществляться без учета итоговой суммы.

Выставите флаг **Со скидкой/наценкой**, если Вас интересуют счета со скидкой/наценкой. Если флаг не устанавливать, то поиск счета будет осуществляться без учета наличия скидок/наценок.

Если Вас интересуют счета, закрытые на определенную валюту (тип оплаты), то выставите флаг **Валюта** и в поле рядом выберите валюту (тип оплаты) из списка. Если флаг не устанавливать, то поиск счета будет осуществляться без учета валют, на которые был закрыт счет.



Если Вас интересуют только удаленные чеки, то выставите флаг **Удален**.

Если поиск счетов надо осуществлять вниз по списку, начиная от активного (помеченного в списке) счета, поставьте переключатель в положение **Вперед**.

Если поиск счетов надо осуществлять вверх по списку, начиная от активного (помеченного в списке) счета, поставьте переключатель в положение **Назад**.

Если Вас интересуют счета, удовлетворяющие всем введенным Вами условиями, то поставьте переключатель в положение **Всех условий**.

Если Вас интересуют счета, удовлетворяющие хотя бы одному из введенных Вами условий, то поставьте переключатель в положение **Хотя бы одного**.

Для начала поиска щелкните на командной кнопке , и в списке счетов будет выделен первый из счетов, удовлетворяющих данным условиям. Для перехода к следующему из счетов, удовлетворяющих условиям, щелкните на кнопке .

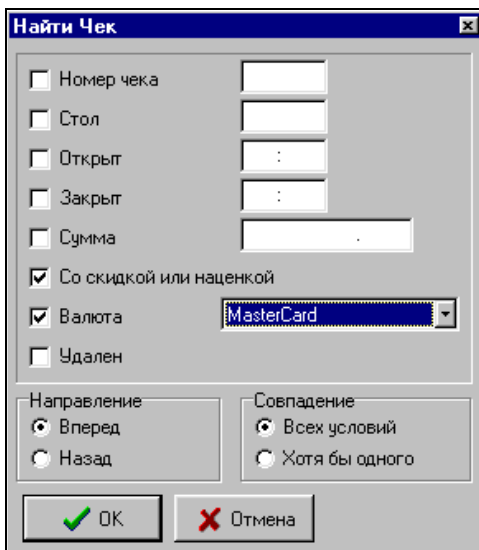



Рис. 228

Для получения более подробной информации по счёту Вы имеете возможность его просмотреть. Для этого активизируйте необходимую строку в списке и воспользуйтесь специальной кнопкой  либо дважды щелкните левой кнопкой мыши, либо нажмите клавишу [Enter]. На экране появится бланк чека, представленный на Рис. 229.

Чек #2 28.05.2006

Дата: 16.10.2006 Открыт: 18:08 Закрыт: 11:23 Стол: 9277

Касса: 37 Кассир: 5978

Гостей: 0 Официант: 5927

Блюда | Скидки | Оплата

Код	Название	Кол-во	Цена	Сумма	НДС
170	Яблочный штрудель	4,000	60,00	240,00	А, 0%
161	Рулет с шоколадом	4,000	45,00	180,00	А, 0%
Всего: 420,00		Налог: 0,00			

Рис. 229

В заголовке бланка чека указан его номер и кассовая дата. Бланк счёта состоит из шапки и основной части, состоящей из трёх страниц.

В шапке счёта указана физическая дата закрытия счёта, время открытия и время закрытия счёта, номер стола, номер станции, фамилия кассира, количество гостей и фамилия официанта. Если счёт был удален, то в шапке указывается фамилия менеджера, удалившего этот счёт и причина удаления.

На первой странице, с заголовком **Блюда**, находится информация о проданных по этому счёту блюдах. Все блюда представлены в виде списка. Вы можете видеть код блюда, наименование, количество проданных блюд, цену и сумму в базовой валюте. Внизу этой страницы указана итоговая сумма по счёту в базовой валюте без учета скидок/наценок, а также сумма налога с продаж.

На второй странице чека с заголовком **Скидки** (см. Рис. 230) Вы можете видеть информацию о предоставленных по этому счёту скидках или наценках. Информация выводится в таблицу. В первой колонке указывается наименование скидки (наценки), во второй - сумма скидки (наценки) в базовой валюте. Сумма скидки указывается со знаком “минус”. В низу на этой странице указана итоговая сумма скидки (наценки) по счёту в базовой валюте.

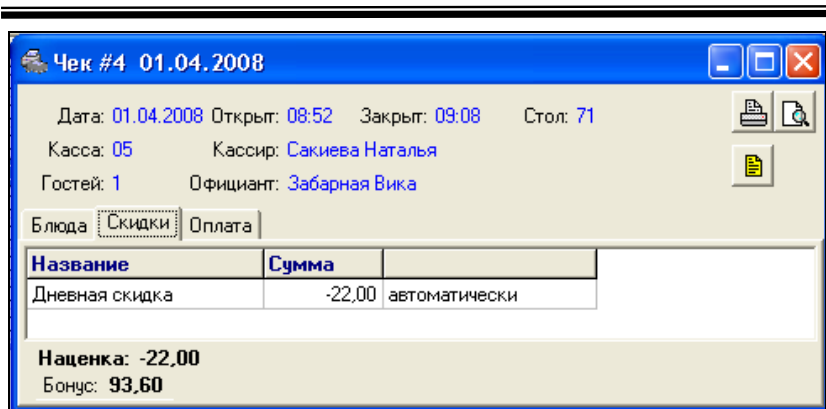


Рис. 230

На третьей странице с заголовком *Оплата* (см. Рис. 231) Вы можете увидеть, как производилась оплата по счёту. Все оплаты, которые были сделаны по счёту, представлены в виде списка. Вы можете видеть наименование валюты, сумму в данной валюте, скидку/наценку по этой валюте (если она была), сумму по этой оплате в базовой валюте и дополнительную информацию по валюте. В качестве дополнительной информации по неплательщикам Вы можете видеть наименование статьи расходов, а по кредитным картам - номер кредитной карты, по которой производилась оплата. Если сумма указана со знаком “-”, то эта сумма была выдана на сдачу.

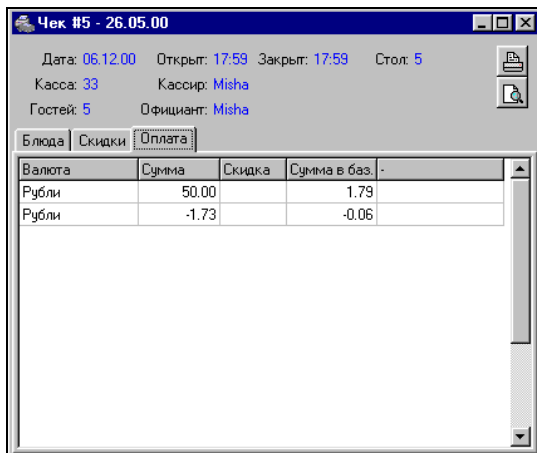




Рис. 231

Любой чек Вы можете распечатать, щелкнув мышью кнопку , расположенную в правом верхнем углу чека.

Для предварительного просмотра счета перед печатью надо щелкнуть на кнопку .

Для создания Счет фактуры по чеку выберете клавишу .

7.2.2 Список отказов

Данный отчёт позволяет просматривать отказы из чеков за прошедшие дни. Выберите в пункте **Счета** главного меню системы пункт **Список отказов**. После ввода периода, на экране появится список всех блюд (модификаторов), удалённых из чеков за этот период (см. Рис. 232). В списке содержится следующая информация:

- дата отказа от блюда (модификатора);
- время отказа от блюда (модификатора);
- количество порций данного блюда (модификатора), от которого отказался гость ресторана;
- цена данного блюда;
- причина удаления данного блюда (модификатора);

- фамилия менеджера, который производил удаление блюда (модификатора) из счёта;
- фамилия официанта, оформлявшего заказ.

Дата	Время	Блюдо/модификатор	Кол-во	Цена	Причина	Удалил	Официант
04.10.96	23:48	Пиво Гролш 500 мл	1.0	6.00	Ошибка офици	НЕЧАЕВ САША	БАБИЧ ЛЮ
05.10.96	00:48	Кровавая Мери	1.0	7.50	Ошибка офици	НЕЧАЕВ САША	АХМЕДОВ
05.10.96	00:48	Капирини	1.0	6.00	Ошибка офици	НЕЧАЕВ САША	АХМЕДОВ
05.10.96	00:48	Шопский салат	1.0	5.00	Ошибка офици	НЕЧАЕВ САША	АХМЕДОВ

Рис. 232

Список отказов Вы имеете возможность получать, если система отконфигурирована под концептуальный ресторан. В конфигурации Fast Food этот отчет пустой.

7.2.3 Кассовый протокол

Кассовый протокол позволит Вам анализировать действия персонала при работе со столами за любой интересующий Вас кассовый день.

7.2.3.1 Работа с кассовым протоколом

Выберите в пункте **Счета** главного меню системы пункт **Кассовый протокол**. Вид экрана при работе с кассовым протоколом представлен на Рис. 233. Кассовый протокол отражает десять операций. Все операции приводятся в кассовом протоколе в хронологическом порядке в виде таблицы. Таблица состоит из семи колонок, в которых содержится следующая информация:

- дата операции;
- время операции;
- наименование операции;
- номер стола;
- фамилия официанта, бармена или кассира, который работал со столом;

- фамилия официанта, бармена или кассира, который открыл доступ к столу для выполнения операции;
- фамилия менеджера, выполнявшего операцию;
- внутренние шифры стола.

Дата	Время	Операции	Заказ	Официант	Доступ	Менеджер
03.11.2002	03:23	Удален пустой стол				Manager
03.11.2002	03:24	Изменено кол-во гостей	2	Зензеров "Сергей"	Casher	Manager
03.11.2002	03:24	Перенесен стол	5	Зензеров "Сергей"	Casher	Manager
03.11.2002	03:25	Перенос блюд	55	Зензеров "Сергей"	Casher	Manager
03.11.2002	03:26	Удален чек	55	Зензеров "Сергей"	Casher	Manager
03.11.2002	03:26	Восстановлен чек			Casher	Manager
03.11.2002	03:26	Восстановлен стол			Casher	Manager
03.11.2002	03:26	Перенос чека в стол			Casher	Manager
03.11.2002	03:26	Изыятие карты			Casher	Manager
03.11.2002	03:26	Удаление несохраненного блюда			Casher	Manager
03.11.2002	03:26	Удаление несохраненного блюда			Casher	Manager

Рис. 233

Просматривая кассовый протокол, Вы можете выделять интересующую операцию (Рис. 233), подведите курсор к необходимой строке в этом списке и щелкните левой клавишей мыши. В кассовом протоколе операции, которые отвечают заданному условию, выделяются красным цветом. Для отмены условия выберите в списке операций строку «Все операции».

Операции кассового протокола

Название операции	Расшифровка
Удален пустой стол	Удаление стола, не содержащего ни одного блюда
Отмена пречека	Снятие со счета статуса пречека
Изменено количество гостей	Изменение количества гостей в заказе
Перенесен стол	Перемещение содержимого заказа
Перенос блюд	Перемещение блюд из одного заказа в другой заказ

Удален чек	Удаление чека из списка чеков
Восстановлен чек	Восстановление удаленного чека в списке чеков
Восстановлен стол	Восстановление удаленного чека в заказ
Перенос чека в стол	Удаление чека из мастер-чека с восстановлением его в стол с прежним номером (для системы карта на входе)
Удаление несохраненного блюда	Удаление блюда из заказа до момента сохранения заказа
День станции закрыт	Закрытие дня на станции
День закрыт	Закрытие дня на главной станции
Построение отчета	Просмотр отчета менеджером на станции
Запуск Rkserver	Старт сервера
Подключение к Rkserver	Включение станции. Если сервер установлен на кассе, то Запуск Rkserver = Подключение к Rkserver

По некоторым операциям Вы можете получить более подробную информацию, а также просмотреть финальный чек.

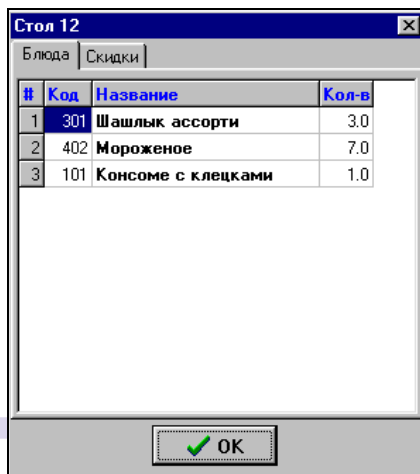
7.2.3.2 *Просмотр дополнительной информации*

Для получения дополнительной информации подведите курсор мыши к необходимой строке в кассовом протоколе. Затем два раза щелкните левой клавишей мыши, или воспользуйтесь пунктом **Просмотр** в пункте **Операция** главного меню системы.

Отмена пречека

Дополнительно по этой операции Вы можете просмотреть содержимое стола **до отмены** предварительного чека. Вид карточки стола представлен на Рис. 234. Карточка состоит из двух страниц с заголовками **Блюда** и **Скидки**. На первой странице перечислены блюда этого стола. На второй

приводится информация о скидках/наценках: наименование скидки/наценки и сумма в базовой валюте. Сумма скидки указывается со знаком «минус».



The screenshot shows a window titled "Стол 12" with a tab labeled "Скидки". Below the tab is a table with three columns: "#", "Код", "Название", and "Кол-в". The table contains three rows of data. At the bottom of the window is an "OK" button with a green checkmark icon.

#	Код	Название	Кол-в
1	301	Шашлык ассорти	3.0
2	402	Мороженое	7.0
3	101	Консоме с клецками	1.0

Рис. 234

Изменение количества гостей

По этой операции Вы можете дополнительно получить информацию о том, какое количество гостей было зарегистрировано до внесения изменения, и какое количество стало после корректировки. В окне информации, представленном на Рис. 235, сообщается, что было изменено количество гостей с семи человек на три человека.

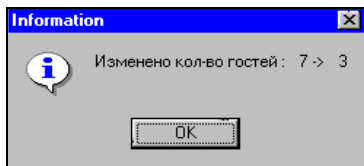


Рис. 235

Эта операция в зависимости от настроек системы, может осуществляться при помощи регистрации менеджера или выполняться младшим персоналом ресторана. Поэтому поле «Менеджер» может быть заполненным или пустым.

Перенос стола

По этой операции Вы можете дополнительно получить информацию о том, какой номер был присвоен этому столу, и кем он стал обслуживаться после переноса. В окне информации, представленном на Рис. 236, сообщается, что стол № 12, который принадлежал Скворцовой Елене, после переноса стал принадлежать Хитрову Н.. При переносе номер стола был изменён на номер 13.

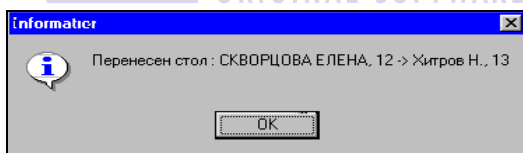


Рис. 236

Перенос блюда

По этой операции Вы можете дополнительно получить информацию о том, какие блюда и в каком количестве были перенесены из одного стола в другой. Вид карточки представлен на Рис. 237. Номер стола, в который были перенесены блюда, указан в шапке карточки.

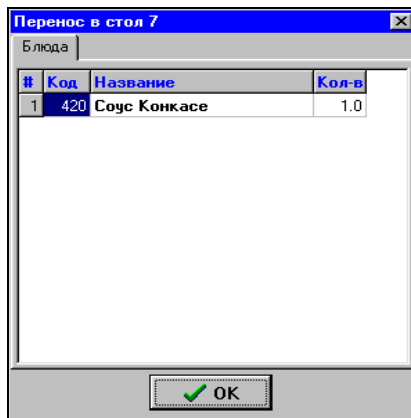


Рис. 237

Удаление несохраненного блюда

Если в настройках станций выставлен флаг «Протокол удаления блюд» (4.20.1), то удаления блюд из несохраненных заказов фиксируются в кассовом протоколе (уменьшение количества порций также считается удалением). В окне дополнительной информации указывается название блюда и количество удаленных порций (см. Рис. 238).

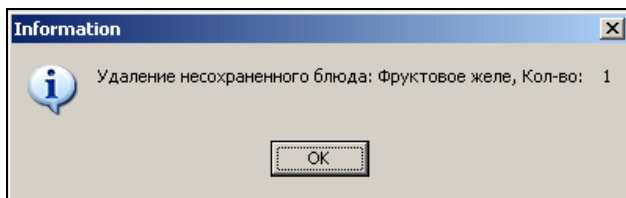


Рис. 238

День закрыт

По данной операции вы можете получить дополнительно Системный балансый отчет. Вид отчета представлен на Рис. 239.

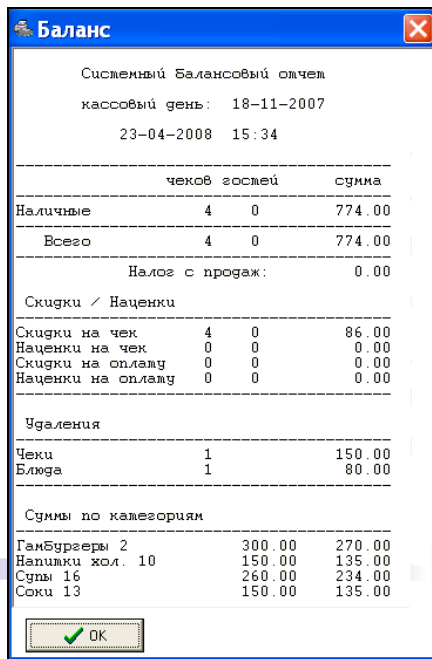


Рис. 239

Перенос чека в стол

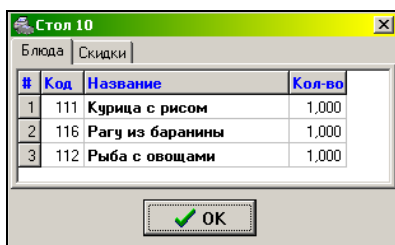


Рис. 240

По этой операции Вы можете дополнительно получить информацию о том, какие блюда и в каком количестве были в

счете до его оплаты. Вид карточки представлен на Рис. 240. Номер стола, в который были перенесены блюда, указан в шапке карточки.

Построение отчета

По этой операции Вы можете дополнительно получить информацию о том, какие отчеты снимались менеджером на станции. Вид карточки представлен на Рис. 241.



Рис. 241

Если система предоставляет информацию «Отсортированный отчет по деньгам» (см. Рис. 242), то на кассе просматривался отчет: расшифровка по подразделениям, расшифровка по станциям, расшифровка по кассирам, расшифровка по официантам.

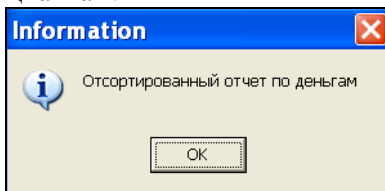


Рис. 242

7.2.3.3 Просмотр финального чека

Для дополнительного контроля Вы можете просмотреть финальный чек по любой операции кассового протокола (кроме операции «Удаление пустого стола»). Для этого установите курсор на необходимой операции кассового протокола и нажмите клавишу [F5] или выберите пункт **Найти чек** в пункте

Операция главного меню приложения. Структура чека описана в п. 7.2.1 настоящего руководства. В некоторых случаях система не может найти финальный чек и выдаёт сообщение, представленное на Рис. 243.

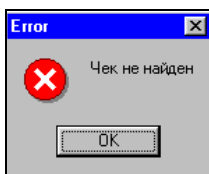


Рис. 243


Система не находит чек если:

1. Чек был закрыт более чем через два дня после открытия.
2. Был изменён номер стола.

Приведём пример, сначала был отменён предварительный чек, а затем стол был перенесён на другого официанта с изменением номера стола. В этом случае по каждой из этих двух операций система не сможет показать финальный чек.

7.2.4 Наличные

Отчет **Наличные** показывает взносы и изъятия, произведенные на кассе. Пример отчета представлен на Рис. 244.



Время	Станция	Валюта	Сумма	Имя	Комментарий
24.03.2010 16:27	15	Рубли	1000,00	Самсонова Ольга	Внос размена
24.03.2010 16:30	15	Рубли	-1000,00	Самсонова Ольга	Изъятие

Рис. 244

Время – дата и время проведения операции;

Станция – номер станции, на которой проводилась операция;

Сумма – сумма операции;

Имя – Имя менеджера, проводившего операцию;

Комментарий – пояснение введенное при оформлении операции.

7.2.5 Чеки с долгой оплатой

Данный отчет показывает разницу между временем печати предчека и временем печати фискального чека по заданной длительности.

Поле задания длительности интервала печати

N	Напечатан	Закрыт	Длительность	Станция	Сумма	Официант	Кассир
1	09.06.2007 18:18	09.06.2007 18:22	0:04	15	30,00	111	Кассир 2
2	09.06.2007 18:20	09.06.2007 18:22	0:01	15	5,00	111	Кассир 2
3	09.06.2007 18:24	09.06.2007 18:42	0:18	15	25,00	111	Кассир 2

Рис. 245

Окно отчета состоит из 8- ми столбцов:

- «Номер» – порядковый номер;
- «Напечатан» – время распечатки предчека;
- «Закрыт» – время печати фискального чека;
- «Длительность» – разница между временем печати предчека и временем печати фискального чека;
- «Станция» – место пробития фискального чека;
- «Сумма» – сумма оплаченного счета;
- «Официант» – фамилия сотрудника обслуживавшего столик;
- «Кассир» – фамилия сотрудника, производившего оплату стола.

Если предчек отменялся и печатался заново, то для отчета берется время печати последнего предчека.

7.2.6 Контрольная лента

Отчет «Контрольная лента» предназначен для предприятий, работающих по системе БСО.

Функционал БСО предназначен для возможности работы объектов (юрлиц), находящихся на ЕНВД, без применения ККТ с использованием программно-аппаратного комплекса R-Кeeper V6.

Общий алгоритм работы остается неизменным, за исключением того, что по факту оплаты заказа клиенту выдается нефискальный чек - БСО (Бланк Строгой Отчетности), с печатью юрлица и подписью ответственного.

Вся инф-ция, которая присутствует на БСО, хранится в накопительной БД. То есть, например через 5 лет, имея только накопительную БД, есть возможность распечатать чек один в один такой же БСО по серии и номеру.

Для корректного заполнения полей бланков БСО в справочнике «Персонал» необходимо указать: должность и ФИО (см. п. 4.14).

Отчет «Контрольная лента» содержит все чеки по заполненному фильтру (либо по датам, либо по номерам). Пример отчета представлен на Рис. 246.

Счет 000 № 000080		
Дата составления документа: 19-03-2012		
Дата осуществления расчета: 19-03-2012		

ООО "НСИЭС"		
Москва, ул. Б.Почтовая, 18/20 стр. 6		

Смена:	29-09-2011	
Официант:	Воробьева Екатерина	
Стол:	1	
Открыт:	16:46	
Закрит:	16:57	
Гостей:	1	
ВИД УСЛУГИ	КОЛ-ВО	СУММА

Томатный суп с рисом	1.0	179.00
Суп-крем из тыквы	1.0	179.00

Итого:		358.00

Рубли		500.00
Рубли		-142.00

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА СОВЕРШЕНИЕ ОПЕРАЦИИ		
Должность: Руководитель проекта		
ФИО: Иванов Иван Иванович		
подпись		
М.П.		

Рис. 246

Дата составления отчета – физическая дата формирования отчета.

Смена – логическая дата чека.

7.2.6.1 Контрольная лента по датам

При заполнении фильтра отчета укажите интервал дат, за который необходимо сформировать отчет. В фильтре указываются логические даты.

7.2.6.2 Контрольная лента по номерам

Фильтр отчета «Контрольная лента по номерам» представлен на Рис. 247. В соответствующих полях укажите порядковый номер первого и последнего чека в отчете.

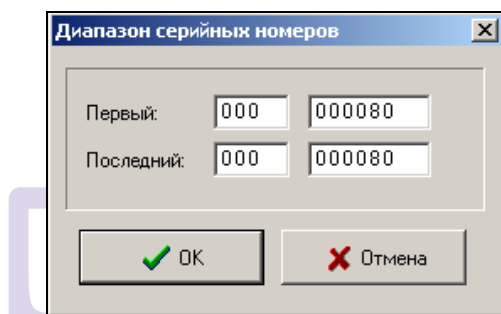


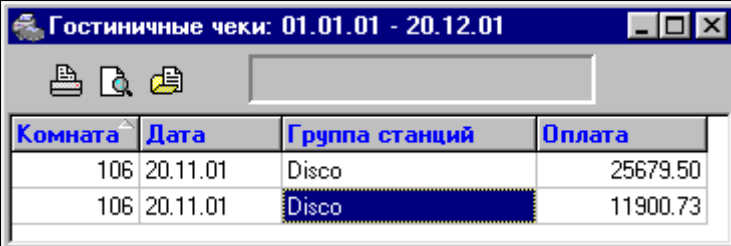
Рис. 247

7.2.7 Гостиничные чеки

Если кассовая система связана с гостиничной системой, то в пункте меню **Счета Гостиничные чеки** Вы можете увидеть отчет о чеках, закрытых на номера гостиницы (см. Рис. 248).


Отчет состоит из четырех колонок:

- "Комната" - номер комнаты, на которую был закрыт чек на кассовой станции;
- "Дата" - дата чека, закрытого на номер комнаты;
- "Группа станций" - группа станций, которая выбрана при закрытии счета на номер комнаты;
- "Оплата" - сумма чека.



Комната	Дата	Группа станций	Оплата
106	20.11.01	Disco	25679.50
106	20.11.01	Disco	11900.73

Рис. 248

Для того чтобы просмотреть весь чек, закрытый на гостиничный номер, выберите в отчете интересующий Вас чек и щелкните на кнопке . В представленном чеке на странице *Оплата* в качестве дополнительной информации будет указан номер карты гостя и номер его комнаты (см. колонку "-").

7.3 Отчеты по выручке

При выборе в главном меню приложения пункта **Выручка** на экране появится меню, представленное на Рис. 249.

Вы имеете возможность получить отчеты по выручке в следующей форме:

- общий отчет,
- с расшифровкой по кассирам,
- с расшифровкой по официантам,
- с расшифровкой по станциям,
- с расшифровкой по группам оплат,
- с расшифровкой по категориям блюд,
- с расшифровкой по станциям с группировкой по дням
- с расшифровкой по часам
- с расшифровкой по дням недели.

Для получения необходимого Вам отчёта по выручке активизируйте одну из строк меню с наименованием этого отчёта. Затем после ввода периода, на экране появится окно выбранного Вами отчёта.

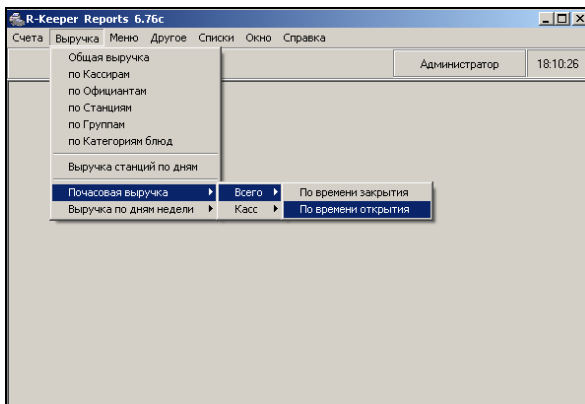


Рис. 249

7.3.1 Общая выручка

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Отчёт содержит информацию об общей выручке ресторана за заданный период времени, во всех видах валют с приведением итогов к базовой и национальной валютам (см. Рис. 250). Окно отчёта состоит из пяти колонок:

- * “Код” - код валюты в системе;
- * “Валюта” - наименование валюты;
- * “Сумма” - сумма в соответствующей валюте с учётом скидок/наценок;
- * “Сумма в баз.” - сумма в базовой валюте с учётом скидок / наценок;
- * “Сумма в нац.” - сумма в национальной валюте с учётом скидок / наценок.

Общая выручка: 01.01.01 - 31.10.01				
Код		Сумма	Сумма в баз.	Сумма в нац.
9951	Рубли	2844308.69	114202.01	2844308.69
	Cash		114202.01	2844308.69
	Иванов Иван Петрович	3322.31	115.76	3322.31
	Unpay persons		115.76	3322.31
	Всего		114317.77	2847631.00

Рис. 250

Все валюты в данном отчёте сгруппированы по видам оплат. В отчёте сверху вниз расположены: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. После каждого вида оплат выведена строка *ВСЕГО*, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указано значение общей выручки ресторана за заданный период.

7.3.2 Выручка с расшифровкой по кассирам

Этот отчёт позволяет получить информацию о выручке, полученной каждым из кассиров и барменов, работавшим в данный промежуток времени во всех использовавшихся валютах, а также в пересчёте к базовой и национальной валютам (см. Рис. 251).

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых содержит информацию о выручке кассира (бармена). Количество этих разделов соответствует количеству кассиров (барменов), работавших на станции в этот промежуток времени.

Каждый раздел начинается с информации об имени кассира (бармена) и его коде. Эта информация на экране выделена синим цветом. Указанный в отчете код соответствует коду личной магнитной карты кассира (бармена).

Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат, на которые были оформлены счета этим кассиром (барменом). Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о коде валюты, её наименовании, сумме по этой валюте и сумме в пересчёте к базовой и национальной валюте. После каждого вида оплат выведена строка с итогами, в которой указана выручка в базовой и национальной валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой *Всего*, в которую выведена информация об итоговой выручке, полученной данным кассиром (барменом). Эта информация на экране выделена синим цветом.

Код		Сумма	Сумма в баз.	Сумма в нац.
1129	Трос кассир			
9951	Рубли	1771399.88	61721.25	1771399.88
	Cash		61721.25	1771399.88
	Всего		61721.25	1771399.88
1111	Шамян Александр			
9951	Рубли	184.00	184.00	184.00
	Cash		184.00	184.00
	Всего		184.00	184.00
	Всего		114317.77	2847631.00

Рис. 251

7.3.3 Выручка с расшифровкой по официантам

Этот отчёт позволяет получить информацию о выручке по каждому официанту, работавшему в данный промежуток времени во всех использовавшихся валютах, а также в пересчёте к базовой валюте (см. Рис. 252).

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одному из официантов. Поэтому количество разделов соответствует количеству официантов, работавших в этот промежуток времени.

Каждый раздел начинается с информации об имени официанта и его коде. Эта информация на экране выделена синим цветом. Указанный в отчете код соответствует коду личной магнитной карты официанта.

Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат по этому официанту. Типы оплат расположены сверху в низ в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о коде валюты, её наименовании, сумме по ней с учётом скидок/наценок и сумме в пересчёте к базовой и национальной валюте также с учётом скидок/наценок. После каждого вида оплат выведена строка, в которой указана выручка в базовой и национальной валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой *Всего*, в которой выведена информация об итоговой выручке по данному официанту. Эта информация на экране выделена синим цветом.

Код	Сумма	Сумма в баз.	Сумма в нац.
9567 Прудникова Оля			
Рубли	15532.48	15532.48	15532.48
Наличные		15532.48	15532.48
Всего		15532.48	15532.48
0001 Пупкин			
Рубли	11092.81	11092.81	11092.81
Наличные		11092.81	11092.81
Всего		11092.81	11092.81
7020 Тарасова Марина			
Рубли	992993.23	992993.23	992993.23
Наличные		992993.23	992993.23
5 MasterCard	129.54	129.54	129.54
9912 VISA	6438.65	6438.65	6438.65
Кредитные карты		6568.19	6568.19
Иванов И.И.	2783.09	2783.09	2783.09
Неплательщики		2783.09	2783.09
Платежная карта	223.17	223.17	223.17
Безнал. оплаты		223.17	223.17
Всего		1002567.69	1002567.69
Всего		1853743.08	1853743.08

Рис. 252

7.3.4 Выручка с расшифровкой по станциям

Этот отчёт позволяет получить информацию о выручке, полученной на каждой станции, работавшей в ресторане в данный промежуток времени во всех использующихся валютах, а также в пересчёте к базовой и национальной валюте (см. Рис. 253).

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых содержит информацию о выручке, полученной на станции. Количество этих разделов соответствует количеству станций, работавших в ресторане в этот промежуток времени.

Каждый раздел начинается с имени станции. Эта информация на экране выделена синим цветом.

Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат, на которые были оформлены кассиром (барменом) счета на этой станции. Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о коде валюты, её наименовании, сумме по этой валюте и сумме в пересчёте к базовой и национальной валюте. После каждого вида оплат выведена строка, в которой указана выручка в базовой и национальной валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой *Всего*, в которой выведена информация об итоговой выручке, полученной на этой станции. Эта информация на экране выделена синим цветом.

Код		Сумма	Сумма в баз.	Сумма в нац.
20	IPC POS II			
9951	Рубли	7381.88	7381.88	7381.88
	Наличные		7381.88	7381.88
	Всего		7381.88	7381.88

Рис. 253

Заканчивается отчёт строкой *Всего*, в которой указана общая выручка ресторана за заданный период.

7.3.5 Выручка по группам оплат

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Отчёт содержит информацию о выручке ресторана за заданный период времени, с расшифровкой по группам оплат (см. Рис. 254).

Окно отчёта состоит из двух колонок:

- * “Наименование” - наименование группы или оплаты;
- * “Сумма” - сумма в базовой валюте с учётом скидок/наценок.

Код	Название	Сумма
	Наличные	1495,00
	Рубли	1495,00
	Кредитные карты	860,00
2	Master Card	180,00
3	VISA	200,00
	Банк Плюс	480,00
	UneximCard	480,00
	Неплательщики	2215,00
	ООО Плюс	1140,00
	Волков	510,00
	Зайцев	630,00
	ООО Минус	1075,00
	Гусева	900,00
	Уткин	175,00
	Безнал. оплаты	2180,00
	Платежная карта	2180,00

Рис. 254

Все валюты в данном отчёте сгруппированы по видам оплат и группам валют. В отчёте сверху вниз расположены: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Сначала выводится строка с наименованием типа оплат, группы валют и итоговой суммы по каждой из них в базовой валюте. Эта строка для наглядности на экране выделена зеленым цветом. Ниже выводятся все оплаты, входящие в эту группу.

7.3.6 Выручка по категориям блюд

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Отчёт содержит информацию о выручке ресторана за заданный период времени, с расшифровкой по категориям блюд, сгруппированной по

валютам (см. Рис. 255). Окно отчёта состоит из четырех колонок:

- * “Код” - код валюты;
- * “Название” - наименование валюты или наименование категории блюд;
- * “Сумма” - сумма в данной валюте с учётом скидок/наценок;
- * “Сумма в баз” - сумма в базовой валюте с учетом скидок/наценок.

Код	Название	Сумма	Сумма в баз.
4	JCB cards		
	ALCOHOL	1226.03	44.03
	FOOD	1642.37	57.41
	TICKETS	138.90	4.58
	Всего		106.02

Рис. 255

7.3.7 Выручка станций по дням

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные.

Код	Название	Станция 01	Станция 02	Станция 05
25.08.00				
9951	Рубли	5859.99	146.85	3536.67
5	MasterCard	357.55		72.28
6	Maestro	77.22		
9912	VISA	474.55		212.16
26.08.00				
9951	Рубли	6715.87	126.36	2944.53
2	DinersClub			124.28
5	MasterCard	333.63		174.72
9912	VISA	633.62		458.80
27.08.00				
9951	Рубли	7204.00	55.64	1027.73
5	MasterCard	164.84		101.50
9912	VISA	778.97		156.00

Рис. 256

Отчёт содержит информацию о выручке ресторана за каждый день заданного периода времени, с расшифровкой по станциям и типам валют (оплат) (см. Рис. 256).

Окно отчёта состоит из двух фиксированных колонок:

- * “Код” - код валюты (типа оплаты);
- * “Название” - перечень валют, на которые закрывались счета за каждый день работы ресторана.

В отчете выручка по каждой станции представлена в отдельной колонке, поэтому количество дополнительных колонок в отчете равно общему количеству станций, определенных в системе.

В отчете на Рис. 256 выручка ресторана за **25.08.00** в рублях составила **5859.99** по станции **01**, **146.85** по станции **02** и **3536.67** по станции **05**.

7.3.8 Почасовая выручка

В системе можно получить несколько отчетов по выручке с разбивкой по часам (см. Рис. 257):

- Отчет, содержащий информацию об общей выручке ресторана, рассчитанной по чекам, закрытым в течение каждого часа работы ресторана.

- Отчет, содержащий информацию об общей выручке ресторана, рассчитанной по чекам, открытым в течение каждого часа работы ресторана.
- Отчет, содержащий информацию о выручке станций, рассчитанной по чекам, закрытым в течение каждого часа работы ресторана.
- Отчет, содержащий информацию о выручке станций, рассчитанной по чекам, открытым в течение каждого часа работы ресторана.

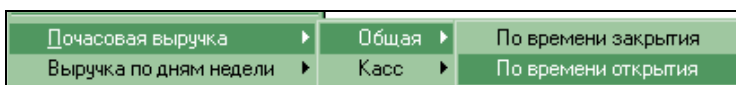


Рис. 257

Эти отчёты дают Вам возможность получить информацию о количестве закрытых (открытых) чеков, количестве обслуженных гостей за каждый час работы в течение суток (см. Рис. 258).

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные.

Окно отчета состоит из восьми колонок:


- * “Время” - начальное время интервала;
- * “ ” - конечное время интервала;
- * “Чеков” - количество чеков, закрытых (открытых) в этот промежуток времени;
- * “Гостей” - количество гостей, по чекам, закрытым (открытым) в этот промежуток времени;
- * “Сумма” - общая сумма по чекам, закрытым (открытым) в этот промежуток времени без учёта скидок/наценок;
- * "Налог с продаж" - сумма налога с продаж по чекам, закрытым (открытым), в этот промежуток времени;
- * "Наценка" - сумма скидок/наценок, предоставленных по счетам закрытым (открытым) в этот промежуток времени;
- * "Оплачено" - итоговая сумма по счетам закрытым (открытым) в этот промежуток времени.

Если Вы строите отчет с группировкой по станциям, то данные будут сгруппированы по наименованиям станций, с итогом по каждой станции.

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указано значение общей суммы выручки ресторана за заданный период и общее количество закрытых чеков. Эта информация на экране выделена черным цветом.

Почасовая выручка: 12.03.00 - 12.03.01 (время закрытия)							
Время	Чеков	Гостей	Сумма	Налог с продаж	Наценка	Оплачено	
12:00	12:59	237	400	5919.75	225.80	-0.00	6145.54
13:00	13:59	472	907	12061.85	477.12	-24.69	12514.28
14:00	14:59	698	1305	23624.95	920.30	-75.04	24470.21
15:00	15:59	804	1521	28481.72	1084.91	-182.29	29384.34
16:00	16:59	897	1739	29376.10	1136.86	-184.49	30328.47
17:00	17:59	991	1968	31418.04	1178.46	-149.12	32447.38
18:00	18:59	1194	2332	39761.25	1501.25	-110.88	41151.63
19:00	19:59	1505	2927	44002.26	1750.79	-130.39	45622.67
20:00	20:59	1947	3932	61769.32	2435.14	-242.17	63962.30
21:00	21:59	2258	4653	78055.45	3059.54	-536.52	80578.47
22:00	22:59	2661	5672	97122.45	3752.17	-1002.53	99872.09
23:00	23:59	2525	5420	89005.85	3473.32	-839.03	91640.14
00:00	00:59	2218	5028	74997.35	2926.10	-633.23	77290.22
01:00	01:59	1474	3354	53533.93	2087.95	-357.96	55263.92
02:00	02:59	826	1831	29600.45	1122.69	-296.80	30426.34

Рис. 258

Общий отчет (без разбивки по станциям) можно получить в виде гистограммы, для этого надо воспользоваться специальной кнопкой -  Пример гистограммы представлен на Рис. 259.

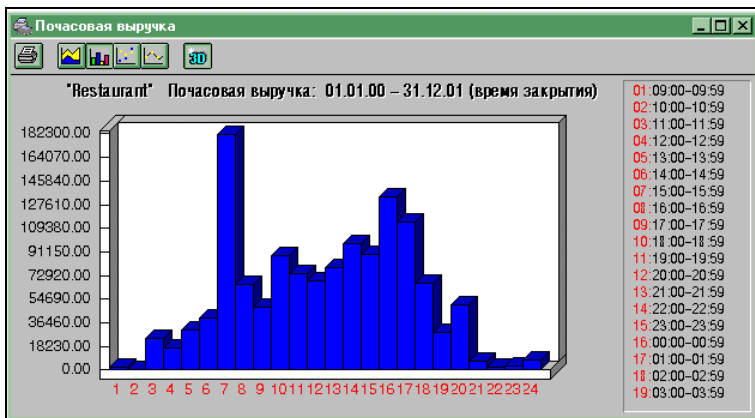


Рис. 259

На гистограмме по вертикали расположена шкала выручки, по горизонтали под номерами находятся временные интервалы, расшифровка по которым приведена справа от гистограммы. Для просмотра гистограммы Вы можете пользоваться линейкой прокрутки, расположенной внизу окна гистограммы. Вместе с гистограммой прокручивается таблица расшифровки временных интервалов.

Дважды щелкнув на любом столбике гистограммы, Вы можете видеть точную сумму выручки и временной интервал.

Вы можете изменить внешний вид гистограммы, используя клавиши  расположенные на панели инструментов.

Просмотр почасовой выручки позволяет определить, в какое время рестораном обслуживается наибольшее и наименьшее количество посетителей. Анализ этого отчёта, например, позволит Вам правильно организовать работу персонала ресторана.

7.3.9 Выручка по дням недели

Этот отчёт даёт Вам возможность сравнить выручку ресторана и его посещаемость по дням недели. Этот отчет

можно снимать в двух вариантах: в целом по ресторану или с расшифровкой по станциям (см. Рис. 260)

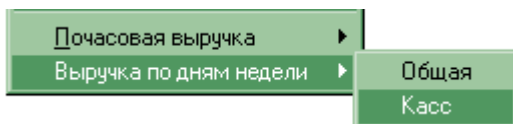


Рис. 260

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные.

В каждой строке отчёта содержится информация о выручке ресторана и других показателях за каждый день недели, с понедельника по воскресенье.

Обратите внимание!

Если для построения отчета Вы задали интервал, содержащий неровное количество недель, то этот интервал автоматически увеличивается и отчет будет построен по большему интервалу, содержащему равное количество недель.

Например, если задать интервал **01.01.01-06.08.02**, то отчет будет построен за период **01.01.01-11.08.02**.

ORIGINAL SOFTWARE

День	Чеков	Гостей	Сумма	Налог с про	Наценка	Оплачено
понедельник	43	102	73365.60	825.09	-193.11	73997.59
вторник	78	139	117963.56	1034.93	-724.91	118273.58
среда	40	58	15005.25	0.00	-171.60	14833.65
четверг	51	26	35875.63	104.88	633.27	36613.77
пятница	38	117	37727.38	9.07	-884.01	36852.45
суббота	66	96	919307.48	23.43	-2727.57	916603.34
воскресенье	28	30	938572.79	0.00	-1299.93	937272.86
Всего	344	568	2137817.68	1997.41	-5367.85	2134447.24

Рис. 261

День	Чеков	Гостей	Сумма	Налог с про	Наценка	Оплачено
20 - Касса ресторана						
понедельник	2	6	831.25	14.96	-83.12	763.10
вторник	2	4	1531.25	27.56	-153.12	1405.69
среда	2	2	2618.03	0.00	0.00	2618.03
четверг	9	15	4997.01	0.00	0.00	4997.01
пятница	5	5	1592.50	9.07	-622.38	979.20
суббота	11	70	33926.89	23.43	-1395.67	32554.64
воскресенье	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00
Всего	31	102	45496.93	75.03	-2254.29	43317.68
21 - Касса кафетерия						
понедельник	29	39	44243.63	12.00	-109.99	44145.64
вторник	37	39	13488.62	3.59	-371.79	13120.42
среда	38	56	12387.22	0.00	-171.60	12215.62
четверг	42	11	30878.61	104.88	633.27	31616.76
пятница	33	112	36134.88	0.00	-261.63	35873.25
суббота	48	3	881945.97	0.00	-1135.34	880810.63
воскресенье	22	24	881849.54	0.00	-1299.93	880549.61
Всего	249	284	1900928.47	120.47	-2717.01	1898331.93

Рис. 262

Окно отчёта состоит из шести колонок:

- * “День” - день недели;
- * “Чеков” - количество чеков;
- * “Гостей” - количество гостей;
- * “Сумма” - общая сумма выручки в базовой валюте без учёта скидок/наценок;
- * “Наценка” - сумма скидок/наценок, предоставленных по счетам в этот день недели;
- * “Оплачено” - сумма в базовой валюте с учётом всех скидок/наценок.

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указано количество закрытых чеков, количество обслуженных гостей, значение общей суммы выручки без учёта скидок/наценок, общая сумма выручки с учётом всех скидок/наценок за заданный период. Эта информация на экране выделена черным цветом.

Данные в отчете сортируются по полю, отмеченному значком ▾. Вы можете менять поле и направление сортировки (возрастание/убывания) одинарным щелчком мыши

Сумма

Сумма ▾


По отчёту об общей выручке по дням недели (см. Рис. Рис. 262) вы можете получить гистограмму, воспользовавшись специальной кнопкой . Пример гистограммы представлен на Рис. 263.



Рис. 263

На гистограмме по вертикали расположена шкала выручки. По горизонтали под номерами находятся дни недели, расшифровка по которым приведена справа на гистограмме. На гистограмме все дни недели Вы можете видеть одновременно.

Вы можете изменить внешний вид гистограммы используя клавиши , расположенные на панели инструментов.

Дважды щелкнув на любом столбике гистограммы, Вы можете увидеть точную сумму выручки за этот день недели.

7.4 Отчёты по реализации

Отчёты по реализации ресторана Вы можете получить, выбрав третий пункт **Меню** главного меню приложения. Вид экрана при работе с этим пунктом представлен на Рис. 264.

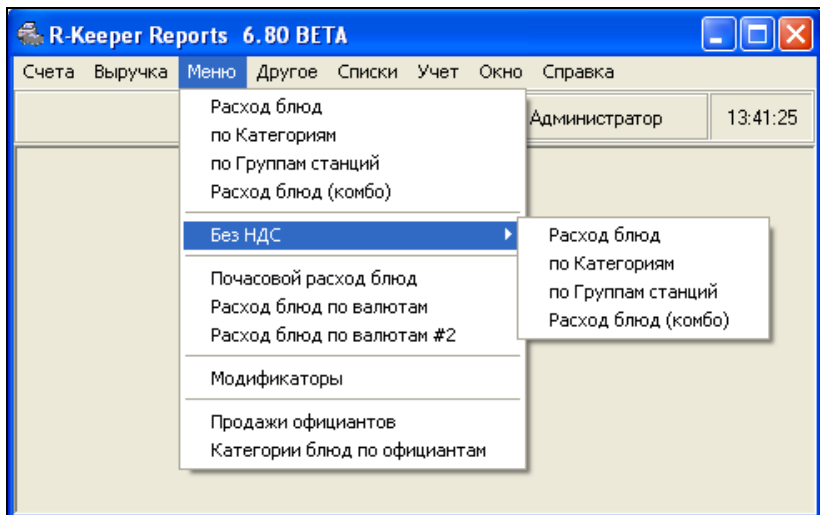


Рис. 264

Вы имеете возможность получить отчеты за любой период времени по реализации блюд в ресторане, по расходу блюд с разбивкой по категориям, реализацию по группам станций, почасовой расход блюд, расход блюд по валютам, реализацию по модификаторам, а также реализацию блюд по каждому официанту и отчет по категориям с расшифровкой по официантам. Для получения необходимого Вам отчёта по выручке активизируйте одну из строк меню с наименованием этого отчёта. Затем после ввода временного периода, на экране появится окно выбранного Вами отчёта.

Отчеты по расходу блюд Вы имеете возможность сортировать наиболее удобным для Вас способом. Воспользовавшись пунктом всплывающего меню *Сортировка*, Вы можете выбрать колонку, по которой надо отсортировать отчет.

Название колонки, по которой сортируется отчет в данный момент выделено черным цветом. Отчет может быть отсортирован как по возрастанию, так и по убыванию значения. Щелкнув один раз левой клавишей мыши на названии колонки,

Вы можете сменить порядок сортировки с возрастания на убывание и наоборот.

7.4.1 Расход блюд



Этот отчёт позволяет получить информацию о реализации блюд за любой период работы ресторана (см. Рис. 265). В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из семи колонок:

- * “Код” - код блюда;
- * “Название” - наименование блюда (модификатора);
- * “Количество” - количество порций блюда, реализованное за данный период;
- * “Сумма” - сумма, на которую реализовано данное блюдо без учёта скидок/наценок;
- * “Ср. цена” - средняя цена блюда за данный период в базовой валюте. Эта величина получена путём деления общей суммы реализации по этому блюду за данный период на реализованное количество порций блюда;
- * “Скидка” - итоговая сумма скидок и наценок на данное блюдо за выбранный период времени, в том случае, если сумма скидок превышает сумму наценок, то сумма показывается со знаком «-»;
- * “Оплачено” - сумма, на которую реализовано данное блюдо с учётом скидок/наценок.

Код	Название	Количество	Сумма	Ср. цена	Скидка	Оплачено
102	Суп пюре из шампиньонов	1.0	122.50	122.50		122.50
151	Лобстер гриль 600 г	1.0	577.50	577.50		577.50
163	Рыба зап в см соу с гриб	1.0	350.00	350.00		350.00
253	Рис отварной	1.0	31.50	31.50		31.50
254	Запеченый картофель	3.0	315.00	105.00		315.00
260	Омлет дня с горячими трст	3.0	420.00	140.00		420.00
353	Спагетти аля Карбонаре	1.0	185.50	185.50		185.50
402	Мороженое	1.0	105.00	105.00		105.00
410	Торт Яблочный	1.0	70.00	70.00		70.00
420	Соус Конкасе	4.0	105.00	26.25	-41.00	64.00
423	Чесночное масло	1.0	8.75	8.75		8.75
424	Соус Кари	1.0	26.25	26.25		26.25
425	Соус Шоколадный	1.0	26.25	26.25		26.25
583	Мексиканский кофе	1.0	157.50	157.50		157.50
586	Кофе эспрессо	3.0	157.50	52.50	-89.56	67.94

Рис. 265

В конце отчёта в поле *ВСЕГО* содержится информация об общей реализации ресторана за данный период времени с учетом скидок/наценок и без учета скидок/наценок.

Вы можете получить более развернутую информацию о продажах того или иного блюда. Для этого надо выделить интересующее Вас блюдо и щелкнуть на кнопку . Вам будет представлен список чеков, в которых участвует данное блюдо (см. Рис. 266). В списке чеков представлены дата и номер чека, а также количество и цена блюда в данном чеке. Вы можете просмотреть любой чек, для этого надо выделить интересующий Вас чек и щелкнуть на кнопку .

Дата	Чек	Количество	Цена
03.09.01	19	1.0	140.00

Рис. 266

Кроме того, Вы можете получить информацию о динамике продаж того или иного блюда в графическом представлении. Для этого надо выделить интересующее Вас блюдо и воспользоваться пунктом всплывающего меню *Динамика продаж* (см. Рис. 267).

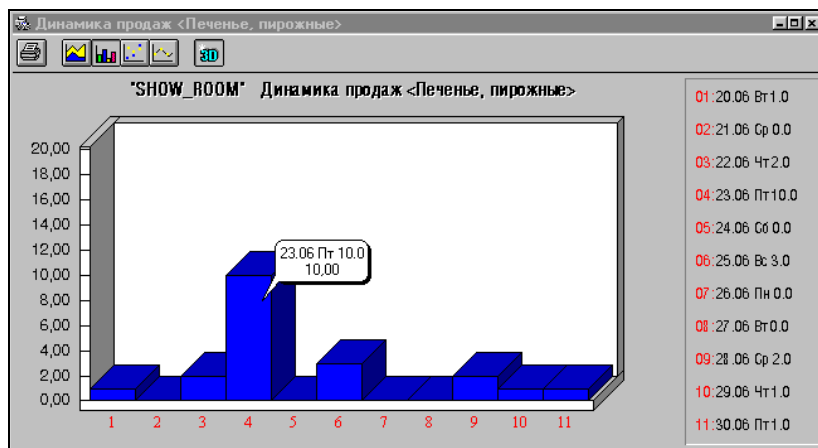


Рис. 267

7.4.2 Расход блюд по категориям

Этот отчёт позволяет получить информацию о реализации блюд с разбивкой по категориям за любой период работы ресторана (см. Рис. 268). В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из семи колонок:

- * “Код” - код блюда;
- * “Название” - наименование блюда;
- * “Количество” - количество порций блюда, реализованное за данный период;
- * “Сумма” - сумма, на которую реализовано данное блюдо без учёта скидок/наценок;
- * “Ср. цена” - средняя цена блюда за данный период в базовой валюте. Эта величина получена путём деления общей

суммы реализации по этому блюду за данный период на реализованное количество порций блюда.

* “Скидка” – сумма скидок/наценок, предоставленных гостю на блюдо, сумма скидки показывается со знаком «-»;

* “Оплачено” - сумма, на которую реализовано данное блюдо с учётом скидок/наценок.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одной из категорий блюд.

Каждый раздел начинается с наименования категории. Эта информация на экране выделена зеленым цветом.


Ниже находится информация о реализации по всем блюдам, принадлежащим этой категории.

После каждой категории выведена строка *Всего*, в которой указаны итоговые суммы реализации по данной категории в базовой валюте как с учетом скидок/наценок, так и без учета скидок/наценок. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указаны значения общей суммы реализации блюд за заданный период с учетом скидок/наценок и без учета скидок/наценок. Эта информация на экране выделена черным цветом.

Печать и просмотр итоговых сумм


Рис. 268


По этому отчёту Вы можете получить диаграмму, воспользовавшись специальной кнопкой - . На диаграмме в процентном отношении к общей реализации Вы можете видеть


реализацию по каждой категории. Пример диаграммы представлен на Рис. 269.



Рис. 269

Данный отчет Вы можете распечатать в сокращённом варианте с указанием только итоговых сумм реализации по категориям. Для получения такой распечатки воспользуйтесь специальной кнопкой  (см. Рис. 268).

Кроме того, Вы можете получить более развернутую информацию о продажах того или иного блюда. Для этого надо выделить интересующее Вас блюдо и щелкнуть на кнопку . Вам будет представлен список чеков, в которых участвует данное блюдо (см. Рис. 268).

В списке чеков указаны дата и номер чека, а также количество и цена блюда в данном чеке. Вы можете просмотреть любой чек, для этого надо выделить интересующий Вас чек и щелкнуть на кнопку .

Также, Вы можете получить информацию о динамике продаж того или иного блюда в графическом представлении. Для этого надо выделить интересующее Вас блюдо и воспользоваться пунктом всплывающего меню *Динамика продаж*.

7.4.3 Расход блюд по группам станций

Этот отчёт позволяет получить информацию о реализации блюд по каждой группе станций за любой период работы ресторана (см. Рис. 270).

Просмотр и печать итоговых сумм

Код	Название	Количество	Сумма	Ср. цена	Скидка	Оплачено
Группа станций: Restora						
TIKETS						
	Бильярд вых. дни	1.0	5.00	5.00		5.00
	Бильярд вечер	2.0	10.00	5.00		10.00
	Всего (TIKETS)		15.00			15.00
	Всего (Restoran)		638.50			638.50

Рис. 270


В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из семи колонок:



- * “Код” - код блюда;
- * “Название” - наименование блюда (модификатора);
- * “Количество” - количество порций блюда, реализованное за данный период;
- * “Сумма” - сумма, на которую реализовано данное блюдо без учёта скидок/наценок;
- * “Ср. цена” - средняя цена блюда за данный период в базовой валюте. Эта величина получена путём деления общей суммы реализации по этому блюду за данный период на реализованное количество порций блюда;
- * “Скидка” – скидка/наценка, предоставленная гостям на это блюдо, сумма скидки показывается со знаком «->»;
- * “Оплачено” - сумма, на которую реализовано данное блюдо с учётом скидок/наценок.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одной из групп станций. Каждый раздел начинается с наименования группы станций. Эта строка на экране выделена

синим цветом. Внутри каждого раздела блюда указываются с разбивкой по категориям. Наименование категорий и итоговые суммы по ним на экране выделены зеленым цветом. Суммы реализаций по категориям указываются в базовой валюте с учетом скидок/наценок и без учета скидок/наценок.

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указаны значения общей суммы реализации блюд за заданный период с учетом скидок/наценок и без учета скидок/наценок, сумма скидки (наценки). Эта информация на экране выделена черным цветом.

По данному отчету Вы можете получить распечатку в сокращённом варианте с указанием только итоговых сумм реализации по группам станций. Для получения такой распечатки воспользуйтесь специальной кнопкой  (см. Рис. 270).

Кроме того, Вы можете получить более развернутую информацию о продажах того или иного блюда. Для этого надо выделить интересующее Вас блюдо и щелкнуть на кнопку . Вам будет представлен список чеков, в которых участвует данное блюдо (см. Рис. 270). В списке чеков представлены дата и номер чека, а также количество и цена блюда в данном чеке. Вы можете просмотреть любой чек, для этого надо выделить интересующий Вас чек и щелкнуть на кнопку .

Также, Вы можете получить информацию о динамике продаж того или иного блюда в графическом представлении. Для этого надо выделить интересующее Вас блюдо и воспользоваться пунктом всплывающего меню *Динамика продаж*.

7.4.4 Расход блюд (комбо).

Этот отчёт позволяет получить информацию о реализации комбо-блюд (см.


Рис. 271). В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из семи колонок:


- * “Код” – код комбо-блюда;
- * “Название” - наименование комбо-блюда;
- * “Количество” - количество порций комбо-блюда, реализованное за данный период;
- * “Сумма” - сумма, на которую реализовано данное комбо-блюдо без учёта скидок/наценок;
- * “Ср. цена” - средняя цена комбо-блюда за данный период в базовой валюте. Эта величина получена путём деления общей суммы реализации по этому блюду за данный период на реализованное количество порций блюда;
- * “Скидка” - итоговая сумма скидок и наценок на данное комбо-блюдо за выбранный период времени, в том случае, если сумма скидок превышает сумму наценок, то сумма показывается со знаком «-»;
- “Оплачено” - сумма, на которую реализовано данное комбо-блюдо с учётом скидок/наценок.

Код	Название	Количество	Сумма	Ср. цена	Скидка	Оплачено
113	Комплекс N 1	61,000	11070,00	181,48	-819,43	10250,57
114	Комплекс N 2	27,000	2970,00	110,00	-669,96	2300,04
115	Комплекс N 3	12,000	180,00	15,00	-62,15	117,85

Рис. 271

В конце отчёта в поле *ВСЕГО* содержится информация об общей реализации ресторана по комбо-блюдам за данный период времени с учетом скидок/наценок и без учета скидок/наценок.

Вы можете получить более развернутую информацию о продажах того или иного блюда. Для этого надо выделить интересующее Вас блюдо и щелкнуть на кнопку . Вам будет представлен список чеков, в которых участвует данное блюдо (см.. Рис. 272). В списке чеков представлены дата и номер чека, а также количество и цена комбо-блюда в данном чеке. Вы

можете просмотреть любой чек, для этого надо выделить интересующий Вас чек и щелкнуть на кнопку .



Дата	Чек	Количество	Цена	НДС
29.09.2005	1 удален	1,000	110,00	0%
29.09.2005	1 удален	1,000	110,00	0%
30.09.2005	1	1,000	110,00	0%
01.10.2005	4	1,000	110,00	0%
03.10.2005	7	1,000	110,00	0%
07.10.2005	2	1,000	110,00	0%

Рис. 273

Кроме того, Вы можете получить информацию о динамике продаж того или иного блюда в графическом представлении. Для этого надо выделить интересующее Вас блюдо и воспользоваться пунктом всплывающего меню *Динамика продаж* (см.Рис. 274).

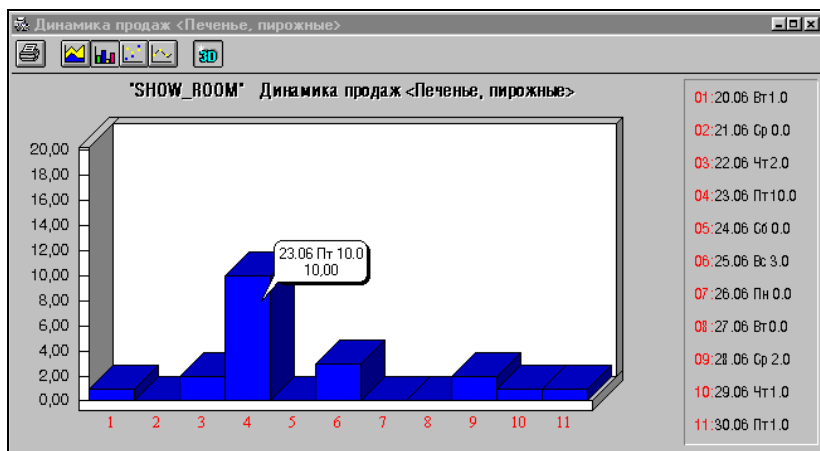


Рис. 274

7.4.5 Группа отчетов Без НДС.

Если на предприятии НДС включен в стоимость блюд, и на момент продажи в блюдах были определены ставки НДС (см. п. 4.2.9), то в отчетах по Расходу группы Без НДС (см. Рис. 275) можно будет увидеть суммы исключая НДС.



Рис. 275

7.4.6 Почасовой расход блюд

Этот отчет позволяет получить информацию о реализации блюд за каждый час работы ресторана (см. Рис. 276). В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Данный отчет строится по времени открытия счета. Окно отчёта состоит из двадцати шести колонок:

- * “Код” - код блюда;
- * “Название” - наименование блюда (модификатора);
- * “9...” ... “24...” ... “8...” – количество реализованных блюд в данный промежуток времени;

Почасовой расход блюд: 01.01.00 - 11.09.00		9..	10..	11..	12..	13..	14..	15..	16..	17..	18..
Код	Название										
91	Креветки в кляре										1.0
92	Блины со сметаной										1.0
93	Блины с семгой										1.0
96	Бутерброд с красной рыбой					2.0					
97	Бутерброд с белой рыбой				1.0	87.0					3.0
99	Картофель фри					1.0					
100	Картофельное пюре										1.0

Рис. 276

Например, в отчете, представленном на рисунке, в период с 01.01.00 по 11.09.00, в интервал времени с 13 до 14 блюдо «Бутерброд с красной рыбой» было реализовано в количестве 2-х порций.

7.4.7 Расход блюд по валютам

Этот отчет позволяет получить информацию о продажах блюд с группировкой по наименованиям валют (типов оплат).

Код	Название	Количество	Сумма	Оплачено
Рубли				
8	Салат из грудинки утки	1.0	8.00	7.60
44	Chicken	1.0	60.00	60.00
152	Креветки с чесноком и зеленью	1.0	410.56	410.56
154	Жареная форель	1.0	312.02	312.02
155	Жареный карп	1.0	271.04	271.04
157	Утиная грудка с апельсиновым соусом	2.0	722.58	722.58
158	Жареная баранья корейка	1.0	394.13	394.13
166	Стейк	5.0	75.00	75.00
406	Яблоко запеченное	1.0	98.53	98.53
535	Маршмэллоу сладкий	1.0	114.96	114.96
578	Белый русский	2.0	340.00	323.00
586	Кофе эспрессо	1.0	49.27	49.27
588	Чай	1.0	32.84	32.84
	Всего		4008.93	3966.53
9912 VISA				
106	Суп луковый	1.0	65.69	65.69
157	Утиная грудка с апельсиновым соусом	1.0	361.29	361.29
158	Жареная баранья корейка	2.0	788.26	788.26
763	Молоко 200 мл	1.0	32.84	32.84
	Всего		1248.08	1248.08
	Всего		5257.01	5214.61

Рис. 277

В строке заголовка окна (см. Рис. 277) указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из пяти колонок:

- * “Код” - код блюда;
- * “Название” - наименование блюда (модификатора);
- * “Количество” - количество порций блюда, реализованное за данный период;
- * “Сумма” - сумма, на которую реализовано данное блюдо без учёта скидок/наценок;

* “Оплачено” - сумма, на которую реализовано данное блюдо с учётом скидок/наценок.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одной из валют. Каждый раздел начинается с наименования валюты и заканчивается суммовым итогом по этой валюте (суммой без учета скидок/наценок и суммой с учетом скидок/наценок). Эти строки на экране выделены зеленым цветом. В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указаны значения общей суммы реализации блюд за заданный период с учетом скидок/наценок и без учета скидок/наценок. Эта информация на экране выделена черным цветом.

7.4.8 Расход блюд по валютам №2

Этот отчет позволяет получить информацию о продажах блюд с группировкой по наименованиям валют (типов оплат) и по группам станций.

Код	Название	Количество	Сумма	Оплачено
Группа станций: Бар				
Рубли				
3	Гамбургер	12,000	200,00	194,00
4	Чизбургер	3,555	88,88	88,88
5	Фрешбургер	1,000	20,00	20,00
	Всего		308,88	302,88
	Всего (Бар)		308,88	302,88
Группа станций: All				
Рубли				
	Тариф за неполный час	16,700	8350,00	8350,00
3	Гамбургер	9,131	1628,28	1711,91

Рис. 278

В строке заголовка окна (см. Рис. 278) указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из пяти колонок:

- * “Код” - код блюда;
- * “Название” - наименование блюда (модификатора);

* “Количество” - количество порций блюда, реализованное за данный период;

* “Сумма” - сумма, на которую реализовано данное блюдо без учёта скидок/наценок;

* “Оплачено” - сумма, на которую реализовано данное блюдо с учётом скидок/наценок.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одной из групп станций. Каждый раздел начинается с наименования Группы станций и заканчивается суммовым итогом по этой группе станций (суммой без учета скидок/наценок и суммой с учетом скидок/наценок). Эти строки на экране выделены синим цветом.

Внутри каждого раздела, соответствующего определенной группе станций, идет разбивка по валютам. Каждый раздел информации по валютам начинается с наименования валюты и заканчивается суммовым итогом по этой валюте (суммой без учета скидок/наценок и суммой с учетом скидок/наценок). Эти строки на экране выделены зеленым цветом.

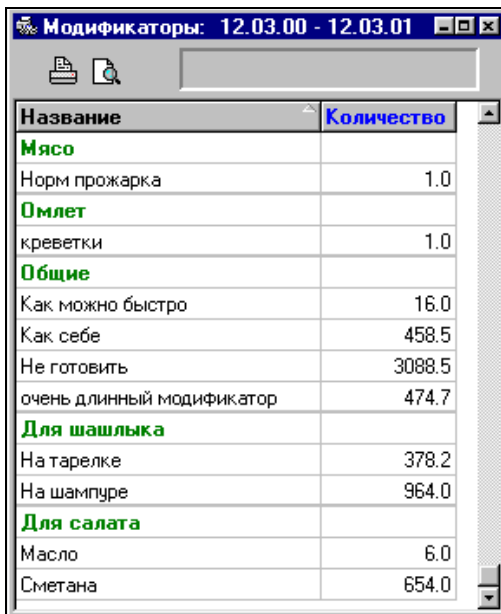
В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указаны значения общей суммы реализации блюд за заданный период с учетом скидок/наценок и без учета скидок/наценок. Эта информация на экране выделена черным цветом.

7.4.9 Расход по модификаторам

Этот отчёт позволяет получить информацию о расходе модификаторов в количественном выражении за любой период работы ресторана (см. Рис. 279). В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из двух колонок:

* “Название” - наименование модификатора;

* “Количество” - количество реализованных модификаторов;



The screenshot shows a window titled "Модификаторы: 12.03.00 - 12.03.01". It contains a table with two columns: "Название" (Name) and "Количество" (Quantity). The table is organized into sections, each starting with a green header. The data is as follows:

Название	Количество
Мясо	
Норм прожарка	1.0
Омлет	
креветки	1.0
Общие	
Как можно быстро	16.0
Как себе	458.5
Не готовить	3088.5
очень длинный модификатор	474.7
Для шашлыка	
На тарелке	378.2
На шампуре	964.0
Для салата	
Масло	6.0
Сметана	654.0

Рис. 279

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одной группе модификаторов. Поэтому количество разделов соответствует количеству групп модификаторов, определённых в системе и реализованных за данный период.

Каждый раздел начинается с наименования группы модификаторов. Эта информация на экране выделена зеленым цветом.

Ниже находится информация о расходе по всем модификаторам, принадлежащим этой группе.

Так как отчёт содержит только количественную информацию о проданных рестораном модификаторах, то итоговых значений по этому отчёту нет.

Данный отчёт, являясь дополнением к общему отчёту реализации, может служить дополнительной информацией для ведения учета реализованной рестораном продукции.

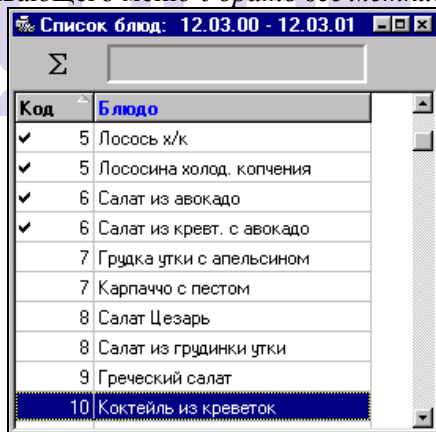
7.4.10 Продажи официантов

Этот отчёт позволяет получить информацию о продажах официантов по выбранным блюдам за любой период работы ресторана. После задания периода формирования отчёта, на экране появляется список блюд ресторана, в котором надо отметить те блюда, по которым Вам необходимо получить информацию о продажах (см. Рис. 280). Для того чтобы пометить блюдо, необходимо дважды щелкнуть по нему левой клавишей мыши или, установив на него курсор, воспользоваться пунктом всплывающего меню *Пометить*.

Для того чтобы получить отчет по всем блюдам необходимо пометить все блюда. Для этого воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Пометить все*.


Снять метку с блюда можно, дважды щелкнув на нем левой клавишей мыши, нажав клавишу [Insert] или повторно воспользовавшись пунктом всплывающего меню *Пометить*.

Для отмены всех меток необходимо воспользоваться пунктом всплывающего меню *Убрать все метки*.



Код	Блюдо
✓ 5	Лосось х/к
✓ 5	Лососина холод. копчения
✓ 6	Салат из авокадо
✓ 6	Салат из кревт. с авокадо
7	Грудка утки с апельсином
7	Карпаччо с пестом
8	Салат Цезарь
8	Салат из грудинки утки
9	Греческий салат
10	Коктейль из креветок

Рис. 280

Для получения информации по продажам официантами выбранных Вами блюд, щёлкните левой клавишей мыши кнопку  или воспользуйтесь пунктом всплывающего меню

Отчет. Пример отчёта по продажам официантов представлен на Рис. 281.

Код	Имя	Количество	Сумма
9502	Казарновский Леонид	30.5	510.00
5	Лосось х/к	2.0	332.50
5	Лососина холод. копчения	11.0	55.00
6	Салат из авокадо	17.5	122.50
9500	Икрамова Надира	30.5	352.75
5	Лосось х/к	1.0	166.25
5	Лососина холод. копчения	9.0	45.00
6	Салат из авокадо	19.5	136.50
6	Салат из кревт. с авокадо	1.0	5.00
9551	Демьянов Влад	33.0	197.00
5	Лососина холод. копчения	15.0	75.00
6	Салат из авокадо	16.0	112.00
6	Салат из кревт. с авокадо	2.0	10.00

Рис. 281

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из четырёх колонок:

- “Код” - код блюда или код официанта;
- “Имя” - наименование блюда или фамилия официанта;
- “Количество” - количество порций блюда, реализованное официантом за данный период;
- “Сумма” - сумма, на которую официантом реализовано данное блюдо без учёта скидок/наценок.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одному официанту.

Каждый раздел начинается с фамилии официанта, его кода и общей суммы выручки по выбранным блюдам. Эта информация на экране выделена зелёным цветом.

Ниже находится информация о реализации официантом всех отмеченных для выборки блюд в количественном и суммовом выражении.

Вы можете упорядочить отчет по возрастанию или по убыванию любого поля. Для этого необходимо воспользоваться пунктом всплывающего меню *Сортировка* и выбрать нужное поле для сортировки.

7.4.11 Категории блюд по официантам

Этот отчет позволяет получить информацию о продажах официантов с разбивкой по категориям за любой период работы ресторана (см. Рис. 282).

Название	Сумма	Оплачено
Прудникова Оля		
Алкоголь	105.00	105.00
бильярд	11640.00	11640.00
Блюда	251.36	251.36
Напитки	122.62	122.62
Всего	12118.98	12118.98
Тарасова Марина		
ALCOHOL	19551.76	19551.76
Алкоголь	1354.57	1209.74
Билеты	590.85	590.85
бильярд	23989.51	23989.51
Блюда	40639.07	40583.90
Напитки	286.26	286.26
Пиво	324.53	324.53
Продажа фишек	25.45	25.45
Сигареты	477.27	477.27
сигареты	481.26	481.26
Всего	87720.53	87520.53
Всего	126472.41	126272.41

Рис. 282

В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из трех колонок:

- * “Название” - наименование категории;
- * “Сумма” – сумма реализации по данной категории без учёта скидок/наценок;

* “Оплачено” – сумма реализации по данной категории с учётом скидок/наценок.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одному официанту.

Каждый раздел начинается с фамилии официанта и заканчивается суммовым итогом по этому официанту (сумма реализации официанта без учёта скидок/наценок и сумма реализации официанта с учётом скидок/наценок.). Эта информация на экране выделена зелёным цветом.

7.5 Дополнительные отчёты

Дополнительные отчёты по реализации ресторана Вы можете получить, выбрав четвёртый пункт *Другое* главного меню приложения. Вид экрана при работе с этим пунктом представлен на Рис. 283.

Вы имеете возможность получить отчеты по кассовому балансу, балансу по группам станций, отчет по скидкам/наценкам, отчёт по неоплаченным счетам, отчет по отказам, отчет по использованию устройств, выручку ресторана по дням, отчет по официантам, отчет по скидкам с группировкой по официантам, отчет по консумации, отчет по столам, отчет по дисконтным и платежным картам, сравнительный анализ произведенных персоналом удалений, а для концептуальных ресторанов и произведенных отказов. Для получения необходимого Вам отчёта активизируйте строку с наименованием этого отчёта. Затем после ввода временного периода, на экране появится окно выбранного Вами отчёта.

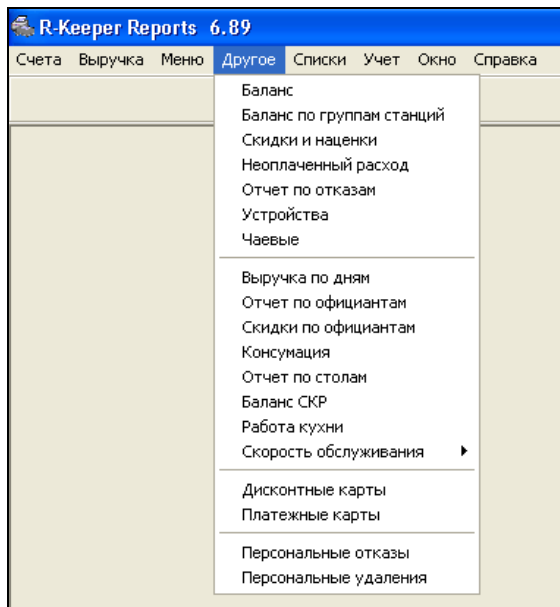


Рис. 283

7.5.1 Баланс

Этот отчёт позволяет Вам получить кассовый баланс за интересующий Вас период (см. Рис. 284).

	Чеков	Гостей	Сумма	Сум./чек	Сум./гост
Наличные	19789.0	40791	648271.03	32.76	15.89
Кредитные карты	1667.0	3888	107247.13	64.34	27.58
Неплательщики	175.0	285	7700.48	44.00	27.02
Всего	21633.0	44969	763218.64	35.28	16.97
Налог с продаж			28526.34		
Скидки на чек	477.0	1153	5193.99	10.89	4.50
Наценки на чек	0.0	0	0.00	0.00	0.00
Скидки на оплату	0.0	0	0.00	0.00	0.00
Наценки на оплату	0.0	0	0.00	0.00	0.00
Удаленные чеки	30.0	57	2313.80	77.13	40.59
Отказы из чеков	2775.0		16723.23		
ALCOHOL			17255.64		
ALCOHOL 1			331975.33		
NON ALCOHOL			5793.94		
FOOD			80052.12		
TICKETS			17486.05		

Рис. 284

В верхней строке окна отчёта указано его наименование и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из пяти колонок:

- * “Чеков” - количество чеков;
- * “Гостей” - количество обслуженных гостей;
- * “Сумма” - сумма выручки в базовой валюте с учетом скидок/наценок;
- * “Сум/чек” - средняя выручка на один чек;
- * “Сум/гост” - средняя выручка на одного гостя;

В первом разделе балансового отчёта приведены данные по видам оплат, на которые были оформлены счета за данный период времени с учётом всех скидок/наценок.

После всех видов оплат выведена строка *ВСЕГО*, в которой указана итоговая сумма выручки ресторана за выбранный период времени в базовой валюте с учётом всех скидок/наценок. Эта информация для наглядности на экране выделена черным цветом. В следующей строке отчета выводится сумма налога с продаж (выделена зеленым цветом).

Во втором разделе балансового отчёта приведены данные о скидках и наценках на чеки, а также скидках и наценках на оплату за данный период времени.

В третьем разделе содержится информация об удалённых чеках за этот период времени. Эта информация на экране выделена красным цветом.

Для концептуальных ресторанов в балансовом отчёте содержится строка “Отказы из чеков”. На пересечении строки «Отказы из чеков» и столбца «Чеков» находится количество порций удаленных блюд.

В конфигурации Fast Food балансовый отчёт не содержит данной строки.

В четвертом разделе балансового отчета приведены данные о реализации блюд с разбивкой по категориям. Суммы по категориям даны без учета скидок/наценок.

Так как в этом отчёте приведены статистические данные, Вы можете его использовать для анализа деятельности ресторана.

7.5.2 Балансовый отчет по группам станций

Этот отчёт позволяет Вам получить кассовый баланс за интересующий Вас период с расшифровкой по группам станций. Фрагмент экрана представлен на Рис. 285. Отчет состоит из нескольких разделов, каждый из которых содержит информацию о балансе конкретной группы станций. В первой строке раздела стоит код и наименование группы станций. Эта строка выделена синим цветом. В разделе содержится информация о балансе этой группы станций, структура каждого раздела аналогична структуре балансового отчета, описанной в п. 7.5.1.

Баланс по группам станций: 01.08.00 - 31.08.02					
	Чеков	Гостей	Сумма	Сум./чек	Сум./гост
01 Ресторан					
Наличные	69	176	171883.04	2491.06	976.61
Кредитные карты	4	5	1832.19	458.05	366.44
Безнал. оплаты	3	12	367.17	122.39	30.60
Всего	77	194	174082.40	2260.81	897.33
Налог с продаж			314.52		
Скидки на чек	8	7	576.89	72.11	82.41
Наценки на чек	1	5	1899.74	1899.74	379.95
Скидки на оплату	0	0	0.00	0.00	0.00
Наценки на оплату	0	0	0.00	0.00	0.00
Удаленные чеки	2	3	8607.94	4303.97	2869.31
Отказы из чеков	40.0		54386.65		
ALCOHOL			2126.58		
Напитки			441.69		
Блюда			102327.83		
Сигареты			4830.00		
бильярд			199.98		
03 Disco					
Наличные	7330	13761	2130411.06	290.64	154.82
Кредитные карты	511	1086	32815.85	64.22	30.22
Неплательщики	12	0	16122.43	1343.54	0.00
Безнал. оплаты	5	0	1858.14	371.63	0.00
Всего	7858	14847	2181207.48	277.58	146.91
Налог с продаж			9871.28		
Скидки на чек	208	309	7666.76	36.86	24.81
Наценки на чек	3	0	183.45	61.15	0.00
Скидки на оплату	12	0	1406.61	117.22	0.00
Наценки на оплату	0	0	0.00	0.00	0.00
Удаленные чеки	27	51	7298.42	270.31	143.11
Отказы из чеков	10727.2		844639.22		
ALCOHOL			185951.64		
Напитки			10208.85		
Блюда			144949.11		
Сигареты			16979.98		

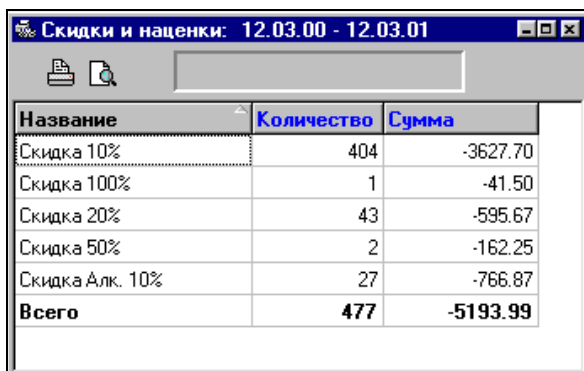
Рис. 285

7.5.3 Отчет по скидкам/наценкам

Этот отчет позволяет Вам получать информацию обо всех скидках и наценках, предоставленных гостям Вашего ресторана за любой период времени. Пример отчета представлен на Рис. 286. В верхней строке окна указано наименование отчета и период, за который выведены данные. Отчет состоит из трех колонок:

- * “Название” - наименование скидки или наценки;
- * “Количество” - количество предоставленных скидок;
- * “Сумма” - сумма в базовой валюте данной скидки или наценки.

Суммы скидок в отчете выводятся со знаком “-”.



Название	Количество	Сумма
Скидка 10%	404	-3627.70
Скидка 100%	1	-41.50
Скидка 20%	43	-595.67
Скидка 50%	2	-162.25
Скидка Алк. 10%	27	-766.87
Всего	477	-5193.99

Рис. 286

В конце отчета находится строка *ВСЕГО*, в которой указано общее количество предоставленных гостям скидок и наценок и арифметическая сумма всех скидок и наценок. Эта информация на экране выделена черным цветом.

7.5.4 Неоплаченный расход

Отчёт по неоплаченному расходу даёт Вам возможность получить детальную информацию о счетах, оформленных на “неплательщиков” (*Unpay persons*) за любой период работы ресторана. Пример отчёта представлен на Рис. 287.

В верхней строке окна отчёта указано его наименование и период времени, за который выведены данные. Отчёт состоит из разделов, в каждом из которых содержится информация об одном “неплательщике”. Раздел начинается с наименования оплаты, принадлежащей к категории оплат *Неплательщики*. Эта информация на экране выделена синим цветом. Вся информация о “неплательщике” разбита по статьям расходов, на которые были оформлены чеки. Наименование статьи расхода на экране выделено зеленым цветом. Для каждой статьи расходов в отчёте показаны суммы по чекам для каждой из категории блюд без учёта скидок/наценок на оплату.

Код	Чеков	Сумма	Сумма в баз.
Иванов Иван Петрович			
Private			
ALCOHOL		1356.60	1356.60
FOOD		2106.30	2106.30
Всего (Private)	1	3462.90	3462.90
Всего (Иванов Иван Петрович)	1	3462.90	3462.90

Рис. 287

Итоговые суммы и количество чеков в отчёте показаны по каждой статье расходов для каждого “неплательщика” (эта информация на экране выделена зеленым цветом) и по каждому “неплательщику” в целом (эта информация на экране выделена синим цветом).

Окно отчета состоит из пяти колонок:

- * “Код” - код неплательщика;
- * “ ” - наименование;
- * “Чеков” - количество чеков (в зависимости от строки отчёта по статье расходов или по неплательщику);
- * “Сумма” - сумма по курсу неплательщика с учётом скидок на чек, но без учёта скидок на оплату;
- * “Сумма в баз.” - сумма в базовой валюте с учётом скидок на чек, но без учёта скидок на оплату;

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указано общее количество чеков, оформленных на неплательщиков и общая сумма по этим чекам. Эта информация на экране выделена черным цветом.

7.5.5 Отчёт по отказам

Отчёт по отказам позволяет получить информацию об удалённых из чеков блюдах и модификаторах за любой период работы ресторана (см. Рис. 288). В верхней строке окна отчёта указано его наименование и период времени, за который выведены данные. Окно отчёта состоит из пяти колонок:

- * “Код” - код блюда;

- * “Название” - наименование блюда (модификатора);
- * “Количество” - количество удаленных порций блюда (модификатора);
- * “Сумма в баз.” - общая сумма удалений в базовой валюте;
- * “Ср. цена” - средняя цена отказов блюда за данный период в базовой валюте. Эта величина получена путём деления общей суммы по этому блюду за данный период на количество порций блюда.

Блюда и модификаторы в отчёте сгруппированы по причинам удаления.

Каждая группа начинается с наименования причины удаления. Эта информация на экране выделена зеленым цветом.

Ниже находится информация об удаленных блюдах (модификаторах) на основании данной причины.

В конце каждой группы выведена строка *ВСЕГО*, в которой указано: итоговое количество блюд и модификаторов и итоговая сумма в базовой валюте по данной причине удаления. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указано значение общего количества и общей суммы удалённых блюд и модификаторов за заданный период. Эта информация на экране выделена черным цветом.

Код	Название	Количество	Сумма	Ср. цена
	Ошибка официанта			
	Виски	2.0	28.00	14.00
	Бильярд	1.0	2.50	2.50
	Бильярд вых. дни	1.0	5.00	5.00
	Бильярд - праздник	1.0	3.50	3.50
0	Горячие блюда	1.0	69.00	69.00
3	Угорь г/к	3.0	21.00	7.00
3	Маринованная лососина	1.0	4.00	4.00
5	Лососина холод. копчения	1.0	5.00	5.00
6	Салат из авокадо	1.0	7.00	7.00
7	Карпаччо с пестом	1.0	5.00	5.00
8	Салат Цезарь	1.0	4.00	4.00
8	Салат из грудинки утки	1.0	5.00	5.00

Рис. 288

Отчёт по отказам Вы имеете возможность получать и использовать, если система отконфигурирована под концептуальный ресторан. В конфигурации Fast Food этого отчёта нет.

7.5.6 Отчет по устройствам

Отчет по устройствам (см. Рис. 289) позволяет получать информацию о загруженности устройств (боулинг, бильярда и пр.) за любой период работы ресторана.

Отчет состоит из разделов, каждый из которых относится к одной группе устройств. Название группы устройств выделено зеленым цветом. Далее в разделе следуют наименования устройств. По каждому из устройств Вы можете видеть информацию об общем времени использования и статистические данные.

Отчет состоит из пяти колонок:

- "#" - номер устройства из справочника устройств;
- "Название" - наименование устройства;
- "Использование" - общее время использования данного устройства за выбранный Вами период;

- "Загрузка" - средний процент загрузки в сутки за выбранный Вами период;
- "Ср. за день" - среднее время использования устройства в сутки за указанный период.



#	Название	Использование	Загрузка	Ср. за день
	Бильярд			
0	Сукно #1	18:08	76%	18:08
1	Сукно #2	18:09	76%	18:09
2	Сукно #3	00:06	0%	00:06
3	Сукно #4	18:06	75%	18:06

Рис. 289

7.5.7 Чаевые

Данный отчет работает при установке специальных настроек и предназначен для гостиничных комплексов. В данном отчете можно увидеть сумму чаевых, оставленных гостем при выезде.

7.5.8 Выручка по дням

Этот отчет даёт Вам возможность сравнить выручку ресторана и его посещаемость за каждый день выбранного Вами временного периода (см. Рис. 290). В верхней строке окна указано наименование отчёта и период времени, за который выведены данные.

В каждой строке отчёта содержится полная информация об одном дне работы ресторана. Количество строк отчёта соответствует количеству рабочих дней ресторана из выбранного временного периода. По умолчанию, дни в отчёте расположены в порядке возрастания даты.


Выручка по дням: 12.03.00 - 12.03.01					
Дата	Чеков	Гостей	Сумма	Наценка	Оплачено
23.06.00	225	444	7000.00	106.10	7106.10
24.06.00	211	442	7223.00	234.22	7457.22
25.06.00	170	357	5126.50	189.50	5316.00
26.06.00	216	414	4893.00	106.41	4999.41
27.06.00	199	379	6071.00	155.88	6226.88
28.06.00	199	397	6183.50	200.62	6384.12
29.06.00	189	411	7204.00	238.32	7442.32
30.06.00	302	603	8153.50	293.92	8447.42
01.07.00	331	683	10484.00	399.08	10883.08
02.07.00	207	423	6759.25	267.01	7026.26
03.07.00	192	391	5688.50	178.43	5866.93
04.07.00	198	414	7205.50	269.07	7474.57
05.07.00	284	559	9283.50	339.44	9622.94
06.07.00	309	663	11000.50	382.16	11382.66
07.07.00	351	762	12002.50	368.72	12371.22

Рис. 290

Окно отчёта состоит из шести колонок:

- * “День” - дата кассового дня;
- * “Чеков” - количество чеков за день;
- * “Гостей” - количество гостей за день;
- * “Сумма” - общая сумма выручки за день в базовой валюте без учёта скидок/наценок;
- * “Наценка” - сумма предоставленных скидок/наценок. Сумма скидки отражается со знаком “-“, сумма наценки со знаком “+”;
- * “Оплачено” - сумма выручки за день в базовой валюте с учётом всех скидок/наценок.

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указано количество закрытых чеков, количество обслуженных гостей, значение общей суммы выручки без учёта скидок/наценок, итоговая сумма скидок/наценок, общая сумма выручки с учётом всех скидок/наценок за заданный период. Эта информация на экране выделена черным цветом.

По этому отчёту Вы можете получить гистограмму, воспользовавшись специальной кнопкой - . Пример гистограммы представлен на Рис. 291.

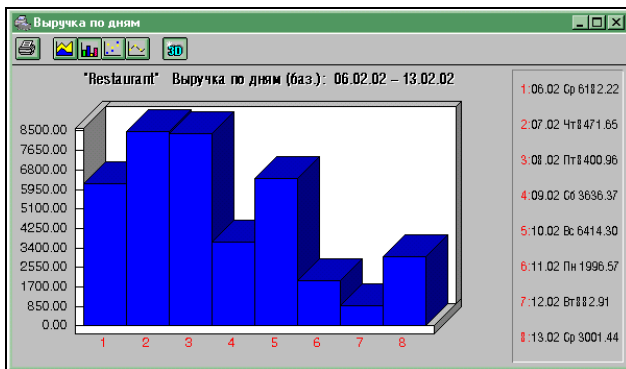



Рис. 291

На гистограмме по вертикали расположена шкала выручки, по горизонтали под номерами находятся кассовые дни, расшифровка по которым расположена справа на гистограмме. Если Вы задали большой период для анализа, то для просмотра графика пользуйтесь полосой прокрутки в нижней части окна. Дважды щелкнув левой клавишей мыши на столбике гистограммы, Вы сможете узнать точное значение выручки и дату.

Вы можете изменить внешний вид гистограммы, используя клавиши     , расположенные на панели инструментов.

7.5.9 Отчет по официантам

С помощью этого отчета (см. Рис. 292) Вы сможете получить информацию об эффективности работы каждого из официантов. Этот отчет может быть использован при расчете премии официантов. Вы можете выбирать поле и направление сортировки (возрастание - убывание). Для этого подведите курсор к нужному полю и измените направление () одинарным щелчком левой клавиши мыши.

Код	Имя	Чеков	Гостей	Сумма	Сум./чек	Сум./гост.	Сум./гост./час	Гост./чек
0002	Соловьева Анна	3	7	188.00	62.7	26.9	12.69	2.3
0003	АНОШКИН ВИТАЛИЙ	173	408	9006.15	52.1	22.1	0.03	2.4
0004	БАРСУКОВ СЕРГЕЙ	111	251	4393.30	39.6	17.5	0.03	2.3
0005	Назаренко Катя	155	311	3164.40	20.4	10.2	0.01	2.0
0005	Ермолаева Ольга	10	23	239.50	24.0	10.4	0.13	2.3
0005	Ермолаева Ольга	92	221	3293.25	35.8	14.9	0.14	2.4
0008	Микитюк Катя	76	191	4862.55	64.0	25.5	0.10	2.5
0009	ЧИПЛИЩЕВ АНДРЕЙ	5	10	235.50	47.1	23.6	1.16	2.0
0010	Рымарев Толя	49	86	1044.50	21.3	12.1	0.05	1.8

Рис. 292

Отчет состоит из следующих колонок:

- * “Код” – код официанта в общем списке персонала;
- * “Имя” – ФИО официанта;
- * “Чеков” – общее количество чеков, закрытых по заказам, обслуженным данным официантом за данный период;
- * “Гостей” – общее количество гостей, обслуженных данным официантом;
- * “Сумма” – общая сумма по чекам официанта (формируется по официанту, который был в заказе на момент оплаты);
- * “Сум./чек” – средняя сумма чека по данному официанту;
- * “Сум./гост.” – средняя сумма на одного гостя по данному официанту;
- * “Сум./гост./час” - средняя сумма на гостя в час;
- * “Гост./чек” – среднее количество гостей на один чек, по данному официанту.

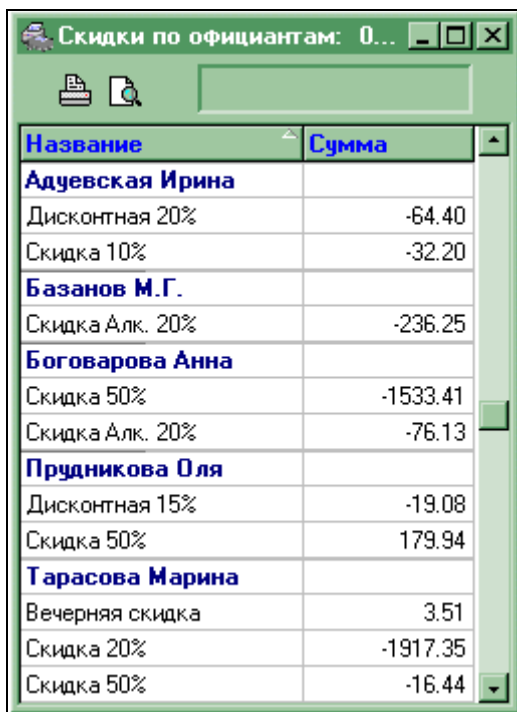
7.5.10 Скидки по официантам

Этот отчет позволяет Вам получать информацию о скидках и наценках, предоставленных гостям Вашего ресторана за любой период времени, с расшифровкой по официантам/барменам. Пример отчета представлен на Рис. 293. В верхней строке окна указано наименование отчета и период, за который выведены данные. Отчет состоит из двух колонок:

- * “Название” - наименование скидки или наценки;

* “Сумма” - сумма в базовой валюте по данной скидке или наценке. Суммы скидок в отчете выводятся со знаком “-”.

Отчет разделен на разделы, соответствующие отдельному официанту/бармену. Каждый раздел начинается строкой, в которой указана фамилия официанта/бармена, эта строка выделена синим цветом.



Название	Сумма
Адуевская Ирина	
Дисконтная 20%	-64.40
Скидка 10%	-32.20
Базанов М.Г.	
Скидка Алк. 20%	-236.25
Боговарова Анна	
Скидка 50%	-1533.41
Скидка Алк. 20%	-76.13
Прудникова Оля	
Дисконтная 15%	-19.08
Скидка 50%	179.94
Тарасова Марина	
Вечерняя скидка	3.51
Скидка 20%	-1917.35
Скидка 50%	-16.44

Рис. 293

7.5.11 Отчет по консумации

Этот отчет доступен только в том случае, если в Вашем ресторане организована система консумационных вознаграждений. Подробнее об организации такой системы читайте в п. 4.17 данного руководства.

Отчет содержит список консумантов, участвовавших в продажах, за выбранный Вами период, а также суммовую и


количественную информацию о продажах данных консумантов (см. Рис. 294).

Имя	Чеков	Блюд	Выплата
Вера Холодная	2	1.5	15.00
Катя Архипова	3	5.0	35.00
Всего			50.00

Рис. 294

Отчет состоит из четырех колонок.

- "Имя" - имя консуманта;
- "Чеков" - общее количество чеков, в которых упоминался данный консумант;
- "Блюд" - общее количество блюд, проданных данным консумантом;
- "Выплата" - итоговая сумма консумационных вознаграждений, полагающаяся данному консуманту за выбранный Вами период. Сумма рассчитывается на основании процента оплаты, определенного для данного консуманта.

По каждому консуманту Вы можете получить более подробную информацию, для этого надо выбрать в списке интересующего Вас консуманта и щелкнуть на кнопку . Вам будет представлен развернутый отчет по выбранному консуманту (см. Рис. 295).

Отчет по консуманту состоит из шести колонок.

- "Дата" - дата продажи блюда данным консумантом;
- "Чек" - номер чека, в котором содержится блюдо, проданное данным консумантом;
- "Блюдо" - наименование проданного консумантом блюда;

- "Сумма" - сумма консумационных вознаграждений по данному блюду (без учета процента данного консуманта);
- "Процент" - процент оплаты, определенный для данного консуманта, действующий на дату чека;
- "Выплата" - итоговая сумма вознаграждения данного консуманта с учетом индивидуального процента.

Дата	Чек	Блюдо	Сумма	Процент	Выплата
07.10.00	9	Бушмилс	0.00	100%	0.00
07.10.00	9	Туламоре Дью	0.00	100%	0.00
08.10.00	1	Бушмилс	20.00	100%	20.00
08.10.00	1	Туламоре Дью	15.00	100%	15.00
20.03.01	3	GEORGES DUBOEUF	0.00	50%	0.00
Всего					35.00

Рис. 295

Вы можете открыть для просмотра каждый чек, в котором зафиксирована продажа консуманта, для этого выделите интересующую Вас позицию и щелкните на кнопку



7.5.12 Отчет по столам

С помощью этого отчета Вы сможете проанализировать "популярность" и качество обслуживания каждого из столов Вашего предприятия.

Отчет состоит из следующих колонок (см. Рис. 296):

* "Стол" – номера столов, которые были введены при оформлении счетов;

* "Чеков" – общее количество чеков, открытых на данный стол за выбранный промежуток времени;

* "Гостей" – общее количество гостей, по данному столу;

* “Сумма” – общая сумма по чекам открытым на данный стол без учета скидок/наценок;

* "Оплачено" – общая сумма по чекам открытым на данный стол с учетом скидок/наценок;

Стол	Чеков	Гостей	Сумма	Оплачено
13.1	2	4	41.00	42.64
14	279	529	7328.75	7597.86
14.	25	50	662.95	688.74
14..	1	1	7.00	7.28
15	311	608	9961.70	10303.29
015	5	9	78.00	80.72
15.	23	40	661.50	687.96
15..	1	2	32.00	33.28
16	276	506	6385.75	6631.82
16.	20	37	495.50	515.32
16.1	1	1	39.00	40.56
17	228	428	5282.05	5492.67

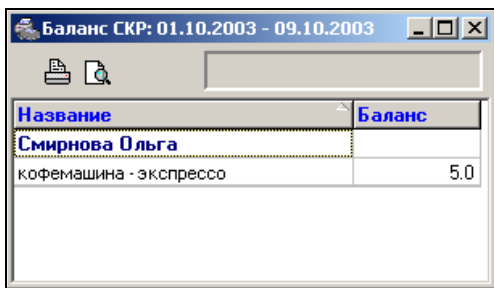
Рис. 296

7.5.13 Баланс СКР (система контроля розлива)

Если в ресторане используется система контроля розлива, то информацию о расходе разливных напитков Вы можете получить для просмотра на экране или на печать. Для получения отчетов воспользуйтесь соответствующими пунктами списка отчетов (см. Рис. 297).

В отчете отражается информация о разнице между количеством порций пробитых по кассовой системе и количеством порций израсходованных с использованием дозаторов. Если пробито порций больше, чем налито- баланс положительный, если налито больше чем пробито – баланс отрицательный. Если количество порций пробитых по станции соответствует количеству налитого, то в балансе информации по этому дозатору не будет

Если в настройках системы контроля розлива включен режим *Баланс по сотруднику*, то баланс дозатора ведется отдельно по каждому сотруднику.



The screenshot shows a window titled "Баланс СКР: 01.10.2003 - 09.10.2003". It contains a table with two columns: "Название" (Name) and "Баланс" (Balance). The table has one data row for "Смирнова Ольга" (Smirnova Olga) with a balance of 5.0. Below the name, it specifies "кофемашина - эспрессо" (coffee machine - espresso).

Название	Баланс
Смирнова Ольга кофемашина - эспрессо	5.0

Рис. 297

Если контроль розлива в менеджерской части R-Keeper не выставлен, то данный отчет отсутствует.


7.5.14 Отчет по персональным дисконтным картам

Если в Вашем ресторане используются персональные дисконтные карты, то для анализа их использования Вы можете построить отчет *Дисконтные карты* (см. Рис. 298). С помощью этого отчета Вы сможете получить информацию о скидках, предоставленных владельцу каждой дисконтной карты, за любой интересующий Вас период времени. В верхней строке окна указано наименование отчета и период времени, за который выведены данные. Отчет состоит из пяти колонок:

- * "Код" - код персональной дисконтной карты;
- * "Владелец" - ФИО владельца персональной дисконтной карты;
- * "Чеков" - общее количество чеков за определенный период, на которые были предоставлены скидки по дисконтным картам;
- * "Сумма" - сумма чеков без учета скидки;
- * "Скидка" - итоговая сумма предоставленных скидок.

Код	Владелец	Чек	Сумма	Скидка
	UCS			
1212	Козликов Михаил Имануилович	1	180.00	-36.00
	Всего	1	180.00	-36.00


Рис. 298

Если Вы хотите получить более подробную информацию по персональной дисконтной карте, выделите интересующую Вас карту и щелкните на кнопку . На экране появится расшифровка всех операций, проведенных по данной карте (см. Рис. 299).

Дата	Чек	Кассир	Скидка	Сумма
16.11.01	3	КАССИР	Скидка 20%	-36.00

Рис. 299

Каждой проведенной операции по персональной дисконтной карте соответствует одна строка в списке операций, которая содержит дату операции, номер чека, фамилию кассира, наименование и сумму скидки. Если чек, по которому проводилась операция, был удален, то в столбце “ “ будет стоять пометка “удален”. Если Вам нужна более подробная информация, Вы можете просмотреть любой из этих чеков. Для

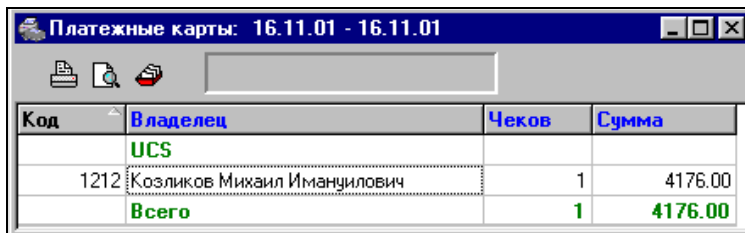
этого пометьте интересующую Вас операцию и щелкните на кнопку .

Отчет по персональным дисконтным картам Вы можете получать, если в ресторане применяется технология, с использованием персональных дисконтных карт. В этом случае в состав менеджерской системы должно входить дополнительное приложение “Клубная система”.

7.5.15 Отчет по платежным картам

Если в Вашем ресторане используются платежные карты, то для анализа их использования Вы можете сформировать отчет *Платежные карты* (см. Рис. 300). С помощью этого отчета Вы сможете получить информацию об операциях, проводимых по каждой платежной карте, за любой интересующий Вас период времени. В верхней строке окна указано наименование отчета и период времени, за который выведены данные. Отчет состоит из пяти колонок:


- * “Код” - код платежной карты;
- * “Владелец” - ФИО владельца платежной карты;
- * “Чеков” - количество чеков, оплаченных данной платежной картой;
- * “Сумма” - итоговая сумма по чекам, закрытым на данную платежную карту.



Код	Владелец	Чеков	Сумма
	UCS		
1212	Козликов Михаил Имануилович	1	4176.00
	Всего	1	4176.00

Рис. 300


Если Вы хотите получить более подробную информацию по платежной карте, выделите интересующую

карту и щелкните на кнопке . На экране появится расшифровка всех операций, проведенных по данной карте (см. Рис. 301).



Дата	Чек	Кассир	Сумма
16.11.01	3	КАССИР	4176.00

Рис. 301

Каждой проведенной операции по платежной карте соответствует одна строка в списке операций, которая содержит дату операции, номер чека, фамилию кассира, сумму счета. Если чек, по которому проводилась операция, был удален, то в столбце “ “ будет стоять пометка “удален”. Если Вам нужна более подробная информация, Вы можете просмотреть любой из этих чеков. Для этого установите курсор на нужную операцию и щелкните на кнопке .

Отчет по платежным картам Вы можете получать, если в ресторане применяется клубная система. В этом случае в состав менеджерской системы должно входить дополнительное приложение “Клубная система”.

7.5.16 Персональные отказы

С помощью этого отчёта Вы можете получить некоторые статистические данные по произведённым менеджерами удалениям блюд за любой период. Данные в

отчёте приводятся в количественном выражении. Этот же отчёт Вы можете получить в суммовом выражении, выбрав в пункте **Значения** главного меню системы пункт **Суммы**. Суммы в отчёте указываются в базовой валюте.



	Меню	НЕЧАЕВ	Ланкин	Плинатчс	Трифанов
МАЕВСКАЯ НАДЕЖДА	36.00				
ШАХОВА ВИКТОРИЯ		101.00		326.10	
ТИМАКОВА НАТАША	156.80				
ШКРЕД ЯНА	579.50				

Рис. 302

Отчёт представляет собой таблицу, строки которой соответствуют официантам, а столбцы - менеджерам. Количество (общая сумма) удалённых менеджером блюд из заказов, обслуживаемых официантом, указано в ячейке таблицы на пересечении строки и столбца. Пример отчёта представлен на Рис. 302. Установив курсор мыши на какую-либо ячейку таблицы и два раза щёлкнув левой клавишей мыши, Вы можете получить более подробную статистическую информацию (см. Рис. 303). Эту же информацию Вы можете получить, воспользовавшись пунктом **Показать** пункта главного меню **Значения**, щёлкнув правой клавишей мыши, нажав клавишу [Enter] или клавишу [Пробел].

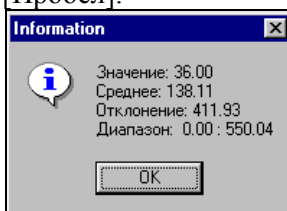


Рис. 303

В информационном окне выводится следующая информация:

- значение - количество (сумма) удалённых блюд, указанное в ячейке отчёта;
- среднее - среднее количество (сумма) удалений на одного официанта;
- отклонение - допустимое отклонение;
- диапазон - границы допустимых отклонений.

В зависимости от значений, для удобства зрительного восприятия, ячейки таблицы окрашены в различные цвета:

- белый - значение в ячейке меньше нижней границы интервала;
- голубой - значение в ячейке находится между нижней границей и средним значением;
- жёлтый - значение в ячейке находится между средним значением и верхней границей;
- красный - значение в ячейке больше верхней границы интервала.

Каждая колонка отчёта заканчивается строкой TOTAL, в которой указано общее количество удалённых менеджером блюд. По этому значению Вы также имеете возможность получить более подробную статистическую информацию.

По каждому официанту (по каждой строке) также подводится итог (в столбце TOTAL), в котором указано общее количество удалённых блюд из заказов, обслуживаемых этим официантом. По этому значению Вы также имеете возможность получить более подробную статистическую информацию.

Этот отчёт поможет Вам в проведении анализа работы персонала ресторана.

Отчёт по персональным отказам Вы имеете возможность получать и использовать, если система отконфигурирована под концептуальный ресторан. В конфигурации Fast Food этого отчёта нет.

7.5.17 Персональные удаления

С помощью этого отчёта Вы можете получить некоторые статистические данные по количеству чеков, удалённых менеджерами за любой период. Данные в отчёте

приводятся в количественном выражении. Для получения информации в суммовом выражении, выберите в пункте **Значения** главного меню системы пункт **Суммы**. Суммы в отчёте указываются в базовой валюте.

Отчёт представляет собой таблицу, в каждой строке которой указана фамилия кассира (бармена), а в каждом столбце - фамилия менеджера. Количество (общая сумма) удалённых менеджером чеков, закрытых кассиром (барменом) указано в ячейке таблицы на пересечении строки и столбца. Пример отчёта представлен на Рис. 304.

	Михаил	Силосв	TOTAL
Трифонов А		3.00	3.00
Ланкин С		65.00	75.00
Кчлчихина	210.00	321.00	531.00
Шкатова Лбдмила	22.00	89.00	118.00
КАРЕВА	122.00	258.00	380.00
Нежнова Е.			1.00
TOTAL	415.00	1298.00	

Рис. 304

Установив курсор мыши на какую-либо ячейку таблицы и два раза щёлкнув левой клавишей мыши, Вы можете получить более подробную статистическую информацию (см. Рис. 305). Эту же информацию Вы можете получить, воспользовавшись пунктом **Показать** пункта главного меню **Значения**, щёлкнув правой клавишей мыши, нажав клавишу [Enter] или клавишу [Пробел].

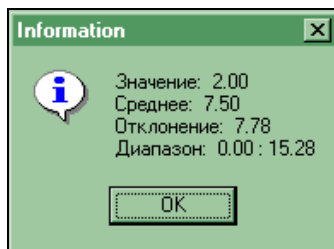


Рис. 305

- * значение - количество (сумма) удалённых чеков, указанное в ячейке отчёта;

- * среднее - среднее количество (сумма) удалённых чеков на одного кассира;

- * отклонение - допустимое отклонение;

- * диапазон - границы допустимых отклонений.

В зависимости от значений для удобства зрительного восприятия, ячейки таблицы окрашены в различные цвета:

- * белый - значение в ячейке меньше нижней границы интервала;

- * голубой - значение в ячейке находится между нижней границей и средним значением;

- * жёлтый - значение в ячейке находится между средним значением и верхней границей;

- * красный - значение в ячейке больше верхней границы интервала.

Каждая колонка отчёта заканчивается строкой TOTAL, в которой указано общее количество удалённых менеджером чеков. По этому значению Вы также имеете возможность получить более подробную статистическую информацию.

По каждому кассиру (бармену) (по каждой строке) также подводится итог, в котором указано общее количество удалённых чеков, закрытых этим кассиром. По этому значению Вы также имеете возможность получить более подробную статистическую информацию.

Этот отчёт поможет Вам в проведении анализа работы персонала ресторана.

7.5.18 Работа кухни

Если в ресторане используется система «контроля заказа», то с помощью Отчета Работа кухни можно контролировать время поступления заказа на производство, время приготовления и время выдачи готового заказа официанту.

Работа кухни: 21.10.2004 - 26.10.2004

Официант	Дата	Стол	Начало	Блюдо	Количество	Норма	Фактич	Стояло
Канолов Олег	23.10.2004	2	15:50:24	Чизбургер	1,000	02:00	10:29	не забрано
Канолов Олег	23.10.2004	6	16:09:50	Чизбургер	1,000	02:00	02:20	не забрано
Канолов Олег	24.10.2004	1	16:21:37	Гамбургер	1,000	03:00	00:12	25:45
Канолов Олег	24.10.2004	3	16:33:03	Гамбургер	1,000	03:00	00:54	13:59
Канолов Олег	24.10.2004	9	16:48:52	Кофе	1,000	00:00	00:15	00:03
Канолов Олег	24.10.2004	6	16:49:31	Салат летний	1,000	00:00	00:33	не забрано
Канолов Олег	25.10.2004	11	17:05:29	Гамбургер	1,000	03:00	01:33	00:15
Канолов Олег	25.10.2004	11	17:05:29	Чизбургер	1,000	03:00	01:33	00:15
Канолов Олег	25.10.2004	12	17:05:41	Фрешбургер	2,000	04:00	02:58	не забрано
Канолов Олег	25.10.2004	14	17:06:12	Хот-дог	1,000	02:00	03:03	00:07
Канолов Олег	25.10.2004	14	17:06:12	Дабл дог	1,000	02:00	03:03	00:07
Канолов Олег	26.10.2004	6	17:16:02	Чизбургер	1,000	02:00	02:13	не забрано
Канолов Олег	26.10.2004	11	17:17:23	Фрешбургер	1,000	04:00	01:10	00:33

Рис. 306

Отчет состоит из 9 колонок (см. Рис. 306):

- Официант – имя официанта, сформировавшего заказ
- Дата – кассовая дата формирования заказа
- Стол – номер стола заказа
- Начало - время распечатки заказа на кухне
- Блюдо – название блюда
- Количество – количество порций
- Норма – номинальное время приготовления блюда, которое указывается в поле «время приготовления» на карточке блюда в программе «Редактор».
- Фактически – время, которое блюдо стояло на кухне от момента получения заказа до его приготовления.

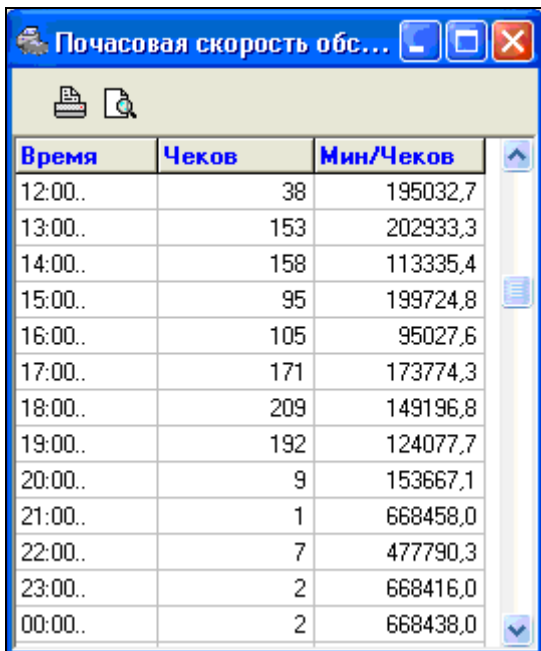
Поле выделяется красным цветом, если фактическое время приготовления превышает номинальное.

- Стояло – в этом поле отображается зафиксированное поваром время выдачи заказа официанту. Если повар не зафиксировал время выдачи заказа, то будет пометка «не забрано».

7.5.19 Почасова Скорость обслуживания

Отчет позволяет получить информацию о количестве чеков за каждый час и показывает среднее время, потраченное на чек в данный интервал. Интервалы, отображающиеся в отчете, определяются в приложении Meals.dbf.

Отчет представлен на Рис. 307.



Время	Чеков	Мин/Чеков
12:00..	38	195032,7
13:00..	153	202933,3
14:00..	158	113335,4
15:00..	95	199724,8
16:00..	105	95027,6
17:00..	171	173774,3
18:00..	209	149196,8
19:00..	192	124077,7
20:00..	9	153667,1
21:00..	1	668458,0
22:00..	7	477790,3
23:00..	2	668416,0
00:00..	2	668438,0

Рис. 307

7.5.20 Скорость обслуживания по периодам

Отчет позволяет получить информацию о количестве чеков за каждый интервал времени и среднее время, потраченное на чек в данный интервал времени. Отчет представлен на Рис. 308.

Время	Чеков	Мин/Чеков
Breakfast (07:00..12:00)	3	9565,0
Lunch (12:00..16:00)	444	169686,7
Mid day (16:00..19:00)	485	146134,9
Dinner (19:00..01:00)	213	149730,6
Night (01:00..07:00)	18	81675,9
Всего	1163	154434,9

Рис. 308

Внимание! При расчете интервала времени от открытия до оплаты счета время открытия считается по логической дате, а время оплаты - по физической.

Интервалы, отображающиеся в отчете, определяются в приложении Meals.dbf.

7.5.21 Скорость обслуживания по официантам

Отчет позволяет получить информацию о количестве чеков за каждый интервал времени среднее время, потраченное на чек в данный интервал времени с разбивкой по официантам. Интервалы, отображающиеся в отчете, определяются в приложении Meals.dbf.

Отчет представлен на Рис. 309.

Время	Чеков	Мин/Чек
Зайцева Соня		
Breakfast (07:00..12:00)	0	0,0
Lunch (12:00..16:00)	21	39544,1
Mid day (16:00..19:00)	14	30389,5
Dinner (19:00..01:00)	1	30380,0
Night (01:00..07:00)	0	0,0
Всего	36	35729,4
Кассир 2		
Breakfast (07:00..12:00)	0	0,0
Lunch (12:00..16:00)	0	0,0
Mid day (16:00..19:00)	7	54720,0
Dinner (19:00..01:00)	0	0,0
Night (01:00..07:00)	0	0,0
Всего	7	54720,0

Рис. 309

7.5.22 Платежные карты и Дисконтные карты

Эти отчет позволяет получить информацию о количестве чеков и суммах оплаченных на карты за любой период работы ресторана. (См. Рис. 310)



Код	Владелец	Чеков	Сумма
397	Иванов	12	744,90
594	Петров	9	547,70
757	Денисов	8	555,30
753	Воробьева	8	827,60
686	Алексеева	8	383,10
678	Лушенко	8	480,20
547	Медведев	8	678,80
218	Мещ	7	788,80
788	Unknown	6	338,00
770	Unknown	6	327,10
763	Unknown	6	509,20
728	Unknown	6	403,50
721	Unknown	6	451,60
710	Unknown	6	432,70
698	Unknown	6	323,50
664	Unknown	6	285,50
543	Unknown	6	363,80

Рис. 310

В верхней строке окна указано наименование отчета и период времени, за который выведены данные. Окно отчета состоит из четырех колонок:

- Код – код карты гостя;
- Владелец – имя владельца карты;
- Чеков – количество чеков, оплаченных на карту;
- Сумма – сумма чеков, оплаченных на карту.

Для просмотра детализированной информации по каждой карте воспользуйтесь всплывающим меню.

Для просмотра списка чеков, закрытых на карту, необходимо на строке вызвать всплывающее меню и выбрать пункт Список чеков. На экране откроется окно - Рис. 311.

Дата	Время	Чек	Кассир	Скидка	Сумма
06.03.2009	15:52	22	Ветрова Мария	Скидка 10%	-79,00
06.03.2009	16:43	1	Ветрова Мария	Скидка 10%	-15,00

Рис. 312

Просмотра содержимое каждого чека возможно открыв его двойным щелчком левой клавиши мыши или нажав клавишу [Enter].

Для просмотра списка блюд, оплаченных на карту, воспользуйтесь всплывающим меню и выберите – пункт Блюда. Вид отчет представлен на Рис. 313

Код	Название	Кол-во
	Food	
200	Йогурт	4,000
22	Пюре картофельное	2,000
48	Кефир	2,000
9	Творог с вареньем	1,000
347	Суп фасолевый с мясом	1,000
58	Рыба, запеч. под майонез.	1,000
13	Каша молочная рисовая	1,000
14	Каша молочная геркулесова	1,000
15	Каша манная с изюмом	1,000
154	Вареники ленивые	1,000
561	Биточки из индейки паровы	1,000

Рис. 313

Если в отчете в столбце Владелец выведена информация Unknown (а не имя владельца), то это означает, что карта была удалена в приложении ПДС.

7.6 Печать основных словарей системы

При выборе в главном меню приложения пункта **Списки** на экране появится меню, представленное на Рис. 314. Вы имеете возможность распечатать меню ресторана, список сотрудников и список валют.

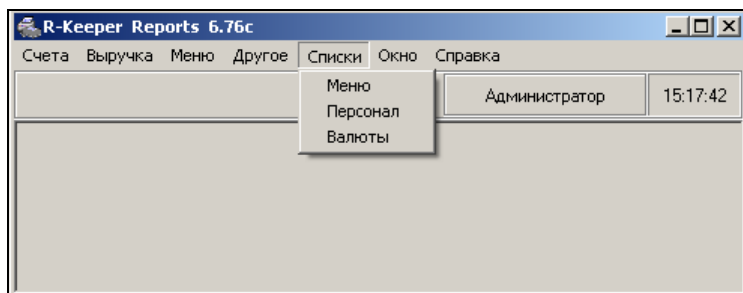


Рис. 314

Для получения необходимой Вам распечатки какого-либо словаря системы активизируйте необходимую строку в меню и щелкните левой клавишей мыши или нажмите клавишу [Enter]. Система запросит подтверждение (см. Рис. 315).

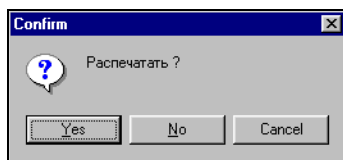


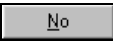



Рис. 315

Щелкните мышью кнопку , если Вы действительно хотите получить распечатку словаря системы. Перед печатью система выдаст окно предварительного просмотра. Для печати списка надо щелкнуть на кнопку .

Если Вы хотите отказаться от печати, щелкните мышью кнопку  или кнопку .

7.6.1 Печать меню ресторана

Если Вы хотите распечатать меню ресторана, выберите в пункте **Списки** главного меню системы пункт **Меню**. Пример распечатки меню ресторана представлен на Рис. 316.

<i>Меню</i>		
код	блюдо	цена
<i>Салаты</i>		
47	Салат Марина	140.00
48	Салат Фаворит	750.00
49	Салат Нелтун	1000.00
50	Салат с тунцом	1000.00
54	Салат Коле-слоу	650.00
55	Оливье	650.00
<i>Десерты</i>		
348	Торт Тирамису	900.00

Рис. 316

В распечатке блюда разбиты по группам, с указанием названия этой группы. В ней содержится информация о коде блюда, его наименовании и цены в базовой валюте.

7.6.2 Печать списка персонала

Если Вы хотите распечатать список персонала, выберите в пункте **Списки** главного меню системы пункт **Персонал**. Пример распечатки представлен на Рис. 317. В распечатке содержится информация об индивидуальном коде сотрудника и его ФИО. Все сотрудники сгруппированы по должностям с указанием наименования должности.

<i>Персонал</i>	
код	имя
<i>Кассиры</i>	
1000	Кассир
1405	Дьяченко Ира
2346	Габай Юлия
2350	Голованова Лена
3AE1	Калутина Н.А.
49B6	Июльская Вера
5AE1	Вавилова А.С.
<i>Менеджеры</i>	
2000	Менеджер
2347	Еланчинцев Д

Рис. 317

7.6.3 Печать списка оплат

Если Вы хотите распечатать список валют, выберите в пункте **Списки** главного меню системы пункт **Валюты**. Пример распечатки представлен на Рис. 318. В распечатке все валюты приведены в соответствии с типом оплаты, к которой они относятся. В ней содержится информация о коде валюты, её наименовании, курсе валюты и скидке на оплату в процентах. Для валют, принадлежащих к типу *Неплательщики*, перечислены через запятую допустимые к оформлению статьи расходов.

UCS R-Keeper Reports 07.08.02 19:12 "Restaurant"

Список оплат

код	название	курс	скидка, %
<u>Наличные</u>			
	Рубли	1.000	
<u>Кредитные карты</u>			
10	Amex	1.000	
2	DinersClub	1.000	
3	Eurocard	1.000	
4	JCB cards	1.000	
5	MasterCard	1.000	
6	MAESTRO	32.000	
99	Cirrus/maestro	1.000	
9912	VISA	1.000	
<u>Неплательщики</u>			
	банкет	1.000	банкет
	Иванов. И.И.	1.000	Персонал
	Независимая пресса	1.000	10.00 Public Relation
	Партнер	1.000	Private
	Персонал	1.000	80.00 Private
250	Воеводин	1.000	10.00 Персонал

Рис. 318



8 ПРИЛОЖЕНИЕ МОНИТОР

8.1 Общие сведения

Приложение *Монитор* приобретается отдельно и не входит в основной комплект поставки. Приложение *Монитор* позволяет получать текущую информацию о работе ресторана в режиме ON-LINE.

С помощью этого приложения на менеджерском компьютере Вы можете получать следующую информацию:

- Список заказов и чеков на текущий момент, с возможностью просмотра любого заказа или чека.
- Текущий баланс как по оплаченным, так и по открытым счетам.
- Статистические отчеты на текущий момент.

Также в приложении *Монитор* существует возможность контроля над сервисными принтерами и перенаправления печати в случае поломки одного из принтеров.

Внимание! Отличие приложения *Монитор* от приложения *Отчеты* заключается в том, что с помощью приложения *Монитор* Вы получаете отчеты за текущий кассовый день (до закрытия кассового дня), а в приложении *Отчеты* – содержится информация только по закрытым кассовым дням.

Для запуска приложения *Монитор* щелкните два раза



левой клавишей мыши на ярлыке *Monitor* в папке *R-Keeper*.

8.2 Состав приложения

Основное меню приложения *Монитор* состоит из 4 пунктов (см. Рис. 319).

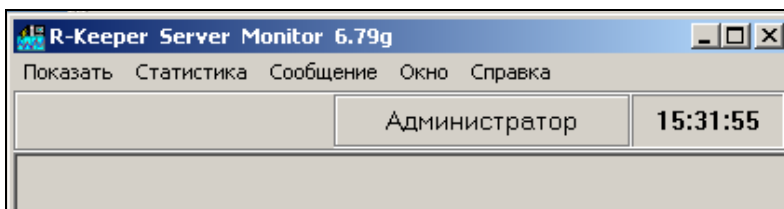


Рис. 319

В первом пункте основного меню **Показать** (см. Рис. Рис. 320) Вы можете:

- контролировать работу принтеров и, в случае необходимости, перенаправлять печать с одного принтера на другой;
- просматривать текущую кассовую дату;
- менять период дня на кассах;
- просматривать заказы официантов (барменов);
- просматривать закрытые чеки;
- просматривать план столов зала с суммами заказов.

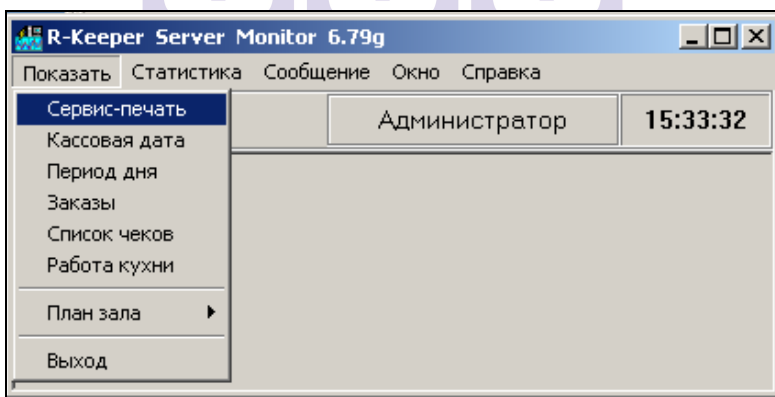


Рис. 320

Во втором пункте основного меню **Статистика** Вы можете получать отчеты о работе ресторана на текущий момент времени (см. Рис. 321).

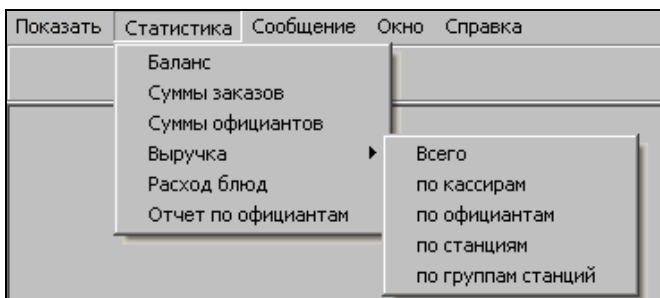


Рис. 321

В третьем пункте меню **Сообщение** (см. Рис. 322) Вы можете послать сообщение любому сотруднику.

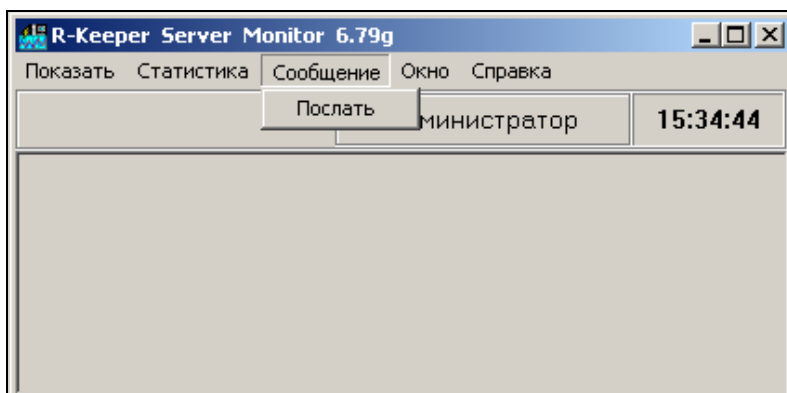


Рис. 322

В четвертом пункте меню **Окно** (см. Рис. 323) Вы можете видеть список открытых окон и располагать их удобным для Вас образом.

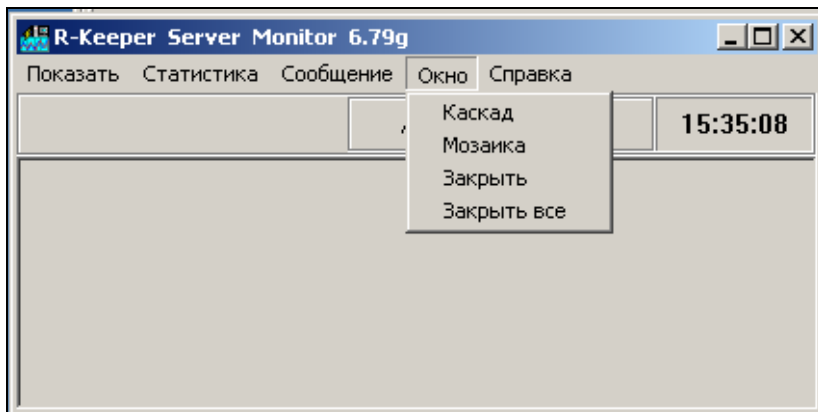


Рис. 323

8.3 Контроль за сервис-печатью

С помощью приложения *Монитор* Вы можете контролировать состояние сервис-принтеров и принтеров отчетов. В случае поломки одного из принтеров, Вы можете перенаправить задание на другой принтер.

Для того, чтобы просмотреть состояние принтеров надо воспользоваться пунктом основного меню *Показать Сервис-печать* (см. Рис. 324).

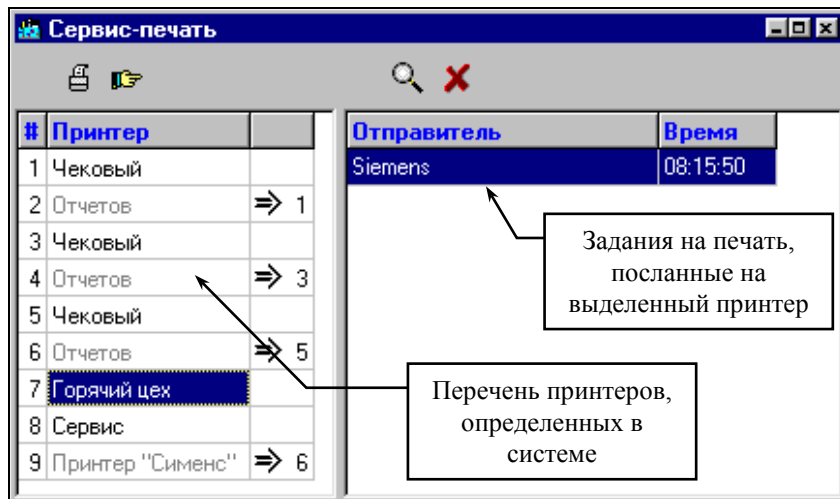


Рис. 324

В левой части отчета Вы можете видеть перечень принтеров, определенных в менеджерской программе.


В списке принтеров:

- Чековый – это принтер, определенный в менеджерской программе, как чековый принтер для станции.
- Отчетов – это принтер, определенный в менеджерской программе, как принтер отчетов для станции.
- Принтеры, названные произвольно это сервис-принтеры, определенные в менеджерской программе (например, **Горячий цех**).

Рядом с некоторыми принтерами стоит знак соответствия ⇒ и номер принтера, на который направляются задания (например, см. Рис. 325), это означает, что физически эти принтеры являются одним и тем же принтером.

#	Принтер	
1	Чековый	
2	Отчетов	⇒ 1

Рис. 325

В случае поломки одного из принтеров можно перенаправить задания на другой принтер. Для этого надо выбрать принтер, с которого надо перенаправить задания, затем надо щелкнуть на кнопку  (или воспользоваться пунктом всплывающего меню *Перенаправление*). Перед Вами появится форма перенаправления (см. Рис. 326).

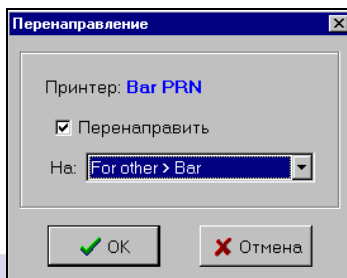





Рис. 326

Установите флаг  **Перенаправить** и в поле *На:* выберите из списка принтер, на который будут направляться задания. Перенаправленный принтер будет помечен знаком  3 справа (где «3» - номер принтера в списке принтеров).

Вы можете просмотреть характеристики выбранного принтера. Для этого надо щелкнуть на кнопку  (или воспользоваться пунктом всплывающего меню *Принтер*). Перед Вами появится форма с характеристиками принтера (см. Рис. 324): его название, станция, к которой он подключен, а также сведения о перенаправлении.

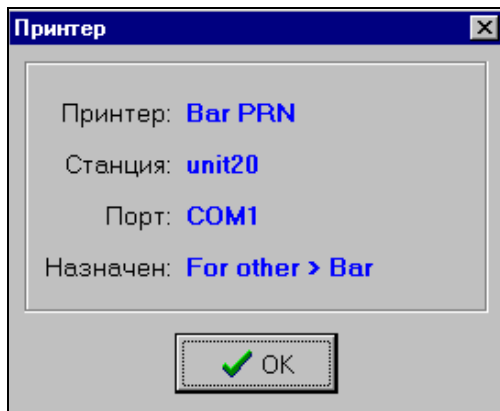



Рис. 327

В правой части окна *Сервис-печать* отображаются задания, посланные на принтер, выделенный в левой части (см. Рис. 328).

В поле *Отправитель* указана станция, с которой поступило задание; в поле *Время* указано время отправления задания на печать.

Отправитель	Время
Касса IPC POS II	09:51:07
Касса IPC POS II	09:51:07

Рис. 328

Вы можете просмотреть содержание сообщения, для этого надо выделить интересующее задание и щелкнуть на кнопку  (или воспользоваться пунктом всплывающего меню *Просмотр задания*). Вам будет представлено задание на печать (см. Рис. 329).

входит следить за тем, чтобы кассовая дата и время были верными. Некорректность кассовой даты или времени на кассовой станции приводит к некорректности в отчетах.

В том случае, если Вы обнаружили, что кассовые дата или время некорректны, то Вы должны немедленно установить верные дату и время. О том, как изменять время и дату на кассовой станции читайте в п. 19 части данного руководства.

Вы можете просмотреть текущую кассовую дату. Для этого надо выбрать пункт основного меню **Показать Кассовая дата**. Вам будет представлена форма с данными о текущей кассовой дате, дате на кассовой станции и времени на кассовой станции (см. Рис. 331).

- Текущая кассовая дата – логическая дата.
- Дата на кассе – физическая дата (может быть изменена на кассовой станции).
- Время на кассе – время, установленное на кассе (может быть изменено на кассовой станции).

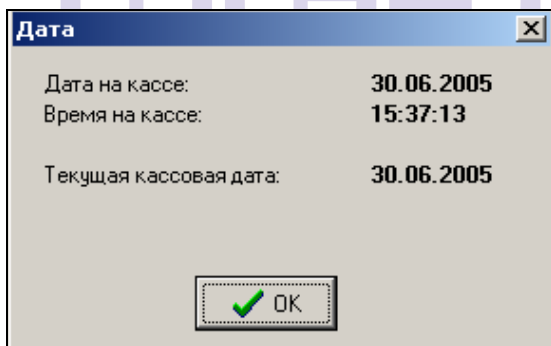


Рис. 331

8.5 Просмотр и смена периода.

Кассовый день может быть разбит на периоды, каждый из которых соответствует определенным скидкам.

Периоды действия скидок определяются в редакторе.

Для периода действия скидок/наценок определяется время начала, а время окончания периода – это время начала следующего периода.

Воспользовавшись пунктом основного меню **Показать Период дня**, Вы можете увидеть текущий период и при необходимости изменить его (см. Рис. 332).

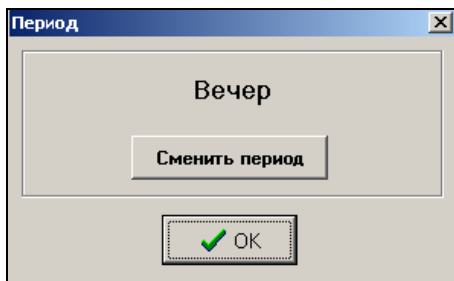


Рис. 332

Если надо сменить период, например для того, чтобы было возможно назначать определенные скидки/наценки, то щелкните на командной кнопке **Сменить период**, и период автоматически будет изменен на следующий, определенный в редакторе.

8.6 Просмотр заказов

Просмотр заказов осуществляется в пункте основного меню **Просмотр Заказы** (см. Рис. 333).

В окне **Заказы** представлен список официантов и барменов, работающих в текущий кассовый день. Для каждого официанта (бармена) указаны номера столов, открытых на его имя.

Красным цветом выделяются столы, которые открыты больше времени указанного в поле **Выделить столы старше**.

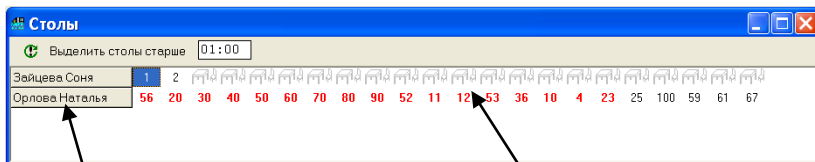



Рис. 333

Перечень официантов и барменов, зарегистрированных в системе.

Список заказов

Например, если Вы хотите увидеть, какие заказы находятся в системе больше 3 часов, просто введите в поле **Выделить столы старше** «03:00», и интересующие Вас заказы будут выделены красным цветом.

Для того чтобы обновить информацию о заказах щелкните на кнопку  или выберите пункт основного меню **Заказ Обновить**.

Просмотреть конкретный заказ Вы можете, щелкнув по нему два раза левой клавишей мыши или воспользовавшись пунктом основного меню **Заказ Просмотр**.

В окне заказа (см. Рис. 334), кроме перечня блюд, содержится дополнительная информация:

Официант: **Иванов А.П.**

Заказ #62

Дата: **01.07.2005**

Время: **15:54**

Гостей: **1**

Не распечатан /

Распечатан

- имя официанта или бармена, который ввел заказ;
- номер стола;
- дата открытия стола;
- время открытия стола
- количество гостей;
- статус печати пречека

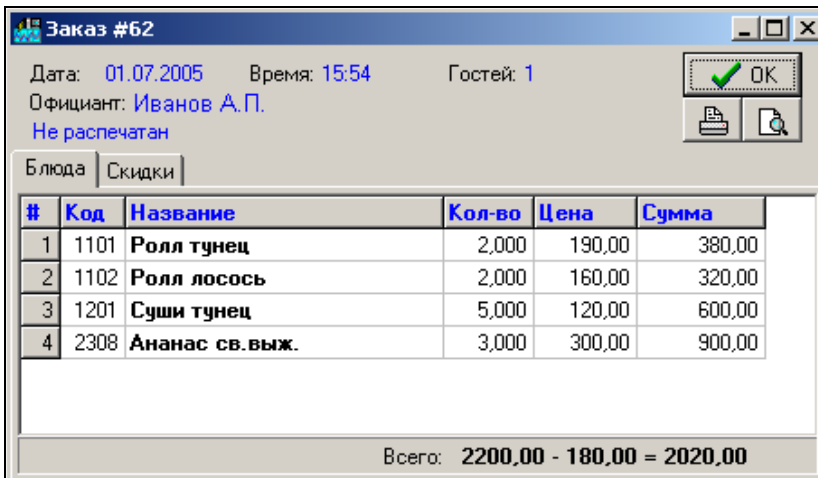
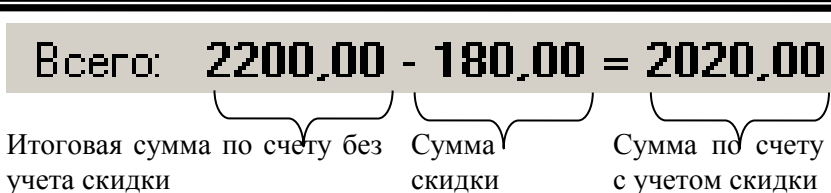


Рис. 334

Если по данному счету есть скидки или наценки, то на закладке Скидки окна заказа (см. Рис. 335), вы можете получить расшифровку, какие скидки или наценки установлены, где:

- Название** - название скидки
- Сумма** - сумма скидки
- Диск. карта** - номер дисконтной карты, если скидка назначалась по дисконтной карте.

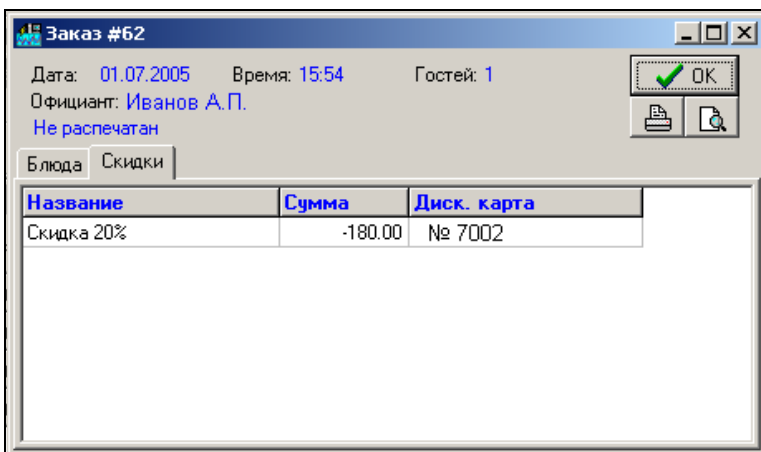


Рис. 335

8.7 Просмотр списка чеков

Если в пункте меню **Показать Заказы** Вы можете просмотреть еще неоплаченные счета, то в пункте меню **Показать Список чеков** содержатся уже закрытые чеки (см. Рис. 336).


#	Закр	Сумма	Станция	Кассир	Официант	Удалил	Причина	Заказ	Бонус	Карта
8	19:01	1020.00	Glave-Сервер	Ветрова Мария	Сланцев Олег			962		
9	19:01	1040.00	Glave-Сервер	Ветрова Мария	Гурова Ольга			68	93.60	916
10	15:03	145.00	Glave-Сервер	Ветрова Мария	Асснус Иван			241		
11	15:07	145.00	Glave-Сервер	Ветрова Мария	Асснус Иван			524		
12	15:15	150.00	Glave-Сервер	Ветрова Мария	Бармен 5000			325	12,00	916
13	15:19	420.00	Glave-Сервер	Ветрова Мария	Бармен 5000			547		
14	15:50	150.00	Glave-Сервер	Ветрова Мария	Бармен 5000			324		

Рис. 336

В списке по каждому счёту содержится следующая информация:

- * "#" - номер счёта;
- * "Закр" - время закрытия счёта;
- * "Сумма" - итоговая сумма по счёту в базовой валюте без учёта скидки/наценки;
- * "Станция" - станция, на которой был закрыт счет;

- * "Кассир" - фамилия кассира, оформлявшего этот счёт;
- * "Официант" - фамилия официанта, открывавшего счет;
- * "Удалил" - если счёт был удалён, то указывается фамилия менеджера, который удалил счет;
- * "Причина" - если счёт был удалён, то указывается причина удаления;
- * "Заказ" - номер стола;
- * «Бонус» - сумма начисленного бонуса по данному чеку;
- * «Карта» - номер карты, на которую назначен бонус.

Для того чтобы обновить информацию о заказах щелкните на кнопку .

Если Вы хотите просмотреть конкретный счет - щелкните на нем два раза левой клавишей мыши или воспользуйтесь пунктом основного меню **Чек Показать**

В заголовке бланка чека указан его номер. Бланк счёта состоит из шапки и основной части, состоящей из трех страниц.

В шапке счета указана физическая дата открытия счёта, время открытия, количество гостей и фамилия официанта. Если счёт был удален, то в шапке указывается фамилия менеджера, удалившего этот счёт и причина удаления.

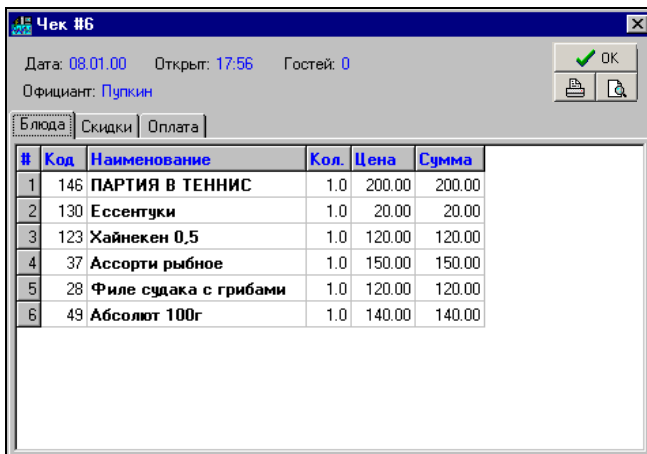


Рис. 337

На первой странице (см. Рис. 337), с заголовком “Блюда”, находится информация о проданных по этому счёту блюдах. Все блюда представлены в виде списка. Вы можете видеть код блюда, наименование, количество проданных блюд, цену и сумму в базовой валюте.

На второй странице чека с заголовком “Скидки” (см. Рис. 338) Вы можете видеть информацию о предоставленных по этому счёту скидках или наценках. Информация выводится в таблицу. В первой колонке указывается наименование скидки (наценки), во второй - сумма скидки (наценки) в базовой валюте. Сумма скидки указывается со знаком “минус”. Отдельно указывается сумма налога с продаж. Кроме того, если скидка была предоставлена по дисконтной карте, то наименование этой карты будет указано в колонке *Дисконтная карта*. *Бонус* - сумма начисленного бонуса по данному чеку.

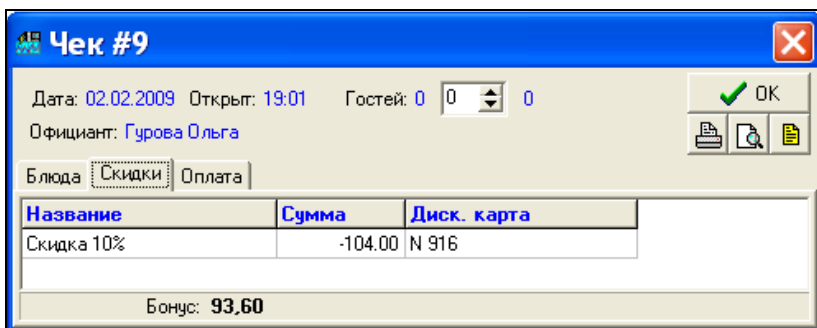


Рис. 338

На третьей странице с заголовком “Оплата” (см. Рис. Рис. 339). Вы можете видеть, как производилась оплата по счёту.

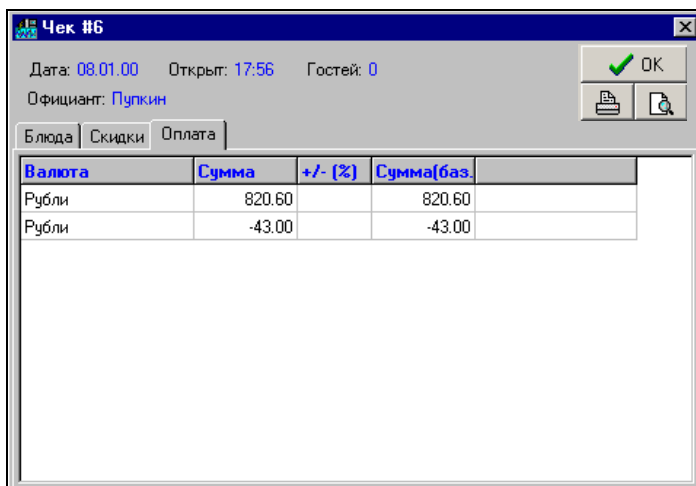


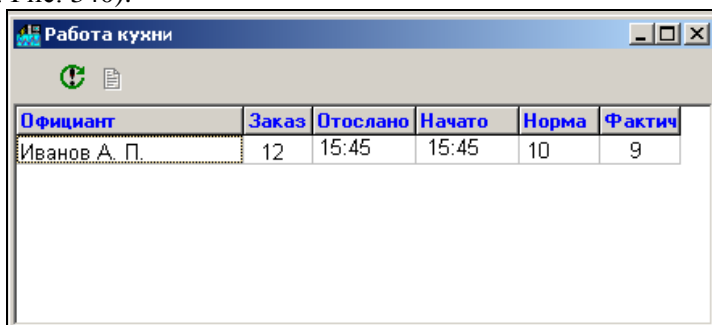
Рис. 339

Все оплаты, которые были сделаны по счёту, представлены в виде списка. Вы можете видеть наименование валюты, сумму в данной валюте, скидку/наценку по этой валюте (если она была), сумму в базовой валюте и дополнительную информацию по валюте.

В качестве дополнительной информации по неплательщикам Вы можете видеть наименование статьи расходов, а по кредитным картам - номер кредитной карты, по которой производилась оплата. Если сумма указана со знаком “-”, то эта сумма была выдана на сдачу.

8.8 Контроль работы кухни

При использовании технологии Контроль заказов (см. п. 2.13.3 данного руководства), возможно контролировать время выполнения заказа с помощью отчета Контроль работы кухни (см. Рис. 340).



Официант	Заказ	Отослано	Начато	Норма	Фактич
Иванов А. П.	12	15:45	15:45	10	9

Рис. 340 ORIGINAL SOFTWARE

- Официант – имя официанта, сформировавшего заказ
- Заказ – номер стола
- Отослано - время распечатки заказа на кухне
- Начато – время начала приготовления заказа*

**Если блюдо находилось в заказе после пометки «Черта/Позже», то в поле Начато отображается время печати на кухне команды «Пора готовить!»*

- Норма – номинальное время приготовления блюда, которое указывается в поле «время приготовления» на карточке блюда в программе «Редактор».

- Фактически – время, которое блюдо стояло на кухне от момента получения заказа до его приготовления.

Поле выделяется красным цветом, если фактическое время приготовления превышает номинальное

8.9 Просмотр плана зала

В приложении *Монитор* Вы можете наглядно увидеть загруженность зала на картинке с изображением столов, сумм по открытым столам и количеством гостей за каждым столом.

Для того, чтобы просмотреть план зала воспользуйтесь пунктом основного меню **Показать План зала**. Вам будет представлен план зала, с которым Вы работали в последний раз.

Для выбора картинке с изображением плана зала необходимо воспользоваться пунктом основного меню **План зала**. Если у Вас несколько планов зала, выберите нужный план из предложенного списка. Фрагмент плана зала приведен на Рис. 341.



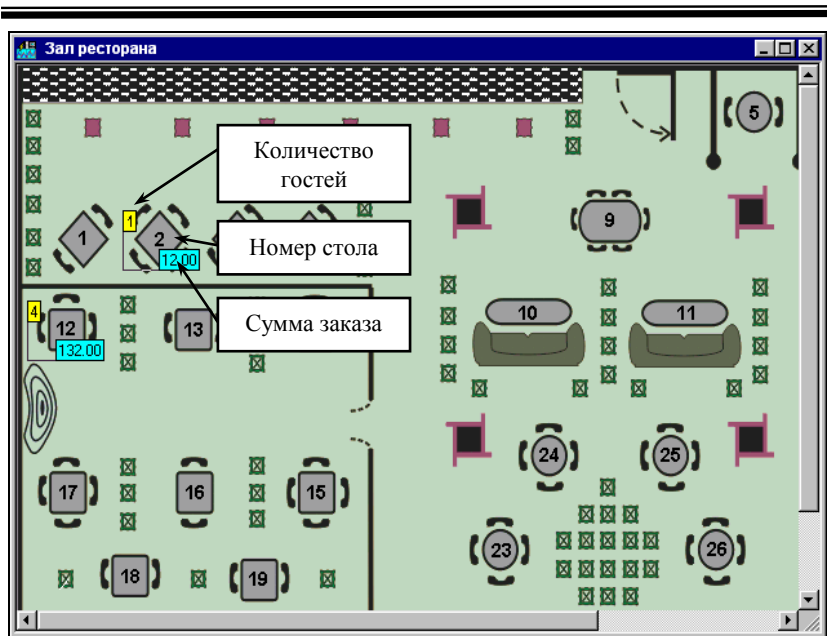


Рис. 341

На плане зала отображаются номера столов, суммы по открытым столам и количество гостей за открытыми столами. Подробнее о планах зала см. п. 4.18.

8.10 Просмотр отчетов

В пункте основного меню **Статистика** Вы можете получить оперативные отчеты о работе ресторана на данный момент времени.

8.10.1 Баланс

В пункте меню **Статистика Баланс** Вы можете увидеть баланс ресторана на текущий момент (см. Рис. 342).

Окно отчёта состоит из четырех колонок:

- * *Гостей* - количество обслуженных гостей;
- * *Чеков* - количество чеков;
- * *Сумма* - сумма выручки в базовой валюте;

В первом разделе балансового отчёта приведены данные по видам оплат, на которые были оформлены счета на момент формирования отчета с учётом всех скидок/наценок. После всех видов оплат выведена строка **ВСЕГО**, в которой указана итоговая сумма выручки ресторана в базовой валюте с учётом всех скидок/наценок.

	Гостей	Чеков	Сумма
Наличные	0	13	112707.04
Кредитные карты	0	1	1052.64
Неплательщики	0	2	35.00
Всего	0	17	113794.68
Налог с продаж			4271.30
Скидки на чек	0	10	10273.71
Наценки на чек	0	5	0.00
Скидки на оплату	0	0	0.00
Наценки на оплату	0	0	0.00
Удаленные чеки		0	0.00
Отказы из чеков		3	399.93
Food			109917.10
Alcohol			6510.00
Non alcohol			2340.00
Сопутствующие			210.00
Табак			820.00

Рис. 342

Эта информация для наглядности на экране выделена черным цветом. В следующей строке отчета выводится сумма налога с продаж (выделена голубым цветом).

Во втором разделе балансового отчёта приведены данные о скидках и наценках на чеки, а также скидках и наценках на оплату на текущий момент.

Так же в этом разделе содержится информация об удалённых чеках на текущий момент времени. Эта информация на экране выделена красным цветом.

Для концептуальных ресторанов в балансовом отчёте содержится строка “Отказы из чеков”. В конфигурации Fast Food балансовый отчёт не содержит данной строки.

В третьем разделе балансового отчета приведены данные о реализации блюд на данный момент, с разбивкой по категориям.

8.10.2 Суммы заказов

Пункт меню *Статистика Суммы заказов* дает Вам возможность просмотреть текущие суммы по открытым столам. В этом отчете (см. Рис. 343) Вы можете просмотреть суммы открытых, но еще неоплаченных счетов с разбивкой по официантам (барменам).




Официант	Столов	Гостей	Сумма
Сиятелев	2	0	1274.00
Пупкин	1	0	52.00
Всего	17	2	204497.34

Рис. 343

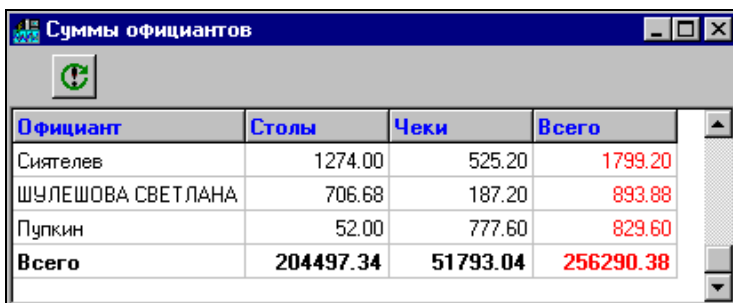
Отчет состоит из четырех колонок:

- *Официант* – фамилия официанта (бармена);
- *Столов* – количество столов, открытых на данного официанта (бармена);
- *Гостей* – общее количество гостей;
- *Сумма* – сумма заказа (с учетом установленных к настоящему моменту скидок/наценок, но без учета налога с продаж).

Для того чтобы обновить информацию о заказах щелкните на кнопку .

8.10.3 Суммы официантов

В пункте меню *Статистика Суммы официантов* Вы можете получить информацию как о предполагаемой выручке, так и о суммах по закрытым счетам с разбивкой по официантам (см. Рис. 344).




Официант	Столы	Чеки	Всего
Сиятелев	1274.00	525.20	1799.20
ШУЛЕШОВА СВЕТЛАНА	706.68	187.20	893.88
Пупкин	52.00	777.60	829.60
Всего	204497.34	51793.04	256290.38

Рис. 344

Отчет состоит из четырех колонок:

- *Официант* – фамилия официанта (бармена);
- *Столы* – суммы по открытым, но еще не оплаченным столам (с учетом установленных к настоящему моменту скидок/наценок, но без учета налога с продаж);
- *Чеки* – суммы по закрытым счетам, с учетом всех скидок/наценок и налога с продаж;
- *Всего* – итоговая сумма выручки по каждому официанту.

Для того чтобы обновить информацию о заказах щелкните на кнопку .

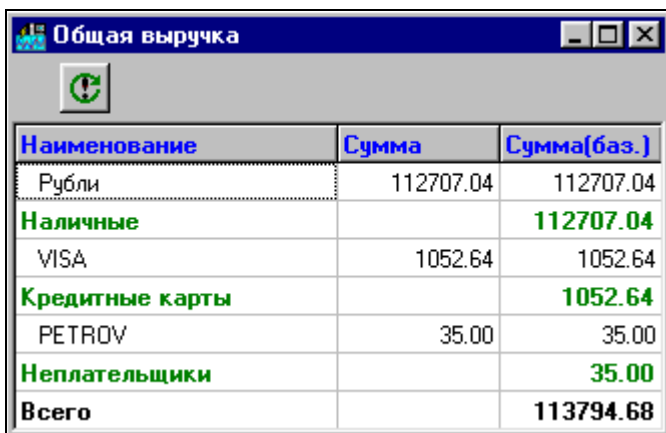
8.10.4 Выручка

В пункте основного меню *Статистика Выручка* Вы имеете возможность получить отчеты по выручке пяти видов: общий отчет, с расшифровкой по кассирам, с расшифровкой по официантам, с расшифровкой по станциям и с расшифровкой по группам оплат. Для получения необходимого Вам отчёта по выручке активизируйте одну из строк меню с наименованием этого отчёта.

В приложении *Монитор* показывается выручка только по станциям, относящимся к кассовому серверу, к которому подсоединено данное приложение.

8.10.4.1 Общая выручка

Команда основного меню *Статистика Выручка Общая* позволит Вам увидеть общую выручку текущего кассового дня (см. Рис. 345).



Наименование	Сумма	Сумма(баз.)
Рубли	112707.04	112707.04
Наличные		112707.04
VISA	1052.64	1052.64
Кредитные карты		1052.64
PETROV	35.00	35.00
Неплательщики		35.00
Всего		113794.68

Рис. 345


Отчёт содержит информацию об общей выручке ресторана на данный момент времени. Окно отчёта состоит из четырёх колонок:

- * *Наименование* - наименование валюты;
- * *Сумма* - сумма в соответствующей валюте с учётом скидок/наценок;
- * *Сумма (баз.)* - сумма в базовой валюте с учётом скидок / наценок.

Все валюты в данном отчёте сгруппированы по видам оплат. В отчёте сверху вниз расположены: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. После каждого вида оплат выведена строка **ВСЕГО**, в которой указана выручка в

базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

В конце отчёта находится строка **ВСЕГО**, в которой указано значение общей выручки ресторана на момент формирования отчета за текущую кассовую дату. Эта информация на экране выделена черным цветом.

Для того чтобы обновить информацию о заказах щелкните на кнопку .

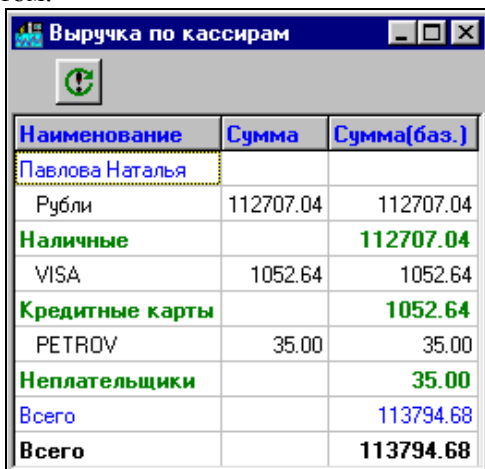
8.10.4.2 Выручка с расшифровкой по кассирам

Команда основного меню **Статистика Выручка по кассирам** позволит Вам увидеть выручку на данный момент времени с разбивкой по кассирам (см. Рис. 346).

Этот отчёт позволяет получить информацию о выручке, полученной каждым из кассиров и барменов, во всех использовавшихся валютах, а также в пересчёте к базовой валюте.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых содержит информацию о выручке кассира (бармена).

Каждый раздел начинается с информации об имени кассира (бармена). Эта информация на экране выделена голубым цветом.




Наименование	Сумма	Сумма(баз.)
Павлова Наталья		
Рубли	112707.04	112707.04
Наличные		112707.04
VISA	1052.64	1052.64
Кредитные карты		1052.64
PETROV	35.00	35.00
Неплательщики		35.00
Всего		113794.68
Всего		113794.68

Рис. 346


Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат, на которые были оформлены счета этим кассиром (барменом). Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о наименовании валюты, сумме по этой валюте и сумме в пересчёте к базовой валюте. После каждого вида оплат выведена строка, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой *Всего*, в которую выведена информация об итоговой выручке, полученной данным кассиром (барменом). Эта информация на экране выделена голубым цветом.

Для того чтобы обновить информацию о заказах щелкните на кнопку .

8.10.4.3 Выручка с расшифровкой по официантам

Команда основного меню *Статистика Выручка по официантам* позволит Вам увидеть выручку на данный момент времени с расшифровкой по официантам (см. Рис. 347).



Наименование	Сумма	Сумма[баз.]
Петрова Елена		
Рубли	321.10	321.10
Наличные		321.10
Всего		321.10

Рис. 347

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одному из официантов.

Каждый раздел начинается с информации об имени официанта и его коде. Эта информация на экране выделена голубым цветом.

Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат по этому официанту. Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о её наименовании, сумме по ней с учётом скидок/наценок и сумме в пересчёте к базовой валюте также с учётом скидок/наценок. После каждого вида оплат выведена итоговая строка, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена голубым цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой **ВСЕГО**, в которую выведена информация об итоговой выручке по данному официанту. Эта информация на экране выделена черным цветом.

Для того чтобы обновить информацию о заказах щелкните на кнопку .

8.10.4.4 Выручка с расшифровкой по станциям

Команда основного меню **Статистика Выручка по станциям** позволит Вам увидеть выручку ресторана на момент формирования отчета с расшифровкой по станциям (см. Рис. 348). Вы можете видеть выручку только по станциям, относящимся к кассовому серверу, к которому подсоединено данное приложение *Монитор*.

Наименование	Сумма	Сумма(баз.)
Касса IPC POS II		
Рубли	112707.04	112707.04
Наличные		112707.04
VISA	1052.64	1052.64
Кредитные карты		1052.64
PETROV	35.00	35.00
Неплательщики		35.00
Всего		113794.68

Рис. 348

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых содержит информацию о выручке, полученной на станции. Количество этих разделов соответствует количеству станций, относящихся к кассовому серверу, к которому подсоединено приложение *Монитор*.

Каждый раздел начинается с имени станции. Эта информация на экране выделена голубым цветом.

Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат, на которые были оформлены кассиром (барменом) счета на этой станции. Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о наименовании валюты, сумме по этой валюте и сумме в пересчёте к базовой валюте. После каждого вида оплат выведена итоговая строка, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена синим цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой **ВСЕГО**, в которую выведена информация об итоговой выручке,

полученной на этой станции на текущий момент. Эта информация на экране выделена черным цветом.

Заканчивается отчёт строкой **ВСЕГО**, в которой указана общая выручка ресторана на текущий момент.

8.10.4.5 Выручка по группам станций

Команда основного меню **Статистика Выручка по группам станций** позволит Вам увидеть выручку ресторана на текущий момент времени с расшифровкой по группам станций (см. Рис. 349). Группы станций – это объединение станций, задаваемое в редакторе для получения сводных отчетов.

Также группы станций используются для определения порядка списания блюд в программе **R-KEEPER StoreHouse**.

Наименование	Сумма	Сумма(баз.)
Группа 01		
Рубли	93818.40	93818.40
Наличные		93818.40
Всего		93818.40
Группа 02		
Рубли	18888.64	18888.64
Наличные		18888.64
VISA	1052.64	1052.64
Кредитные карты		1052.64
PETROV	35.00	35.00
Неплательщики		35.00
Всего		19976.28
Всего		113794.68

Рис. 349

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых содержит информацию о выручке, полученной группой станций на данный момент времени.

Каждый раздел начинается с названия группы станций. Эта информация на экране выделена голубым цветом.

Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат, на которые были оформлены кассирами (барменами) счета на станциях, относящихся к этой группе станций. Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о наименовании валюты, сумме по этой валюте и сумме в пересчёте к базовой валюте. После каждого вида оплат выведена итоговая строка, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена синим цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой **ВСЕГО**, в которую выведена информация об итоговой выручке, полученной на этой группе станций на текущий момент. Эта информация на экране выделена черным цветом.

Заканчивается отчёт строкой **ВСЕГО**, в которой указана общая выручка ресторана на текущий момент.

8.10.4.6 Отчет по официантам

Вид отчета представлен на Рис. 350.

Код	Название	Чеков	Гостей	Сумма	Сум./чек	Сум./гост.	Сум./гост./ча	Гост./чек
9268	Гончарова Наталья	1	4	1050,00	1050,00	262,50	8290,93	4,0
9289	Носова Анастасия	3	6	1683,00	561,00	280,50	1045,44	2,0
8241	Новоселова Дарья	2	4	1170,00	585,00	292,50	1189,88	2,0

Рис. 350

Код – код карты сотрудника;

Название – имя официанта, сформировавшего заказ;

Чеки – количество чеков (то есть оплаченных заказов) официанта;

Гостей – количество гостей, обслуженных официантом;

Сумма – сумма выручки официанта (формируется по официанту, который был в заказе на момент оплаты);

Ср. чек – сумма среднего чека официанта (сумма выручки официанта деленная на количество чеков официанта);

Ср. гость – сумма выручки приходящаяся на одного гостя (сумма выручки официанта деленная на количество гостей);

Ср. г-ть/час - средняя сумма заказов официантов деленная на количество гостей, а затем это значение деленное на отношение длительности заказа в минутах к 60;

Гостей/чек – среднее количество гостей на один чек, по данному официанту.

8.11 Расход блюд.

Отчёт Расход блюд позволяет получить информацию о реализации блюд на текущий момент.

Блюда в отчет попадают после оплаты счета!

Код	Название	Кол-во	Сумма
201	Салат Греческий	2,000	240,00
202	Салат Хияши	2,500	300,00
603	Улитка с изюмом	1,000	60,00
1101	Ролл тунец	2,000	380,00
1106	Ролл Калифорния	2,000	480,00
1202	Суши лосось	2,000	200,00
2107	Феррарель 0,33л	3,000	150,00
	Всего		1810,00

Рис. 351

Список реализованных блюд представлен в виде таблицы (см. Рис. 351), состоящей из 4-х столбцов:

Код	- код блюда;
Название	- наименование блюда;

Кол-во		- количество реализованных порций блюда;
Сумма		- сумма реализации блюда.

8.12 Отправка сообщений персоналу

С помощью приложения Монитор, Вы можете отправить сообщение официантам и барманам, зарегистрированным на кассе. После отправки сообщения, как только выбранный сотрудник регистрируется на станции, на экране рабочей станции будет отображено это сообщение. Кроме того, если используется пейджинговая система, то сообщение будет отправлено на пейджер данного сотрудника.

Для того чтобы отправить сообщение сотруднику надо воспользоваться пунктом основного меню **Сообщение** **Послать**.

На форме **Сообщение** (см. Рис. 352) введите текст сообщения и в поле **Адресат** выберите сотрудника, которому предназначено сообщение.

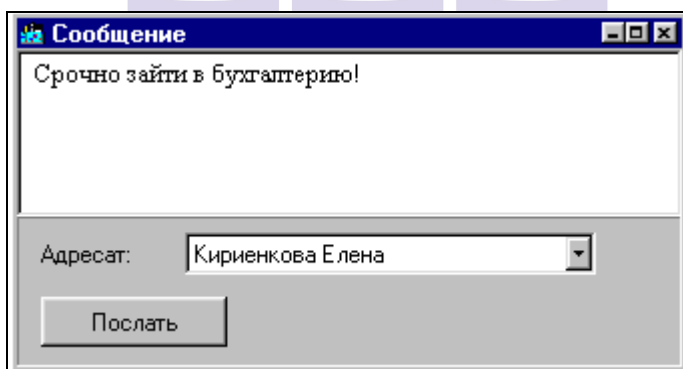
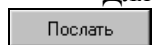


Рис. 352

Для отправки сообщения щелкните на командной кнопке



9 Приложение WEB – мониторинг

При запуске приложения «WEB – мониторинг» на экране откроется окно, представленное на Рис. 353.

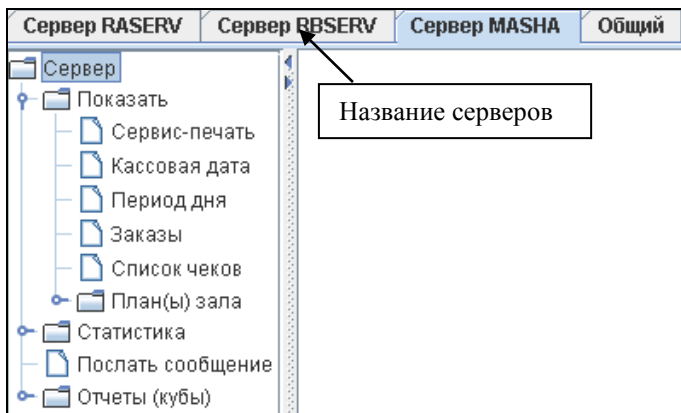


Рис. 353

В закладках выберете конкретный сервер, по которому будете просматривать отчеты, или выберете закладку «Общий», где будут отчеты по всем серверам.

На закладке «Общий» отображается данные из группы «Статистика».

Затем введите имя пользователя и пароль в предложенное системой окно (см. Рис. 354).

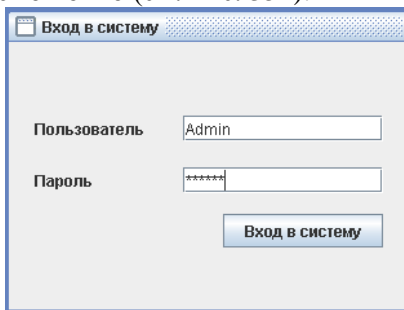


Рис. 354

Отчетные данные в приложении «WEB – мониторинг» выделены в группы.

В группах «**Показать**» и «**Статистика**» отображаются данные за текущий кассовый день, в группе «**Отчеты (кубы)**» - данные по закрытым кассовым дням.

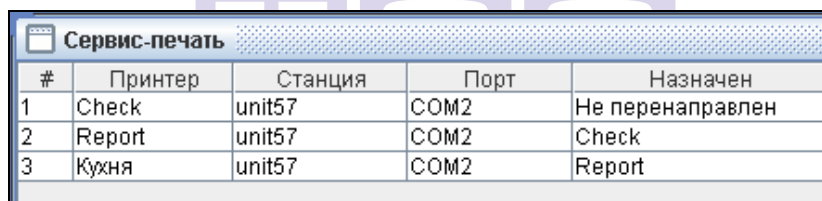
Чтобы вызвать какой-либо отчет щелкните по нему дважды левой клавишей мыши.

Рассмотрим подробнее каждый отчет.

9.1 Отчеты группы «Показать»

9.1.1 Сервис-печать

В пункте «Сервис-печать» Вы можете контролировать состояние сервис-принтеров и принтеров отчетов. Пример отчета представлен на Рис. 355.



#	Принтер	Станция	Порт	Назначен
1	Check	unit57	COM2	Не перенаправлен
2	Report	unit57	COM2	Check
3	Кухня	unit57	COM2	Report

Рис. 355

#	Номер по порядку
Принтер	Название принтера в редакторе RKeeper
Станция	Наименование станции
Порт	Название порта, к которому подключен принтер
Назначен	Принтер, на который переназначена печать

9.1.2 Кассовая дата

Для просмотра текущей кассовой даты выберете пункт основного меню **Показать Кассовая дата**. Вам будет представлена форма с данными о текущей кассовой дате, дате

на кассовой станции и времени на кассовой станции (см. Рис. 356).

- Текущая кассовая дата – логическая дата.
- Дата на кассе – физическая дата (может быть изменена на кассовой станции).
- Время на кассе – время, установленное на кассе (может быть изменено на кассовой станции).

Кассовая дата	
Дата/время	
Текущая кассовая дата	11.03.2009
Дата на кассе	21.07.2009
Время на кассе	19:18:59

Рис. 356

9.1.3 Заказы

Просмотр заказов осуществляется в пункте основного меню *Просмотр Заказы* (см. Рис. 357).

В окне *Заказы* представлен список официантов и барменов, работающих в текущий кассовый день. Для каждого официанта/бармена указаны номера столов, открытых на его имя.

Заказы								
Официант	1	2	3	4	5	6	7	8
Трофим								
Елена	23	547						

Рис. 357

Перечень официантов и барменов, зарегистрированных в системе.

Список заказов

Просмотреть конкретный заказ Вы можете, щелкнув по нему два раза левой клавишей мыши.

Официант	Стол	Дата откры...	Время откр...	Гостей	Всего	Скидка	Сумма
547		11.03.2009	19:24:12	0	280.00	0.00	280.00

Рис. 358

#	Код	Название	Кол.	Цена	Сумма
1	40	Пятый Океан 0,3л	1.0	50.00	50.00
2	41	Пятый Океан 0,5л	1.0	90.00	90.00
3	95	Котлета по киевски	2.0	70.00	140.00

Рис. 359

В окне заказа (см. Рис. 358 , Рис. 359) содержится дополнительная информация:

Закладка Common Info (Общая информация) Рис. 358	
Официант	имя официанта или бармена, который ввел заказ
Стол	номер стола
Дата открытия	дата открытия стола
Время открытия	время открытия стола
Гостей	количество гостей
Всего	итоговая сумма по счету без учета скидки
Скидка	сумма скидки
Сумма	сумма по счету с учетом скидки
Закладка Order Items Рис. 359	
#	порядковый номер
Код	код блюда
Название	наименование блюда
Кол.	количество порций в заказе
Цена	цена за одну порцию
Сумма	сумма строки

9.1.4 Список чеков

В пункте меню *Показать Список чеков* содержатся уже закрытые чеки (см. Рис. 360).

#	Закрыт	Сумма	Станция	Кассир	Официант	Удалил	Причина	Заказ
1	17:40	670...	Unit	Петрова	Трофим			52

Рис. 360

В списке по каждому счёту содержится следующая информация:

- * "#" - номер счёта;
- * "Закрыт" - время закрытия счёта;
- * "Сумма" - итоговая сумма по счёту в базовой валюте без учёта скидки/наценки;
- * "Станция" - станция, на которой был закрыт счет;
- * "Кассир" - фамилия кассира, оформлявшего этот счёт;
- * "Официант" - фамилия официанта, открывавшего счет;
- * "Удалил" - если счёт был удалён, то указывается фамилия менеджера, который удалил счет;
- * "Причина" - если счёт был удалён, то указывается причина удаления;
- * "Заказ" - номер стола;

Если Вы хотите просмотреть содержание конкретного счета, то щелкните на нем два раза левой клавишей мыши (см. Рис. 361, Рис. 362, Рис. 363).

#	Код	Название	Кол.	Цена	Сумма
1	7	Black Lable	1.0	300.00	300.00
2	13	Джемисон	1.0	170.00	170.00
3	12	Балантайнс	1.0	200.00	200.00

Рис. 361

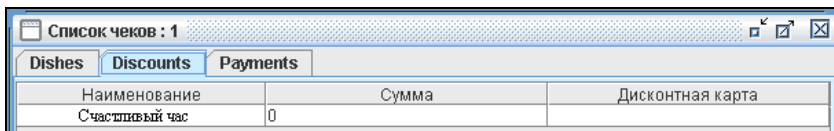


Рис. 362

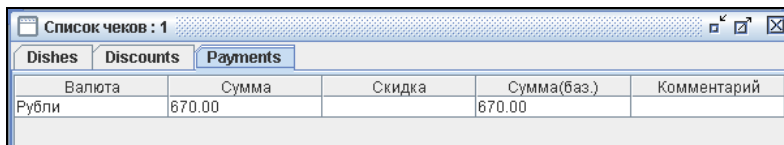


Рис. 363

Закладка Dishes Рис. 361	
#	порядковый номер
Код	код блюда
Название	наименование блюда
Кол.	количество порций в заказе
Цена	цена за одну порцию
Сумма	сумма строки
Закладка Discounts Рис. 362	
Наименование	наименование скидки
Сумма	сумма скидки
Дисконтная карта	наименование карты, если скидка предоставлена по карте
Закладка Payments Рис. 363	
Валюта	название валюты, которой оплачен счет
Сумма	сумма в валюте, которой оплачен счет
Скидка	скидка/наценка на валюту, которой оплачен счет
Сумма (баз.)	сумма в базовой валюте
Комментарий	- статья расходов, при оплате на неплательщиков; - номер карты, при оплате на кредитную карту

9.1.5 План (ы) зала

Для выбора картинки с изображением плана зала необходимо воспользоваться пунктом основного меню **План зала**. Если у Вас несколько планов зала, выберите нужный план из предложенного списка (см. Рис. 364). Фрагмент плана зала приведен на Рис. 365.

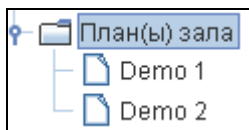


Рис. 364

На плане зала отображаются номера столов, суммы по открытым столам и количество гостей за открытыми столами.

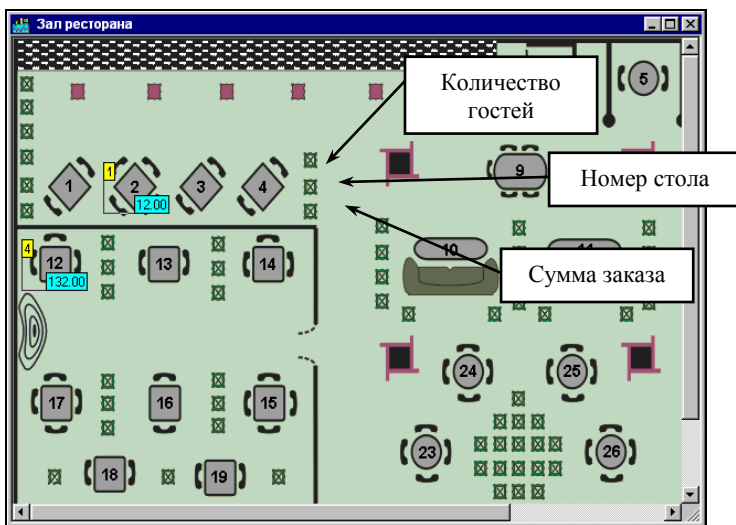


Рис. 365

9.2 Отчеты группы «Статистика»

9.2.1 Баланс

В пункте меню *Статистика Баланс* Вы можете увидеть баланс ресторана на текущий момент (см. Рис. 366).

- * *Гостей* - количество обслуженных гостей;
- * *Чеков* - количество чеков;
- * *Сумма* - сумма выручки в базовой валюте;

В первом разделе балансового отчёта приведены данные по видам оплат, на которые были оформлены счета на момент формирования отчета с учётом всех скидок/наценок. После всех видов оплат выведена строка **ВСЕГО**, в которой указана итоговая сумма выручки ресторана в базовой валюте с учётом всех скидок/наценок.

Баланс			
	Гостей	Чеков	Сумма
Наличные	0	1	670.00
Всего	0	1	670.00
Налог с продаж			0.00
Bonus			0.00
VAT 0%			670.00
Скидки на чек	0	0	0.00
Наценки на чек	0	0	0.00
Скидки на оплату	0	0	0.00
Наценки на оплату	0	0	0.00
Удаленные чеки		0	0.00
Отказы из чеков		0	0.00
Алкоголь			670.00

Рис. 366

Эта информация для наглядности на экране выделена черным цветом. В следующей строке отчета выводится сумма налога с продаж (выделена голубым цветом).

Во втором разделе балансового отчёта приведены данные о скидках и наценках на чеки, а также скидках и наценках на оплату на текущий момент.

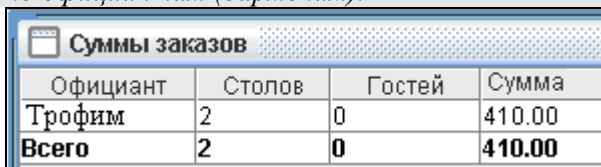
Так же в этом разделе содержится информация об удалённых чеках на текущий момент времени. Эта информация на экране выделена красным цветом.

Для концептуальных ресторанов в балансовом отчёте содержится строка “Отказы из чеков”. В конфигурации Fast Food балансовый отчёт не содержит данной строки.

В третьем разделе балансового отчета приведены данные о реализации блюд на данный момент, с разбивкой по категориям.

9.2.2 Суммы заказов

Пункт меню **Статистика Суммы заказов** дает Вам возможность просмотреть текущие суммы по открытым столам. В этом отчете (см. Рис. 367) Вы можете просмотреть суммы открытых, но еще неоплаченных счетов с разбивкой по официантам (барменам).



Официант	Столов	Гостей	Сумма
Трофим	2	0	410.00
Всего	2	0	410.00

Рис. 367

Отчет состоит из четырех колонок:

- *Официант* – фамилия официанта (бармена);
- *Столов* – количество столов, открытых на данного официанта (бармена);
- *Гостей* – общее количество гостей;
- *Сумма* – сумма заказа (с учетом установленных к настоящему моменту скидок/наценок, но без учета налога с продаж).

9.2.3 Суммы официантов

В пункте меню **Статистика Суммы официантов** Вы можете получить информацию о суммах по закрытым счетам с разбивкой по официантам (см. Рис. 368).

Суммы официантов			
Официант	Столы	Чеки	Всего
1003	0.00	670.00	670.00
3505	410.00	0.00	410.00
Всего	410.00	670.00	1080.00

Рис. 368

- *Официант* – фамилия официанта (бармена);
- *Столы* – суммы по открытым, но еще не оплаченным столам (с учетом установленных к настоящему моменту скидок/наценок, но без учета налога с продаж);
- *Чеки* – суммы по закрытым счетам, с учетом всех скидок/наценок и налога с продаж;
- *Всего* – итоговая сумма выручки по каждому официанту.

9.2.4 Общая выручка

Команда основного меню **Статистика Выручка Общая** позволит Вам увидеть общую выручку текущего кассового дня (см. Рис. 369).

Общая		
Наименование	Кол.	Сумма
Рубли	670.00	670.00
Наличные		670.00
Всего		670.00

Рис. 369

Отчёт содержит информацию об общей выручке ресторана на данный момент времени.

* *Наименование* - наименование валюты;

* *Кол.* -

* *Сумма* - сумма в соответствующей валюте с учётом скидок/наценок.

Все валюты в данном отчёте сгруппированы по видам оплат. В отчёте сверху вниз расположены: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. После каждого вида оплат выведена строка **ВСЕГО**, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена зеленым цветом.

В конце отчёта находится строка **ВСЕГО**, в которой указано значение общей выручки ресторана на момент формирования отчета за текущую кассовую дату. Эта информация на экране выделена черным цветом.

9.2.5 Выручка по кассирам

Команда основного меню **Статистика Выручка по кассирам** позволит Вам увидеть выручку на данный момент времени с разбивкой по кассирам (см. Рис. 370).

Этот отчёт позволяет получить информацию о выручке, полученной каждым из кассиров и барменов, во всех использовавшихся валютах, а также в пересчёте к базовой валюте.

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых содержит информацию о выручке кассира/бармена.

Каждый раздел начинается с информации об имени кассира/бармена. Эта информация на экране выделена голубым цветом.

по кассирам		
Наименование	Кол.	Сумма
9676		
Рубли	670.00	670.00
Наличные		670.00
Всего		670.00
Всего		670.00

Рис. 370

Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат, на которые были оформлены счета этим кассиром/барменом. Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о наименовании валюты, сумме по этой валюте и сумме в пересчёте к базовой валюте. После каждого вида оплат выведена строка, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Каждый раздел заканчивается строкой *Всего*, в которую выведена информация об итоговой выручке, полученной данным кассиром/барменом. Эта информация на экране выделена голубым цветом.

9.2.6 Выручка по официантам

Команда основного меню *Статистика Выручка по официантам* позволит Вам увидеть выручку на данный момент времени с расшифровкой по официантам (см. Рис. 347).

по официантам		
Наименование	Кол.	Сумма
1003		
Рубли	670.00	670.00
Наличные		670.00
Всего		670.00
Всего		670.00

Рис. 371

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых относится к одному из официантов.

Каждый раздел начинается с информации об имени официанта и его коде. Эта информация на экране выделена голубым цветом. Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат по этому официанту. Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о её наименовании, сумме по ней с учётом скидок/наценок и сумме в пересчёте к базовой валюте также с учётом скидок/наценок. После каждого вида оплат выведена итоговая строка, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена голубым цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой **ВСЕГО**, в которую выведена информация об итоговой выручке по данному официанту. Эта информация на экране выделена черным цветом.

9.2.7 Выручка по станциям

Команда основного меню **Статистика Выручка по станциям** позволит Вам увидеть выручку ресторана на момент формирования отчета с расшифровкой по станциям (см. Рис. 372). Вы можете видеть выручку только по станциям, относящимся к кассовому серверу, к которому подсоединено данное приложение *WEB - Монитор*.

по станциям		
Наименование	Кол.	Сумма
Касса 57		
Рубли	670.00	670.00
Наличные		670.00
Всего		670.00
Всего		670.00

Рис. 372

Отчёт состоит из разделов, каждый из которых содержит информацию о выручке, полученной на станции. Количество этих разделов соответствует количеству станций, относящихся к кассовому серверу, к которому подсоединено приложение *WEB-Монитор*.

Каждый раздел начинается с имени станции. Эта информация на экране выделена голубым цветом.

Ниже находится информация о выручке по всем типам оплат, на которые были оформлены кассиром/барменом счета на этой станции. Типы оплат расположены сверху вниз в следующем порядке: наличные, кредитные карты, “неплательщики”, безналичные. Каждая строка оплаты содержит информацию о наименовании валюты, сумме по этой валюте и сумме в пересчёте к базовой валюте. После каждого вида оплат выведена итоговая строка, в которой указана выручка в базовой валюте по данному типу оплаты. Эта информация для наглядности на экране выделена синим цветом.

Каждый раздел заканчивается строкой **ВСЕГО**, в которую выведена информация об итоговой выручке, полученной на этой станции на текущий момент. Эта информация на экране выделена черным цветом.

9.2.8 Выручка по группам станций

Команда основного меню *Статистика Выручка по группам станций* позволит Вам увидеть выручку ресторана на текущий момент времени с расшифровкой по группам станций (см. Рис. 373). Группы станций – это объединение станций, задаваемое в редакторе Rkeeper для получения сводных отчетов.

по группам станций		
Наименование	Кол.	Сумма
Группа 02		
Рубли	2664.00	2664.00
Наличные		2664.00
Всего		2664.00
Всего		2664.00

Рис. 373

9.2.9 Расход блюд

Отчёт Расход блюд позволяет получить информацию о реализации блюд на текущий момент.

Блюда в отчет попадают после оплаты счета!

Расход блюд			
Код	Название	Кол.	Сумма
146	Салат Греческий	3.0	300.00
269	Гавайская	2.0	1100.00
277	4 сыра 1/8	2.0	160.00
301	С морепродуктами	2.0	1400.00
Всего			2960.00

Рис. 374

Список реализованных блюд представлен в виде таблицы (см. Рис. 374), состоящей из 4-х столбцов:

Код	- код блюда;
Название	- наименование блюда;
Кол.	- количество реализованных порций блюда;
Сумма	- сумма реализации блюда.

9.3 Послать сообщение

С помощью приложения WEB-Монитор, Вы можете отправить сообщение любому сотруднику ресторана. После отправки сообщения, как только выбранный сотрудник регистрируется на станции, на экране рабочей станции будет отображено это сообщение.

Для того чтобы отправить сообщение сотруднику надо воспользоваться пунктом основного меню **Послать сообщение**.

На форме *Послать сообщение* (см. Рис. 375) введите текст сообщения и в поле **Официант(ка)** выберите сотрудника, которому предназначено сообщение.

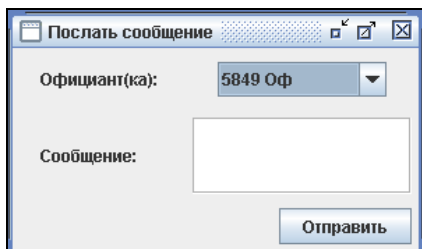


Рис. 375

Для отправки сообщения щелкните на командной кнопке [Отправить] .

9.4 Отчеты группы «Отчеты (кубы)»

Просмотр отчётов за прошедшие дни осуществляется в приложении «*Отчеты (кубы)*».

При выборе отчета, в появившемся фильтре (см. Рис. 376) укажите период, за который необходимо сформировать отчет. После ввода периода нажмите на клавишу [Выполнить].

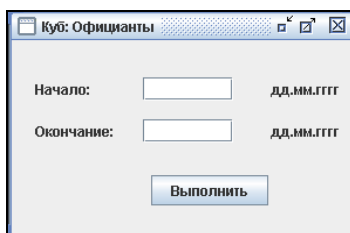


Рис. 376

9.4.1 Официанты

Команда основного меню **Отчеты (кубы) Официанты** позволит Вам увидеть выручку, суммы скидок и суммы,

оплаченные гостями, по каждому официанту, работавшему в указанный промежуток времени (см. Рис. 377).

Дата: 01.02.2009 - 28.02.2009			
	Месяц		
	Февраль		
Официант	Сумма платежа	Сумма скидки	Сумма
Иван	59 691,80	3 103,50	62 795,30
Трофим	22 808,00	494,00	23 302,00
Елена	5 201,50	158,50	5 360,00
Мария	38 103,25	1 847,75	39 951,00
ИТОГИ	125 804,55	5 603,75	131 408,30

Рис. 377

9.4.2 Категории

Команда основного меню **Отчеты (кубы) Категории** позволит Вам увидеть выручку без скидок (столбец Сумма), суммы оплаченные гостями (столбец сумма платежа) и суммы НДС. Пример отчета представлен на Рис. 378.

Дата: 01.02.2009 - 28.02.2009			
	Месяц		
	Февраль		
Категория	Сумма	Сумма платежа	Сумма НДС
Алкоголь	32 215,00	30 875,25	,00
Б/а напитки	16 907,00	16 676,63	,00
Десерты	7 175,00	6 743,21	,00
Еда	50 201,30	48 354,70	280,06
Прочее	8 320,00	8 214,51	5,45
Сигареты	340,00	340,00	,00
Япония	16 250,00	14 600,25	145,23
ИТОГИ	131 408,30	125 804,55	430,75

Рис. 378

9.4.3 Скидки

Этот отчет позволяет Вам получать информацию обо всех скидках и наценках, предоставленных гостям Вашего заведения за любой период времени с разбивкой по категориям блюд. Пример отчета представлен на Рис. 379.

Суммы в данном отчете указаны без учета скидок!

Скидки					
Дата: 01.02.2009 - 28.02.2009					
Категория	Скидка				
	Бар 15/15/15	Десерты, Япония 15/25	Купон 120руб.	Купон 200руб.	
Алкоголь	19 240,00				
Б/а напитки	14 422,00	275,00	30,00	30,00	255,00
Десерты	5 425,00		290,00	320,00	650,00
Для салата	,00				
Еда	31 931,30	155,00	1 780,00		210,00
Прочее	7 570,00		100,00	100,00	50,00
Сигареты	340,00	10,00			
Холодные закуски	810,00			90,00	
Япония	10 295,00		790,00	1 180,00	
ИТОГИ	90 033,30	440,00	2 990,00	1 720,00	1 165,00

Рис. 379

ORIGINAL SOFTWARE

9.4.4 Станции

Этот отчет позволяет получить информацию о выручке, полученной на каждой станции, работавшей в заведении в данный промежуток времени, с указанием сумм счетов без скидок (столбец Сумма) и с учетом скидок (столбец Сумма платежа). Пример отчета представлен на Рис. 380.

Дата: 01.02.2009 - 28.02.2009			
Месяц			
Февраль			
Касса	Сумма	Сумма платежа	Сумма НДС
Доставка менеджер1	52 513,00	50 329,75	127,05
Доставка менеджер2	51 505,00	49 728,00	278,12
Касса 57	27 390,30	25 746,80	25,58
ИТОГИ	131 408,30	125 804,55	430,75

Рис. 380

9.4.5 Оплаты

Отчёт содержит информацию об общей выручке ресторана за заданный период времени, во всех видах валют с приведением итогов в базовой и национальной валютам. Пример отчета представлен на Рис. 381.

Дата: 01.02.2009 - 28.02.2009			
Оплата	Сумма	Курс	Сумма (БВ)
Master Card	4 100,00	01,00	4 100,00
VISA	1 690,00	01,00	1 690,00
Иванов И.И.	150,00	01,00	150,00
Платежная карта	810,00	01,00	810,00
Рубли	118 654,55	01,00	118 654,55
ИТОГИ	125 404,55	01,00	125 404,55

Рис. 381

9.4.6 Продажа блюд

Этот отчёт позволяет получить информацию о реализации блюд за любой период работы ресторана (см. Рис. 382).

Сумма – сумма данного блюда без условия скидков.

Сумма платежа – сумма данного блюда с условием скидков.

Сумма НДС – сумма налога с продаж.

Продажа блюд			
Дата: 01.02.2009 - 28.02.2009			
Касса			
Доставка менеджер1			
Блюдо	Сумма	Сумма платежа	Сумма НДС
4 сыра	2 400,00	2 400,00	,00
4 сыра 1/8	880,00	814,37	,00
Аква Минерале 0,6л	180,00	165,00	,00
Арахис 20гр	20,00	20,00	1,82
Ассорти Гейша	2 500,00	2 425,24	,00

Рис. 382

Смена пароля для приложения WEB – мониторинг происходит в файле monclnts.xml, для этого он (файл) должен быть открыт программой Блокнот.

10 R-keeperCUBE.

Приложение RKCUBE предназначено для построения динамических отчетов с использованием OLAP – технологии (Online Analytical Processing).

OLAP предоставляет удобные быстродействующие средства доступа, просмотра и анализа информации. Пользователь получает естественную, интуитивно понятную

модель данных, организуя их в виде многомерных **кубов** (Cubes).

Для моделирования отчета используются двумерные, т.е. табличные представления, в которых в горизонтальных и вертикальных осях находятся параметры для анализа интересующих пользователя фактов.

Осями многомерной системы координат служат основные атрибуты анализируемого бизнес-процесса. Например, для продаж это могут быть блюдо, тип оплаты, поставщики и т.д. В качестве одного из измерений используется время. На пересечениях осей - **измерений** (Dimensions) - находятся данные, количественно характеризующие процесс - **факты** (Facts). Это могут быть объемы продаж в порциях или в денежном выражении, скидка на блюда в денежном или процентном выражении и т. д. Пользователь, анализирующий информацию, может "разрезать" куб по разным направлениям, получать сводные (например, по годам) или, наоборот, детальные (по дням) сведения.

10.1 Общие сведения при работе с отчетами RKCUBE.

Окно отчета RKCUBE представлено на (см. Рис. 383) Основные действия с кубом вынесены на панель инструментов. Для выполнения операций над измерениями (сортировка, объединение и т.д.) используются команды контекстного меню.

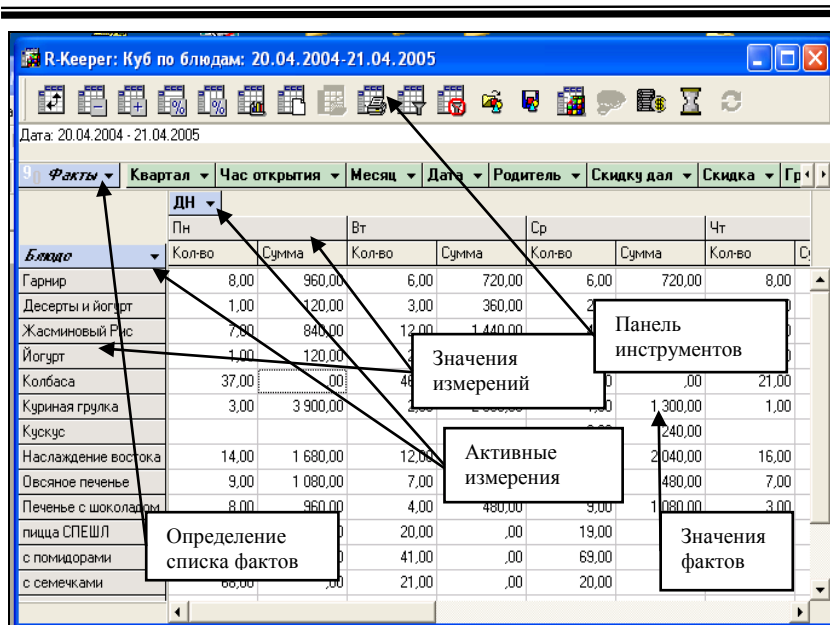


Рис. 383

Вы можете определить несколько фактов для анализа. Для этого откройте список фактов (см. Рис. 383), используя . В выпадающем списке отметьте факты, которые Вы хотите видеть в отчете.

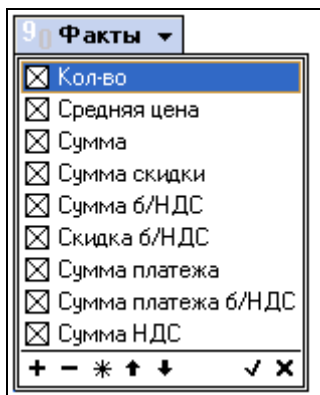


Рис. 384

При работе со списком фактов Вы можете использовать следующие команды:

- + - выделить все факты
- - снять выделение со всех фактов
- * - обратить выделение
- ↑ - передвинуть факт на позицию вверх
- ↓ - передвинуть факт на позицию вниз
- ✓ - выйти из списка с сохранением списка выбранных фактов
- ✕ - выйти из списка без сохранения списка выбранных фактов.


Обязательно определение как минимум одного факта для построения куба. Названия фактов отображаются как заголовки столбцов. Если выбраны все факты, слово «Факты» пишется обычным шрифтом, если не все – курсивом (см. Рис. 385, Рис. 386).


Факты ▾	Категория ▾	Родитель ▾	Скидку дал ▾			
ДН ▾	Кол-во	Средняя	Сумма	Сумма с	Сумма б	Скидка с
Пн	474,00	20,38	9 660,00	120,00	9 660,00	- 120,00
Вт	582,00	13,95	8 120,00	264,00	8 120,00	- 264,00
Ср	402,00	17,26	6 940,00	156,00	6 940,00	- 156,00
Чт	499,20	13,66	6 820,00	- 96,00	6 820,00	- 96,00

Рис. 385

Факты ▾	Категория ▾	Родитель ▾	Скидку дал ▾	
ДН ▾	Кол-во	Сумма		
Пн	474,00	9 660,00		
Вт	582,00	8 120,00		
Ср	402,00	6 940,00		
Чт	499,20	6 820,00		

Рис. 386

Для отображения значений фактов в процентном отношении по строкам воспользуйтесь клавишей  панели инструментов.

Для отображения значений фактов в процентном отношении по столбцам воспользуйтесь клавишей  панели инструментов.

В двумерной таблице две оси измерения: горизонтальная и вертикальная. На любую из этих осей можно откладывать любое количество измерений. Измерения, доступные для использования при построении куба, расположены в зоне неактивных измерений. Для включения измерения в анализ выделите курсором наименование нужного измерения и, удерживая левую клавишу мыши, перетащите измерение на вертикальную или горизонтальную ось соответственно. Простейшая форма куба: используется только одно измерение по одной оси (горизонтальной или вертикальной), вторая ось не используется (см. Рис. 387, Рис. 388).

Факты	Год	ДН	Неделя	Официант	НДС	Стол	Причина удаления
Блюда		Кол-во					
Гарнир		80,00					
Десерты и йогурт		28,00					
Жасминовый Рис		127,00					
Йогурт		33,00					
Колбаса		274,00					
Куриная грудка		46,00					
Кускус		15,00					
Наслаждение востока		224,00					

Рис. 387

Факты	Год	ДН	Неделя	Официант	НДС	Стол	Причина удаления
Блюда							
Гарнир		80,00	Десерты и йогурт	Жасминовый Рис		Йогурт	
			28,00	127,00		33,00	


Рис. 388

Если на ось уже вынесено какое-либо измерение, новое измерение выносится до или после уже существующего, определяя тем самым место измерения в иерархии измерений.

Порядок отображения измерений можно менять путем перенесения измерения до или после другого измерения.

Измерение, вынесенное на одну из осей, можно перенести на другую ось.

Таблицу можно развернуть, поменяв оси местами. Для этого в основном окне куба нажмите правую клавишу мыши и воспользуйтесь командой всплывающего меню - Поменять местами.

Отображение значений измерений может быть полным или выборочным (См. Рис. 389). Для определения списка значений измерений для построения куба нажмите . В выпадающем списке отметьте те значения, которые Вы хотите видеть в отчете.

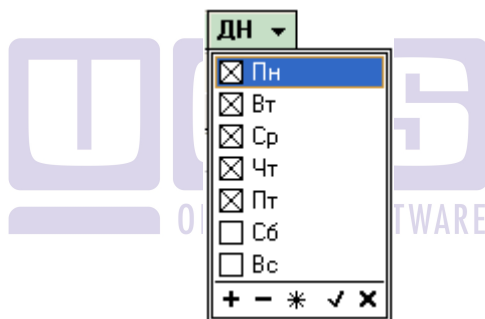


Рис. 389

При работе со списком Вы можете использовать следующие команды:



- +** - выделить все значения
- - снять выделение со всех значений
- *** - обратить выделение
- ✓** - выйти с сохранением списка выбранных значений
- ✗** - выйти без сохранения списка выбранных значений.



Если в кубе используется иерархия измерений, то на любом уровне возможно отражение сводной информации без деления на подуровни (см. Рис. 390).

Факты	Год	Неделя	Официант	НДС	Стол	Причина удаления	
Категория	Блюда						
ДН	Alcogol	Хлебобулочные	Йогурт	Куриная груд	Кускус	Наслаждени	Овсяное
Пн	432,00	7,00	1,00	3,00		14,00	
Вт	544,00	12,00	2,00	2,00		12,00	
Ср	362,00	4,00	3,00	1,00	2,00	17,00	
Чт	462,20	9,00	1,00	1,00		16,00	
Пт	625,50	17,00	1				1
Сб	821,00	46,00	8				2
Вс	732,00	32,00	17,00	15,00	8,00	63,00	4
ИТОГИ	3 978,70	127,00	33,00	46,00	15,00	224,00	10

Рис.

390

Для того чтобы свернуть «раскрытое» измерение нажмите на знак  рядом с наименованием измерения или воспользуйтесь соответствующей командой контекстного меню. Для одновременного сворачивания всех измерений нажмите клавишу  на панели инструментов.

Для того чтобы раскрыть «свернутое» измерение нажмите на знак  рядом с наименованием измерения или воспользуйтесь соответствующей командой контекстного меню. Для одновременного раскрытия всех измерений нажмите клавишу  на панели инструментов.

Для любого измерения возможен автоматический расчет суммирующих итогов (по строкам или столбцам). Для этого подведите курсор к наименованию измерения и нажмите правую клавишу мыши (См. Рис. 391). В предложенном списке отметьте Итоги вкл/выкл

9	Факты	Год	Неделя	Официант	НДС	Стол	Причина удаления
	Категория	Блюда					
ДН		<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> Сортировка по убыванию/возрастанию <input checked="" type="checkbox"/> Итоги вкл/выкл. Свернуть размерность Развернуть размерность </div>					
Пн							Куриная груд
Вт						2,00	
Ср		362,00		4,00		3,00	
Чт		462,20				1,00	
Пт		625,50		17,00		1,00	
Сб		821,00		46,00		8,00	
Вс		732,00		32,00		17,00	

Рис. 391


Режим отображения итогов можно включить для любого количества измерений. Итоги отражаются на бледно-желтом фоне (См. Рис. 392).


9	Факты	Год	Неделя	Официант	Категория	НДС	Стол	Прич	
		ДН							
	Блюда	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс	ИТОГИ
	Гарнир						17,00		80,00
	Десерты и йогурт						11,00		28,00
	Жасминовый Рис	7,00	12,00	4,00	9,00	17,00	46,00	32,00	127,00
	ИТОГИ	16,00	21,00	12,00	19,00	29,00	78,00	60,00	235,00

Рис. 392


10.2 Печать отчета.

Полученный на экране отчет можно распечатать.

При нажатии на клавишу  на панели инструментов программа запускает встроенный редактор отчетов Fast Report. С помощью которого можно изменить или создать новый макет печати отчета.


При нажатии на клавишу  на панели инструментов открывается окно предварительного просмотра макета отчета перед печатью.


Находясь в окне предварительного просмотра можно изменить макет печатной формы. Для этого достаточно двойным щелчком левой кнопки мыши вызвать встроенный редактор отчетов Fast report.



Для печати отчета необходимо, находясь в окне предварительного просмотра, нажать клавишу .

10.3 Сохранение структуры куба

Созданную структуру куба (набор фактов и измерений, а также значения фильтров) можно сохранить в виде файла. Это позволит ускорить работу с программой, так как пользователь сможет при необходимости загружать ранее сохраненную структуру с уже определенным списком фактов и измерений.

Для сохранения структуры воспользуйтесь клавишей  на панели инструментов. В появившемся окне введите имя файла и выберите директорию, в которой будет храниться файл.

Для загрузки структуры куба из файла воспользуйтесь клавишей  на панели инструментов. Файл структуры имеет расширение .cub.

Для вызова списка всех сохраненных структур удобновоспользоваться клавишей  на панели инструментов. При нажатии на изображение  рядом с данной клавишей открывается список сохраненных структур (см. Рис. 393).

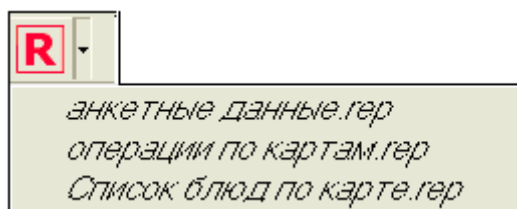


Рис. 393

10.4 Экспорт в другие приложения

Данные, отраженные в кубе, можно экспортировать в MS Excel, MS Word и HTML. Для этого встаньте курсором в середину куба, нажмите правую клавишу мыши и выберите соответствующий пункт меню (см.Рис. 394).

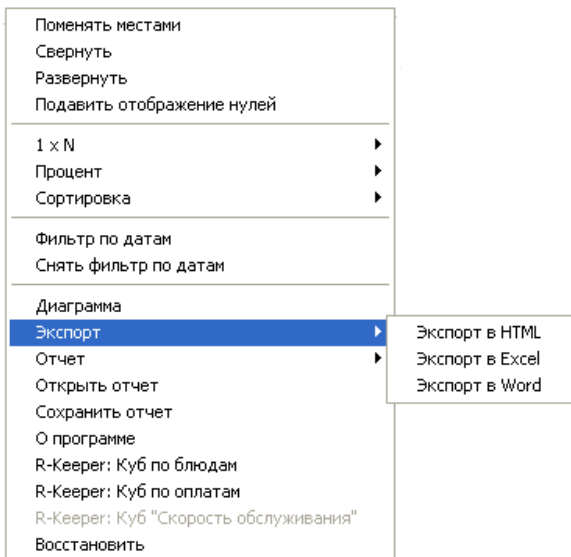


Рис. 394

10.5 Изменение масштаба отображения информации

Для изменения масштаба отображения информации встаньте курсором в середину куба, нажмите правую клавишу мыши и выберите соответствующий пункт меню (см. Рис. 395).

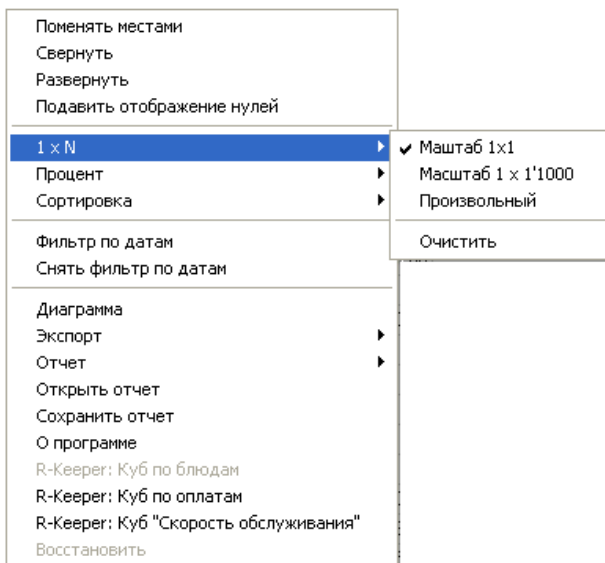


Рис. 395

10.6 Запуск приложения RK6cube

Для запуска приложения *RK6Cube* щелкните два раза

левой клавишей мыши на ярлыке  в папке  *R-Keeper*.

В появившемся окне (См. Рис. 396) введите пароль.

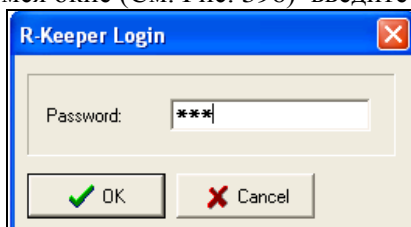


Рис. 396

После ввода пароля на экране появится окно, предлагающее выбрать отчет (см. Рис. 397).

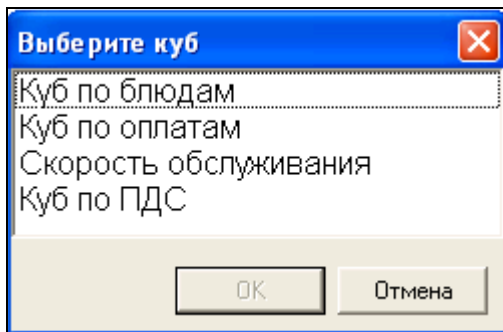


Рис. 397

При выборе отчета, в появившемся фильтре (См. Рис. 398) укажите период, за который необходимо сформировать отчет.

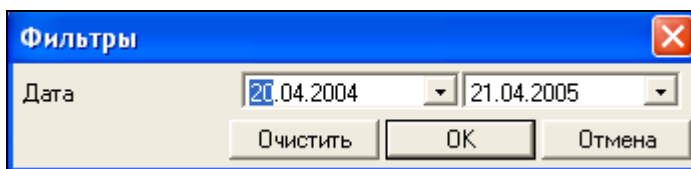


Рис. 398

10.7 Куб по блюдам.

Этот отчет позволяет получить любую информацию, связанную с блюдами.

В данном отчете хранится информация о реализации, удалении блюд за любой период работы предприятия. Используя измерения данного «Куб по блюдам» можно отследить, кто из сотрудников и в какой период продавал или удалял блюда, назначал скидки, в какой из дней недели наиболее высокий уровень продаж и т.п.

Факты:

Кол-во	Количество реализованных порций блюда
Средняя цена	Средняя отпускная цена блюда за указанный период
Сумма	Сумма реализации блюда без учета скидок
Сумма скидки	Сумма скидки блюда
Сумма б/НДС	Сумма реализации блюда без учета НДС
Скидка б/НДС	Сумма скидки блюда без учета НДС
Сумма платежа	Сумма реализации блюда с учетом скидок
Сумма платежа б/НДС	Сумма реализации блюда с учетом скидок без учета НДС
Сумма НДС	Сумма НДС
Кол-во гостей	Количество гостей в счете
Кол-во чеков	Количество чеков <i>(данный факт не использовать с измерением блюд)</i>

Измерения:

Блюдо:	Название блюда или модификатора
Код	Код блюда
Комбо	Используется для комплексных блюд. В данном поле хранится название набора (комплекса), в составе которого было продано блюдо.
Тип	Расшифровка: блюдо или модификатор
Категория	Категория блюда
Родитель	Корневая группа, в которую входит блюдо
Официант	Имя официанта, который внес в заказ блюдо
Кассир	Имя кассира
Стол	№ стола

Группа станций	Название групп станций
Касса	Название кассы
Час открытия	Час открытия счета
Час закрытия	Час закрытия чека
№ чека	№ чека
Скидка	Название скидки
Скидку дал	Кто из сотрудников назначил скидку
Причина удалений	Название причины удаления
Дата	Кассовая дата
Месяц	Название месяца
Квартал	№ квартала
Год	Год
ДН	День недели
Неделя	Порядковый номер недели в году
НДС	Процентная ставка НДС, указанная на карточке блюда
Реальная дата	Календарная дата
Период	Интервал времени
Владелец	ФИО владельца карты ПДС
Время открытия	Время открытия счета
Время закрытия	Время закрытия счета
Номер карты	Номер карты ПДС
Тип оплаты	Название группы валют – Наличные/ Кредитные карты / Неплательщики / Безналичные расчеты
Оплата	Название валюты, на которую закрыт счет
Группа меню 1	Корневая группа, в которую входит блюдо

Группа меню 2 и т.д.	Название групп, входящих в корневые вершины, их количество зависит от настроек системы
Sys_Num	Системный номер чека. ***Поле должно быть последним в строке размерности.

10.8 Куб по оплатам.

Куб по оплатам позволяет получать информацию о выручке ресторана с расшифровкой по оплатам.

Факты:

Сумма	Сумма реализации
Курс	Курс валюты (рассчитывается по формуле: Сумма БВ/Сумма)
Сумма БВ	Сумма в базовой валюте
Кол-во гостей	Количество гостей в счете
Кол-во чеков	Количество чеков

Значения:

Оплата	Название валюты
Тип оплаты	Название типа оплаты
Номер карты	Номер ПДС-карты гостя
Касса	Название станции, на которой был закрыт счет
Кассир	Имя кассира, закрывшего счет
Группа станций	Название группы станций, где был закрыт счет
Официант	Имя официанта, сформировавшего счет
Стол	Номер стола, на который был закрыт счет.
Причина удалений	Причина, по которой было сделано удаление
Дата	Дата продажи или удаления

ДН	День недели, когда была сделана продажа или удаление
Неделя	Порядковый номер недели в году
Месяц	Название месяца
Квартал	Название квартала
Год	год
№ чека	№ чека
Час открытия	Час открытия счета
Час закрытия	Час закрытия счета
Реальная дата	Календарная дата
Владелец	ФИО владельца карты ПДС
Время открытия	Время открытия счета
Время закрытия	Время закрытия счета

10.9 Скорость обслуживания.

Отчет Скорость обслуживания позволяет проконтролировать скорость обслуживания гостя на кассе.

Факты

Время обслуживания	Время от открытия до закрытия чека в секундах (или в другой единице измерения времени в зависимости от установленного масштаба см. Рис. 395)
Среднее время	Усредненное по всем чекам Среднее время от открытия до закрытия счета
Ранг	Ранг по возрастанию времени обслуживания гостя
Сумма платежа	Сумма счета
Средняя	Средняя сумма счета

стоимость	
Стоимость времени	Сколько официант зарабатывает в минуту Данное поле рассчитывается по формуле: $60 \times A : B$, где А – Сумма платежа, В – время обслуживания

Измерения

Официант	Имя официанта, сформировавшего заказ
Кассир	Имя кассира, закрывшего счет
Оплата	Название валюты, на которую был закрыт счет
Тип оплаты	Тип оплаты, на который был закрыт счет
Час открытия	Час открытия счета
Час закрытия	Час закрытия счета
Период открытия	Период открытия счета*
Период закрытия	Период закрытия счета*
Дата	Дата закрытия счета
ДН	День недели закрытия счета
Неделя	Порядковый номер недели в году
Месяц	Месяц закрытия счета
Год	Год закрытия счета
Квартал	Квартал закрытия счета
Стол	Номер стола, на который был сформирован заказ
Sys_Num	Системный номер чека. ***Поле должно быть последним в строке размерности.
Реальная дата	Календарная дата
Время открытия	Время открытия счета
Время закрытия	Время закрытия счета

**Название и продолжительность периода открытия и закрытия настраиваются в Rkeeper.ini.*

10.10 Куб по ПДС.

Данный отчет позволяет проанализировать информацию, сформированную при использовании приложения Персональная Дисконтная Система. В данный отчет попадают только данные по счетам, в которых использовались персональные карты.

Факты

Кол-во	Количество реализованных порций блюда
Сумма	Сумма реализации
Сумма скидки	Сумма скидки
Сумма платежа	Сумма реализации с учетом скидки (можно сделать настройку отображения суммы без учета скидки)
Бонус	Сумма бонуса
Сумма - скидка	Сумма счета без учета скидки, т.е. потрачено в случае скидочной карты
Карт со скидкой	Количество карт, по которым были назначены скидки
Карт с оплатой	Количество карт, по которым происходила оплата
Чек с оплатой	Количество чеков, которые были оплачены с помощью карт ПДС
Чек со скидкой	Количество чеков, в которых были назначены скидки с помощью карт ПДС

Измерения

Владелец	Имя владельца карты
Тип карты	Тип карты гостя: Платежная или

	Дисконтная
Номер карты	Номер карты гостя
День рождения	День рождения гостя
Телефон	Номер телефона владельца карты
НДС	Ставка НДС
Скидка	Название скидки
Оплата	Название валюты
№ чека	Порядковый номер чека
Касса	Название станции
Группа станции	Название Группы станций
Официант	Имя официанта открывшего счет
Блюдо	Название блюда
Код	Код блюда
Категория	Категория блюда
Тип	Блюдо, модификатор
Дата	Дата закрытия счета
ДН	День недели закрытия счета
Неделя	Порядковый номер недели в году
Месяц	Название месяца
Квартал	Название квартала
Год	год
Реальная дата	Фактическая дата
Время открытия	Время открытия счета
Время закрытия	Время закрытия счета
Подразделение 1-5	Название подразделения соответствующего уровня иерархии (1-5)
Причины удаления	Название причины удаления

10.11 Куб Активность карт

Данный отчет позволяет проанализировать информацию, сформированную при использовании приложения Персональная Дисконтная Система. В данный отчет попадают данные о

картах, по которым были совершены операции на станциях.
Отчет использует данные card.udb.

Факты

Сумма скидки	Сумма скидки по данной карте
Сумма платежа	Сумма реализации с учетом скидки (можно сделать настройку отображения суммы без учета скидки)
Бонус	Сумма бонуса
Потраты	Сумма счетов, в которых были проведены любые операции по карте на станции
Количество чеков	Количество чеков

Измерения

Владелец	Имя владельца карты
Номер карты	Номер карты гостя
День рождения	День рождения гостя
Телефон	Номер телефона владельца карты
№ чека	Порядковый номер чека
Касса	Название станции
Дата	Дата закрытия счета
ДН	День недели закрытия счета
Неделя	Порядковый номер недели в году
Месяц	Название месяца
Квартал	Название квартала
Год	год
Реальная дата	Фактическая дата
Ресторан	Название ресторана (используется в ЦПДС)
Счет	Внутренний идентификатор
Подразделение1-5	Название подразделения соответствующего уровня иерархии (1-5)

11 Персонально - дисконтная система (Person Cards)

11.1 Общие сведения

Клубная система предполагает, что гости в качестве платежного средства могут использовать персональные платежные карты. Также клубная система поддерживает работу с персональными картами, дающими возможность получения как фиксированной, так и накопительной скидки, а также начисление бонуса.

Персональная карта гостя может совмещать функции дисконтной, бонусной и платежной карты.

Для платежной карты Вы можете определить скидку, которую гость будет получать при оплате счета. На платежную карту возможно внесение средств, которые будут сниматься автоматически при оплате счетов. Кроме того, для конкретных гостей возможно определение суммы кредита. Для платежной карты возможно начисление бонуса при оплате счета определенной валюты. Бонус - это начисление на счет платежной карты денежной суммы, рассчитываемой как процент от итоговой суммы счета.

В приложении *Отчеты* Вы можете получать информацию об операциях по платежным картам.

Для запуска клубной системы щелкните два раза левой клавишей мыши на ярлыке:



Person Cards

11.2 Состав приложения

Основное меню приложения *Клубная система* состоит из трех пунктов (см. Рис. 399).

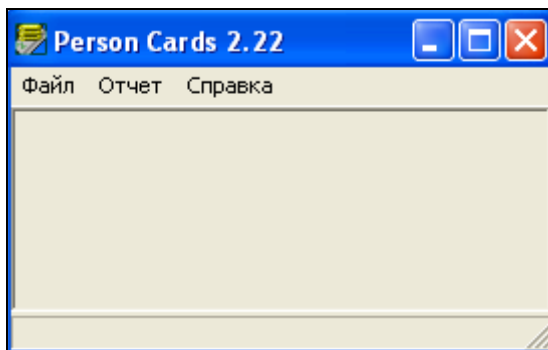


Рис. 399

В первом пункте основного меню **Файл** (см. Рис. 400) Вы можете работать с клубными картами

- создавать новые карты;
- редактировать существующие;
- удалять больше не используемые карты;
- составлять расписание действия клубных карт;
- формировать составные скидки;
- формировать дисконтные уровни;
- формировать перечень ресторанов (при использовании сетевой версии);
- создавать пользователей и определять права/роли (при использовании сетевой версии).

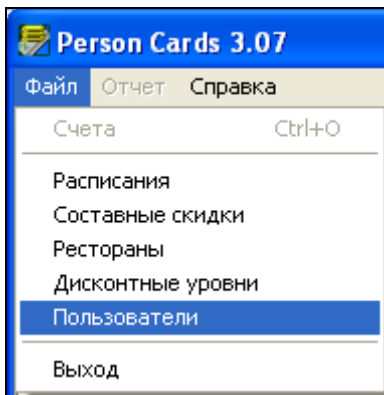


Рис. 400

Во втором пункте меню **Отчет** (см. Рис. 401) Вы можете формировать отчеты по клубным картам.

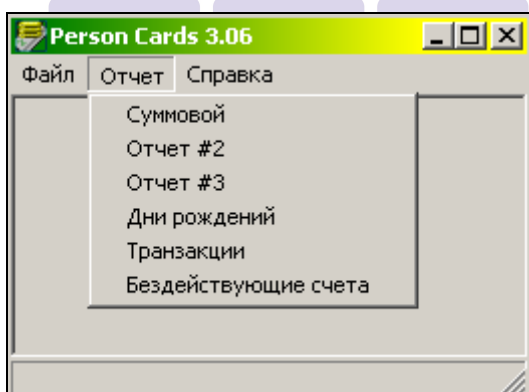


Рис. 401

В третьем пункте меню **Справка** (см. Рис. 402) Вы можете вызвать контекстную справку по программе, переключать язык приложения; изменить пароль пользователя.

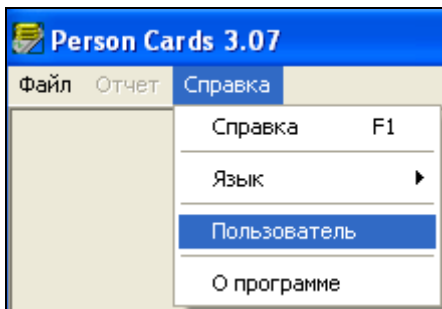


Рис. 402

11.3 Счета

Для того чтобы вызвать список существующих клубных карт и для того, чтобы создать новую клубную карту воспользуйтесь пунктом основного меню **Счета**.

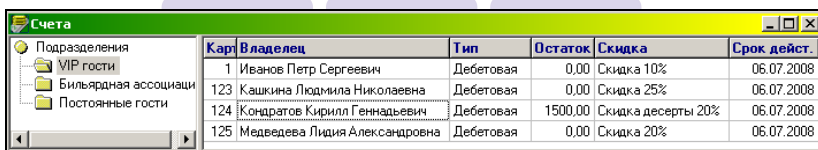


Рис. 403

Для удобства работы клубные карты можно разделить по подразделениям. Структура подразделений представлена в левой части формы **Счета** (см. Рис. 403).

11.3.1 Работа с подразделениями карт

Для модификации структуры подразделений и для назначения определенных параметров сразу для всех карт или для выбранного подразделения пользуйтесь соответствующими пунктами всплывающего меню (см. Рис. 404).

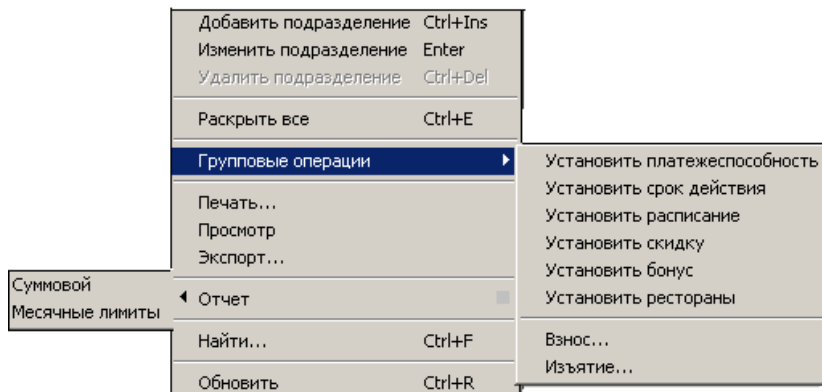


Рис. 404

Команды всплывающего меню применяются для выбранного подразделения, поэтому если необходимо применить команду ко всем картам, выберите *Подразделения* (см. Рис. 403) и вызовите всплывающее меню.

11.3.1.1 Просмотр, печать и экспорт списка карт

Количество уровней в структуре подразделений не ограничено. Для того чтобы открыть все подразделения надо воспользоваться пунктом всплывающего меню **Раскрыть все**.

Для печати списка *всех* клубных карт с разбивкой по подразделениям необходимо установить курсор на *Подразделения* и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Печать**. Для предварительного просмотра перед печатью списка карт надо воспользоваться пунктом всплывающего меню **Просмотр**. Для просмотра или печати конкретного подразделения установите на него курсор и воспользуйтесь пунктами всплывающего меню **Просмотр** или **Печать**.

Для экспорта списка клубных карт в DBF формат воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Экспорт**.

11.3.1.2 Установка платежеспособности для группы карт

Для того чтобы определить платежеспособность для всех карт или одного подразделения необходимо воспользоваться пунктом всплывающего меню Установить платежеспособность. Система выдаст окно для установления типа платежности для группы или подразделения карт.

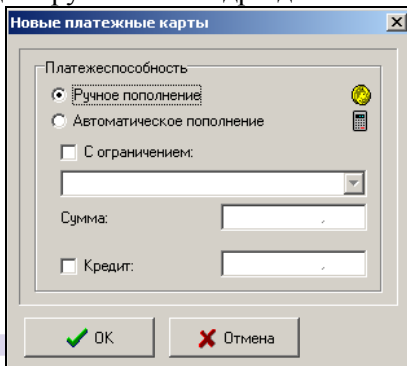


Рис. 405

Выберите необходимый тип платежеспособности карт и нажмите клавишу [OK].

11.3.1.3 Установка срока действия для группы карт

Для того чтобы установить срок действия для всех клубных карт или карт определенного подразделения воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Установить срок действия**. Система откроет окно для ввода срока действия, представленное на Рис. 406.

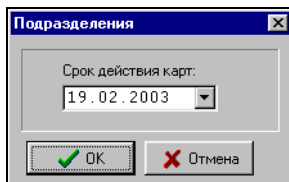


Рис. 406

Определите в поле **Срок действия карт** срок действия клубных карт и нажмите кнопку [OK].

11.3.1.4 Установка расписания для группы карт

Для того чтобы установить расписание для всех клубных карт или карт определенного подразделения воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Установить расписание**. Система откроет окно для ввода расписания, представленное на Рис. 407.

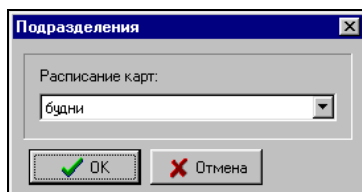


Рис. 407

Выберите в поле **Расписание карт** расписание клубных карт и нажмите кнопку [OK].

11.3.1.5 Установка скидки для группы карт

Для того чтобы установить размер и периоды действия скидки для всех клубных карт или карт определенного подразделения воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Установить скидку**. Система откроет окно для определения скидки, представленное на Рис. 408.

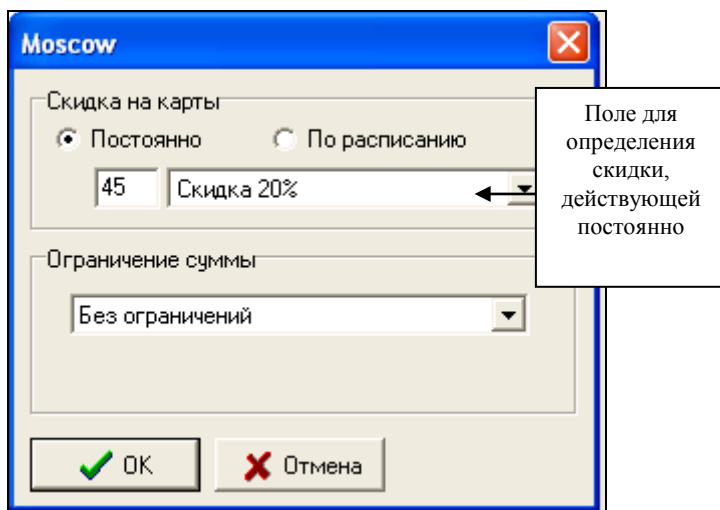


Рис. 408

Установите переключатель в поле:

"Постоянно" - выбранная скидка будет действовать постоянно (возможны исключения см. п. *Особенности работы расписания*). Перечень скидок определяется в приложении *Редактор*.

"По расписанию" - в этом случае размер и период действия скидки определяются в расписании карты (поле *"Расписание работы"* на закладке *Использование* (см. п. 11.3.2.2)).

11.3.1.6 Установка бонуса для группы карт

Для того чтобы установить размер и период действия бонуса для всех клубных карт или карт определенного подразделения воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Установить бонус**. Система откроет окно для определения бонуса, представленное на Рис. 409.

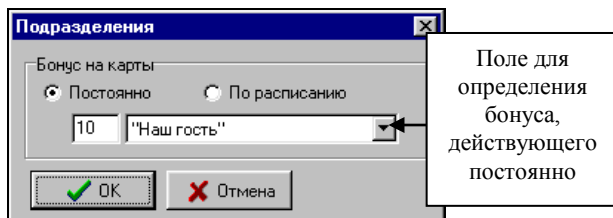


Рис. 409

Установите переключатель в поле:

"Постоянно" - выбранный бонус будет действовать постоянно (возможны исключения см. п. *Особенности работы расписания*). Перечень бонусов определяется в приложении *Редактор*.

"По расписанию" - в этом случае размер и периоды действия бонуса определяются в расписании карты (поле *"Расписание работы"* на закладке *Использование* (см. п. 11.3.2.2)).

11.3.1.7 Установка ресторанов для группы карт

Для того чтобы установить рестораны для всех клубных карт или карт определенного подразделения воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Установить рестораны**. Система откроет окно для определения перечня ресторанов, представленное на Рис. 343. Установите флаг напротив ресторанов, в которых данная группа карта может быть использована. После выбора нажать клавишу ОК.

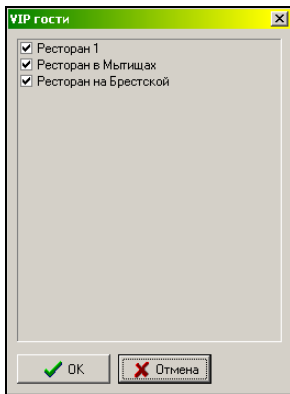


Рис. 410

11.3.1.8 Особенности работы расписания

Скидка или бонус могут действовать постоянно или по расписанию, которое определено в поле **"Расписание работы"** на закладке *Использование* (см. п. 11.3.2.2).

Если переключатель установлен в поле **"Постоянно"**, то выбранные скидка или бонус будут действовать постоянно, если в поле **"Расписание работы"** на закладке *Использование* не определено расписание, в котором есть запреты на действие скидки или бонуса в какие-либо периоды. Если такие запреты есть, то скидка или бонусы постоянно действовать не будут. Для того чтобы они работали постоянно, необходимо поле **"Расписание работы"** оставить незаполненным, либо установить в нем расписание, в котором скидки и бонусы действуют всегда. Для создания расписания, действующего всегда, создайте новое расписание, но не вводите в него периоды (см. подробнее п. 11.4).

Если поле **"Расписание работы"** заполнить хотя бы один раз, то очистить это поле уже невозможно.

Перечень скидок и бонусов определяется в приложении *Редактор*.

Если переключатель установлен в поле **"По расписанию"** - в этом случае размер и периоды действия скидок или бонусов берутся из расписания карты. Расписание для карты определяется в поле **"Расписание работы"** на закладке **Использование** (см. п. 11.3.2.2).

Карта по умолчанию действует всегда. Например, необходимо создать расписание, при котором карта должна действовать в субботу и воскресенье с 10 до 18, а в остальные дни круглосуточно. Надо создать расписание, добавить в него только два периода на субботу и воскресенье с 10 до 18. Соответственно в остальные дни карта по умолчанию действует всегда.

11.3.2 Работа с клубными картами

Для того чтобы создать новую клубную карту надо выбрать подразделение, к которому будет относиться новая карта, установить курсор на списке карт в правой части формы **Карты** (см. Рис. 411) и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Создать счет** (или нажать на клавишу [Insert]).

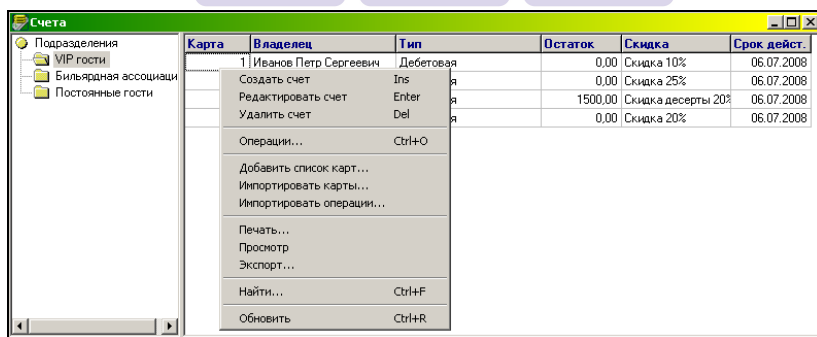


Рис. 411

Заполните поля формы новой карты (см. Рис. 412).

Счет 3

Карта: 3123

Владелец: Голубев Денис

Рестораны | Анкета | Изображение | Сообщение

Параметры | Скидка | Использование

Платежеспособность

Ручное пополнение

Автоматическое пополнение

С ограничением: [dropdown]

Сумма: [input]

Кредит: [input]

Бонус

Постоянно По расписанию

[input with value 1] [dropdown]

Тип неплательщика: [input with value 0]

[dropdown with value *** Отсутствует ***]

OK Отмена

Рис. 412

В поле **Номер** введите номер карты.

В поле **Владелец** введите ФИО владельца карты.


Если в процессе работы № карты изменяется, то транзакции по карте будут перенесены на карту с новым номером.


11.3.2.1 Закладка Параметры

На странице **Параметры** (см. Рис. 412) надо определить основные характеристики карты.


В части **Платежеспособность** (см. Рис. 413) надо выбрать тип пополнения клубной карты:

Платежеспособность

Ручное пополнение 

Автоматическое пополнение 

С ограничением:

Лимит на день 

Сумма:

Кредит:

Рис. 413

- *Ручное пополнение* - клубная карта, на которую вносятся средства. При оплате сумма счета снимается с карты. Таким образом, формируется остаток средств на карте. Для гостя может быть предоставлен кредит и/или ограничение. Сумма кредита определяется в поле *Кредит* (см.Рис. 413). Чтобы определить ограничение для карты выставите флаг в поле «С ограничением», из ниспадающего списка выберите продолжительность лимита (на день, на неделю, на месяц) и в поле «Сумма» определите сумму ограничения.
- *Автоматическое пополнение* – клубная карта, позволяющая сформировать отрицательный баланс. Если предоставляемый кредит необходимо ограничить во времени, то выставите флаг в поле «С ограничением», из ниспадающего списка выберите продолжительность лимита (на день, на неделю, на месяц), а в поле «Сумма» определите сумму ограничения.
Если выставлен только признак «автоматическое пополнение», то данная карта будет являться безлимитной платежной (при проверке баланса на кассе баланс карты будет равен 999999999).

Внимание!!! При использовании ограничений на день важно **НЕ** переводить дату компьютера вперед, где установлен сервер персонально - дисконтной системы. Если произошел такой перевод даты компьютера, то после возвращения даты на текущую дату система на кассе выдаст сообщение – «Исчерпан»

лимит по карте». Решить проблему можно только увеличив лимит по карте. Когда календарная дата сравнивается с датой, на которую был осуществлен перевод компьютерной даты, установить предыдущий лимит.

Если этому гостю должны начисляться бонусы на карту, то надо установить в разделе **Бонус** переключатель в поле:

"Постоянно" - выбранный бонус будет действовать постоянно (возможны исключения см. п. *Особенности работы расписания*). Перечень бонусов определяется в приложении *Редактор*.

"По расписанию" - в этом случае размер и периоды действия бонуса определяются в расписании карты (поле *"Расписание работы"* на закладке *Использование* (см. п. 11.3.2.2)).

Бонусы работают только совместно со скидкой, то есть, если к счету применяется скидка, тогда возможно начисление бонуса. Если к счету скидка не применена, то начисление бонуса невозможно. Для того чтобы можно было начислить бонус, но не применять скидку, создайте скидку 0 %.

Если требуется создать карту, которая давала бы право на скидку или скидку и бонус, то надо сделать следующее:

1. в части Платежеспособность выбрать режим Ручное начисление;
2. в поле Кредит – флаг отсутствует
3. на закладке «Скидка» выбрать скидку;
4. выбрать бонус (если необходимо).

Если карта должна являться только дисконтной, то в части Платежеспособность необходимо выбрать режим Ручное начисление.

Поле **«Тип неплательщика»** определено для менеджерской программы седьмой версии.

11.3.2.2 Закладка Скидка

Если для этого гостя Вы предоставляете скидку, то на закладке *Скидка* в разделе **Скидка** (см. Рис. 295) надо установить переключатель в поле:

"Постоянно" - выбранная скидка будет действовать постоянно (возможны исключения см. п. *Особенности работы расписания*). Перечень скидок определяется в приложении *Редактор*.

"По расписанию" - в этом случае размер и период действия скидки определяются в расписании карты (поле *"Расписание работы"* на закладке *Использование* (см. п. 11.3.2.2)).

Если данная карта должна работать по дисконтным уровням, то необходимо выставить флаг в поле **«Дисконтный уровень»** и из ниспадающего списка выбрать стартовый уровень. Смена дисконтных уровней будет производиться автоматически по установленным правилам (см. п. 11.7). Если указать фиксированный дисконтный уровень, это будет аналогично установке классической статической скидки для карты.

В любой момент дисконтный уровень для карты гостя может быть изменен вручную. Далее переход на следующий дисконтный уровень будет происходить по ранее установленным правилам.

Для организации ограничения использования скидки по сумме в поле **«Ограничение суммы»** из ниспадающего списка выберите период для действия ограничения. И в поле **«Сумма»** укажите максимально возможную сумму скидки.

Счет 3

Карта: 123

Владелец: Кашкина Людмила Николаевна

Рестораны | Анкета | Изображение | Сообщение

Параметры | Скидка | Использование

Скидка

Постоянно

10 Скидка 25%

По расписанию

Дисконтный уровень

Ограничение суммы

Без ограничений

OK Отмена

Рис. 414

11.3.2.3 Закладка *Использование*

На второй странице формы карты *Использование* (см. Рис. 415) определяется срок действия и расписание работы карты.

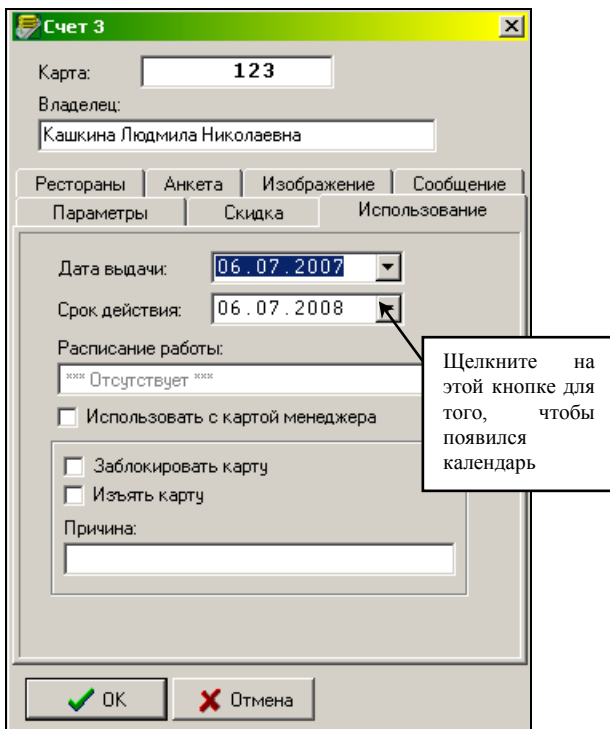


Рис. 415

В поле **Дата выдачи** надо ввести дату выдачи данной клубной карты. Дату можно ввести вручную, а можно выбрать в календаре (это информативное поле).

В поле **Срок действия** надо ввести дату окончания действия данной клубной карты. Дату можно ввести вручную, а можно выбрать в календаре. Если срок действия карты истек, то в списке карт в колонке срок действия дата отображается красным цветом. Время истечения срока действия ориентируется на время, указанное в ini-файле.

Клубная карта может действовать постоянно, либо по определенному расписанию (например, оплачивать счета с помощью карты можно только в будние дни с 10 до 18 часов). Все возможные виды расписаний задаются пользователем в пункте основного меню **Файл Расписания**. Подробнее о том,

как это сделать читайте в п.11.4. Для того чтобы определить расписание работы карты, необходимо в поле **Расписание работы** выбрать нужный вид расписания. Если не выбрать расписание, то карта будет действовать постоянно.

Если использование этой карты должно быть временно заблокировано, выставите флаг в поле **Заблокировать карту**.

Если необходимо изъять карту у владельца, то следует выставить флаг **Изъять карту**, тогда при попытке воспользоваться этой картой на кассовой станции появится сообщение, что карту надо изъять. В поле **"Причина"** можно указать причину изъятия, которая также появится в сообщении на кассовой станции.

Если использование этой карты возможно только при регистрации менеджера на кассовой станции, в этом случае выставите флаг **Использовать с картой менеджера**.

11.3.2.4 Закладка Анкета

На третьей странице карты **Анкета** (см. Рис. 416) Вы можете ввести дополнительную информацию о владельце этой карты.



Счет 3

Карта: 123

Владелец: Кашкина Людмила Николаевна

Параметры Скидка Использование

Рестораны Анкета Изображение Сообщение

День рождения: 05.07.1982

Телефоны: 101-47-70

Адрес: ул. Большая почтовая, д.18/20 стр. 6

E-mail: mila@ucs.ru

Пол
 Муж.
 Жен.

Доп. инфо:

OK Отмена


Щелкните на этой кнопке для того, чтобы появился календарь

Рис. 416

Все поля этой закладки являются информативными.

11.3.2.5 Закладка *Изображение*

На четвертой странице *Изображение* можно загрузить фотографию владельца карты или изображение подписи. Некоторые клубные карты передаче другим лицам не подлежат или могут быть использованы только тем лицом, чей образец подписи есть на карте. Для того чтобы на кассовой станции была возможность сверять подпись с подписью на клубной карте, а также сверять личность предъявителя необходимо воспользоваться функцией загрузки изображения для карты.

Для загрузки изображения нажмите кнопку  (см. Рис. 417).

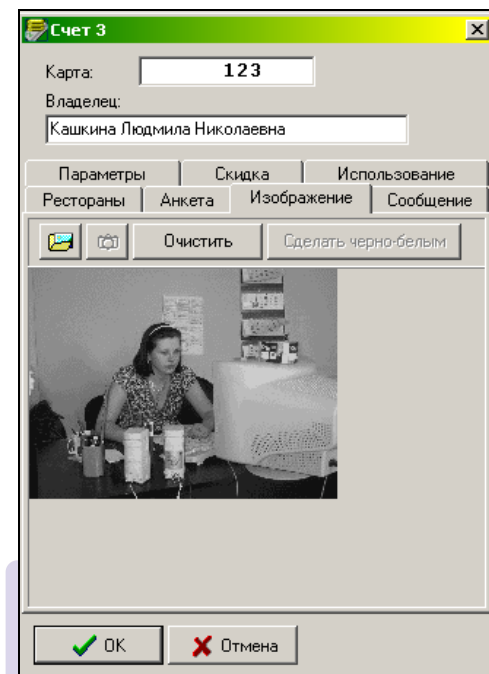


Рис. 417

Найдите и откройте графический файл с изображением владельца или подписи в формате GIF, JPG, BMP. Пример загрузки фотографии владельца карты представлен на Рис. 418. Пример загрузки подписи владельца карты представлен на Рис. 419.

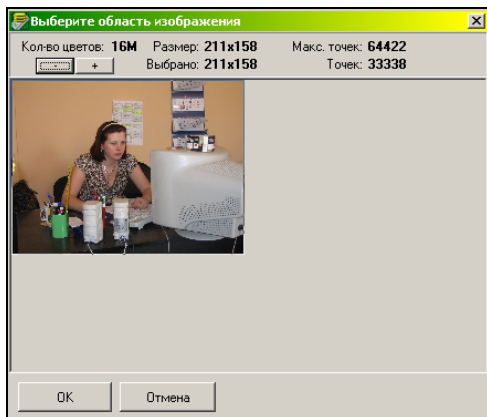


Рис. 418

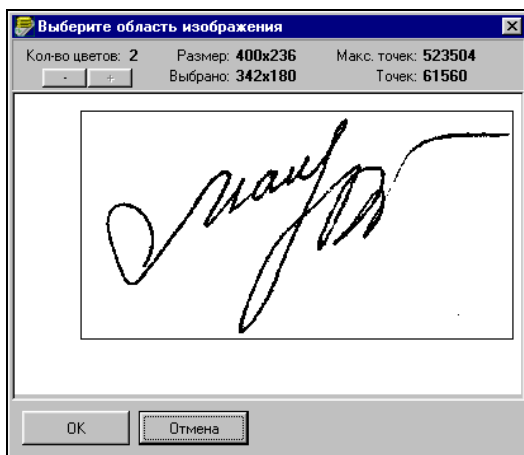


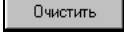
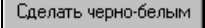


Рис. 419

Необходимо выбрать область изображения, которая будет просматриваться на кассовой станции. Кнопка  позволяет уменьшать масштаб изображения, кнопка  - увеличивать изображение. Рамкой выделена выбранная область. Вы можете сами выбрать область изображения, удерживая левую клавишу мыши (см. Рис. 418, Рис. 419). При этом система контролирует, чтобы размер изображения не превышал

допустимые нормы. Нажмите кнопку [OK] для добавления выделенной области изображения в карту.

С помощью кнопки  можно удалить изображение с карты.

С помощью кнопки  можно сделать цветное изображение черно-белым. Если кассовая станция не поддерживает работу с цветными изображениями, то необходимо сделать рисунок черно-белым для того чтобы картинка отображалась на кассовой станции. Из черно-белого вернуть в цветное изображение нельзя.

11.3.2.6 Закладка Сообщение

Для того чтобы при использовании клубной карты распечаталось сообщение или отобразилось на экране станции, введите текст в соответствующие поля на закладке *Сообщение* (см. Рис. 420).

Нажатие кнопки [Enter] на клавиатуре при вводе сообщения соответствует нажатию кнопки [OK] (сохранению изменений в карте и выходу в список карт), поэтому при составлении длинного сообщения не пользуйтесь клавишей [Enter] для переноса строки.

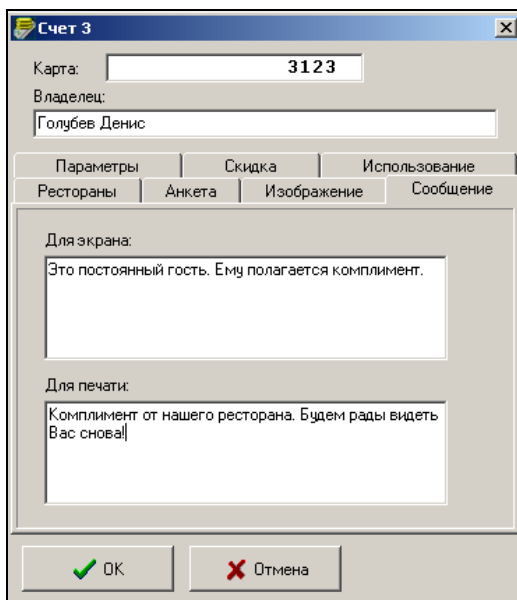


Рис. 420

Для отправки сообщения на кассовую станцию щелкните на кнопке OK или нажмите клавишу [Enter] на клавиатуре. Сообщение появится на кассовой станции при авторизации данной клубной карты (т.е. либо в момент оплаты, либо в момент назначения скидки, либо в режиме кассира при получении информации по карте).

11.3.2.7 Закладка Рестораны (Для сетевой версии)

На закладке *Рестораны* (Рис. 421) флагом определяется перечень ресторанов, в которых данная карта может использоваться.

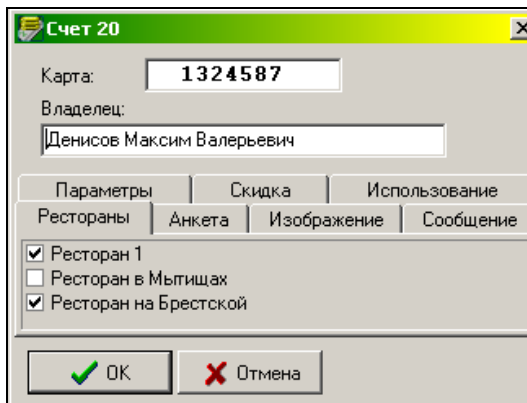



Рис. 421

11.3.2.8 Сохранение параметров клубной карты

Для сохранения параметров клубной карты щелкните на кнопку  или нажмите клавишу [Enter] на клавиатуре. Если заданный код уже используется для другой клубной карты, то система выдаст соответствующее сообщение (см. Рис. 422).

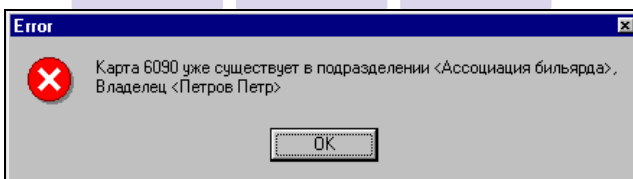
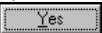
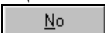


Рис. 422

11.3.2.9 Удаление клубной карты

Для того чтобы удалить клубную карту, которая больше не будет использоваться, необходимо установить курсор на нужную карту в общем списке и воспользоваться пунктом всплывающего меню **Удалить карту** (или нажать на клавишу [Delete]). Система попросит подтвердить удаление выбранной карты (см. Рис. 423). Щелкните на кнопку  для удаления карты или на кнопку , если Вы ошиблись.

Информация по удаленной карте останется в системе, и в приложении *Отчеты* Вы сможете получить данные о том, какие операции были осуществлены по этой карте.

Внимание! После удаления в приложении *Отчеты* найти карту можно только по номеру; имя гостя сменится на *Unknown*.

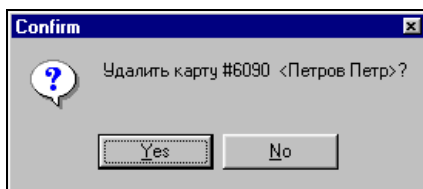


Рис. 423

11.3.2.10 Поиск карты

Для того чтобы найти нужную карту, воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Найти** в правой части формы *Карты*. В поле формы *Поиск карты* (см. Рис. 424) введите фамилию (или несколько букв из фамилии) владельца, затем щелкните на командной кнопке **Искать**.

Вам будет представлен список карт, в имени владельцев которых встретились введенные Вами буквы. Для перехода к карте щелкните дважды левой клавишей мыши на карте.

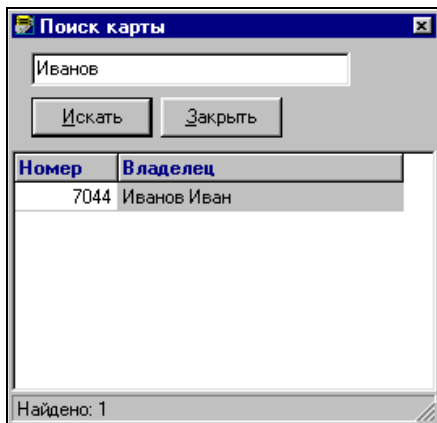




Рис. 424

Для изменения тех или иных параметров клубной карты выберите карту в общем списке и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Редактировать карту**. После внесения изменений щелкните на кнопку  для сохранения изменений. Если надо отменить сделанные изменения щелкните на кнопку .

11.3.2.11 Обновление данных

Если используется несколько приложений "PCards" и в каждом идет самостоятельная работа с одной и той же базой данных владельцев карт, то для обновления и синхронизации информации в нескольких приложениях необходимо пользоваться командой всплывающего меню **Обновить**.

11.3.2.12 Добавление группы карт

Для добавления группы карт вызовите контекстное меню в правой части экрана и выберите пункт «Добавить список карт» (см. Рис. 425).

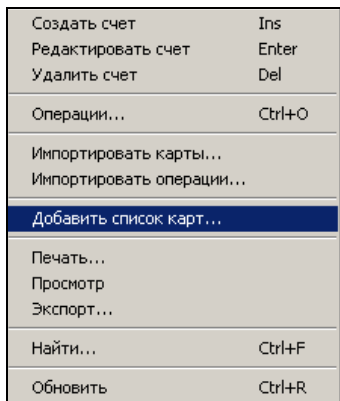


Рис. 425

На экране откроется окно, представленное на Рис. 426.

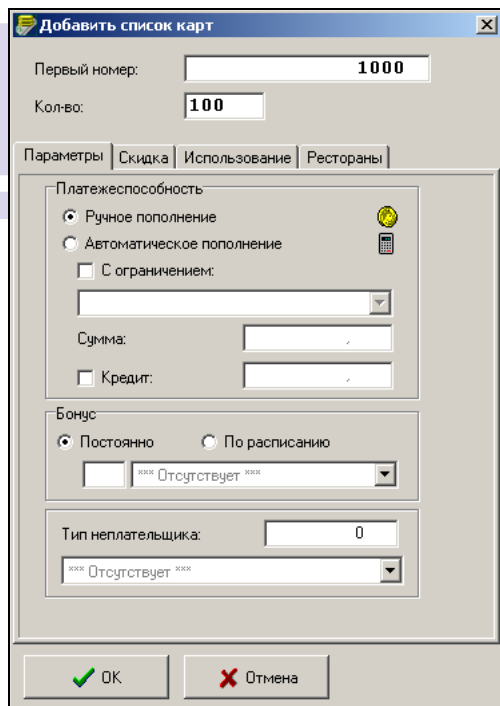


Рис. 426

Первый номер – номер карты с которой необходимо добавить список.

Кол-во – количество создаваемых карт.

Заполнение закладки «*Параметры*» см. п. 11.3.2.1.

Заполнение закладки «*Скидка*» см. п. 11.3.2.2.

Заполнение закладки «*Использование*» см. п. 11.3.2.3.

Заполнение закладки «*Рестораны*» см. п. 11.3.2.7.

После заполнения всех необходимых полей нажмите клавишу [OK]. В выбранном подразделении будут добавлен набор карт.

11.4 Расписание действия карты

Если требуется, чтобы клубная карта действовала не постоянно, а только в определенные дни (часы), следует составить расписание работы карты в пункте меню **Файл** *Расписания* (см. Рис. 427).

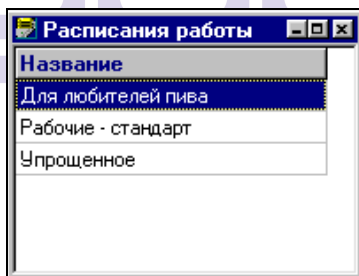


Рис. 427

Для того чтобы добавить новое расписание воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Создать** или нажмите на кнопку [Insert]. Затем введите расписание (см. Рис. 428).

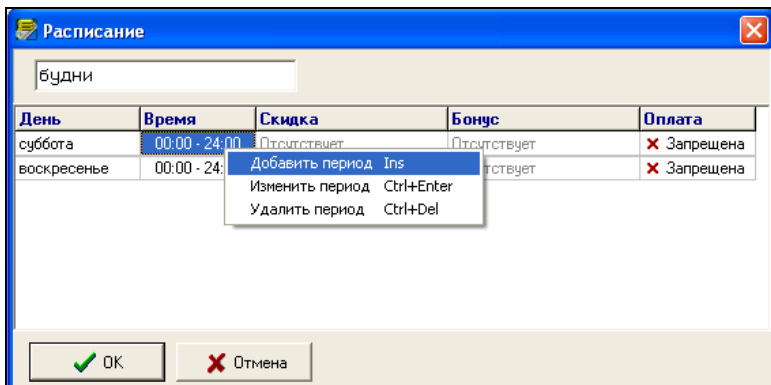


Рис. 428

В верхнем поле введите название расписания. Далее вызовите команду всплывающего меню *Добавить период* для создания расписания. Система откроет окно для создания периода (см. Рис. 429).

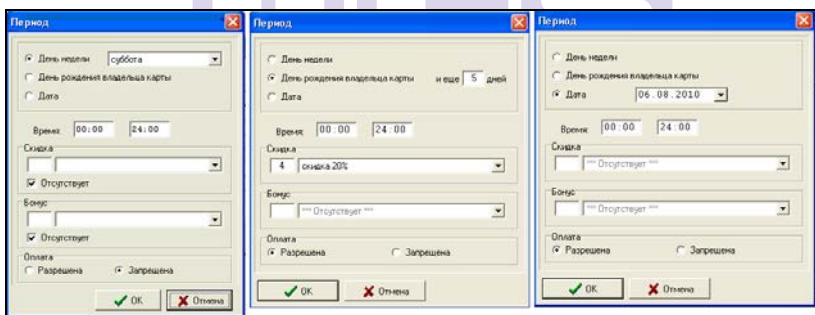


Рис. 429



Установите переключатель в поле *День недели*, если необходимо создать расписание на конкретный день недели или в поле *Дата*, если нужно создать расписание на конкретную дату. В поле *День рождения владельца карты*, если необходимо создать расписание только на День рождения владельца карты. В поле *и еще ___ дней* определите количество дней после дня рождения гостя, когда будет действовать выбранная скидка и/или бонус.

В полях **Время** укажите интервал времени, если необходимо.

В разделе **Скидка**, если скидка в установленный Вами период должна действовать, из ниспадающего списка выберете размер скидки. Если скидка в установленный Вами период не действует, то поставьте флаг в поле **Отсутствует**.

В разделе **Бонус**, если бонус в установленный Вами период должен действовать, из ниспадающего списка выберете размер бонуса. Если бонус в установленный Вами период не действует, то поставьте флаг в поле **Отсутствует**.

В разделе **Оплата** установите переключатель в поле **Разрешено**, если оплата в установленный Вами период должна действовать. Если оплата в установленный Вами период не действует, то поставьте переключатель в поле **Запрещено**.

Нажмите кнопку  для сохранения созданного расписания. Если не надо сохранять созданное расписание щелкните на кнопку .

Пример. Если необходимо создать такое расписание, при котором клубные карты должны действовать только в будни, то необходимо создать в расписании два периода (на день недели *субботу* и *воскресенье*) и запретить все функции в эти периоды.

Если в одном расписании создаются периоды, которые пересекаются по времени, то система выдаст предупреждение (см. Рис. 430).

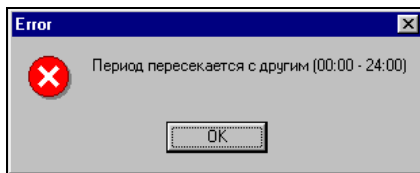


Рис. 430

Период на дату имеет более высокий приоритет чем период на день недели, поэтому если в одном расписании встречаются два пересекающихся по времени периода, один из которых на день недели, а другой на дату, то действовать будет период на дату.

Если начальное время периода больше конечного или если они равны, то система выдаст сообщение об ошибке (см. Рис. 431). Необходимо чтобы начальное время начала периода было меньше времени окончания.

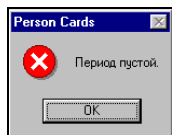




Рис. 431

После добавления периодов в расписание щелкните на командной кнопке  для добавления нового вида расписания в систему.

Если надо создать новое расписание, похожее по своим параметрам на уже существующее, выделите это расписание в списке и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Копировать**. Вам будет представлена копия выделенного расписания. Внесите необходимые изменения и щелкните на командной кнопке  для добавления нового расписания в систему.

Внимание! Если у Бонуса и/или Скидки установлен параметр действия – **Постоянно** (см. п. 11.3.2.2), то в этом случае параметры, установленные для них в расписании для карты, игнорируются.

11.5 Составные скидки.

В системе есть возможность организовать работу с составными (накопительными) скидками, которые позволяют устанавливать скидку в зависимости от потраченной гостем суммы.

Список правил назначения составных скидок формируется в пункте меню **Файл Составные скидки** (см. Рис. 432)

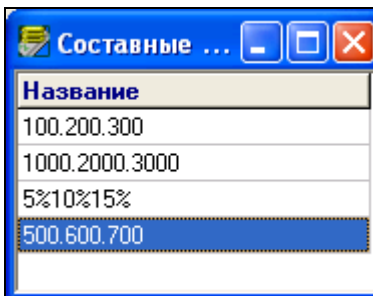


Рис. 432

Для того чтобы добавить новое правило воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Создать* или нажмите на кнопку [Insert]. В появившемся окне см. Рис. 433 в верхнем поле введите наименование скидки.

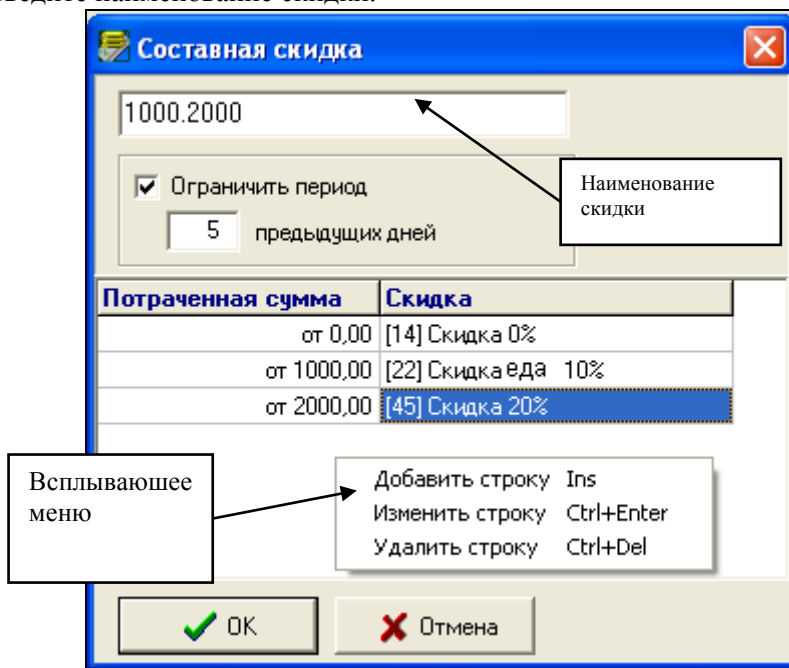


Рис. 433

Если выставить флаг Ограничить период, то учет потраченной суммы начнется с даты равной «текущая дата» минус количество дней, указанных в поле .

Расчет количества предыдущих дней производится для каждого чека. Система первоначально анализирует текущую дату, затем отсчитывает количество дней, выставленных в поле «предыдущих дней» (включая текущую дату) и по транзакциям за этот интервал времени рассчитывает скидку по составленной схеме.

Пример 1. Флаг «Ограничить период» не выставлен.
К дате 19.05.08 по карте потрачено 10 тысяч рублей.
29.04.08 – потрачено 2 тысячи рублей
01.05.08 - потрачено 5 тысяч рублей
09.05.08 - потрачено 3 тысячи рублей
Таким образом, к 19.05.08 скидка по карте составит 20 % (схема назначений – см. Рис. 433).

Пример 2. Выставлено ограничение на 5 дней (см. Рис. 433).

К дате 19.05.08 по карте потрачено 10 тысяч рублей.
29.04.08 – потрачено 2 тысячи рублей
01.05.08 - потрачено 5 тысяч рублей
09.05.08 - потрачено 3 тысячи рублей

Т.к. период ограничен 5 днями, то система анализирует потраченные суммы, начиная с 15.05.08. С 15.05.08 транзакции по данной карте отсутствуют, таким образом, скидка гостя становится равной нулю (схема назначений – см. Рис. 433).

При изменении значения в поле «предыдущих дней» следующей пробитый счет после перезагрузки системы будет рассчитан по новым данным.

После выставления флага «Ограничить период» от первой транзакции по данной карте отсчитывается количество указанных суток (24 часа).

Учет потраченной суммы ведется только в том случае, если по карте гостя была назначена скидка (от 0% и выше)

В представленной ниже таблице необходимо указать Правила назначения скидок в зависимости от потраченной суммы.

Для добавления записи в таблицу воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Добавить строку* или нажмите на кнопку [Insert] (см. Рис. 433). После чего на экране появится окно Правила (см. Рис. 434)

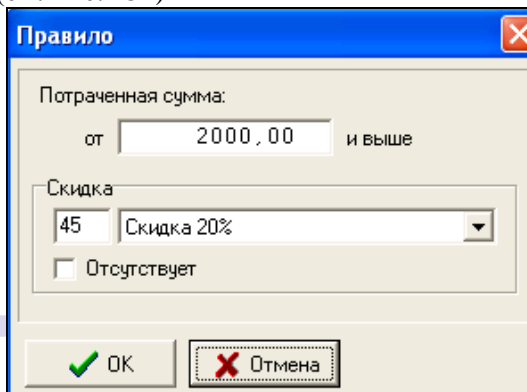


Рис. 434

В разделе *Потраченная сумма* в поле *от... и выше* введите сумму, накопив которую, гость может получить скидку, указанную соответственно в разделе *Скидка*.

Просмотреть фактически потраченную гостем сумму можно в программе Персональная Дисконтная Система в Операциях по клубным картам (см. п. 11.6) в поле Потрачено (см. Рис. 447).

В разделе Скидка (см. Рис. 434) из ниспадающего списка необходимо выбрать скидку. Перечень скидок определяется в приложении Редактор. Вид скидки может быть любым: на чек, на категории, купон.

Если на какой-либо диапазон сумм не надо назначать скидку, то в разделе скидка необходимо выбрать скидку со значением «0%».

При использовании ПДС с системой R-keeper в поле

Отсутствует флаг не выставлять!

Пример: Для реализации следующего правила применения скидок, когда от 0 до 1000 рублей, потраченных гостем, никакая скидка не должна использоваться; от 1000 рублей должна назначаться скидка 10%, от 2000 рублей – 20%, необходимо сделать следующее назначение см. Рис. 435

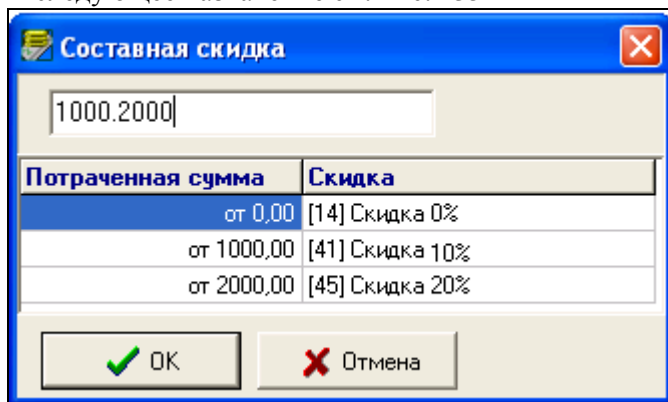


Рис. 435

Если скидка должна действовать с определенной накопленной суммы, **то первый диапазон должен обязательно начинаться с 0**. В противном случае, не будет вестись учет потраченной суммы.

11.6 Рестораны (для сетевой версии)

В пункте «Рестораны» формируются перечень ресторанов. Вид окна представлен на Рис. 436. Для каждого ресторана указываются: его название, код ресторана (последние четыре символа из девятизначного кода ресторана), и коэффициент начисления баллов (баллы используются при переходе между дисконтными уровнями – см. п. 11.7).

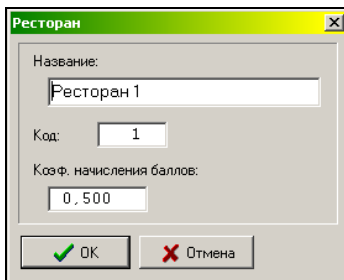


Рис. 436

Сумма баллов по счету = коэффициент для этого ресторана * сумму счета с учетом скидки

В каждом ресторане может быть определен свой перечень карт.

11.7 Дисконтные уровни (для сетевой версии)

В пункте меню *Файл* - *Дисконтные уровни* формируются «Дисконтные уровни». Вид окна представлен на Рис. 437.

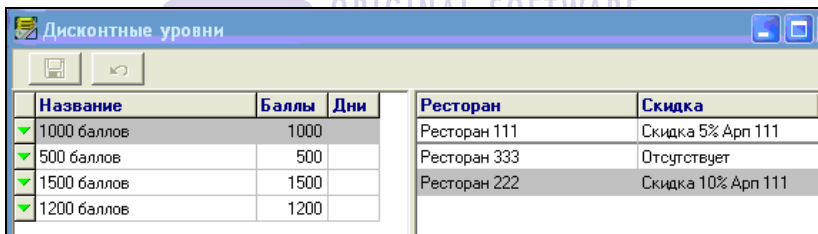


Рис. 437



- клавиша сохранения изменения;



- клавиша отказа от последних изменений.

Для создания нового дисконтного уровня в левой части окна необходимо вызвать контекстное меню и

выбрать пункт «Добавить» или воспользоваться клавишей [Insert]. На экране откроется окно, представленное на Рис. 438.

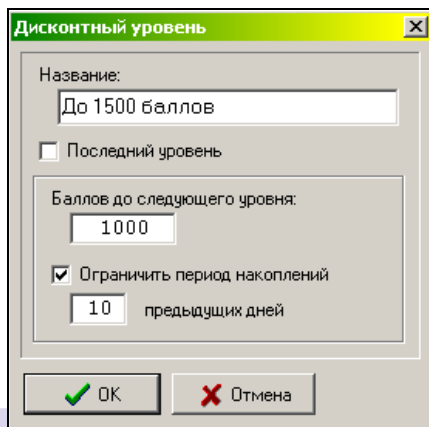


Рис. 438

Необходимо указать название дисконтного уровня, установить правило перехода на другой уровень в зависимости от набранных баллов (т.е. количество баллов, которое надо набрать до следующего уровня).

Переход с одного уровня на другой происходит автоматически после набора соответствующего количества баллов. Набор баллов ведется от последней смены уровня либо ограничивается указанным количеством дней.

Если требуется зафиксировать дисконтный уровень (т.е. остановить накопление баллов), то у него необходимо выставить флаг «Последний уровень». После достижения этого уровня, дальнейший автоматический переход на следующие уровни прекращается.

В правой части окна (Рис. 437) для всех, ранее созданных ресторанов, устанавливается скидка для

каждого дисконтного уровня. Для этого необходимо в правой части на наименовании ресторана вызвать контекстное меню и выбрать пункт «Изменить скидку...». В появившемся окне (Рис. 439) ввести тип магнитной карты.

В каждом ресторане (менеджерской части) одному и тому же типу магнитной карты может соответствовать своя скидка (см. п. 4.26.2).

Наименование ресторана	Скидка	Тип магнитной карты
Ресторан 1	Скидка 10%	10
Ресторан на Брестской	Скидка 15%	10
Ресторан в Мытищах	Скидка 21%	10

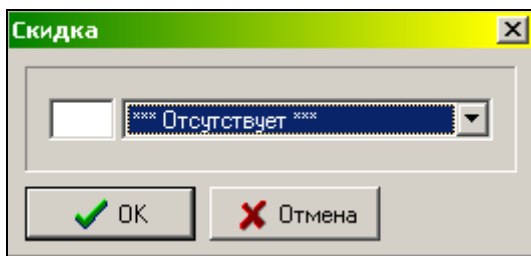


Рис. 439

Таким образом, для каждого ресторана устанавливается своя скидка, соответствующая определенному дисконтному уровню. Если один и тот же тип магнитной карты распространяется для всех ресторанов, то можно из всплывающего меню вызвать пункт «Установить для всех...». В этом случае установленный тип будет действовать для всего списка ресторанов.

Пример: по карте с № 100 на определенном дисконтном уровне в Ресторане1 должна действовать скидка -10%, а в Ресторане2 -20%. Для этого в программе ПДС главном офисе для данного дисконтного уровня

устанавливается в левом окне «10» (при этом название скидки отображаться не будет). В менеджерской части Ресторана1 создается скидка 10% с «типом магнитной карты-10». В менеджерской части Ресторана2 создается скидка 20% с «типом магнитной карты-10» (см. п.4.26.2). Таким образом, в разных ресторанах, используя один и тот же тип магнитной карты, будут действовать разные скидки.

В локальной части программы (непосредственно на местах) будет отображен не только «тип магнитной карты», но и название установленной скидки (Рис. 440).

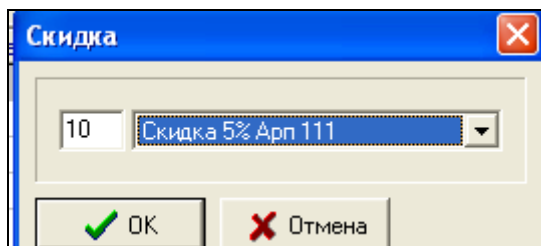


Рис. 440

Дисконтный уровень отличается от составных скидок следующим:

1. Не происходит понижение уровня.
2. Переход между дисконтными уровнями происходит при наборе баллов, а не потрат по карте.
3. Набор баллов ведется от последней смены уровня, либо по ограниченному количеству дней.
4. Смена уровня фиксируется в списке транзакций и видна в истории карты.

11.8 Пользователи

Все сотрудники, имеющие право работать с клубной системой, должны быть зарегистрированы в списке пользователей. Каждому из них присваивается индивидуальный

пароль для входа в программу, и определяются права доступа при работе с ней.

Вид экрана представлен на Рис. 441.



The screenshot shows a window titled 'Пользователи' (Users) with a table containing the following data:

ID	Пользователь	Роль	Создан	Кем
1	ucs	Administrator	11.07.2007 19:39	
7	222	Administrator	12.07.2007 17:05	(1) ucs
9	999	Administrator	12.07.2007 17:12	(7) 222
12	Владимир	построение отчетов	20.07.2007 12:37	(1) ucs

Рис. 441

В окне «Пользователи» (Рис. 441) отображается имя пользователя; присвоенная ему роль; дата, время и кем был создан пользователь.

11.8.1 Роли

Первоначально необходимо сформировать перечень ролей. Роль представляет собой набор прав, который может быть определен для пользователя или группы пользователей.

Для заведения новой роли необходимо в окне пользователи (Рис. 441) вызвать контекстное меню и выбрать пункт «Роли...». В появившемся окне из контекстного меню выбрать пункт «Добавить» или воспользоваться клавишей [Insert]. На экране откроется окно, представленное на (см. Рис. 442) необходимо ввести наименование роли и определить набор прав для нее.

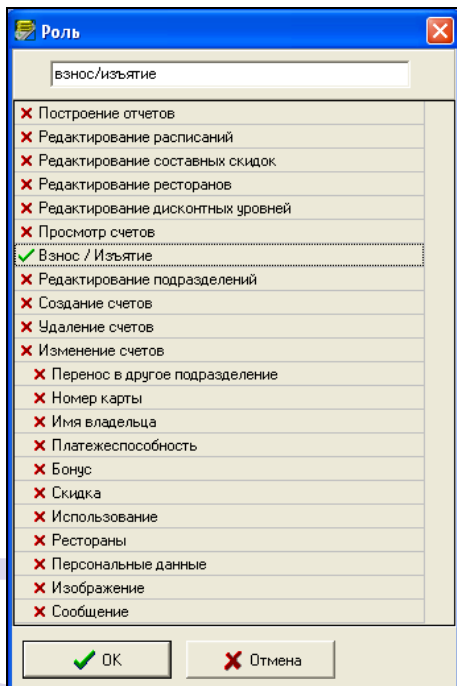


Рис. 442

Если напротив права выставлен флаг , то данная функция определена для роли, если выставлен флаг , то функция запрещена. После нажатия клавиши ОК роль появится в списке.

Для изменения каких-либо параметров Роли, находясь в списке ролей, из контекстного меню выберете пункт «Изменить», либо воспользуйтесь клавишей [Enter].

Если право «Создание счетов» разрешено для роли, то обязательно должны быть разрешено право «Изменение счетов» со всеми правами. Если необходимо запретить какое-либо право редактирования, то необходимо закрыть право «Создание счетов».

11.8.2 Создание пользователя

Чтобы создать нового пользователя необходимо в окне Пользователи вызвать контекстное меню и выбрать пункт «Добавить». В появившемся окне (см. Рис. 443) введите имя, пароль, определите роль для этого пользователя и нажмите клавишу [OK].

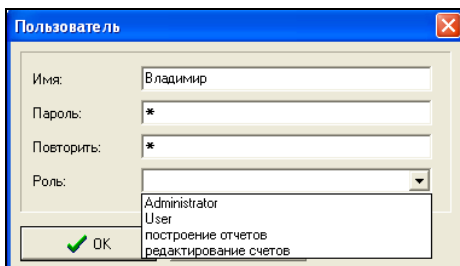


Рис. 443

Для изменения роли пользователя из контекстного меню выберите пункт «Изменить роль» и выбрать новую роль для пользователя (Рис. 444).

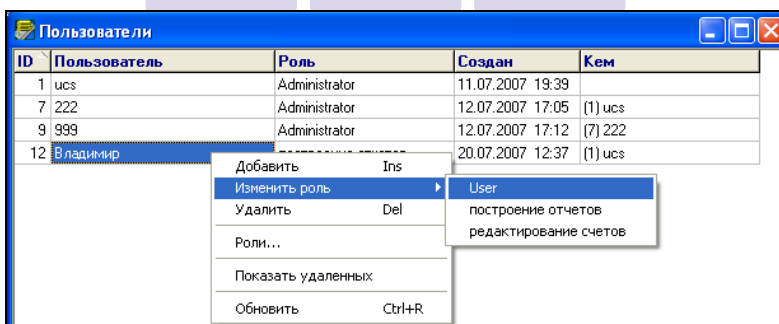


Рис. 444

Для просмотра ранее удаленных пользователей в контекстном меню выбрать пункт «Показать удаленных».

ID	Пользователь	Роль	Создан	Кем	Удален	Кем
1	ucs	Administrator	11.07.2007 19:39			
2	Manager		11.07.2007 19:39		11.07.2007 19:39	
3	Администратор		11.07.2007 19:39		11.07.2007 19:39	
4	Катя		11.07.2007 19:46	(1) ucs	12.07.2007 13:29	(1) ucs
5	ucs1		12.07.2007 13:21	(1) ucs	12.07.2007 13:27	(1) ucs
6	Катя		12.07.2007 13:29	(1) ucs	12.07.2007 17:08	(7) 222
7	222	Administrator	12.07.2007 17:05	(1) ucs		
8	Ольга		12.07.2007 17:09	(1) ucs	12.07.2007 17:10	(7) 222
9	999	Administrator	12.07.2007 17:12	(7) 222		
10	Вася		12.07.2007 17:12	(7) 222	12.07.2007 17:14	(9) 999
11	Катя		12.07.2007 19:46	(1) ucs	20.07.2007 12:34	(1) ucs
12	Владимир	построение отчетов	20.07.2007 12:37	(1) ucs		

Рис. 445

При этом в окне пользователя серым цветом будет отображен список удаленных пользователей, информация кем и когда они были удалены.

Смена пароля

Если пользователю необходимо изменить пароль, то для этого необходимо выбрать пункт меню Справка – Пользователь и нажать клавишу Сменить пароль.... На экране откроется окно для ввода нового пароля – см. Рис. 446.

Новый пароль

Пароль:

Повторить:

Рис. 446

11.9 Операции по клубной карте

Для просмотра перечня операций по клубной карте, а также для внесения или изъятия средств, выберите нужную карту в списке и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Операции**, находясь в списке клубных карт.

Операции по карте N 5003				
Владелец: Иванов А.П.		Текущий остаток: 1741,00		
Тип карты: Дебетовая				
Потрачено: 1200,00				
С:	24.03.2004	по	11.07.2005	вкл.
Остаток на начало:		0,00		
Дата	Время	Операция	Сумма	Информация
24.03.2004	13:39	Оплата через кассу	-130,00	Чек #27, Касс. день: 12.11.2003, Касса 33
10.06.2004	19:52	Скидка	-200,00	Чек #1, Касс. день: 19.11.2003, Касса 33
10.06.2004	19:52	Оплата через кассу	-1000,00	Чек #1, Касс. день: 19.11.2003, Касса 33
10.06.2004	19:52	Оплата через кассу	-210,00	Чек #2, Касс. день: 19.11.2003, Касса 33
13.09.2004	16:58	Взнос	20000,00	- Администратор
13.09.2004	17:05	Оплата через кассу	-42,00	Чек #1, Касс. день: 24.09.2004, Касса 33
13.09.2004	17:05	Оплата через кассу	-42,00	Чек #3, Касс. день: 24.09.2004, Касса 33
13.09.2004	17:06	Оплата через кассу	-45,00	Чек #5, Касс. день: 24.09.2004, Касса 33
Остаток на конец:		1741,00		

Рис. 447

В верхней части окна *Операции по карте* (см. Рис. 447) указано ФИО владельца карты, тип карты и текущий остаток на карте и сумма, потраченная гостем. Остаток увеличивается при вносе средств и начислении бонусов и уменьшается при изъятии средств и оплаты счетов, с использованием данной карты. Если для карты установлен кредит, то в этом поле сумма остатка отображается без учета кредита, а на кассовой станции при получении информации о карте в режиме кассира в поле *Остаток* будет указана сумма с учетом кредита.

Информация об операциях по выбранной клубной карте представлена в виде таблицы (см. Рис. 434), состоящей из пяти колонок:

- *Дата* - дата операции;
- *Время* – время операции;
- *Операция* – расшифровка операции;
- *Сумма* – сумма внесенных или изъятых (со знаком «->») средств.
- *Информация* - дополнительная информация по операции. Если это операция вноса или изъятия, то в этом поле указывается основание проведения операции и ФИО менеджера, осуществившего операцию. Если это операция

скидки, бонуса или оплаты, то в этом поле отображается номер чека, кассовая дата и название кассовой станции, на которой была совершена данная операция.

Для того чтобы внести средства на клубную карту воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Взнос** (см. Рис. 448) введите сумму взноса в базовой валюте системы.

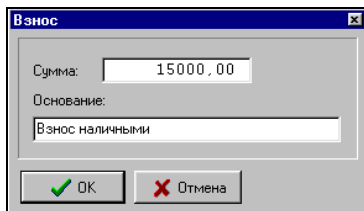


Рис. 448

В поле **Основание** введите основание взноса; введенное Вами основание должно содержать более 4 символов. Заполнение поля **Основание** обязательно, если Вы не заполните это поле, то система выдаст предупреждение (см. Рис. 449).

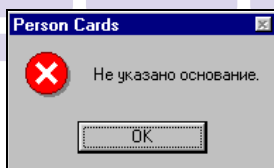


Рис. 449

Для того чтобы снять средства с клубной карты воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Изъятие**. В представленной форме **Изъятие** (см. Рис. 450). введите сумму (в базовой валюте), которую надо снять с карты. В поле **Основание** введите основание изъятия (основание должно содержать более 4 символов). Заполнение поля **Основание** обязательно.

Внимание! Если на карте выставлены какие-либо ограничения по времени сумм (например, ограничения кредита

на месяц, день, неделю и пр.), то внесенные средства не переносятся на следующий интервал.

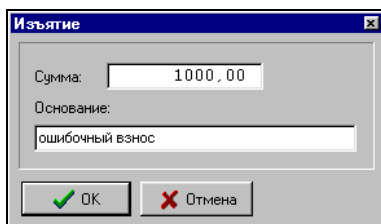


Рис. 450

При необходимости отчет по операциям возможно отфильтровать, выбрав из контекстного меню пункт **Фильтр...** и в появившемся окне (Рис. 451) флагом указать интересующие операции.

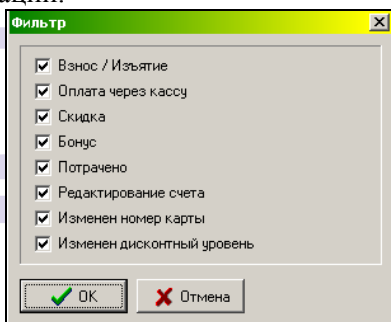


Рис. 451

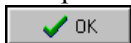
Данный отчет может быть вызван из Суммового отчета или из самостоятельно сформированного отчета, если щелкнуть двоям щелчком по карте или выбрать пункт **«Операции...»** в контекстном меню.

11.10 Отчет по клубным картам – Суммовой отчет

Содержит счета (в том числе удаленные), по которым были какие-либо денежные транзакции (оплаты, скидки, взносы

и пр.) в указанный период. Если транзакций по счету не было, то в отчете этот счет не отобразится.

Для того чтобы получить суммовый отчет по клубным картам воспользуйтесь пунктом основного меню **Отчет Суммовой**. Далее определите период, за который требуется построить отчет (см. Рис. 452) и щелкните на командной кнопке



для построения отчета.

Рис. 452

Отчет по клубным картам представлен в виде таблицы и содержит пять колонок (см. Рис. 453).

- *Номер* - номер клубной карты;
- *Владелец* - ФИО владельца карты и наименование подразделения;
- *Взносы* - итоговая сумма взносов и изъятия средств за период;
- *Платежи* - итоговая сумма произведенных платежей и начислений бонусов по карте;
- *Скидки* - итоговая сумма скидок, предоставленных по карте за период;
- *Потраченная* – итоговая сумма операций по карте, проведенных на станции (в том числе и операции по назначенным скидкам).

Отчет: 21.02.00 - 21.03.01					
Номер	Владелец	Взносы	Платежи	Скидки	Потраченная
	3. Любители пива	1545,27	-166,27	-12,23	
7	Сидоров Василий	245,27	-166,27	-12,23	
3003	Иванов Иван	300,00			

Рис. 453

Владельцы карт в отчете сгруппированы по подразделениям.

Отчет может быть отсортирован либо по номерам карт (колонок *Номер*), либо по фамилиям владельцев (колонок *Владелец*). Для сортировки отчета щелкните один раз левой клавишей мыши на названии нужной колонки. Способ сортировки (по возрастанию или по убыванию) меняется при повторном щелчке на названии колонки.

Для построения данного отчета по одному подразделению выберите подразделение и выберите из контекстного меню пункт *Отчеты – Суммовой* (см. Рис. 454).

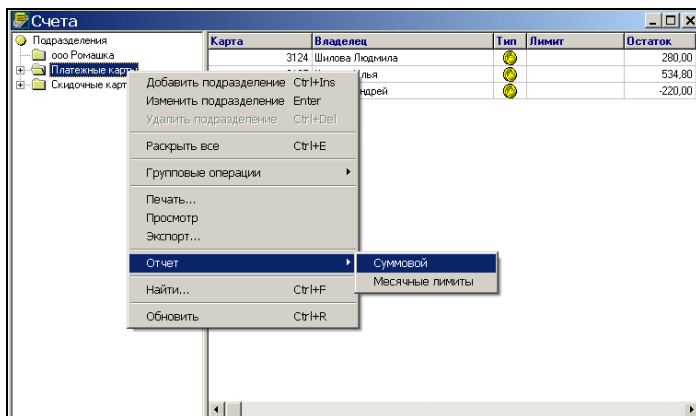



Рис. 454

11.11 Отчет №2

Для проверки депозитных денег в системе предусмотрен отчет №2. Содержит ДЕБЕТОВЫЕ счета (в том числе и удаленные), у которых был ненулевой остаток на конец заданного периода.

Для снятия этого отчета воспользуйтесь пунктом основного меню *Отчет - Отчет#2*. Далее определите период, за который требуется построить отчет, и щелкните на командной кнопке  для построения отчета.

Отчет #2: 29.05.03 - 29.05.03					
Номер	Владелец	Взносы	Платежи	Остаток	Срок дейст.
1	Иблев А.Ю.		210,00	210,00	31.12.04
	Всего		210,00	210,00	

Рис. 455

Отчет по клубным картам представлен в виде таблицы и содержит пять колонок (см. Рис. 455).

- *Номер* - номер клубной карты;
- *Владелец* - ФИО владельца карты и наименование подразделения;
- *Взносы* - итоговая сумма взносов и изъятия средств за период;
- *Платежи* - итоговая сумма платежей произведенных по карте. Здесь также отображается сумма начисленных бонусов;
- *Остаток* - остаток по карте на дату окончания указанного периода.


Владельцы карт в отчете сгруппированы по подразделениям.

Отчет может быть отсортирован либо по номерам карт (колонок *Номер*), либо по фамилиям владельцев (колонок *Владелец*). Для сортировки отчета щелкните один раз левой клавишей мыши на названии нужной колонки. Способ сортировки (по возрастанию или по убыванию) меняется при повторном щелчке на названии колонки.

11.12 Отчет №3.

Для проверки остатка по карте на начало и конец определенного периода, просмотра сумм по взносам, изъятиям, платежам и бонусам, в системе предусмотрен отчет №3.

Отчет содержит все неудаленные ДЕБЕТОВЫЕ счета, а также удаленные ДЕБЕТОВЫЕ, по которым были какие-либо денежные транзакции в указанный период.

Для снятия этого отчета воспользуйтесь пунктом основного меню **Отчет - Отчет#3**. Далее определите период, за который требуется построить отчет, и щелкните на командной кнопке  для построения отчета.



Номер	Владелец	Остаток нач.	Взносы	Изъятия	Платежи	Бонусы	Остаток кон.	Срок дейст.
708	Пашков	243,35	100,00		-293,35	106,30	156,30	31.12.2006
900	Конарейкин	0,00	40000,00	-1530,67	-28644,33	35,80	9860,80	31.12.2006
901	Чибисов	0,00	150,00	-82,00	-68,00		0,00	31.12.2006

Рис. 456

Отчет по клубным картам представлен в виде таблицы и содержит пять колонок (см. Рис. 456)

- *Номер* - номер клубной карты;
- *Владелец* - ФИО владельца карты и наименование подразделения;
- *Остаток нач.* - остаток по карте на начало начала указанного периода;
- *Взносы* - итоговая сумма взносов средств за период;
- *Изъятия* - итоговая сумма изъятий средств за период;
- *Платежи* - итоговая сумма платежей произведенных по карте.
- *Бонусы* - отображается сумма начисленных бонусов;
- *Остаток кон.* - остаток по карте на дату окончания указанного периода;
- *Срок дейст.* – срок действия работы карты.

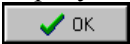
Владельцы карт в отчете сгруппированы по подразделениям.

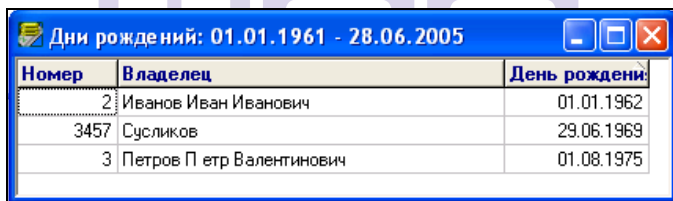
Отчет может быть отсортирован по данным любого столбца в таблице отчета: либо по номерам карт (колонок *Номер*), либо по фамилиям владельцев (колонок *Владелец*), либо по остаткам на начало или конец, либо по суммам взносов, изъятий, платежей или бонусов, либо по сроку действия

карты. Для сортировки отчета щелкните один раз левой клавишей мыши на названии нужной колонки. Способ сортировки (по возрастанию или по убыванию) меняется при повторном щелчке на названии колонки.

11.13 Отчет Дни рождения.

Для получения информации о датах рождения владельцев карт предусмотрен отчет Дни рождения. Этот отчет содержит неудаленные счета, у которых указан день рождения и эта дата (день рождения) попадает в указанный период.

Для построения этого отчета воспользуйтесь пунктом основного меню *Отчет – Дни рождения*. Далее определите период, за который требуется построить отчет, и щелкните на командной кнопке  для построения отчета.



Номер	Владелец	День рождения
2	Иванов Иван Иванович	01.01.1962
3457	Сусликов	29.06.1969
3	Петров Петр Валентинович	01.08.1975


Рис. 457


Отчет Дни рождения состоит из трех колонок (см. Рис. 457).

- Номер- номер клубной карты;
- Владелец - ФИО владельца карты и наименование подразделения;
- День рождения – дата рождения.

11.14 Транзакции.

Для просмотра всех транзакций за заданный период (взносы, изъятия, платежи и т.п.) по карте гостя можно воспользоваться отчетом Транзакции.

Для снятия этого отчета воспользуйтесь пунктом основного меню **Отчет - Транзакции**. Далее определите период, за который требуется построить отчет, и щелкните на командной кнопке  для построения отчета.



Время	Карта	Владелец	Касса	Чек	Сумма	Операция	Информация
09.06.2004 18:16	7007	Петров			1500,00	Взнос	подарок. - Manager
09.06.2004 18:23	1002	Иванов	18	11	-1147,00	Оплата через кассу	
09.06.2004 18:58	7007	Петров			100,00	Взнос	ВЗНОС. - Manager
09.06.2004 19:03	7007	Петров	18	14	-500,00	Оплата через кассу	
10.06.2004 19:52	5003	DDDDDD	33	1	-200,00	Скидка	
10.06.2004 19:52	5003	DDDDDD	33	1	-1000,00	Оплата через кассу	

Рис. 458

Отчет Транзакции представлен в виде таблицы и содержит восемь колонок (см. Рис. 458):

- *Время* – время транзакции;
- *Карта* – номер карты;
- *Владелец* – имя владельца карты;
- *Касса* – номер кассы;
- *Чек* – номер чека;
- *Сумма* – сумма транзакции;
- *Операция* – название операции;
- *Информация* – дополнительная информация, указанная в поле Информация окна Операции при оформлении транзакции.

Отчет может быть отсортирован либо по номерам карт (колонок *Карта*), либо по фамилиям владельцев (колонок *Владелец*), либо по номеру кассы (колонок *Касса*), либо по номеру чека (колонок *Чек*), либо по суммам транзакций (колонок *Сумма*), либо по названию операция (колонок *Операция*). Для сортировки отчета щелкните один раз левой клавишей мыши на названии нужной колонки. Способ сортировки (по возрастанию или по убыванию) меняется при повторном щелчке на названии колонки.

11.15 Бездействующие счета

В отчете содержится неудаленные счета, по которым не было денежных транзакций за указанный период.

Вид отчета представлен на Рис. 459.



Карта	Владелец
102	Постоянный гость 102
103	Постоянный гость 103
104	Постоянный гость 104
105	Постоянный гость 105
106	Постоянный гость 106
107	Постоянный гость 107
108	Постоянный гость 108
109	Постоянный гость 109
123	Кашкина Людмила Николаевна
125	Медведева Лидия Александровна
1324587	Денисов Максим Валерьевич

Рис. 459

11.16 Бездействующие счета №2

В отчете содержится неудаленные счета, по которым не было денежных транзакций за указанный период, с указанием номеров телефонов гостей, датой последнего использования карты и остатком средств на карте.

Вид отчета представлен на Рис. 460.

В данный отчет входят все неудаленные счета (дисконтные и платежные), по которым не было транзакций (изменения свойств карты, изменение периода действия карты, изменение процента скидки/бонуса – не являются транзакциями) в указанный период. Для дисконтных карт, которые не являются платежными, остаток равен нулю.

Если существуют дебетовые карты с автоматическим пополнением, то остаток таких карт в отчете равен нулю.

Бездействующие счета #2: 01.01.2010 - 24.11.2014					
Карта	Владелец	Тел. 1	Тел. 2	Остаток кон.	Последнее использование
704	Ломов Игорь леонидович	89652147542	84955214578	100,00	07.09.2009
820	Круглов А.Р.			27417,80	27.03.2009
22	Усольцева Елена				23.03.2009
455	Носов Петр			6007,65	20.03.2009
708	Тимохин Андрей Васильевич			29941,22	13.03.2009
830	Снехов А.К.			9054,00	11.03.2009
160	Яновская С.В.			465,50	11.03.2009
1122	Смирнов				16.02.2009
1206	Соколов Владимир			10,00	03.02.2009
510	Муромцев Игорь Афанасьевич			9298,00	27.01.2009
421	Мохова Ольга				13.01.2009
707	Квасов Роман				25.12.2008
1208	Харитонова Елена Викторовна			1765,00	23.12.2008
2375	Воронов Петр				12.12.2008
831	Алферова Алина	89632147541		410,00	11.12.2008
5003	Гронов Василий			148,50	03.10.2008
3457	Иванов И.И.				17.09.2008
146048093053252629	Связной				
123456789123456789	Синицын А. А.				

Рис. 460

11.17 Дни-Рестораны

Это кросс-отчет, в котором столбцы - это рестораны, а строки – это дни. В отчете присутствуют те дни в заданном периоде, в которые были транзакции: назначение скидки, оплата, бонус, потраты. Для каждого ресторана на экране есть два столбца - сумма потрат и сумма скидок. Пример отчета представлен на Рис. 461.

Дни-Рестораны: 19.08.2010 - 19.08.2011				
Дата	Ресторан 0		Ресторан 3	
	Потрачено	Скидки	Потрачено	Скидки
19.08.2010	57409,90	-5888,10		
20.08.2010	54708,90	-5741,10		
23.08.2010	47868,40	-5063,60		
24.08.2010	54647,00	-5766,00		
25.08.2010	51765,90	-5445,10		
26.08.2010	56493,80	-6107,20		
27.08.2010	47902,10	-4772,90		
30.08.2010	54681,50	-5959,00		
31.08.2010	58556,80	-6188,20		
01.09.2010	58322,70	-6565,30		

Рис. 461

11.18 Месячные лимиты

Для построения отчета выберите подразделение и из контекстного меню выберите пункт Отчеты – Месячные лимиты (см. Рис. 462).

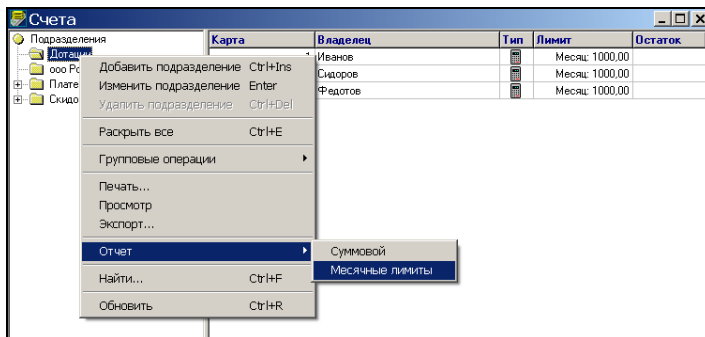


Рис. 462

Пример отчета представлен на Рис. 463. В отчете данные берутся с 1-го числа текущего месяца.

Номер	Владелец	Лимит	Платежи	Остаток
1	Иванов	1000,00	300,00	700,00
2	Сидоров	1000,00		1000,00
3	Федотов	1000,00	273,00	727,00
	Всего	3000,00		2427,00

Рис. 463

11.19 Новый...

Для того чтобы самостоятельно создать отчет выберите пункт меню Отчет – Новый... (см. Рис. 464).

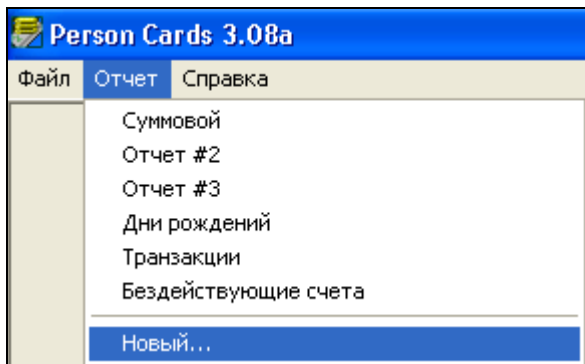


Рис. 464

На экране откроется окно с перечнем характеристик (см. Рис. 465). В верхнем поле необходимо ввести название нового отчета и выставить флаг напротив необходимых характеристик.

Карта – номер карты гостя;

Владелец – ФИО гостя;

Взносы – сумма взносов на карту;

Платежи – сумма взносов, изъятий, бонусов и оплат по карте гостя;

Сумма скидков – сумма скидков, назначенных по карте гостя;

Потраченная сумма – сумма затрат гостя;

Счет – внутренний код карты;

Сумма взносов – сумма денежных взносов на карту гостя;

Сумма изъятий - сумма денежных изъятий с карты гостя;

Сумма списаний – сумма оплат по карте;

Сумма бонусов – сумма бонусов, назначенная на карту гостя;

Кол-во взносов – количество операций «Взнос» на карту гостя;

Кол-во изъятий - количество операций «Изъятие» с карты гостя;

Кол-во взносов/изъятий – суммарное количество операций «Взнос» и «Изъятие» по карте гостя;

Кол-во списаний – количество произведенных оплат по карте;

Кол-во бонусов – в скольких чеках назначен бонус;

Кол-во списаний/бонусов – какое количество чеков оплачено бонусами;

Кол-во скидок – количество скидок, назначенных по карте;

Кол-во потрат – количество чеков по карте;

Тип – платежеспособность карты;

Остаток – суммовой остаток на карте гостя;

Скидка – название скидки, определенной на карте;

Бонус – название бонуса, назначенного на карту;

Срок действ. – дата, до которой действует карта гостя.

Заблокирован – для заблокированной карты в этом поле выставлен [X];

День рождения – дата рождения владельца карты;

Тел. 1 – номер телефона владельца карты;

Тел. 2 – номер телефона владельца карты;

Адрес – адрес владельца карты;

E-mail – электронный адрес владельца карты;

Пол – пол владельца карты;

Доп. Инфо – дополнительная информация по карте гостя.

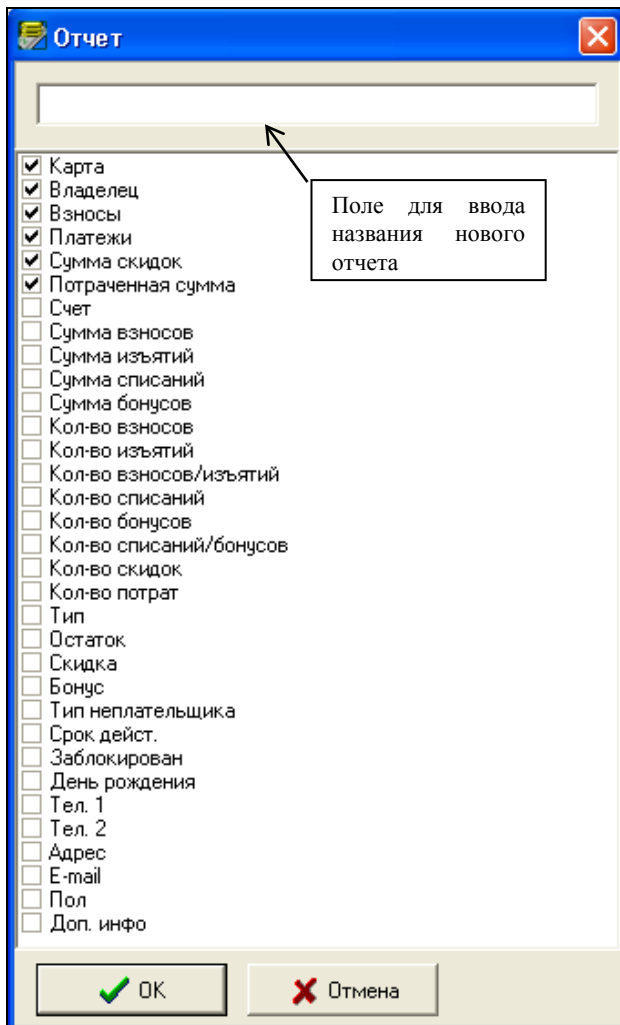



Рис. 465

После нажатия клавиши  отчет появится в списке отчетов.

Для изменения конфигурации отчета вызовите контекстное меню и выберите пункт «Конфигурация»-

«Изменить...». Выставите / снимите флаги у необходимых характеристик.

Для удаления отчета выберите пункт меню «Отчет»-«Удалить». Выберите отчет, который необходимо удалить.

11.20 Просмотр информации по клубным картам.

Информацию по работе Клубных карт проанализировать в системе R-keeper можно с помощью отчетов в приложении Персональная дисконтная система, соответствующих отчетов по клубным картам в приложении Отчеты (См. п. 7.5.14, п. 7.5.15) и с помощью приложения RKCube (см. п. 9).

Рассмотрим некоторые задачи и способы их решения с помощью перечисленных выше приложений.

Для того чтобы посмотреть **информацию о фактически потраченной сумме** на Вашем предприятии гостем, у которого есть клубная карта, воспользуйтесь командой всплывающего меню Операции, находясь в списке клубных карт (см. п. 11.6). В появившемся окне (см. Рис. 447) будет строка Потрачено, где отображается фактически потраченная сумма гостем на вашем предприятии.

Для **просмотра суммы чека**, в котором была задействована дисконтная карта, **без учета скидки**, воспользуйтесь Отчетом по персональным дисконтным картам (см. п. 7.5.14) приложения Отчеты. В колонке Сумма таблицы данного отчета (см. Рис. 298) будет отображена сумма чека без учета скидки.

Для просмотра **суммы скидок** по платежной карте можно воспользоваться Отчетом по персональным дисконтным картам (см. п. 7.5.14) в приложении Отчеты или Отчетом по клубным картам в приложении Клубная система (см. п. 11.10). В колонках Скидки этих отчетов будет отображена сумма скидки по данной дисконтной карте.

Для просмотра **суммы взносов** по дебетовым клубным картам можно воспользоваться Отчетом по клубным картам, Отчетом №2 приложения Клубная система. В колонках Взносы данных отчетов будет отображена сумма всех взносов по карте.

Детализированный отчет по взносам можно получить при просмотре Операций (см. п. 11.6) по карте в приложении Клубная система.

Для **просмотра платежей**, сделанных с помощью Клубных карт, можно воспользоваться Отчетом по платежным картам (см. п. 7.5.15) приложения Отчеты, Отчетом по клубным картам (см. п. 11.10) и Отчетом №2 (см. п. 11.11) приложения Клубная система.

Остаток по дебетовой карте можно увидеть в Отчете №2 (см. п. 11.11) приложения Клубная система.

Для просмотра **списка счетов** (с указанием № чека и списком блюд), **оплаченных определенной картой гостя** можно воспользоваться Отчетом по платежным картам в приложении отчеты, где при выделении строки с названием карты, из всплывающего меню можно выбрать команду Расшифровка. После чего на экране появится окно с перечнем чеков, которые были закрыты на Клубную карту.

Для **получения сводной таблицы с указанием всех блюд, оплаченных Клубной картой**, удобно воспользоваться отчетом, сформированным с помощью приложения RKCube. Для построения такого отчета запустите приложение RKCube, выберите Куб по ПДС, укажите период. Выберите необходимые факты (например, сумма скидки и сумма платежа) и значения: Владелец, Номер карты, Блюдо. Если еще выбрать значение Категория, то в полученном отчете список блюд будет разбит по категориям (см. Рис. 466).

Номер кс	Владелец	Категория	Блюдо	Сумма скидки	Сумма платежа
374	Иванов	Гамбургеры	Чизбургер	21,38	1,12
			ИТОГИ	21,38	1,12
		ИТОГИ	21,38	1,12	
3457	Сусликов	Гамбургеры	Фрешбургер	9,00	,40
			Чизбургер	15,00	,89
		ИТОГИ	24,00	1,29	
		Соки	Сок свежий	54,00	1,00
		ИТОГИ	78,00	2,29	
ИТОГИ	78,00	2,29			
ИТОГИ			99,38	3,41	

Рис. 466

Для просмотра счетов, в которых использовалась определенная скидка по карте гостя, удобно воспользоваться отчетом, сформированным с помощью приложения RKCube. Для построения такого отчета запустите приложение RKCube, выберите Куб по ПДС. Выберите необходимые факты (например, сумма скидки и сумма платежа) и значения: Скидка, Номер карты, Владелец, № чека (см. Рис. 467).

Скидка	Номер кс	Владелец	№ чека	Сумма скидки	Сумма платежа
Скидка 10% составн	374	Иванов	10	10,00	,83
			20	11,38	,28
			ИТОГИ	21,38	1,12
			ИТОГИ	21,38	1,12
Скидка 30% состав	3457	Сусликов	7	54,00	1,00
			8	7,50	,56
			9	16,50	,73
			ИТОГИ	78,00	2,29
			ИТОГИ	78,00	2,29
ИТОГИ			99,38	3,41	

Рис. 467

Для анализа наиболее частого использования карты гостя в определенный временной период (год, месяц, неделя, день недели) используется отчет, сформированный в RKCube. Для построения такого отчета запустите приложение RKCube, выберите Куб по ПДС. Укажите необходимый для анализа период. Выберите необходимые факты (например, сумма скидки и сумма платежа) и значения: Номер карты, Владелец, Год (Месяц, Неделя, ДН, Дата). На Рис. 468 приведен пример построения отчета, в котором отображается, **в какой день недели** наиболее часто посещает ресторан владелец определенной карты гостя.

Дата: 01.04.2005 - 16.01.2006

Номер кт	Владелец	ДН	Сумма	Сумма скидки	Сумма платеж
374	Иванов	Сб	175,00	11,38	
		Вс	100,00	10,00	
		ИТОГИ	275,00	21,38	
	ИТОГИ		275,00	21,38	
3457	Сусликов	Вс	260,00	78,00	
		ИТОГИ	260,00	78,00	
	ИТОГИ		260,00	78,00	
ИТОГИ			535,00	99,38	

Рис. 468

Для просмотра **анкетной информации владельцев карт** можно воспользоваться отчетом Дни рождения (см. п. 11.12) приложения Клубная система или Отчетом, сформированным в RKCube. В RKcube можно сформировать отчет, в котором будет отображаться номер карты, имя владельца, дата его рождения, телефон. Для построения такого отчета запустите приложение RKCube, выберите Куб по ПДС. Укажите необходимый для анализа период. Выберите необходимые факты (например, сумма скидки и сумма платежа) и значения: Номер карты, Владелец, День рождения, Телефон (см. Рис. 469)

Дата: 01.04.2005 - 16.01.2006

Факты Категория Касса Тип карты

Номер к.	Владелец	День рождения	Телефон	Кол-во	
374	Иванов	1.01.1975	11-22-33	11,00	
			ИТОГИ	11,00	
		ИТОГИ			11,00
		ИТОГИ			11,00
3457	Сусликов	29.06.1969	15-16-48	4,00	
			ИТОГИ	4,00	
		ИТОГИ			4,00
		ИТОГИ			4,00
ИТОГИ				15,00	

Рис. 469

Если на предприятии работают с **составными скидками**, то просмотреть информацию о том, **когда происходил переход «%-го порога» скидki** можно с помощью отчета, сформированного в приложении RKcube. Для построения такого отчета запустите приложение RKcube, выберите Куб по ПДС. Укажите необходимый для анализа период. Выберите необходимые факты (например, сумма скидки и сумма платежа) и значения: Номер карты, Владелец, Дата, Скидка.

На Рис. 470. приведен пример для ситуации, когда на предприятии используется составная скидка «0%,5%,20%», для назначения которой действует правило: если сумма, потраченная гостем от 0 до 2000, то скидка 0%; от 2000 до 5000 - скидка 5%, и свыше 5000 – скидка 20%.

R-keeper personal card cube, РЕСТОРАН БУДУЩИЙ: 13.08.2005 - 14.08.2005

Дата: 13.08.2005 - 14.08.2005

Факты	Год	Неделя	Официант	НДС	Real Date	Квартал	Ме
Card code	Владелец	Дата	Скидка	Сумма	Сумма скидки		
7003	Иванов Иван	13.08.2005	Скидка 0%	2 710,00	,00		
			Скидка 5%	2 593,50	- 136,50		
			ИТОГИ	5 303,50	- 136,50		
		14.08.2005	Скидка 20%	1 493,60	- 373,40		
			ИТОГИ	1 493,60	- 373,40		
			ИТОГИ	6 797,10	- 509,90		
ИТОГИ			6 797,10	- 509,90			
ИТОГИ			6 797,10	- 509,90			

Рис. 470

12 Видеонаблюдение.

Данный программный продукт предназначен для интеграции результатов видеонаблюдения в отчеты Rkeeper. Этот модуль позволяет каждой операции на кассе сопоставить соответствующий фрагмент видеозаписи. Данная разработка позволяет контролировать работу в зале ресторана и на кассе в режиме реального времени и после закрытия кассового дня.

12.1 Работа с приложением.

Откройте приложение с помощью любого браузера. Для входа введите логин и пароль, которые должны быть предварительно заданы в конфигурационных файлах Web-сервера (см. Рис. 471).

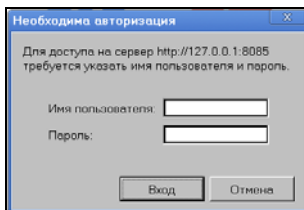


Рис. 471

При загрузке приложения отображается основной экран, в котором предлагается просмотр видео и титров или в ON-line режиме (Группы) или в режиме истории (Архив) - см. Рис. 472 .

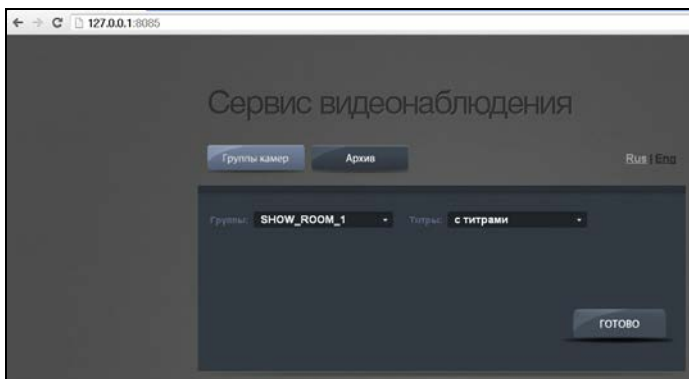


Рис. 472

12.2 Просмотр видео в режиме ON-Line.

Для просмотра видео в режиме реального времени необходимо нажать на клавишу **Группы камер**, затем в поле «Группы» выбрать группу камер, а в поле «Титры» указать режим отображения информации на экране - «с титрами» или «без титров» (см. Рис. 473).

Титр – это текстовое отображение действий на кассе, включающее копию экрана кассы при работе с заказом.

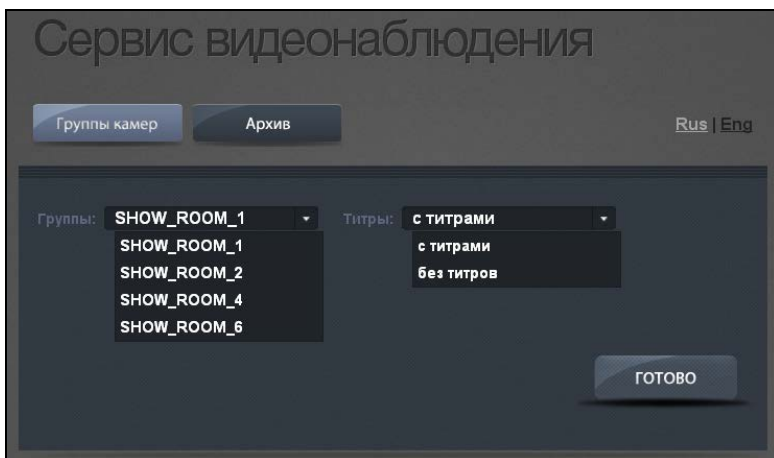


Рис. 473

В зависимости от выбранной группы камер, которая может включать в себя 1, 2, 4, 6, 9, 16 или 25 камер, на экране будет отображено видео с настроенных камер – пример с титрами представлен на Рис. 474, без титров – на Рис. 475.

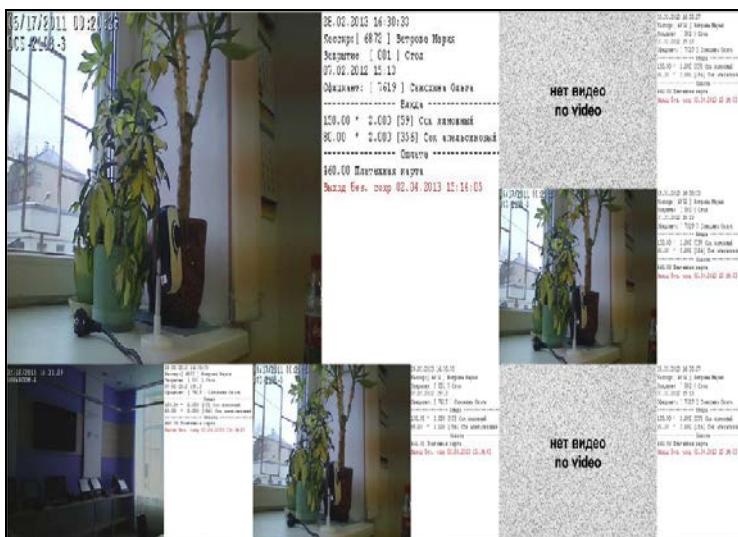


Рис. 474

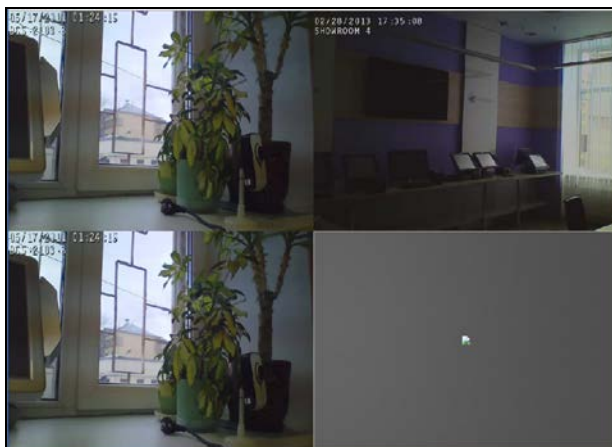


Рис. 475

Если камера не настроена или выключена, то вместо видео будет или сообщение «Нет видео» (в случае просмотра с титрами - см. Рис. 474) или пустой экран (в случае просмотра без титров – см. Рис. 475).

Титры, сопровождающие видеоряд, дублируют в текстовом виде все события на кассе, а в момент работы с заказом отображают весь процесс его редактирования.

Признаком того, что в данный момент видео отображает в режиме ON-Line, является название закладки: «Сервис видеонаблюдения» (см. Рис. 476).



Рис. 476

12.3 Титры

Рассмотрим титры соответствующие действиям сотрудников на станции.

12.3.1 Регистрация пользователей в системе.

При регистрации пользователя на станции отображается текущая физическая дата, текущее время, номер юнита (кассы), группа персонала, код пользователя, имя пользователя и информационное сообщение о регистрации (см. Рис. 477, Рис. 478, Рис. 480).

```
06.02.2013 19:40:22  
[ 15 ] Касса  
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария  
Регистрация
```

Рис. 478

```
06.02.2013 19:40:52  
[ 15 ] Касса  
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер  
Регистрация
```

Рис. 479

```
06.02.2013 19:41:21  
[ 15 ] Касса  
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга  
Регистрация
```

Рис. 480

12.3.2 Отмена регистрации

При отмене регистрации отображается текущая физическая дата, текущее время, номер юнита (кассы), и информационное сообщение об отмене регистрации (см. Рис. 481).

06.02.2013 19:41:45 [15] Касса Отмена регистрации

Рис. 481

12.3.3 Открытие нового стола.

При открытии стола на станции (после ввода гостей) отображается текущая физическая дата, текущее время, код сотрудника, его имя и номер нового стола (заказа).

Пример титра в момент открытия нового стола при работе в режиме ресторана представлен на Рис. 482 и Рис. 483.

06.02.2013 19:42:33 Кассир: [6872] Ветрова Мария Новый [147] Стол

Рис. 482

07.02.2013 20:01:15 Официант: [7619] Самохина Ольга Новый [36] Стол

Рис. 483

Если заказ открывается из режима кассира, то при открытии отображаются данные кассира (см. Рис. 482), если в режиме официанта или бармена, то данные этих сотрудников (см. Рис. 483).

Пример титра в момент открытия нового стола при работе в режиме «Быстрый чек» представлен на Рис. 484.

07.02.2013 18:59:32 Бармен: [3002] Ассмус Иван Старт
--

Рис. 484

Так как в режиме «Быстрый чек» не используется номер стола и может работать только бармен, то

отображаются данные бармена и информация об открытии заказа «Старт».

Пример титра в момент открытия нового заказа в режиме Fast-Food представлен на Рис. 485.

08.02.2013 14:57:50 Кассир: [6872] Ветрова Мария Старт
--

Рис. 485

Так как в режиме Fast-Food не используется номер стола и может работать только кассир, то отображаются данные кассира и информация об открытии заказа «Старт» (см. Рис. 485).

12.3.4 Ввод блюд в новый заказ

После ввода первого блюда в заказ в титре дополнительно появится информация о количестве гостей, кассовой (логической) дате и времени открытия заказа.

Если количество гостей не вводилось или введено с количеством «ноль», то поле «Гостей» не отображается на экране.

Все вводимые блюда отображаются в отдельной секции «Блюда».

Пример титра в момент добавления блюда при работе в режиме ресторана представлен на Рис. 486, Рис. 487, Рис. 488.


```
07.02.2013 19:57:23
Кассир:[ 6872 ] Ветрова Мария
[ 100 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 19:57
Официант: [ 9907 ] Сланцев Олег
----- Блюда -----
200.00 * 2.000 [268] Кепка
```

Рис. 486

```
07.02.2013 20:02:32
Официант:[ 7619 ] Самохина Ольга
[ 36 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 20:01
----- Блюда -----
750.00 * 1.000 [320] Тигровые креветки
```

Рис. 487

```
08.02.2013 17:17:17
Кассир:[ 6872 ] Ветрова Мария
[ 258 ] Стол
23.01.2012 17:16
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [127] Кент 4
```

Рис. 488

Пример титра в момент добавления блюда при работе в режиме Fast-Food представлен на Рис. 489.

```
08.02.2013 17:56:26
Кассир:[ 6872 ] Ветрова Мария
23.01.2012 17:54
----- Блюда -----
150.00 * 1.000 [59] Сок лимонный
100.00 * 2.000 [61] Гамбургер
```

Рис. 489

Пример титра в момент добавления блюда при работе в режиме «Быстрый чек» представлен на Рис. 490 и на Рис. 491.

```
08.02.2013 17:24:00
Бармен: [ 3002 ] Ассмус Иван
[ 1 ] Гостей
23.01.2012 17:23
----- Блюда -----
210.00 * 1.000 [3] Семга "Морская звезда"
```

Рис. 490

```
08.02.2013 17:50:43
Бармен: [ 3002 ] Ассмус Иван
23.01.2012 17:50
----- Блюда -----
150.00 * 2.000 [59] Сок лимонный
```

Рис. 491

Если места на экране для вводимых блюд не хватает, то первое введенное блюдо на экране отображено не будет, но всегда будет отображаться последнее введенное (см. Рис. 492, Рис. 493).

```
08.02.2013 19:17:14
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 46 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 15:47
Официант: [ 9907 ] Сланцев Олег
----- Блюда -----
45.00 * 4.000 [55] Фишбургер
75.00 * 3.000 [371] Двойной чизбургер
35.00 * 3.000 [133] Роял дэ Люкс
410.00 * 1.000 [6] Каре ягненка
360.00 * 1.000 [8] Свиные ребра
(средняя прожарка)
380.00 * 1.000 [21] Колбаски из баранины
250.00 * 1.000 [68] Шашлык из баранины
100.00 * 1.000 [105] отбивная с картошкой
```

Рис. 492

```
08.02.2013 19:17:44
Кассир:[ 6872 ] Ветрова Мария
[ 46 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 15:47
Официант: [ 9907 ] Сланцев Олег
----- Блюда -----
75.00 * 3.000 [371] Двойной чизбургер
35.00 * 3.000 [133] Роял дэ Люкс
410.00 * 1.000 [6] Каре ягненка
360.00 * 1.000 [8] Свиные ребра
(средняя прожарка)
380.00 * 1.000 [21] Колбаски из барани
250.00 * 1.000 [68] Шашлык из баранины
100.00 * 1.000 [105] отбивная с картоф
30.00 * 1.000 [179] Тушеная капуста
```

Рис. 493

Внимание!!! Если в заказе присутствует тарификация (уже завершенная), то тарификация отображается без кода (см. Рис. 494).

```
21.02.2013 15:18:06
Кассир:[ 6872 ] Ветрова Мария
[ 2 ] Стол
02.02.2012 15:12
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
3.25 * 5.000 [ ] Вазовая 3,25
```

Рис. 494

12.3.5 Редактирование несохраненного заказа.

При редактировании блюда в несохраненном заказе (изменении количества порций, выбранных модификаторов или полном удалении), если это блюдо не последнее в заказе, то меняется порядок блюд в титре. То есть редактируемое блюдо всегда становится последним в титре и можно видеть последние вносимые для него изменения. При этом порядок блюд в заказе на кассе не меняется.

Редактирование заказа в режиме ресторана

1. При добавлении в заказ новых блюд, модификаторов, или увеличение их количества отображается стандартно. То есть увеличение количества порций блюда и выбранные модификаторы (через клавишу [+], клавишу [кол-во] или через повторное нажатие) сразу отображается на экране.

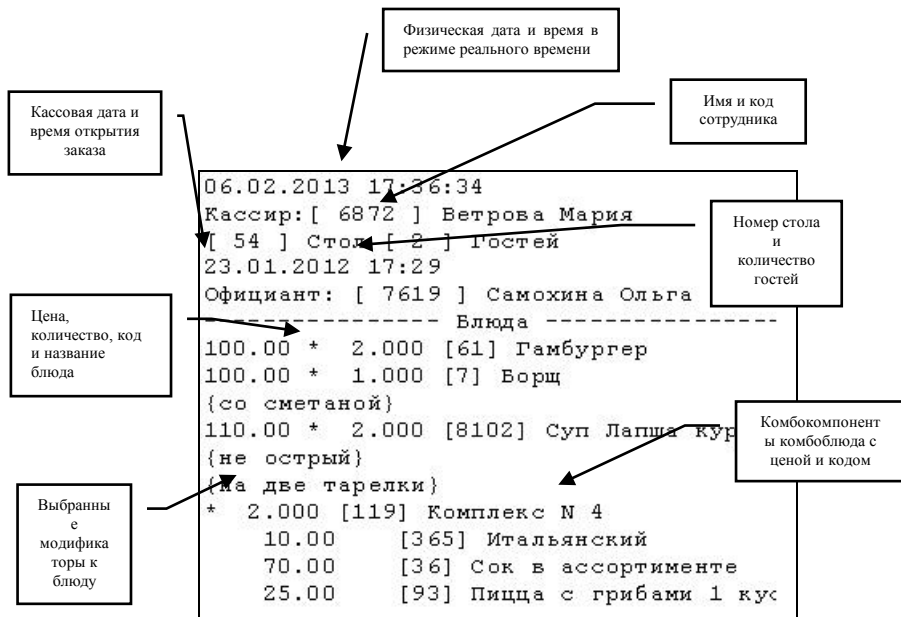


Рис. 495

2. При удалении блюд из заказа полностью (при нажатии клавиши [Удл.] на станции) или при уменьшении количества порций, сопровождается выделением этой строки красным шрифтом в титре (см. Рис. 496, Рис. 497).

```
06.02.2013 18:26:09
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 54 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 17:29
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [127] Кент 4
100.00 * 1.000 [124] Кент 1
100.00 * 0.000 [124] Кент 1
```

Рис. 496

```
06.02.2013 18:26:50
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 54 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 17:29
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [124] Кент 1
100.00 * 3.000 [127] Кент 4
```

Рис. 497

Если блюдо удалено, используя клавишу [Удл.], то оно отображается с количеством ноль при удалении (см. Рис. 498), но при следующем редактировании заказа, строчка с этим блюдом будет полностью удалена из титра (см. Рис. 499).

```
06.02.2013 18:37:00
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 54 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 17:29
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Блюда -----
100.00 * 2.000 [61] Гамбургер
45.00 * 2.000 [55] Фишбургер
100.00 * 3.000 [61] Гамбургер
45.00 * 3.000 [55] Фишбургер
100.00 * 4.000 [61] Гамбургер
45.00 * 0.000 [55] Фишбургер
```

Рис. 498

```
06.02.2013 18:37:36
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 54 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 17:29
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Блюда -----
100.00 * 2.000 [61] Гамбургер
45.00 * 2.000 [55] Фишбургер
100.00 * 3.000 [61] Гамбургер
45.00 * 3.000 [55] Фишбургер
100.00 * 4.000 [61] Гамбургер
90.00 * 1.000 [369] Хот-дог
```

Рис. 499

Если блюдо удалено из заказа установлением количества порций равное 0, то в титре оно отображается с количеством ноль и красным цветом. Но при следующем редактировании заказа, строчка с этим блюдом останется в титре (так же как и в заказе на кассе), вернется на свое место в заказе (как на кассе) и цвет будет изменен на черный.

```
07.02.2013 15:54:04
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 254 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 15:53
Официант: [ 9907 ] Сланцев Олег
----- Блюда -----
100.00 * 3.000 [61] Гамбургер
45.00 * 3.000 [55] Фишбургер
13.00 * 2.000 [403] Холодный бутербр
{ванильное}
35.00 * 2.000 [133] Роял дэ Люкс
```

Заказ до
редактирова
ния

Рис. 500

07.02.2013 15:59:27 Кассир: [6872] Ветрова Мария [254] Стол [2] Гостей 23.01.2012 15:53 Официант: [9907] Сланцев Олег ----- Блюда 100.00 * 3.000 [61] Гамбургер 13.00 * 2.000 [403] Холодный бутербр {ванильное} 35.00 * 2.000 [133] Роял дэ Люкс 45.00 * 0.000 [55] фишбургер	Заказ в момент редактирования
	Блюдо с нулевым количеством порций

Рис. 501

07.02.2013 16:00:21 Кассир: [6872] Ветрова Мария [254] Стол [2] Гостей 23.01.2012 15:53 Официант: [9907] Сланцев Олег ----- Блюда 100.00 * 3.000 [61] Гамбургер 45.00 * 0.000 [55] фишбургер 13.00 * 2.000 [403] Холодный бутербр {ванильное} 35.00 * 2.000 [133] Роял дэ Люкс 50.00 * 1.000 [39] Кока-кола 0,5	Заказ после редактирования
	Блюдо с нулевым количеством порций

Рис. 502

При замене обязательных модификаторов или компонентов комбоблюда, удаление модификаторов или компонентов комбоблюда не отображается в титре, а сразу показывается замена.

При использовании на станции клавиши «Паковка» в заказе на кассе, паковка в титре отобразится только при следующем изменении состояния заказа.

Внимание!

Удаление необязательных модификаторов не отображается в титре. Удаление отобразится только после следующей операции с заказом (добавление нового блюда, редактирование уже введенного блюда и так далее). Замена обязательного модификатора отображается сразу, но при

этом блюдо остается в списке на том же месте (то есть не перемещается на последнее место в заказе).

При замене комбокомпонента в составе комплексного блюда блюдо перемещается в конец заказа.

Редактирование заказа в режиме Fast-Food

Если для станции установлена настройка «Блюда не удалять», то любое удаление из такого заказа требует регистрации менеджера, а далее удаление происходит аналогично удалению блюд в режиме ресторана (см. выше).

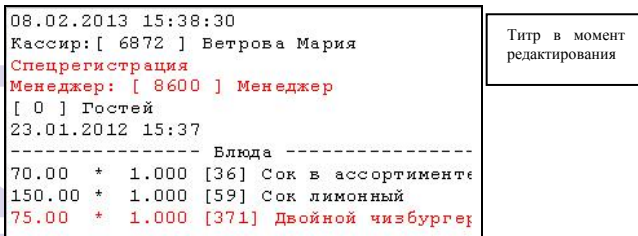


Рис. 503

12.3.6 Сохранение заказа

При сохранении заказа в титре отображается последняя редакция заказа с сообщением «Запись» и физической датой и временем сохранения заказа (см. Рис. 504).

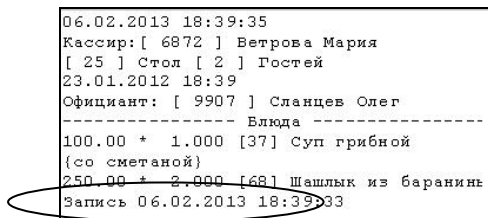


Рис. 504

12.3.7 Выход из заказа без сохранения.

При выходе из заказа без сохранения в титре отображается последняя редакция заказа с сообщением «Выход без сохр.» и физической датой и временем сохранения заказа (см. Рис. 505).

```
06.02.2013 18:41:44
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 63 ] Стол [ 1 ] Гостей
23.01.2012 16:40
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [37] Суп грибной
{со сметаной}
750.00 * 1.000 [328] Тигровые креветки
Выход без. сохр 06.02.2013 18:41:44
```

Рис. 505

12.3.8 Редактирование сохраненного заказа.

При открытии сохраненного заказа перед номером стола и количеством гостей будет отображено «Открытие» (см. Рис. 506).

При следующем редактировании заказа эта информация больше не отображается, до следующего открытия заказа.

```
07.02.2013 19:01:15
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Открытие [ 58 ] Стол [ 1 ] Гостей
23.01.2012 17:20
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 11.000 [61] Гамбургер
45.00 * 3.000 [55] Фишбургер
40.00 * 2.000 [138] Блины
```

Рис. 506

Все блюда сохраненной части заказа отображаются синим шрифтом. Вновь добавленные блюда - черным шрифтом (см. Рис. 507).



Рис. 507

Внимание! Если количество строк в заказе превышает, возможное разрешенное на экране, то при открытии заказа, на экране будет отображена последняя часть заказа, то есть отображаются блюда по списку, заканчивая последним, но без отображения первых (см. Рис. 508).



Рис. 508

Пустой сохраненный заказ отображают всю информацию по заказу, кроме блюд (см. Рис. 509).

```

07.02.2013 18:22:16
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 254 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 15:53
Официант: [ 9907 ] Сланцев Олег
----- Блюда -----
    
```

Рис. 509

При удалении блюда или уменьшении его количества из сохраненной части заказа, отображается регистрация менеджера. Строка с этим блюдом станет последней в списке и будет отображаться красным цветом и с измененным количеством (Рис. 510, Рис. 511).

```

07.02.2013 14:08:51
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 2000 ] Стол [ 4 ] Гостей
23.01.2012 15:00
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [124] Кент 1
110.00 * 1.000 [129] Парламент
70.00 * 4.000 [36] Сок в ассортименте
100.00 * 4.000 [124] Кент 1
    
```

Титр заказа до редактирования менеджером

Рис. 510

```

07.02.2013 13:57:41
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 2000 ] Стол [ 4 ] Гостей
23.01.2012 15:00
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [124] Кент 1
110.00 * 1.000 [129] Парламент
100.00 * 4.000 [124] Кент 1
70.00 * 2.000 [36] Сок в ассортименте
    
```

Титр в момент редактирования заказа менеджером

Рис. 511

Если количество блюда уменьшалось через удаление блюда, то сначала будет отображено количество

порций «ноль» (см. Рис. 512), а потом уже новое количество для этого блюда, при этом строка останется красного цвета, так как фактически произошло удаление блюда (см. Рис. 513).

```
08.02.2013 19:09:20
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 46 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 15:47
Официант: [ 9907 ] Станцев Олег
----- Блюда -----
45.00 * 4.000 [55] Фишбургер
35.00 * 3.000 [133] Роял дэ Люкс
75.00 * 0.000 [371] Двойной чизбургер
```

Рис. 512

```
08.02.2013 19:10:41
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 46 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 15:47
Официант: [ 9907 ] Станцев Олег
----- Блюда -----
45.00 * 4.000 [55] Фишбургер
35.00 * 3.000 [133] Роял дэ Люкс
75.00 * 1.000 [371] Двойной чизбургер
```

Рис. 513

При следующем редактировании заказа эта строка станет предпоследней в заказе, перед последней редактируемой строкой (см. Рис. 514).

```
07.02.2013 15:05:22
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 2000 ] Стол [ 4 ] Гостей
23.01.2012 15:00
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [124] Кент 1
110.00 * 1.000 [129] Парламент
100.00 * 4.000 [124] Кент 1
70.00 * 2.000 [36] Сок в ассортименте
90.00 * 1.000 [323] Суп-крем из шпината
```

Рис. 514

При удалении следующего сохраненного блюда, теперь уже оно будет последним в списке, а ранее удаленное сохраненное станет предпоследним (см. Рис. 515). Но все VOID будут отображаться в конце заказа перед последним блюдом в списке (см. Рис. 516).

```

07.02.2013 15:09:11
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 2000 ] Стол [ 4 ] Гостей
23.01.2012 15:00
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [124] Кент 1
100.00 * 4.000 [124] Кент 1
90.00 * 1.000 [323] Суп-крем из шпинат
110.00 * 0.000 [129] Парламент
70.00 * 2.000 [36] Сок в ассортименте
    
```

Рис. 515

```

07.02.2013 15:10:07
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 2000 ] Стол [ 4 ] Гостей
23.01.2012 15:00
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [124] Кент 1
100.00 * 4.000 [124] Кент 1
90.00 * 1.000 [323] Суп-крем из шпинат
110.00 * 0.000 [129] Парламент
70.00 * 2.000 [36] Сок в ассортименте
100.00 * 1.000 [385] Суп харчо
    
```

Рис. 516

В отличие от несохраненного заказа, когда удаленные блюда удаляются из заказа, все VOID, независимо от способа удаления или уменьшения количества, остаются в заказе (см. Рис. 517).

```

07.02.2013 16:04:18
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 2000 ] Стол [ 4 ] Гостей
23.01.2012 15:00
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 4.000 [124] Кент 1
100.00 * 0.000 [124] Кент 1
110.00 * 0.000 [129] Парламент
70.00 * 2.000 [36] Сок в ассортименте
110.00 * 1.000 [129] Парламент
    
```

Рис. 517

При удалении сохраненного блюда с модификатором, модификатор остается черного цвета.

```

07.02.2013 19:55:21
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Открытие [ 547 ] Стол [ 1 ] Гостей
23.01.2012 19:42
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 2.000 [127] Кент 4
100.00 * 1.000 [61] Гамбургер
90.00 * 2.000 [314] Мороженое с клубн:
(клубничное)
50.00 * 1.000 [43] Спрайт0,4
360.00 * 1.000 [8] Свиные ребра
(средняя прожарка)
----- Скидки -----
Гамбургеры 10%: -10.00
    
```

Титр заказа до удаления блюда с модификатором

Рис. 518

```

07.02.2013 19:56:15
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 547 ] Стол [ 1 ] Гостей
23.01.2012 19:42
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 2.000 [127] Кент 4
100.00 * 1.000 [61] Гамбургер
50.00 * 1.000 [43] Спрайт0,4
750.00 * 1.000 [320] Тигровые креветки
90.00 * 1.000 [314] Мороженое с клубн:
(клубничное)
360.00 * 0.000 [8] Свиные ребра
(средняя прожарка)
----- Скидки -----
Гамбургеры 10%: -10.00
    
```

Титр заказа после удаления блюда с модификатором

Рис. 519

12.3.9 Работа со скидками.

Все скидки, назначенные в заказ, отображаются в отдельной секции «Скидки» (см. Рис. 520).

При назначении скидки отображается ее название и сумма. Если скидка сделана по карте ПДС, то справа от суммы отобразится номер карты (см. Рис. 520).

```
07.02.2013 18:48:07
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 63 ] Стол [ 1 ] Гостей
23.01.2012 16:40
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Влюда -----
100.00 * 4.000 [124] Кент 1
100.00 * 2.000 [128] Кент 8
50.00 * 1.000 [41] Фанта0,4
100.00 * 1.000 [61] Гамбургер
----- Скидки -----
Скидка 10%: -75.00
Гамбургеры 10%: -10.00
Скидка 10%: -75.00 [ 149 ] Карта
```

Рис. 520

При удалении скидки, строка со скидкой удаляется из титра (см. Рис. 521).

```
07.02.2013 18:53:49
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 63 ] Стол [ 1 ] Гостей
23.01.2012 16:40
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Влюда -----
100.00 * 4.000 [124] Кент 1
100.00 * 2.000 [128] Кент 8
50.00 * 1.000 [41] Фанта0,4
100.00 * 1.000 [61] Гамбургер
----- Скидки -----
Скидка 10%: -75.00 [ 149 ] Карта
```

Рис. 521

12.3.10 Печать предчека

При печати предчека в конце заказа отображается информация о его распечатке («Предчек»), физическая дата и время печати. Информационная строка о предчеке будет выделена красным шрифтом (см. Рис. 522).

```
07.02.2013 19:16:42
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
[ 458 ] Стол [ 1 ] Гостей
23.01.2012 15:32
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
750.00 * 1.000 [320] Тигровые креветки
50.00 * 2.000 [45] Хол. чай лимон
130.00 * 1.000 [13] Салат Зеленый
100.00 * 1.000 [61] Гамбургер
----- Скидки -----
Гамбургеры 10%: -10.00
Пречек 07.02.2013 19:16:35
Выход без. сохр 07.02.2013 19:16:35
```

Рис. 522

Если в заказе распечатан предчек, то при открытии такого заказа, в верхней части («шапке») заказа, после строки с номером стола, отображается информация об этом (см. Рис. 523).


```

07.02.2013 19:21:13
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Открытие [ 458 ] Стол [ 1 ] Гостей
Пречек
23.01.2012 15:32
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
750.00 * 1.000 [320] Тигровые креветки
50.00 * 2.000 [45] Хол. чай лимон
130.00 * 1.000 [13] Салат Зеленый
100.00 * 1.000 [61] Гамбургер
----- Скидки -----
Гамбургеры 10%: -10.00
    
```

Рис. 523

12.3.11 Оплата заказа

Все валюты, используемые для оплаты заказа, отображаются в отдельной секции «Оплата». Если при оплате рассчитана сдача, то сумма сдачи отображается со знаком «минус» и выделяется красным шрифтом.

После оплаты в шапке заказа будет добавлено поле «Заккрытие» (см. Рис. 524, Рис. 525).

При работе в режиме ресторана последней строкой в титре будет поле «Выход без сохранения» (см. Рис. 524).

```

07.02.2013 19:14:11
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Заккрытие [ 44 ] Стол [ 3 ] Гостей
23.01.2012 19:34
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
100.00 * 1.000 [124] Кент 1
100.00 * 1.000 [127] Кент 4
40.00 * 2.000 [138] Блины
100.00 * 3.000 [61] Гамбургер
----- Скидки -----
Гамбургеры 10%: -30.00
----- Оплата -----
100.00 VISA
100.00 Частное лицо
500.00 Рубли
-150.00 Рубли
Выход без. сохр 07.02.2013 19:14:06
    
```

Рис. 524

При работе в режиме Fast-Food поле «Выход без сохранения» отсутствует (см. Рис. 525).

```
08.02.2013 15:29:48
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Закрытие [ 0 ] Гостей
23.01.2012 15:17
----- Блюда -----
150.00 * 1.000 [59] Сок лимонный
310.00 * 1.000 [126] Яблочный штрудель
----- Оплата -----
500.00 Рубли
-40.00 Рубли
```

Рис. 525

12.3.12 Перенос стола от одного официанта к другому

Перенос заказа отображается в отдельном титре, с указанием от какого и какому официанту произведен перенос стола и номером стола (см. Рис. 526).

```
08.02.2013 17:05:28
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Перенос [ 36 ] Стол > [ 36 ] Стол
от Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
к Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
```

Рис. 526

Если при переносе номер стола изменили, то это тоже отобразится в титре (см. Рис. 527).

```
08.02.2013 16:58:08
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Перенос [ 45 ] Стол > [ 46 ] Стол
от Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
к Официант: [ 9907 ] Сланцев Олег
```

Рис. 527

При использовании функции «Поиск» на станции и ввода номера стола для поиска, если стол будет найден и

открыт на кассе, то в титре отобразится открытие этого стола.

12.3.13 Менеджерские функции

Для выполнения некоторых функций требуется регистрация менеджера. Регистрация менеджера отображается в «шапке» заказа, как «Спецрегистрация» с именем сотрудника и его кодом, перед номером стола и количеством гостей (см. Рис. 528).

```
14.03.2013 18:55:34
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджеров Петр
[ 300 ] Стол
09.02.2012 13:56
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
```

Рис. 528

Удаление пустого заказа отображается двумя титрами: регистрация менеджера (см. Рис. 529) в заказе и удаление с указанием номера стола (см. Рис. 530).

```
07.02.2013 19:33:54
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 1 ] Стол [ 1 ] Гостей
23.01.2012 19:35
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Елюда -----
----- Скидки -----
Гамбургеры 10%: 0.00
```

Рис. 529

```
07.02.2013 19:34:52
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
Удаление [ 1 ] Стол
Выход без. сохр 07.02.2013 19:34:47
```

Рис. 530

Отмена пречека отображается красной строкой в верхней части титра заказа (см. Рис. 531).

```
07.02.2013 19:48:14
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 458 ] Стол [ 1 ] Гостей
Отмена пречека
23.01.2012 15:32
Официант: [ 3002 ] Ассмус Иван
----- Блюда -----
750.00 * 1.000 [320] Тигровые креветки
50.00 * 2.000 [45] Хол. чай лимон
130.00 * 1.000 [13] Салат Зеленый
100.00 * 1.000 [61] Гамбургер
----- Скидки -----
Гамбургеры 10%: -10.00
```

Рис. 531

При изменении количества гостей, строка с номером стола и количеством гостей будет отображена красным шрифтом и измененным количеством. При следующем редактировании заказа, поле с количеством гостей будет выделено черным шрифтом (см. Рис. 532, Рис. 533).

```
08.02.2013 16:23:25
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Открытие [ 65 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 16:37
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Блюда -----
90.00 * 1.000 [314] Мороженое с клубн
{ванильное}
360.00 * 1.000 [8] Свиные ребра
{средняя прожарка}
100.00 * 3.000 [7] Ворщ
{со сметаной}
```

Титр заказа до редактирования количества гостей

Рис. 532

```
08.02.2013 16:24:52
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 65 ] Стол [ 4 ] Гостей
23.01.2012 16:37
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Блюда -----
90.00 * 1.000 [314] Мороженое с клубн
{ванильное}
360.00 * 1.000 [8] Свиные ребра
{средняя прожарка}
100.00 * 3.000 [7] Ворщ
{со сметаной}
```

Титр заказа при редактировании количества гостей

Рис. 533

Перенос блюда из заказа в заказ отображается двумя титрами: регистрация менеджера (см. Рис. 534) и информация о переносе: с какого стола и на какой сделан перенос, цена, количество, код и название перенесенного блюда (см. Рис. 535).

```
08.02.2013 16:52:58
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Спецрегистрация
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
[ 45 ] Стол [ 2 ] Гостей
23.01.2012 15:47
Официант: [ 7619 ] Самохина Ольга
----- Елюда -----
100.00 * 2.000 [61] Гамбургер
45.00 * 4.000 [55] Фишбургер
75.00 * 3.000 [371] Двойной чизбургер
35.00 * 3.000 [133] Роял дэ Люкс
```

Рис. 534

```
08.02.2013 16:53:32
Кассир: [ 6872 ] Ветрова Мария
Перенос [ 45 ] Стол > [ 257 ] Стол
100.00 * 2.000 [61] Гамбургер
Выход без. сохр 08.02.2013 16:53:30
```

Рис. 535

Удаление чека отображается тремя титрами: регистрация менеджера (см. Рис. 536), вход в систему отчетов (см. Рис. 537) и удаление с указанием номера чека (см. Рис. 538).

```
08.02.2013 17:09:21
[ 15 ] Касса
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
Регистрация
```

Рис. 536

```
08.02.2013 17:09:45
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
Отчет
```

Рис. 537

```
08.02.2013 17:10:33
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер
Удаление чека [ 50 ]
```

Рис. 538

12.3.14 Просмотр отчетов на станции менеджером.

При просмотре и печати отчетов на кассе в титрах отображается информация о регистрации менеджера (см. Рис. 539) при входе в систему отчетов и информация о просмотре или печати отчета (см. Рис. 540). Детализации по отчетам нет, отображается только факт формирования отчета - «Отчет».

```
08.02.2013 18:57:44  
[ 15 ] Касса  
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер  
Регистрация
```

Рис. 539

```
08.02.2013 18:58:36  
Менеджер: [ 8600 ] Менеджер  
Отчет
```

Рис. 540

Перезагрузка кассы отображается в титре без номера кассы (см. Рис. 541).

```
08.02.2013 19:03:42  
Старт
```

Рис. 541

Перезагрузка кассового сервера не отображается.

12.4 Просмотр видео в режиме OFF-line.


Для просмотра истории следует воспользоваться архивом. Для этого в стартовом окне нажмите клавишу  (см. Рис. 542).



Рис. 542

Для просмотра конкретного видео, в фильтре следует выбрать интересующие параметры (см. Рис. 543).

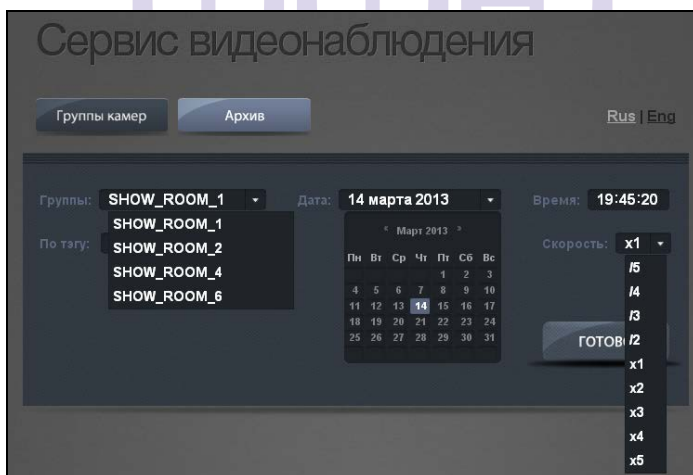


Рис. 543

Группа камер - группа камер, которой была задана необходимая конфигурация в VideoManager.exe.

Дата - дата, на которую надо осуществить просмотр.

Время - время, на которое надо осуществить просмотр.

Скорость - скорость просмотра видео. По умолчанию устанавливает в реальном режиме (x5).

/5, /4, /3, /2 – скорость просмотра замедляется в 5/4/3/2 раза.

x2, x3, x4, x5 - скорость просмотра ускоряется в 2/3/4/5 раза.

После выбора всех критериев необходимо нажать клавишу **ГОТОВО**, после этого на экран будет выведено видео с соответствующими титрами (см. Рис. 544).

Признаком того, что в данный момент просматривается архив, является название закладки: «Архив. Сервис видеонаблюдения».

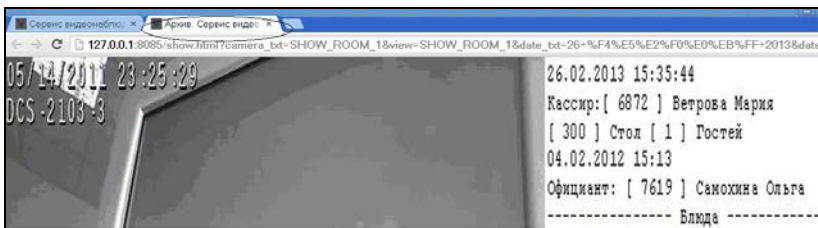


Рис. 544

Так как все видео хранится в виде нарезки, длиной от 1 секунды до 1 минуты (настраивается индивидуально, стандарт - 30 секунд), то для просмотра выбирается видеоролик, включающий в себя время, указанное в

фильтре, и запись просматривается со времени его первого кадра и без ограничений.

Внимание! Каждый раз после загрузки приложения, начинается отсчет времени для видеонарезки.

Пример. При условии, что установлена длина видеоролика 30 секунд, то при загрузке приложения в:

- 12:30:00, будут создаваться видеоролики: 12:30:30-12:31:00, 12:31:00-12:31:30, 12:31:30-12:32:00 и т.д.

- 16:25:05, будут создаваться видеоролики: 16:25:05-16:25:35, 16:25:35-16:26:05, 16:26:05-16:26:35 и т.д.

То есть, если в фильтре указано время 13:27:00, то время начала ролика может начинаться от 13:27:00 минус длину ролика.

В нашем примере (30 секунд) и в зависимости старта приложения ролик может начинаться с 13:26:30 до 13:27:00 (см. Рис. 545).

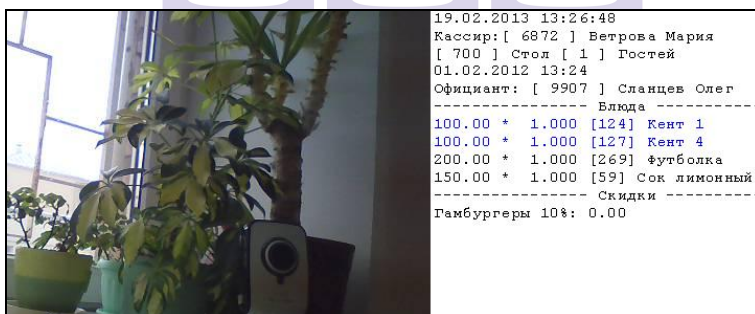


Рис. 545

Если видеофрагмент на указанное время не найден, то на экране отобразится сообщение, представленное на Рис. 546.



Рис. 546

Дата и время на видеофрагменте (05.07.2011 21:16:36) берется из настроек самой видеочкамеры (см. Рис. 547).

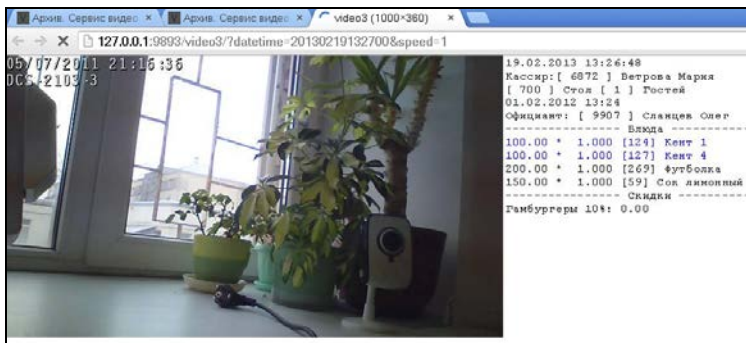


Рис. 547

Для корректной работы необходимо установить правильное текущее время на видеочкамере.

12.5 Просмотр видеороликов через отчеты R-keeper V6

Все операции, произведенные на кассе, с привязанными к ним видеороликами, можно увидеть после закрытия дня в приложении Report32.exe.

Операции разбиты на 2 группы: **операции кассового протокола, список отказов и основные**

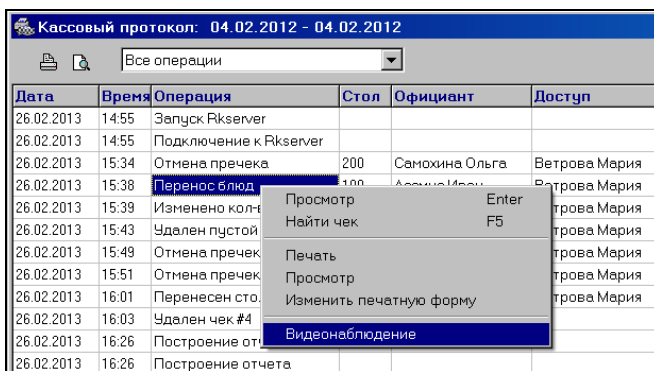
операции с заказом (создание, редактирование, печать предчека и оплата).

Операции кассового протокола: содержит одну запись с физической датой и **временем проведения операции.**

Контролируемые операции:

- Отмена предчека;
- Изменено количество гостей;
- Перенесен стол;
- Перенос блюд;
- Удален чек;
- Удаление несохраненного блюда;
- День закрыт;
- Построение отчета;
- Подключение к Rkserver.

Для просмотра видео и титров, связанных с кассовым протоколом, необходимо выбрать нужную операцию, нажать правую кнопку мыши и выбрать пункт «Видеонаблюдение» (см. Рис. 548).



Дата	Время	Операция	Стол	Официант	Доступ
26.02.2013	14:55	Запуск Rkserver			
26.02.2013	14:55	Подключение к Rkserver			
26.02.2013	15:34	Отмена пречека	200	Самохина Ольга	Ветрова Мария
26.02.2013	15:38	Перенос блюд	100	Асимова Ирина	Ветрова Мария
26.02.2013	15:39	Изменено кол-во			Ветрова Мария
26.02.2013	15:43	Удален пустой			Ветрова Мария
26.02.2013	15:49	Отмена пречек			Ветрова Мария
26.02.2013	15:51	Отмена пречек			Ветрова Мария
26.02.2013	16:01	Перенесен стол			Ветрова Мария
26.02.2013	16:03	Удален чек #4			Ветрова Мария
26.02.2013	16:26	Построение от			
26.02.2013	16:26	Построение отчета			

Рис. 548

Далее необходимо выбрать запись для просмотра (см. Рис. 549) выделить ее курсором, и нажать клавишу «Ок» (см. Рис. 550).

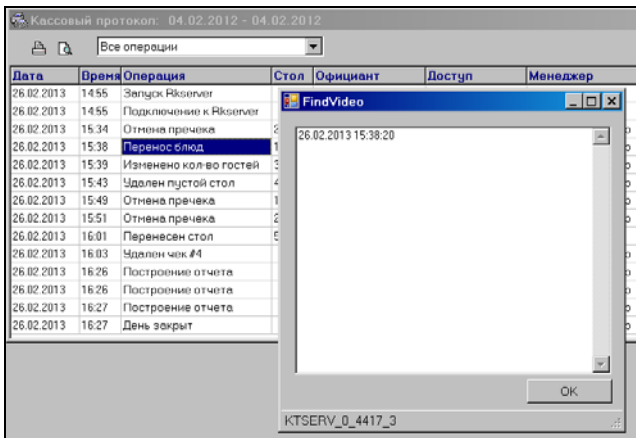


Рис. 549

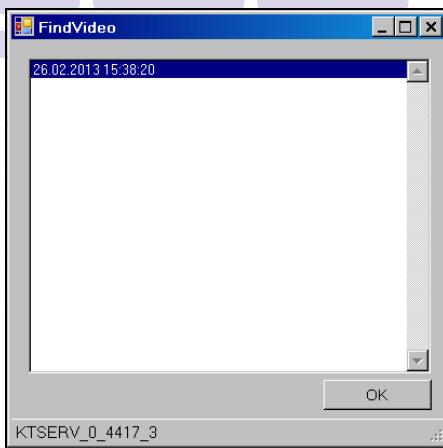


Рис. 550

После этого откроется Архив Сервиса видеонаблюдения (пример представлен на Рис. 551).

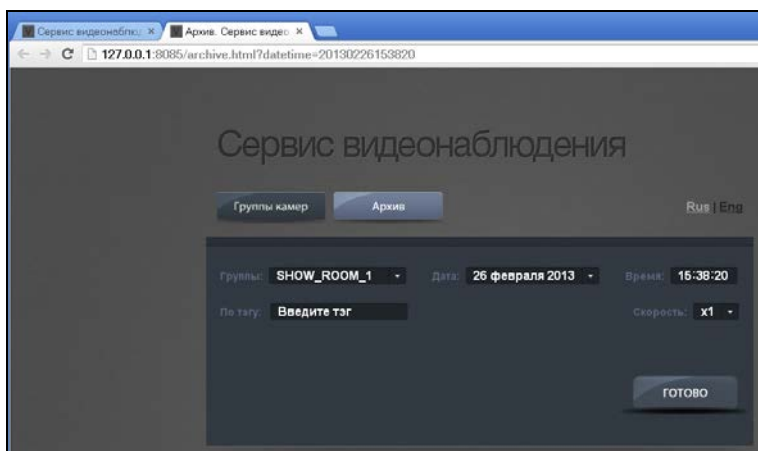


Рис. 551

В поле «Дата» и «Время» автоматически установятся дата и время выбранной записи (см. Рис. 551).

Выбрав нужную скорость просмотра следует нажать кнопку «Готово», после чего на экране будет воспроизведена видеозапись с титрами (см. Рис. 552).

Внимание!!! Время начала воспроизведения может быть меньше, чем выбранная запись. Это связано с тем, что для просмотра выбирается видеоролик, включающий в себя время записи и далее ролик просматривается с времени его первого кадра и без ограничений.



Рис. 552

Список отказов содержит одну запись с физической датой и временем проведения операции (удаления блюда из сохраненного заказа) – см. Рис. 553.

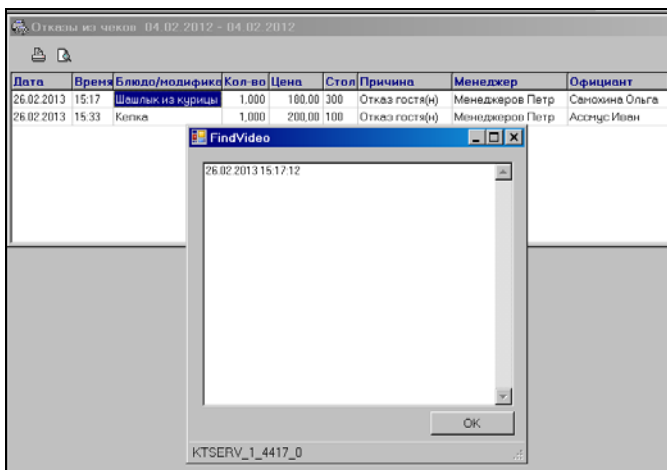


Рис. 553

Основные операции с заказом - создание заказа, редактирования заказа, распечатка заказа и закрытие заказа (см. Рис. 554).

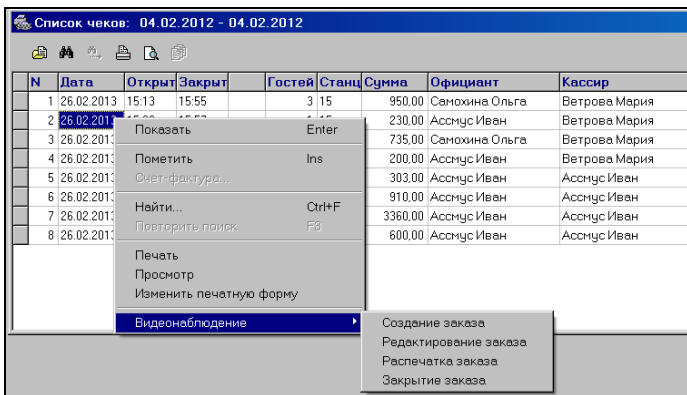


Рис. 554

Создание заказа содержит одну запись с физической датой и временем создания заказа (см. Рис. 555).

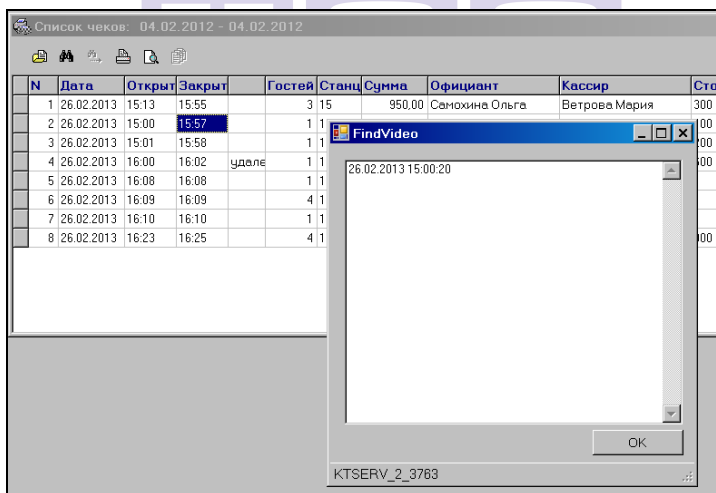


Рис. 555

Редактирование заказа содержит записи, относящиеся к любому виду редактирования (создание заказа, редактирование, печать, отмена предчека и оплата).

Если в заказе кроме отмены предчека или изменения количества гостей, других операций не проводилось (то есть открыли заказ, напечатали предчек или изменили количество гостей и сразу закрыли заказ). Все записи фиксируются по физической дате и времени **выхода** из заказа. Поэтому для просмотра операции следует установить более раннее время, относительно времени в записи (см. Рис. 556).

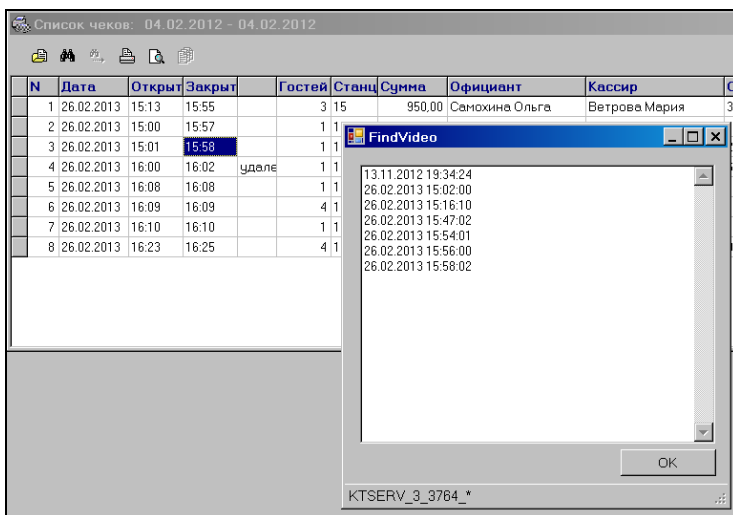


Рис. 556

Распечатка заказа содержит записи, относящиеся к распечатке предчека, с физической датой и временем печати предчека. Если предчек по заказу распечатывался несколько раз, то система отобразит несколько записей (см. Рис. 557).

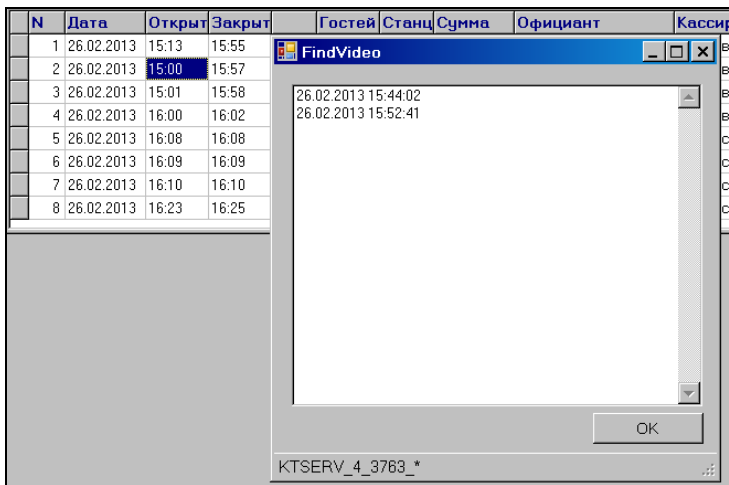


Рис. 557

Заккрытие заказа содержит одну запись с физической датой и временем оплаты заказа.

12.6 Просмотр версии.

Для просмотра версии программ на файле *VideoRegistratorConsole.exe* вызовите контекстное меню, выберите пункт Свойства, а затем в открывшемся окне закладку «Версия» (см. Рис. 558).

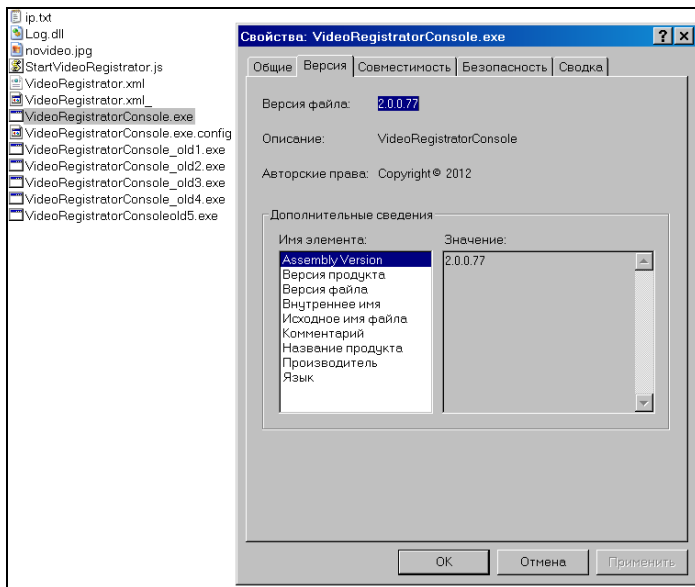


Рис. 558

12.7 Настройка оборудования (для дилеров компании UCS и системных администраторов)

1. Для создания групп, настройки видеокамер и других установок используется приложение VideoManager.exe (Логин/Пароль - admin/user).

2. Выбор видеофрагмента можно произвести по конкретному тэгу. Для этого в поле «По тегу:» следует ввести имя тега из базы данных (SURVEILLANCE.FDB) – см. Рис. 559.



Рис. 559

После выбора тега, на экране будет отображено соответствующее видео и титры.

3. Структура хранилища видеороликов.

В папке VideoRegistrator - Video – перечень камер находится список каталогов с именами камер.

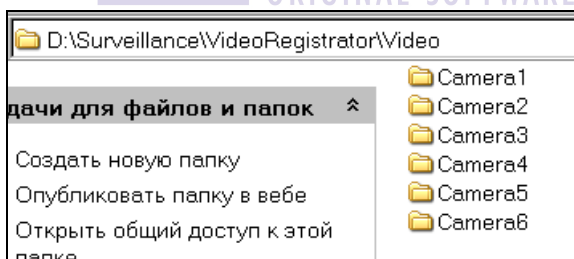


Рис. 560

В каждом каталоге, есть подкаталог с «годом», в нем с «месяцем», в нем с «днем». В последнем каталоге лежит видеонарезка в виде файлов с расширением .mjpg (см. Рис. 561).

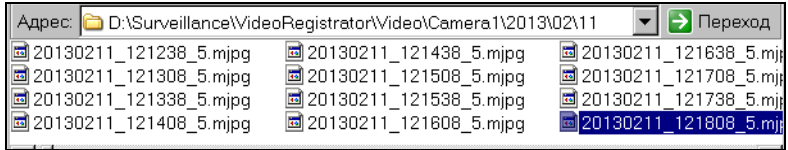


Рис. 561

Например: 20130211_121608_5.mjpg - 11 февраля 2013 года 12 часов 16 минут 8 секунд.

4. Конвертация в формат .avi (.mpg)

В базе выбрать пункт «Convert» (см. Рис. 562).

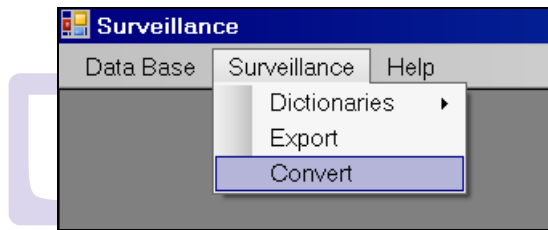


Рис. 562

Выбрать нужный видеофрагмент из списка видео
...\Surveillance\VideoRegistrator\Video\Camera1...\
20130226_145455_211.mjpg и нажать «Открыть» (см. Рис. 563).

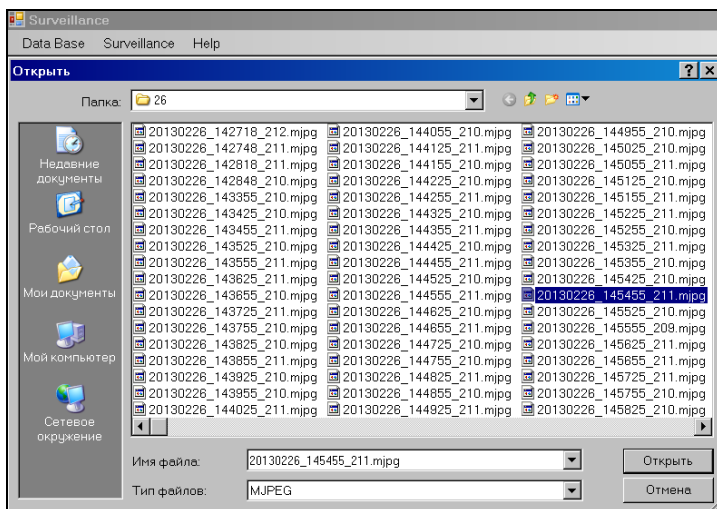


Рис. 563

После этого файл с расширением .mjpg (тот же .avi) будет создан в \Surveillance\VideoRegistrator\Video\Camera1 \2013\02\26 (см. Рис. 564).

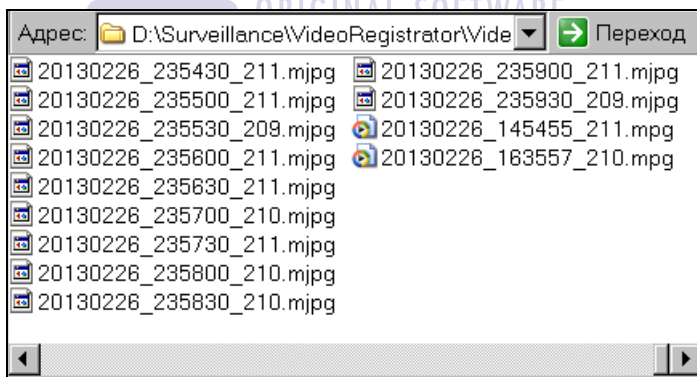


Рис. 564

ЧАСТЬ II РУКОВОДСТВО ПО КАССОВОЙ СИСТЕМЕ



13 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

13.1 Включение (загрузка, перезагрузка) системы

Прежде всего, в начале работы с кассовой системой менеджеру следует ознакомиться с операциями по включению, перезагрузке и выключению станций, установленных в ресторане.

Операции по включению станций могут различаться в зависимости от конкретного аппаратного окружения (включение сетевых фильтров или источников бесперебойного питания). Поэтому следует получить консультацию у специалиста, отвечающего непосредственно за аппаратуру в ресторане.

Основные правила:

- 1). Станции включаются в следующей последовательности:
 - выделенный сервер (если есть);
 - кассовая станция;
 - барные и официантские станции.

После включения станций, а также в течение кассового дня обязательно контролируйте кассовую дату, физическую дату и время на станции.

Несоответствие этих параметров реальным на фискальном регистраторе является нарушением законодательства, а на официантских станциях приведет к нарушению отчетности.

Перед началом работы убедитесь, что кассовая станция находится в фискальном режиме, распечатайте системный балансый отчет (см. п. 16.8) и убедитесь, что кассовая и физическая дата соответствует действительности, а сумма выручки равна нулю. Если хотя бы по одному из этих пунктов обнаружены проблемы – не начинайте работу с кассовой станцией и обратитесь в ЦТО, с которым у Вас заключен договор о сервисном

обслуживании кассовой станции и фискального регистратора.

Если в основные словари системы (меню, персонал, виды оплаты) были внесены изменения, то для того чтобы станции скачали обновлённую информацию, перед их загрузкой необходимо включить *менеджерский компьютер*. Обновление данных произойдет, если в «Редакторе» выставлен флаг «Связь с кассой» (см. п. 4.11). В противном случае (т.е. если «связь с кассой запрещена»), будет использована старая информация.

Если компьютер менеджера включается в течение дня и флаг «связь с кассой» установлен или компьютер менеджера был включен с самого начала, но флаг «Связь с кассой» был выставлен в течение дня, то на кассовую станцию будет автоматически поступать информация об изменениях в меню и списке персонала. Для обновления остальных словарей системы (списка валют, причин удаления, скидок и т.д.) необходимо перегрузить систему (не забудьте выставить флаг «Связь с кассой»). Если в Вашем ресторане несколько кассовых серверов (т.е. кассовые станции являются независимыми), то автоматически (без перезагрузки) информация будет поступать только на одну из кассовых станций, другие кассовые станции надо перегружать для обновления информации.

2). Выход из программы на всех станциях кроме станций типа Touch Screen производится нажатием кнопки [Выход]. После появления на экране сообщения “Выключите кассу”, можно выключить станцию. Станции типа Touch Screen выключаются без каких-либо предварительных действий. *Выключение станций производится в порядке, обратном порядку включения.*

3). Перезагрузка системы может производиться в течение рабочего дня при необходимости обновления информации. Для этого необходимо выключить станции (см. второй пункт правил), перегрузить кассовую станцию или выделенный сервер в зависимости от состава системы. Повторное включение осуществляется не ранее, чем через 10 секунд, в последовательности, описанной в первом пункте правил.

Возможные проблемы

- Программа выдает сообщение ***«Не фискальный режим. Только для обучения»***

Причина

Программа может работать в двух режимах – учебном (тренировочном) и рабочем.

В учебном (тренировочном) режиме информация, пробитая на кассовой станции, не попадает в фискальную память, и чеки печатаются без фискальных признаков. ***Учебный режим может использоваться только в период обучения персонала.***

В рабочем режиме вся информация попадает в фискальную память, и чеки печатаются с фискальными признаками.

Сообщение ***«Не фискальный режим Только для обучения»*** означает, что кассовая станция не переведена в фискальный режим и работает в тренировочном режиме. ***Если в Вашем ресторане период тренировки уже закончился, а кассовая станция при включении оказалась в нефискальном режиме – обязательно обратитесь в центр технического обслуживания и не работайте на этой кассовой станции до тех пор, пока специалист ЦТО не разрешит продолжать работу.*** Для продолжения работы в тренировочном режиме нажмите кнопку [Отказ] на клавиатуре или нажмите пальцем в любое место окна сообщения.

- Программа выдает сообщение ***«На этой станции день закрыт»***

Причина

Такое сообщение появляется на кассовой или барной станции, которая не является главной, в том случае, если на ней день был закрыт, а на главной кассовой станции еще нет. Данная станция не сможет работать до общего закрытия дня.

- Программа выдает сообщения ***“Server not found”*** или ***«Прервана связь с сервером»***

Причина

Это означает, что нарушена связь с главной кассовой станцией или с компьютером, на котором установлен кассовый сервер.

Причинами нарушения связи могут быть:

- физическое отсоединение сетевых кабелей или проблемы с сетевыми картами на станции и компьютере;
- отключение от питания сетевого концентратора (хаба);
- выключение главной кассовой станции или компьютера, на котором установлен кассовый сервер;
- программа *Кассовый сервер* не загружена на компьютере-сервере (в случае конфигурации с выделенным сервером);
- физический разрыв сетевых кабелей.

- Появление в заказе строки **«Неизвестное блюдо»**

Причина

Если в течение текущего кассового дня блюдо пробивалось по кассовой станции, и в этот же день было удалено или изменено на менеджерской станции (изменено название или код блюда) и информация попала на кассовую станцию, то в заказах и чеках оно отразится как «Неизвестное блюдо». При этом в оплаченных чеках его цена, количество и сумма останутся без изменений, в открытых столах сохранится только информация о количестве порций, информация о цене и сумме пропадет. Оплаченные чеки исправить нельзя; из заказа «неизвестное блюдо» необходимо удалить и пробить блюдо заново (проследите, чтобы кухня/бар не приготовили блюдо второй раз). При попытке закрыть заказ с неизвестным блюдом программа выдаст сообщение *«Сначала удалите неизвестное блюдо»*.

- Появление в заказе строки **«Неизвестный модификатор»**

Причина

Если в течение текущего кассового дня модификатор пробивался по кассовой станции, и в этот же день был удален на менеджерской станции, и информация попала на кассовую станцию, то в заказах и чеках он отразится как «Неизвестный модификатор».

- Появление в списке официантов строки **«Неизвестный официант»**

Причина

В течение текущего кассового дня официант/бармен был зарегистрирован на кассовой станции, и в этот же день был удален или изменен на менеджерской станции (изменено имя или код карты), после чего система была перезагружена (при включенной «связи с кассой»).

В этом случае в списке официантов имя официанта изменится на «Неизвестный официант», и при прокатке карты официанта через считывающее устройство, система предложит зарегистрировать карту на станции кассира. Если Вы захотите войти в счет «неизвестного официанта», система выдаст сообщение, представленное на рисунке Рис. 565.

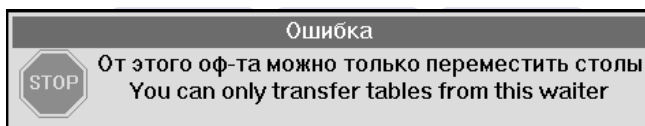


Рис. 565

Менеджер должен перенести столы от «неизвестного официанта» к тому официанту, который будет работать с этими столами (см. п. 0 данного руководства). При необходимости кассир или менеджер может предварительно заново зарегистрировать официанта (см. «Руководство кассира» или п. 16.3 данного руководства). После этого строку «Неизвестный официант» из списка персонала необходимо удалить (см. «Руководство кассира»).

13.2 Операции менеджера по кассовому дню

Операции менеджера по кассовому дню обычно выполняют менеджеры по залу или специально назначенный администрацией сотрудник ресторана. Эти функции включают в себя организационные вопросы и операции по кассовой системе.

Решая организационные задачи, необходимо следить за соблюдением обслуживающим персоналом ресторана технологии ведения счетов: исключение расчёта с гостями ресторана по счетам, полученным не через кассовую систему. Требуется организация обслуживания принтеров. Следует своевременно производить замену красящей ленты (картриджа) и бумажных роликов в принтерах рулонной печати и комбинированных принтерах.

Операции по кассовой системе условно можно разделить на две части: операции при работе с текущими счетами и операции при работе с прошедшими (оплаченными) счетами. При работе с текущими счетами менеджер может производить удаление блюд (“отказы”), переносить блюда из одного заказа в другой, отменять флаг предварительного чека и т.п. Подробно с этими операциями Вы можете ознакомиться в п. 15 настоящего руководства.

К операциям с прошедшими счетами относится просмотр прошедших счетов и оплаты по ним, удаление прошедших счетов. Кроме того, к этим операциям относится получение различных отчётов по прошедшим счетам и проведение процедуры закрытия кассового дня. Подробно с этими операциями Вы можете ознакомиться в п. 16 настоящего руководства.

13.3 Регистрация менеджера

Для того чтобы менеджер получил возможность работать с системой, ему необходимо зарегистрироваться своей магнитной картой.

Для осуществления операций с текущими счетами регистрация менеджера производится непосредственно в счёте, перед осуществлением этой операции. Текущий счет должен быть открыт кассиром или официантом.

Для входа в режим работы с оплаченными счетами менеджеру необходимо зарегистрироваться, когда на экране находится приглашение для регистрации (см. Рис. 566).



Рис. 566

Для осуществления процедуры регистрации менеджеру необходимо вставить в считыватель магнитных карт свою магнитную карточку и плавно провести ею слева направо или сверху вниз в зависимости от типа станции.

Возможные проблемы

Регистрация не осуществляется

Причины и их устранение:

1) Нет информации или неверная информация о магнитной карточке в словаре персонала. Необходимо внести корректную информацию в словарь персонала и осуществить перезагрузку кассовой системы.

2) Работа со считывателем осуществляется неправильно. Карточка должна прижиматься и вытягиваться из считывателя полностью.

3) Электронный ключ ранее не использовался. Возможно, используется электронный ключ, не предназначенный для работы с данным считывателем.

4) Ранее электронный ключ считывался правильно. Возможен износ электронного ключа или считывателя.

14 РАСПОЛОЖЕНИЕ НА ЭКРАНЕ TOUCH SCREEN РАБОЧИХ ОБЛАСТЕЙ ПРОГРАММЫ

Так как станции с сенсорным экраном (Touch Screen) предназначены для бесклавиатурного ввода информации, то все функциональные кнопки вынесены на экран (см. Рис. 567).

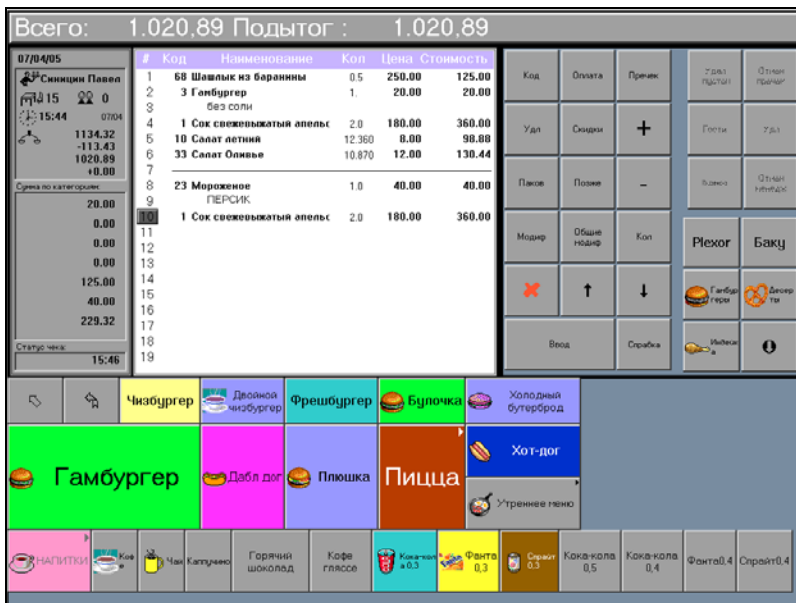


Рис. 567

Таким образом, экран можно условно разделить на три области:

1. область счета (см. Рис. 568),
2. область меню (см. Рис. 570).
3. область функциональных кнопок (см. Рис. 349)

Всего: 1.020,89		Подытог : 1.020,89					
07/04/05	#	Код	Наименование	Кол	Цена	Стоимость	
Ситуация Попел	1	68	Шоколад из Баранцы	0,5	250,00	125,00	
15:00 00 0	2	3	Гамбургер	1	20,00	20,00	
15:44 07/04	3		без соли				
	4	1	Сок свежесжатый апельс	2,0	180,00	360,00	
	5	10	Салат летний	12,360	8,00	98,88	
	6	33	Салат Оливье	10,070	12,00	130,44	
	7						
	8	23	Мороженое ПЕРСИК	1,0	40,00	40,00	
Сумма по категориям	9	10	1	Сок свежесжатый апельс	2,0	180,00	360,00
20,00	11						
0,00	12						
0,00	13						
0,00	14						
125,00	15						
40,00	16						
229,32	17						
Статус чека	18						
15:46	19						

Рис. 568

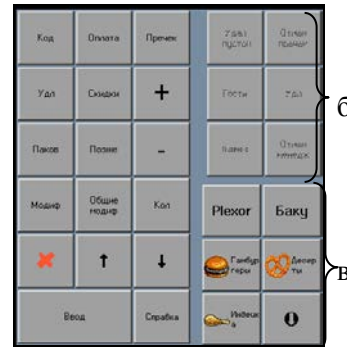


Рис. 569

а



ORIGINAL SOFTWARE


Рис. 570

Где (а)- функции официанта, (б)- функции менеджера., (в) – корневые группы блюд меню. При этом функции менеджера в режиме официанта заблокированы (затемнены), и активизируются только после регистрации карты менеджера.

15 МЕНЕДЖЕРСКИЕ ОПЕРАЦИИ ПРИ РАБОТЕ С ТЕКУЩИМИ СЧЕТАМИ

К операциям менеджера при работе с текущими счетами относятся:

- регистрация сотрудников;
- удаление блюда;
- перенос блюда на другой счёт;
- перенос стола от одного официанта к другому;
- изменение номера стола;
- назначение скидки/наценки;
- удаление пустого стола;
- отмена флага пречека.

Все эти операции могут быть выполнены на любой из станций (официантской, барной или кассовой станции). Для осуществления этих операций (кроме переноса стола) необходимо открыть счёт по карточке официанта или кассира, затем зарегистрироваться магнитной карточкой менеджера. Если процедура регистрации прошла успешно, то в счёте в окне “статус чека” появится значок - .

Возможные проблемы

- Если при попытке выполнить какую-либо операцию над открытым счетом система выдает сообщение, представленное на Рис. 571, это означает, что регистрация менеджерской карты не была проведена правильно. Для снятия с экрана сообщения об ошибке нажмите пальцем в любое место окна (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой). Повторите процедуру регистрации.

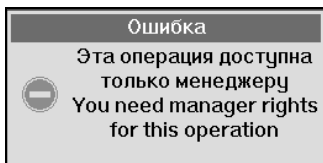


Рис. 571

- Если при попытке выполнить какую-либо операцию система выдает сообщение, представленное на Рис. 572, это означает, что менеджер имеет ограничение в правах и не может выполнить данную операцию.

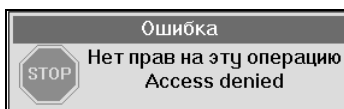


Рис. 572

Для снятия с экрана сообщения об ошибке нажмите пальцем в любое место окна (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой).

Внимание! Права менеджеров при работе с кассовой системой определяется на менеджерской станции (см. п. 4.14 данного руководства).

15.1 Удаление блюд

Одной из операций, осуществляемой менеджером, является выполнение “отказов” из чеков. В ресторане могут возникнуть ситуации, при которых требуется удалить блюдо из счёта. Причины могут быть различны: отказ гостя, блюдо закончилось или по каким-либо причинам потеряло товарный вид, официант ошибочно ввёл это блюдо в заказ и т.п. Так как заказ на это блюдо прошёл на кухню или в бар, и оно было приготовлено, то выполнить отказ на это блюдо может только менеджер, указав причину удаления. Операцию удаления блюда

из счёта менеджер может выполнить с любой имеющейся в ресторане станции, кроме менеджерской станции.

Для выполнения отказа менеджеру необходимо проделать следующее:

1). Войти в счёт из списка заказов по карточке кассира или официанта.

2). Провести карточкой менеджера по считывающему устройству. Если процедура регистрации прошла успешно, то в левом нижнем углу счета в поле “статус чека” появится значок -



3). Установить курсор на блюдо, подлежащее удалению.

4). Нажать кнопку [Удал.].

5). На экране появится список причин, на основании которых могут производиться удаления блюд (см. Рис. 573). Выбрать причину удаления.

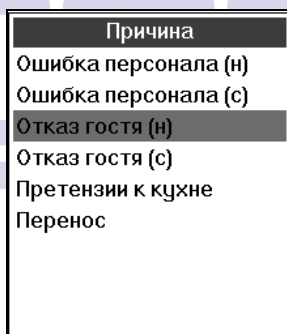


Рис. 573

Список причин удаления задаётся на менеджерской станции.

Блюдо, помеченное к удалению, в списке заказов выделено белым цветом (см. Рис. 574).

Система по умолчанию помечает к удалению всю строку, то есть все порции этого блюда. В поле количество для удобства работы показывается “Сколько порций блюда останется в счете” и “Сколько порций блюда было в счете”. Эти два значения разделены знаком “/”.

Пример:

На Рис. 574 помечено к удалению блюдо “Хайнекен”. В поле “Кол” установлено значение “0/5”. Это означает, что в счете было 5 порций блюда “Хайнекен”, в счёте остаётся “0” порций, то есть из счёта удаляется пять порций.

#	Код	Наименование	Кол	Цена	Стоимость
1	45	Бавария	2,0	60,00	120,00
2	44	Хайнекен	0,5	60,00	0,00
3	53	Балтика 0,5	1,0	50,00	50,00
4	52	Балтика 0,3	2,0	30,00	60,00
5					

Блюдо, помеченное к удалению

Количество блюд в счёте после удаления

Количество блюд в счёте до удаления

Рис. 574

5). Изменить количество оставляемых порций блюда Вы можете:

* с помощью кнопок [+] и [-]

[-] - уменьшает количество оставляемых порций блюда на единицу.

[+] - увеличивает количество оставляемых порций блюда на единицу.

* с помощью кнопки [Кол].

При нажатии кнопки [Кол] на экране появляется приглашение ввести количество *оставляемых в счёте порций* блюда (см. Рис. 575).

Количество
Введите к-во Input qnt
<input type="text" value="2"/>

Рис. 575

Для ввода количества следует воспользоваться цифровой клавиатурой и нажать кнопку **[Ввод]**.

Пример:

В счёт официантом ошибочно было введено вместо двух порций блюда “Хайнекен” пять порций этого блюда. В этом

случае менеджеру необходимо удалить из счёта три порции блюда “Хайнекен”, оставив в счёте две порции этого блюда. Для этого необходимо изменить в счёте количество порций блюда “Хайнекен”, три раза нажав кнопку [-] или нажав кнопку [Кол] и указав в поле количество оставляемых в счёте блюд - “2”.

После произведённых Вами действий, помеченное к удалению блюдо “Хайнекен” в счёте должно выглядеть так, как показано на Рис. 576.

#	Код	Наименование	Кол	Цена	Стоимость
1	45	Бавария	2.0	60.00	120.00
2	44	Хайнекен	2/5	60.00	120.00
3	53	Балтика 0,5	1.0	50.00	50.00
4	52	Балтика 0,3	2.0	30.00	60.00

Рис. 576

Если из счёта требуется удалить несколько различных блюд, то необходимо удалять каждое блюдо отдельно комбинацией ранее описанных действий (пункт 3 - пункт 5).

б). Сохранить счёт.

Для сохранения счёта нажмите кнопку [X] (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой).

На экране появится запрос системы, представленный на Рис. 577.

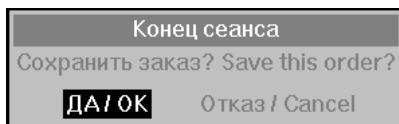


Рис. 577

Если Вы хотите сохранить счёт, то нажмите пальцем кнопку **ДА/ОК** (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Ввод] (при работе на терминале с клавиатурой).

Система возвращается в режим регистрации (если удаление производилось с использованием карточки официанта) или в таблицу счетов (если удаление производилось с использованием карточки кассира или бармена). На сервис-принтерах в соответствующих подразделениях производства в этот момент распечатываются “отказы” на блюда. Каждое удалённое блюдо печатается на сервис-принтере с пометкой “Отказ” (см. Рис. 578).

СТОЛ 20	
Официант: Абрамов Олег	
Дата: 25/12/96	Время: 13:10

Отказ: Хайнекен	3

Рис. 578

Если Вы не хотите сохранять изменения, то нажмите пальцем кнопку **Отказ / Cancel** (при работе на терминале с сенсорным экраном) или переведите стрелками курсор на клавишу **Отказ / Cancel** и нажмите клавишу **[Ввод]** (при работе на терминале с клавиатурой).

В этом случае весь заказ, введённый во время последнего сеанса работы со счётом, не будет сохранён, произойдёт возврат в режим регистрации или таблицу счетов.

Если необходимо продолжить редактирование счёта, нажмите пальцем в любое место окна сообщения (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу **[Отмена]** (при работе на терминале с клавиатурой). После этого Вы опять окажетесь в режиме редактирования заказа.

Для отмены удаления необходимо установить курсор на помеченное к удалению блюдо и ещё раз нажать кнопку **[Удл.]**. Пометка на удаление снимется.

Возможные проблемы

Если по этому счету уже был распечатан предварительный чек, то при попытке внести изменения в чек, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 579

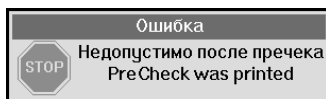


Рис. 579

Менеджер может отменить флаг пречека и внести необходимые изменения в заказ (см. п. 15.8 данного руководства).

15.2 Удаление комплексных блюд.

15.2.1 Удаление рекомендуемого блюда из состава комплексного.

Для удаления несохраненного рекомендуемого блюда (см. п. 4.2.15.2) необходимо установить курсор на нужное рекомендуемое блюдо в составе комплексного и нажать клавишу [Удалить].

Для удаления сохраненного рекомендуемого блюда необходимо сделать такие же операции, как при удалении обычного блюда (см. п. 15.1).

15.2.2 Удаление обязательного компонента комплексного блюда.

При удалении обязательного компонента комплексного блюда из несохраненного заказа на экране сразу появляется список всех компонентов этой же группы. И система требует выбрать один из них.

Удаление обязательного компонента комплексного блюда из сохраненного заказа сделать невозможно.

Для разрешения такой ситуации необходимо удалить полностью само комплексное блюдо, а затем добавить заново, выбрав нужный компонент.

15.3 Перенос блюда на другой счёт

В ресторане при обслуживании гостей могут возникнуть ситуации, когда необходимо перенести блюда из одного счёта в другой. Ситуации могут быть различные, например, гости ожидавшие в баре пересели за столик в ресторане и попросили включить выпитые в баре напитки в общий заказ или гости сидевшие за одним столом попросили подать им отдельные счета и т.д. Осуществить операцию переноса блюд из одного стола в другой может только менеджер.

Операцию переноса блюд из одного стола в другой, менеджер может производить на любой из станций.

Операция переноса выполняется на клавиатурных станциях и на терминалах Touch Screen различными способами.


15.3.1 Операции переноса блюд на клавиатурных станциях.

15.3.1.1 Перенос блюда на другой счет на клавиатурных станциях.

Необходимым условием для выполнения операции переноса является наличие стола-получателя. Поэтому, если блюда переносятся на новый стол, то этот счёт с номером стола-получателя должен быть создан заранее.

Для выполнения операции переноса менеджеру необходимо проделать следующее:

1). Войти в счёт, из которого переносятся блюда, по карточке кассира или официанта.

2). Провести карточкой менеджера по считывающему устройству. Если процедура регистрации прошла успешно, то в поле “статус чека” появится значок - .

3). Пометить переносимые блюда к удалению. Действия менеджера аналогичны операциям при удалении блюда из счёта (см. 15.1– действия 4. и 5.).

4). Нажать кнопку [Перенос].

5. На экране появится приглашение для ввода стола-получателя, представленное на Рис. 580.

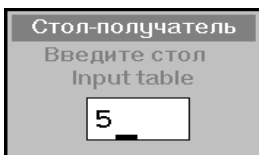


Рис. 580

В поле для ввода с помощью цифровой клавиатуры укажите номер стола, на который необходимо перенести помеченные к удалению блюда. Затем для подтверждения нажмите кнопку [Ввод].

После выполненных Вами действий блюда, помеченные к удалению, будут перенесены на стол с заданным номером

После выполненных Вами действий блюда будут перенесены на выбранный стол.

Возможные проблемы

- Если по счету уже был распечатан предварительный чек, то при попытке внести изменения в чек, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 581.

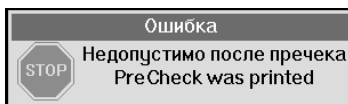


Рис. 581

Менеджер может отменить флаг пречека и внести необходимые изменения в заказ (см. п. 15.8 данного руководства).

- Если в качестве номера стола-получателя Вы указали несуществующий номер стола, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 582.

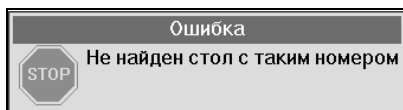


Рис. 582

В этом случае следует либо указать номер уже созданного стола или создать стол, в который будут переноситься блюда, и повторить процедуру переноса.

- Если в качестве номера стола-получателя Вы указали номер стола, из которого производится перенос, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 583.

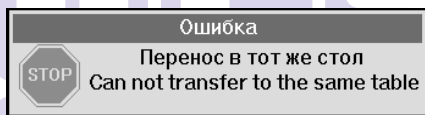


Рис. 583

В этом случае следует либо указать номер другого созданного ранее стола, либо создать стол, в который будут переноситься блюда, и повторить процедуру переноса.

- Если в качестве номера стола-получателя Вы указали номер стола, по которому уже был распечатан предварительный чек, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 584.

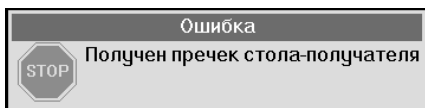


Рис. 584

В этом случае следует отменить флаг пречека в столе получателе (см. п. 15.8) и повторить процедуру переноса.

- Если в качестве номера стола-получателя Вы указали номер стола, в котором уже нет свободных позиций для ввода, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 585 (максимальное число позиций 99).

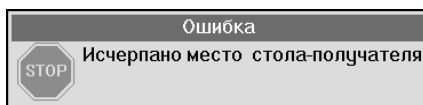


Рис. 585

В этом случае следует либо указать номер другого созданного ранее стола или создать стол, в который будут переноситься блюда и повторить процедуру переноса.

- Если в качестве номера стола-получателя Вы указали номер стола, который был открыт в течение другого временного интервала, и эти интервалы отличаются по скидкам, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 586

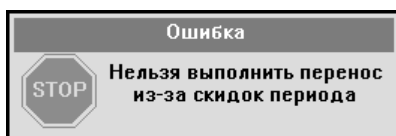


Рис. 586

В этом случае следует либо отменить/изменить скидку в одном/обоих столах, либо перенести блюда в другой стол.

- Если вы пытаетесь перенести блюда в стол, открытый на станции, относящейся к другой группе станций, система выдаст Вам сообщение, представленное на Рис. 587

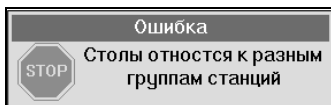


Рис. 587

В этом случае следует перенести блюда в стол открытый на станции, принадлежащей данной группе станций или вручную удалить блюда из стола и добавить их в другой стол на соответствующей станции.


15.3.1.2 Перенос всех блюд из заказа в другой счет на клавиатурных станциях

В ресторане при обслуживании гостей могут возникнуть ситуации, когда необходимо перенести сразу все блюда из одного счёта в другой. Ситуации могут быть различные, например, гости, ожидавшие в баре, пересели за столик в ресторане и попросили включить выпитые в баре напитки в общий заказ или гости, счета для которых были сформированы отдельно, попросили подать им единый счет и т.д. Осуществить операцию переноса всех блюд из одного стола в другой может только менеджер.

Операцию переноса всех блюд из одного стола в другой, менеджер может производить на любой из станций.

Необходимым условием для выполнения операции переноса является наличие стола-получателя. Поэтому, если блюда переносятся на новый стол, то этот счёт с номером стола-получателя должен быть создан заранее.

Для выполнения операции переноса менеджеру необходимо проделать следующее:

- 1). Войти в счёт, из которого переносятся блюда, по карточке кассира или официанта.
- 2). Провести карточкой менеджера по считывающему устройству. Если процедура регистрации прошла успешно, то в поле “статус чека” появится значок - .
- 3). Нажать кнопку [Перенос].

4). Если на предприятии используются **клавиатурные терминалы**, то на экране появится приглашение для ввода стола-получателя, представленное на Рис. 588

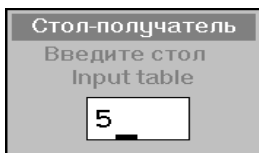


Рис. 588

В поле для ввода с помощью цифровой клавиатуры укажите номер стола, на который необходимо перенести блюда. Затем для подтверждения нажмите кнопку [Ввод].


После выполненных Вами действий блюда будут перенесены на стол с заданным номером.

После выполненных Вами действий блюда будут перенесены на выбранный стол.

15.3.2 Операции переноса блюд на терминалах Touch Screen.

При проведении операции переноса блюд на **кассовой станции** Touch Screen менеджеру необходимо проделать следующее:

1). Войти в счёт, из которого переносятся блюда, по карточке кассира или официанта.

2). Провести карточкой менеджера по считывающему устройству. Если процедура регистрации прошла успешно, то в поле "статус чека" появится значок - .

3) Нажать кнопку [Перенос блюд]

4) После этого экран станции будет разделен на две части, в центре будет расположена панель команд «Перенос» (см. Рис. 589).

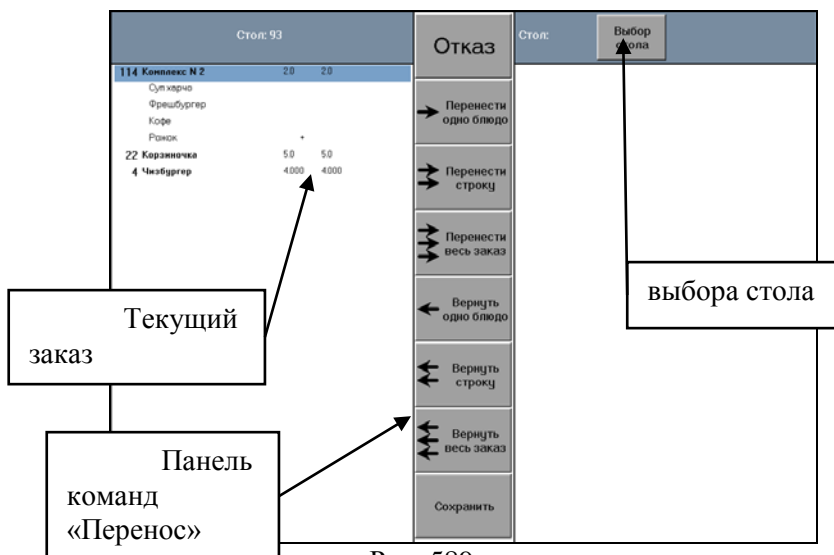


Рис. 589

5) Далее обязательным условием является выбор стола-получателя для переносимых блюд. Для выбора стола-получателя нажмите кнопку [Выбор стола] (см. Рис. 589).

6) На экране появится список официантов, (см. Рис. 590). Из появившегося списка необходимо выбрать официанта, на стол которого нужно сделать перенос. К выбору будут предоставлены зарегистрированные у кассира официанты, у которых открыт хотя бы один стол.



Рис. 590

7) После выбора официанта на экране появится список открытых на его имя столов (см Рис. 591).

←	Новый стол	1523	191	13	11	1478	159	12	111	123	1112
1000	1001	124	19	147	1123	17	100	140	10	1002	1500
1200	1003	14	1400	120	1114	189	1004	1140	13.0	13.1	146
1470	1023	1005	1471	1201	269	1587	1532	1425	1006	1202	145
1203	11.0	1124	1147	1204	15	141	1590	16	136	18	156
14.0	11.1	1110	1365	1520	1010	1113	1333	1115	1999	1444	1666
1007	1475	101	1690	1122	1410	11.2	14.1	133	122	1230	199
121	114	1451	1116	110	1008	198	1240	1472	129	196	1231
1414	1144	1100	1591	1101	1210	11.3	1141	119	12.0	1369	1.0
1120	11.4	1102	1592	14.2	1360	1205	13.2	150	1401	160	1111
1009	1206	11.5	1207	11.6	117	11.7	1450	1402	14.4	1593	153
12.2	12.3	1236	18.0	154	12.4	184	19.0	1473	1211	113	⬇

Рис. 591

8) далее можно выбрать нужный номер стола-получателя или создать новый. Для создания нового стола необходимо нажать на кнопку [Новый стол] (см. Рис. 591).

9) После выбора стола на экране, справа от панели команд «Перенос» отобразится содержимое стола-получателя (см. Рис. 592)

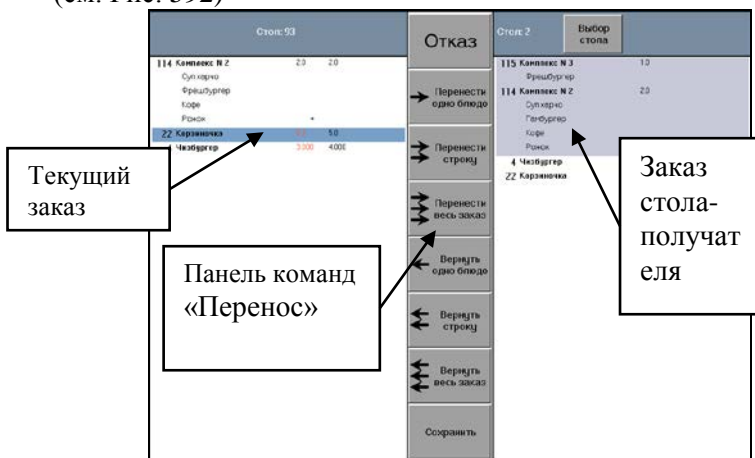

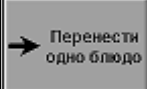
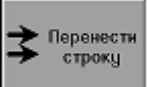
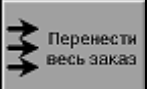
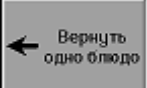
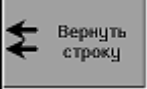
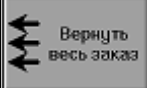


Рис. 592

10). Переносы блюд из одного стола в другой осуществляются с помощью команд, отображенных на панели команд «Перенос» (см. Рис. 592). Ниже в таблице представлены описания всех команд данной панели:

	<p>При выборе этой команды режим «Переноса» будет закрыт.</p>
	<p>Для переноса одного блюда необходимо выделить нужное блюдо в текущем заказе, нажать кнопку [Перенести одно блюдо]. После этого выбранное блюдо отобразится в заказе стола-получателя. При выборе данной команды переносится только одна порция блюда. Сколько раз выберете команду [Перенести одно блюдо], столько порций и перенесется.</p>
	<p>При выборе данной команды переносятся все порции выбранного блюда в текущем заказе в стол-получатель</p>
	<p>При выборе данной команды перенесется все содержимое текущего заказа в стол-получатель</p>
	<p>Для возврата одного блюда из стола-получателя в текущий заказ необходимо выделить нужное блюдо в заказе стола-получателя, нажать кнопку [Вернуть одно блюдо]. После этого выбранное блюдо отобразится в текущем заказе. При выборе данной команды производится возврат только одной порции блюда. Сколько раз выберете команду [Вернуть одно блюдо], столько порций и «вернется» из стола-получателя в текущий заказ.</p>
	<p>Для возврата из стола-получателя всех порций выбранного блюда в текущий заказ выберите команду [Вернуть строку]</p>
	<p>Данная команда используется для возврата позиций из стола-получателя в текущий заказ. При этом перенесутся только те позиции,</p>

	которые были добавлены в стол-получатель при переносе из текущего заказа и еще не сохранены.
Сохранить	Для сохранения всех внесенных изменений необходимо выбрать команду [Сохранить]

При проведении операции переноса блюд на **официантской станции** Touch Screen менеджеру не будет предоставлен выбор фамилий официантов. Описанным способом можно перенести блюда между столами, сформированными выбранным официантом.

Если официантской станции Touch Screen необходимо перенести блюда в стол другого официанта, то используют способ удаления по причине «перенос» (аналогично клавиатурной станции) – см. п. 15.3.1.1.

15.4 Перенос стола от одного официанта другому

В ресторане возможна ситуация, когда гости обслуживаются сначала одним официантом (барменом), а затем другим. Так как в системе каждый из официантов (барменов) имеет право работать только со своими счетами, необходимо передать право работы с этим счётом от одного официанта (бармена) к другому. Эту операцию передачи счёта может осуществлять кассир на своей станции или менеджер на любой станции. Рассмотрим процедуру выполнения этой операции.

Для передачи счёта от одного официанта другому менеджеру необходимо зарегистрироваться, когда на экране находится приглашение для регистрации (см. Рис. 566). Если операция регистрации будет выполнена правильно, то на экране появится список, представленный на рисунке Рис. 593.

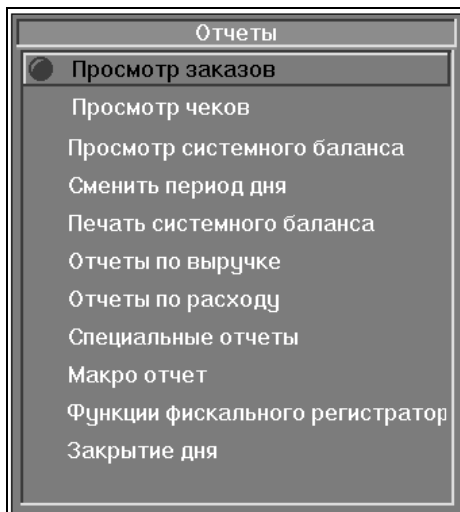


Рис. 593

Из предложенного списка выберите пункт [Просмотр заказов]. Вид экрана представлен на Рис. 594.

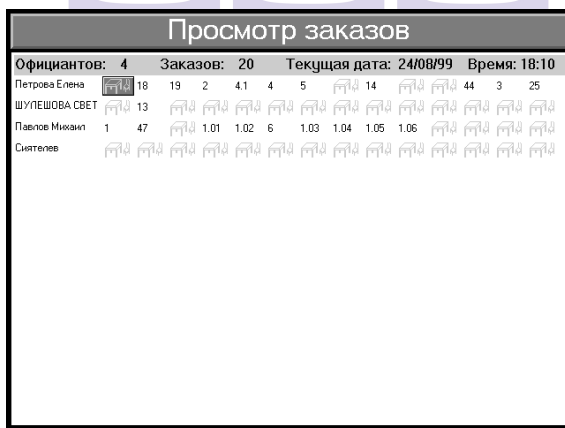


Рис. 594

В списке заказов активизируйте соответствующий счет (можете воспользоваться процедурой поиска) и нажмите кнопку [Перенос]. Система предложит Вам список официантов и

барменов, зарегистрированных в текущем кассовом дне работы ресторана (см. Рис. 595).

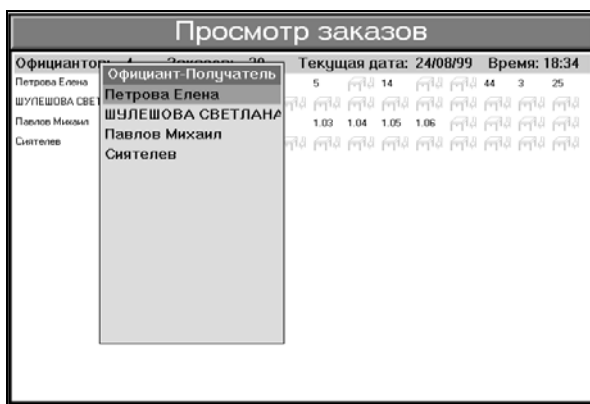


Рис. 595

Из этого списка выберите фамилию официанта, который будет обслуживать данный заказ и нажмите кнопку [Ввод]. Если необходимо изменить номер стола для данного заказа, то в появившемся на экране окне (см. Рис. 596) введите новый номер стола и нажмите кнопку [Ввод] (если номер стола изменять не надо введите прежний номер).

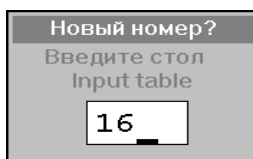


Рис. 596

После произведённых менеджером действий этот заказ будет находиться в списке заказов на строке, принадлежащей выбранному официанту. Номер стола для данного заказа изменится на № 16.

15.5 Изменение номера стола

Если необходимо поменять номер стола у какого-либо официанта, Вы можете также воспользоваться кнопкой [Перенос] (см. 0 данного руководства), указав в качестве получателя фамилию того же официанта, а в поле «Новый номер» - новый номер стола.

Возможные проблемы

- При изменении номера стола при передаче заказа возможно возникновение сообщения, представленного на Рис. 597. В этом случае следует указать другой номер стола.

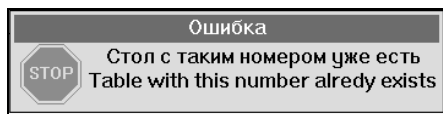


Рис. 597

- Система может выдать сообщение, представленное на Рис. 598.

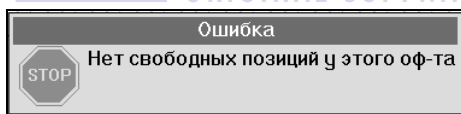


Рис. 598

Это означает, что у официанта, получающего этот заказ, нет свободных позиций в строке заказов. В этом случае необходимо закрыть какой-нибудь счет у официанта-получателя, а затем передать ему этот заказ, или передать этот заказ другому официанту.

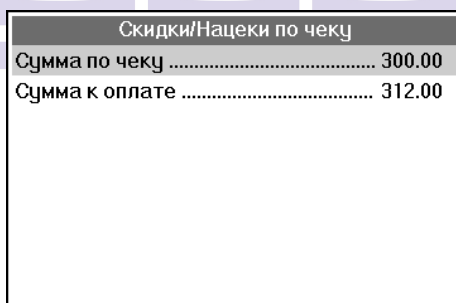
15.6 Установка скидки/наценки

15.6.1 Назначение скидки вручную

По чеку может быть установлена одна или несколько скидок (наценок). Скидки (наценки) могут быть установлены или отредактированы в любой момент времени с момента открытия до получения предварительного чека или до оплаты чека, если печать предварительного чека не осуществляется.

Для работы со скидками/наценками необходимо открыть карточку скидок/наценок по счету. Для этого следует войти в счет, зарегистрировать карточку менеджера и нажать кнопку **[Скидка]**.

Фрагмент экрана после нажатия кнопки **[Скидка]**, представлен на Рис. 599. При этом «Сумма по чеку» - это сумма стоимостей блюд, «Сумма к оплате» - это сумма стоимостей блюд - сумма назначенных скидок + сумма назначенных наценок + налог с продаж (если цены ресторана не включают налог с продаж).



Скидки/Наценки по чеку	
Сумма по чеку	300.00
Сумма к оплате	312.00

Рис. 599

Для вызова для добавления скидки/наценки нажмите пальцем кнопку **[+]** (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу **[Меню]** (при работе на терминале с клавиатурой). На экране появится список/наценок (см. Рис. 600 – при работе на клавиатурной станции, Рис. 601 – при работе на терминале).

Скидки/Наценки по чеку	
Сумма по чеку	300.00
Сумма к оплате	

Скидки / Наценки
Купон
Золотая карта
Скидка 10%
Карта 30%

Рис. 600

Скидка 20%	Скидка 5% гамбург	Мастер-Банк	Наценка 10%	Скидка
Скидка 10% автомат	Скидка 50%	Скидка 50% тариф	100 рублей	Скидка 10

Рис. 601

Выберите скидку/наценку и нажмите кнопку **[Ввод]**. При выборе скидки или наценки в карточку скидоч/наценок добавляется строка, в которой указано наименование скидки/наценки и ее размер (см. Рис. 602). Сумма скидки указывается со знаком “-”, а сумма наценки со знаком “+”.

Скидки/Наценки по чеку	
Сумма по чеку	300.00
Скидка 10%	-30.00
Сумма к оплате	280.80

Рис. 602

После того, как менеджер установил необходимые скидки/наценки по чеку, необходимо закрыть карточку

скидок/наценок. Для этого нажмите кнопку [✖] (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой). В дальнейшем можно в любой момент времени открыть карточку скидок/наценок по счету для просмотра или внесения необходимых изменений.

Возможные проблемы

- Если менеджер не имеет права устанавливать или отменять данную скидку, то система выдаст сообщение, представленное на Рис. 603.

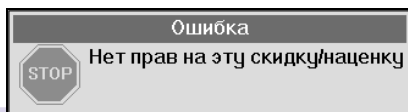


Рис. 603

В этом случае следует выяснить, кто из менеджеров имеет права для работы с данной скидкой/наценкой и обратиться к нему для назначения скидки/наценки.

- Если в Вашем ресторане предусмотрены скидки, время действия которых ограничено (например, утренняя скидка, действующая с 9 до 12), то при попытке выбрать скидку, период действия которой уже закончился, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 604.

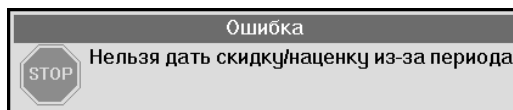


Рис. 604

15.6.2 Автоматическое назначение скидки

Если скидка является автоматической, то при возникновении соответствующих условий (например, в начале

следующего временного интервала), система сама проставляет данную скидку в карточку скидок/наценок по счету.

Смена периода может производиться автоматически или менеджером вручную.

15.6.3 Назначение скидки по дисконтной карте

Если в Вашем ресторане используется система магнитных дисконтных карт, то для того чтобы дать скидку гостю, пришедшему с подобной картой, следует открыть стол, вставить в считыватель магнитных карт магнитную карточку гостя и плавно провести ею слева направо (или сверху вниз – в зависимости от типа станции). После регистрации магнитной карты, то в левой части экрана в пункте баланс появится сумма скидки и итоговая сумма счета с учетом скидки.

Отменить скидку, данную по дисконтной карте, может только менеджер.

Возможные проблемы

- Сообщение *«Нет связи с сервером дисконтных карт»* говорит о том, что нарушена связь с компьютером, на котором установлен сервер дисконтных карт, или программа «Сервер дисконтных карт» не загружена. Для устранения неполадки Вам следует проверить загружена ли программа «Сервер дисконтных карт» на компьютере-сервере. В том случае, если эта программа не загружена, попробуйте перезагрузить компьютер или запустите программу вручную.

- Сообщение, представленное на Рис. 605, информирует пользователя о том, что у данной карты закончился срок действия. Срок действия карты можно продлить на станции менеджера.

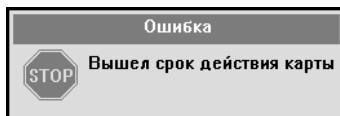


Рис. 605

- Сообщение, представленное на Рис. 606, информирует пользователя о том, что система не может идентифицировать данную карту. В этом случае следует проверить правильность указания параметров карты на менеджерской станции.

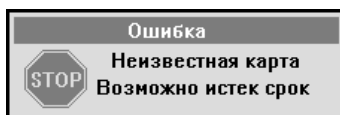


Рис. 606

- Сообщение, представленное на Рис. 607, информирует пользователя о том, что для данной карты не обнаружена соответствующая скидка. В этом случае следует проверить правильность указания параметров карты на менеджерской станции.

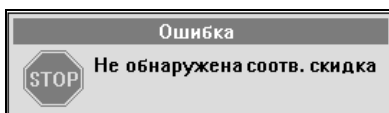
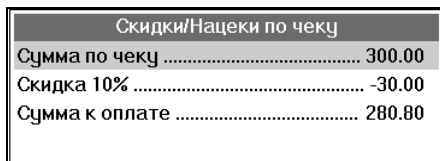


Рис. 607

15.6.4 Отмена (удаление) скидки/наценки

Для отмены ошибочно установленной по счету скидки (наценки) необходимо войти в счет с картой содружника, имеющего право на работу со скидками/наценками, и вызвать карточку скидок/наценок по этому счету, нажав кнопку **[Скидка]** на панели функциональных кнопок. Вид экрана представлен на Рис. 608. Затем необходимо активизировать строку, в которой указана данная скидка (наценка) и нажать

кнопку [–] на вспомогательной клавиатуре (при работе на терминале с сенсорным экраном) или клавишу [Удл] (при работе на терминале с клавиатурой). Для выхода из карточки назначения скидок необходимо нажать кнопку [✕] (при работе на терминале с сенсорным экраном) или клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой).



Скидки/Наценки по чеку	
Сумма по чеку	300.00
Скидка 10%	-30.00
Сумма к оплате	280.80

Рис. 608

Если на свойстве скидки отсутствует флаг доступа менеджера, а на карточке менеджера флаг «Скидки/наценки» установлен, то сотрудник с такой картой имеет возможность удалить скидку из заказа, назначенную вручную или автоматически. Скидку, назначенную по карте ПДС, может удалить менеджер, с картой, у которой отсутствует флаг «Скидки/наценки».

15.7 Удаление пустого счёта

В том случае, если счёт был открыт ошибочно и не использовался в течение дня (пустой счёт), его можно удалить. Операция удаления пустого счёта доступна только менеджеру.

Для выполнения этой операции необходимо сделать следующее:

- 1). Войти в пустой счёт, который требуется удалить.
- 2). Зарегистрироваться (см. п. 13.3).
- 3). Нажать кнопку [Уд. стол].

После того как Вы нажали кнопку [Уд. стол], система возвратит Вас в список заказов, в котором уже не будет данного счёта.

Возможные проблемы

Если в столе есть блюда, и была нажата кнопка [Уд. стол], система выдаст сообщение, представленное на Рис. 609.

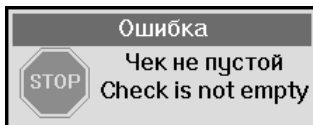



Рис. 609

В этом случае следует сначала удалить все блюда из стола и только после этого удалить стол.

15.8 Отмена флага пречека

Предварительный чек - это чек, который подаётся гостю по его требованию для расчёта по нему.

После получения предварительной распечатки по счёту при входе в него в окне “Статус чека” будет находиться значок , указывающий на то, что по этому счёту получен предварительный чек.

После получения по счёту предварительного чека, в счёт нельзя будет внести никаких изменений. Отменить статус пречека может только менеджер.


Для снятия со счёта статуса пречека необходимо:

- 1). Войти в счёт.
- 2). Зарегистрироваться (см. п. 13.3).
- 3). Нажать кнопку [Отмена пречека].

После отмены статуса пречека счёт становится доступным для корректировок.

15.9 Отмена функций менеджера

После осуществления любой из менеджерских операций, описанных в этой главе, для того чтобы кассир бармен или официант получил возможность продолжить работу со счётом, менеджеру необходимо отменить действие своих

полномочий. Для этого нажмите кнопку [Отмена ф-ций менеджера]. После нажатия этой кнопки в счёте в окне “статус чека” исчезнет значок .

Отмена функций менеджера также автоматически производится при выходе из счёта.



16 ОПЕРАЦИИ МЕНЕДЖЕРА ПО РАБОТЕ С ОПЛАЧЕННЫМИ СЧЕТАМИ И ОТЧЕТАМИ

Для входа в режим работы с закрытыми (оплаченными) счетами менеджеру необходимо зарегистрироваться, когда на экране находится приглашение для регистрации. Если операция регистрации будет выполнена правильно, то на экране появится список, представленный на Рис. 610 для клавиатурных станций и на Рис. 611 для терминала Touch Screen.

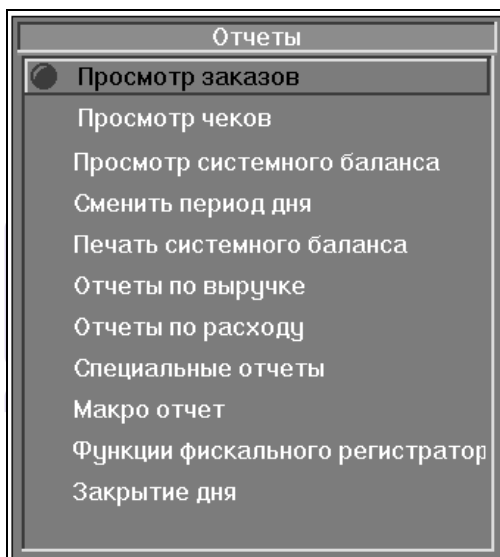


Рис. 610

Отчеты				
Просмотр заказов	Просмотр чеков	Просмотр системного баланса	Сменить период дня	Печать системного баланса
Отчеты по выручке	Отчеты по расходу	Специальные отчеты	Макро отчет	Функции фискального регистратора
Закрытие дня	Открыть ящик	Отказ	Выключить станцию	

Рис. 611

В вашем ресторане этот список может включать дополнительные функции (например, функции по работе с фискальными регистраторами). Наличие / отсутствие дополнительных функций определяется в зависимости от страны (на территории РФ работа с дополнительными функциями не предусмотрена).

Просматривать прошедшие чеки и получать по ним различные отчёты менеджер может в течение всего кассового дня.

Работа со списком отчётов осуществляется стандартными средствами.

16.1 Стандартные средства работы со списками при работе на терминале с клавиатурным вводом

Основная работа со списком заключается в его просмотре и выборе нужной записи.

Выбор записи из списка можно производить следующими способами:

- Пользователь перемещается по предложенному списку с помощью кнопок [↓], [↑]. При нажатии кнопки [Ввод] происходит выбор активной записи (т.е. той, которая помечена маркером).
- Если работа происходит с длинным списком, все записи которого не помещаются на экран, то для просмотра и быстрого перемещения по нему удобно пользоваться кнопками [СтрВниз] [СтрВверх], после нажатия которых маркер активной записи переместится на страницу вниз или вверх соответственно. Можно пользоваться кнопками [Конец], [Начало], после нажатия которых маркер активной записи переместится в конец или начало списка соответственно. Затем, для выбора нужной записи использовать кнопки [↑], [↓].

16.2 Просмотр списка заказов

При выборе пункта «Просмотр заказов» на экране появится список всех открытых столов (см. Рис. 612 для кассовых станций и Рис. 613 для терминалов Touch Screen).

Просмотр заказов														
Официантов:	4	Заказов:	20	Текущая дата:	24/08/99	Время:	18:10							
Петрова Елена	18	19	2	4.1	4	5	14	44	3	25				
ШУЛЕШОВА СВЕТ	13													
Павлов Михаил	1	47	1.01	1.02	6	1.03	1.04	1.05	1.06					
Сиятелев														

Рис. 612

Просмотр заказов													
Официантов:	3	Заказов:	12	Текущая дата:	22/01/06	Время:	14:30						
Ольга Николаевна	1	2	59										
Трошкин Валент	09	05	3	24	61								
Овчин Павел	05	32	56										

✖ ⏪ ⏩ Открыть Официант Удалить Поиск Перенос

Рис. 613

В этом режиме менеджер может просмотреть любой заказ, выделив его курсором и нажав кнопку **[Открыть]** (при работе на терминале с сенсорным экраном) или клавишу **[Ввод]** (при работе на терминале с клавиатурой). Также возможен перенос стола от одного официанта к другому (подробное описание данной операции приведено в п. 14.4 данного Руководства).

16.3 Регистрация официантов

Менеджер может зарегистрировать официанта в системе, зайдя в пункт «Просмотр заказов» (см. п. 16.2) и проведя картой официанта по считывающему устройству. Фамилия официанта будет добавлена в список официантов, работающих в этот день.

16.4 Просмотр чеков

При выборе пункта «Просмотр чеков» на экране появится список всех прошедших счетов за текущий кассовый день (см. Рис. 614).

#	Открыт	Закрыт	Сумма	Станция	Кассир	Удален	Стол	Официант
1	00:46	00:46	220.00	Glevo	Нагорная Ольга		52	Орлова Наталья
2	00:46	00:46	630.00	Glevo	Нагорная Ольга		10	Орлова Наталья
3	00:46	00:47	480.00	Glevo	Нагорная Ольга		25	Орлова Наталья
4	00:47	00:47	1 400.00	Glevo	Нагорная Ольга		85	Орлова Наталья
5	00:47	00:47	250.00	Glevo	Нагорная Ольга	Санжонья Оле: Отказ гост(и)н	635	Орлова Наталья
6	00:47	00:48	655.00	Glevo	Нагорная Ольга		10	Канолов Олег
7	00:48	00:48	520.00	Glevo	Нагорная Ольга		83	Канолов Олег
8	00:48	00:49	595.00	Glevo	Нагорная Ольга		45	Орлова Наталья
9	00:49	00:49	900.00	Glevo	Нагорная Ольга		74	Орлова Наталья
10	00:49	00:49	430.00	Glevo	Нагорная Ольга		13	Канолов Олег
11	00:50	00:50	1 150.00	Glevo	Нагорная Ольга		10	Канолов Олег
12	00:50	00:51	4 350.00	Glevo	Нагорная Ольга		86	Орлова Наталья
13	00:51	00:51	460.00	Glevo	Нагорная Ольга		56	Канолов Олег
14	00:51	00:51	1 510.00	Glevo	Нагорная Ольга		45	Канолов Олег
15	00:51	00:51	460.00	Glevo	Нагорная Ольга		56	Канолов Олег
16	00:52	00:52	620.00	Glevo	Ветрова Мария		86	Орлова Наталья
17	00:53	00:53	1 640.00	Glevo	Ветрова Мария		53	Орлова Наталья
18	00:53	00:53	1 550.00	Glevo	Ветрова Мария		56	Орлова Наталья
19	00:53	00:54	3 750.00	Glevo	Ветрова Мария		85	Канолов Олег
20	00:54	00:54	1 010.00	Glevo	Ветрова Мария		456	Канолов Олег
21	00:54	00:55	1 180.00	Glevo	Ветрова Мария		42	Канолов Олег
22	00:55	00:55	1 350.00	Glevo	Ветрова Мария		65	Канолов Олег

✖
⏪
⏮
⏭
⏩
🔄
Удалить
Поиск
Перенос

Рис. 614

В списке по каждому счету, прошедшему в течение дня, содержится следующая информация:

- номер счета;
- время открытия и закрытия счёта;

- общая сумма по счету в базовой валюте без учета скидок/наценок;
- наименование станции, с которой производилось закрытие чека;
- имя кассира оформлявшего оплату по счету;
- метка удаления счета, содержащая информацию об имени менеджера, производившего удаление, и причину удаления;
- номер стола;
- фамилия официанта, обслуживающего стол.

16.4.1 Поиск чека

В списке прошедших (оплаченных) счетов, если он достаточно большой, необходимый чек можно найти, воспользовавшись процедурой поиска. Для этого, находясь в списке прошедших счетов, нажмите кнопку [Поиск]. На экране появится запрос для поиска чека, представленный на Рис. 615 для клавиатурных станций и на Рис. 616 для терминалов Touch Screen

Поиск чека

Чек # Стол: 222

Открыт: . Закрыт: .

Сумма: .

Валюта: .

Включать удаленные чеки:

Рис. 615

Поиск чека

Чек # Стол:

Открыт: • Закрит: •

Сумма: •

Валюта:

Включать удаленные чеки:

◀ ▶ Очистить

Рис. 616

Поиск может быть организован по следующим параметрам чека:

- номер чека;
- номер стола;
- время открытия счёта;
- время закрытия счёта;
- итоговая сумма по счёту;
- валюта, в которой производилась оплата.

Необходимый чек можно найти, задав один или несколько его параметров. Перемещение между параметрами осуществляется нажатием на соответствующее поле (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажатием кнопки [↵] или [Ввод] (при работе на терминале с клавиатурой).

Поиск чека по сумме осуществляется по сумме счета без учета скидок и наценок

Для выбора валюты подведите курсор к пункту «Валюта» и нажмите на соответствующее поле (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите кнопку [Меню] (при работе на терминале с клавиатурой). Система предложит Вам выбрать одну из валют, разрешенных к приему в ресторане (см. Рис. 617 для клавиатурных станций и Рис. 618 для терминалов Touch Screen). Выберите требуемую валюту и нажмите кнопку [Ввод] для подтверждения своих действий.

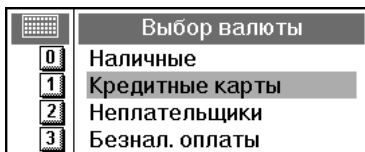


Рис. 617



Рис. 618

При этом, если Вы хотите, чтобы в поиске участвовали удаленные чеки, Вам следует подвести курсор к пункту «включать удаленные чеки» и нажать на соответствующее поле (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажать кнопку [Меню] (при работе на терминале с клавиатурой). После этого это поле будет выглядеть, как показано на Рис. 619

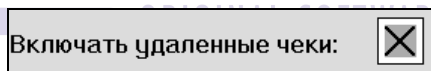


Рис. 619

Для запуска процедуры поиска следует нажать кнопку [Alt] в сочетании со [СтрВниз] или [СтрВверх] в зависимости от того, где стоит курсор в списке прошедших счетов. При нажатии кнопки [СтрВниз] поиск в списке осуществляется по всем чекам, находящимся в списке после строки, на которой стоит курсор. При нажатии кнопки [СтрВверх] поиск в списке осуществляется по всем чекам, находящимся в списке перед строкой, на которой стоит курсор. Если чек с указанными Вами параметрами найден системой, то она устанавливает на него курсор. Для более подробного ознакомления с этим чеком Вы можете воспользоваться процедурой просмотра (см. п. 16.4.2).

Если в параметрах поиска Вы указываете номер чека, то значения всех остальных параметров и направление поиска игнорируется. В системе не может быть нескольких чеков с одним номером, поэтому, зная номер чека, система однозначно определяет конкретный чек.

Система запоминает условия поиска, то есть при повторном нажатии кнопки [Поиск] Вы увидите условия поиска, заданные в предыдущий раз. Если Вы хотите очистить условия поиска, нажмите кнопку [Очистить]. После выполнения данной команды параметры поиска станут пустыми.

Возможные проблемы

- При получении сообщения, представленного на Рис. 620, нажмите пальцем в любое место окна сообщения (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой), задайте сумму правильного формата и повторите поиск.

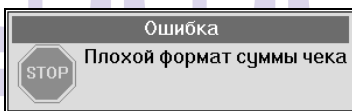


Рис. 620

- При получении сообщения, представленного на Рис. 621, нажмите пальцем в любое место окна сообщения (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой), задайте время открытия правильного формата и повторите поиск.

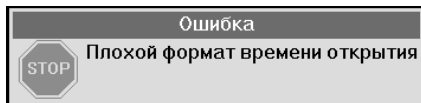


Рис. 621

- При получении сообщения, представленного на Рис. 622, нажмите пальцем в любое место окна сообщения (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой), задайте время закрытия правильного формата и повторите поиск.

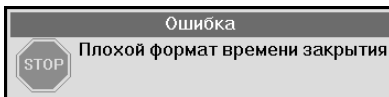


Рис. 622

- Если в прошедших счетах чека с такими параметрами нет, то система выдаст сообщение, представленное на Рис. 623.

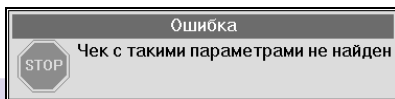


Рис. 623

- Если поиск осуществлялся по номеру чека, и в прошедших счетах чека с таким номером нет, то система выдаст сообщение, представленное на Рис. 624

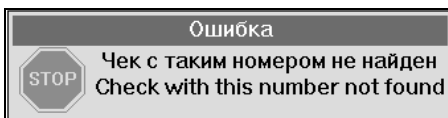



Рис. 624

После появления на экране таких сообщений (и) нажмите пальцем в любое место окна (при работе на терминале с сенсорным экраном) или нажмите клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой) и затем Вы можете повторить процедуру поиска с другими параметрами чека.

16.4.2 Режим просмотра

Любой чек можно просмотреть. Для этого необходимо активизировать нужную строку списка и нажать кнопку  (при работе на терминале с сенсорным экраном) или клавишу [Ввод] (при работе на терминале с клавиатурой). На экране появится выбранный чек. Пример приведен на Рис. 625.

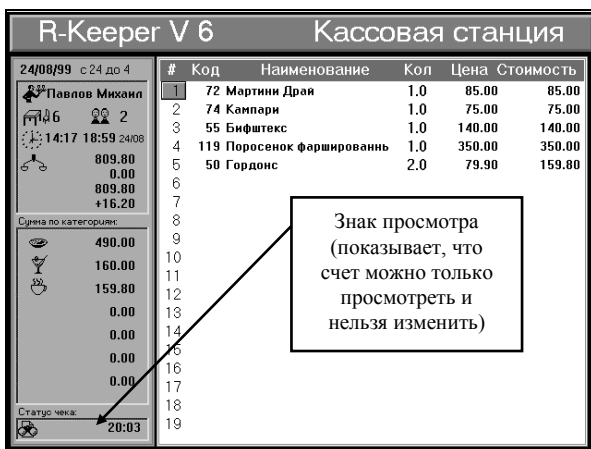



Рис. 625

В левой части экрана помещена дополнительная информация по счету:

- дата кассового дня;
- период дня;
- имя официанта;
- номер стола;
- количество гостей;
- время открытия и закрытия счета;
- общая сумма по счету в базовой валюте без учета скидок/наценок, величина скидки, сумма по счету с учетом скидок, налог с продаж;
- суммы по категориям в базовой валюте.

В левом нижнем углу экрана показан статус чека. Статус чека  означает, что работа со счётом происходит в режиме просмотра.

В режиме просмотра можно посмотреть, как производилась оплата по чеку. Для этого, находясь в чеке, необходимо нажать кнопку [Оплата]. На экране появится список оплат по чеку.

Рассмотрим конкретный пример. Список оплат по чеку представлен на Рис. 626.

Операция	Валюта	Сумма	В Базовой
Внесено:	VISA	200.00	200.00
Внесено:	Иванов И.И.	300.00	300.00
Внесено:	Рубли	500.00	500.00
Сдача:	Рубли	113.50	113.50

Рис. 626

Список оплат разделен на четыре колонки. В колонке “Операция” указываются операции, выполненные кассиром. В колонке “Валюта” указывается тип валют, которыми производился расчет. В колонке “Сумма” приводится размер суммы по каждому этапу расчета в текущей валюте. В колонке “В Базовой” помещается текущая сумма по каждому этапу расчета по счету в базовой валюте.

Из списка оплат видно, что было оплачено 886.50 рублей. Причем 200 рублей было оплачено по кредитной карте VISA, 300.00 рублей было оформлено на неплательщика Иванова И.И., 500.00 рублей оплачено наличными и была получена сдача в размере 113.50 рублей.

По списку оплат можно перемещаться кнопками [↑], [↓], а также использовать все стандартные средства работы со списком. При нажатии кнопки [Ввод] на экране появится дополнительная информация по тому виду оплаты, который был выбран.

* Если выбрана оплата, которая была оформлена на неплательщика, на экране появится информация о лице, оформлявшем оплату, т.е. имя менеджера, кассира или неплательщика в зависимости от того, кто подтверждал полномочия на выполнение оплаты магнитной карточкой, а

также статья расходов, по которой оформлялся счет на этого неплательщика.

* Если выбрана оплата, которая производилась по кредитной карте, на экране появится информация о номере кредитной карты, по которой производилась оплата.

* По оплате, которая производилась наличными, дополнительной информации не будет.

Например, если выбрать из предложенного списка (см. Рис. 373) запись с информацией об оплате, которая была оформлена на неплательщика Иванова И.И., на экране появится сообщение, представленное на Рис. 627.

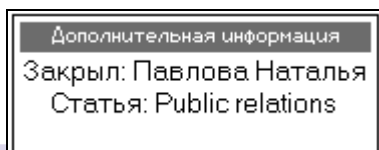


Рис. 627

Оно означает, что по счету оплата на неплательщика Иванова И.И. оформлялась *Павловой Натальей* по статье расходов “Public relations”.

Для выхода из режима просмотра чека, а также режима просмотра списка оплат по счету и просмотра дополнительной информации, необходимо нажать кнопку [Отказ] при работе на терминале с клавиатурой или нажать пальцем в строку заголовка окна при работе на терминале Touch Screen .

16.4.3 Смена типа оплаты

Кассир при закрытии заказа может допустить ошибку и закрыть счет не на тот тип оплаты. Для исправления этой ошибки у менеджера существует два способа. Для смены типа оплаты с наличных на кредитную карту или на неплательщика менеджеру необходимо воспользоваться процедурами удаления чека (см. п. 16.4.4), а затем восстановления стола (см. п.16.4.5).

Для замены одной кредитной карты на другую или одной наличной валюты на другую используется способ, описанный ниже.

При просмотре чека (см. п. 16.4.2) нажмите кнопку [Оплата], вид экрана представлен на рисунке Рис. 625. Укажите курсором кредитную карту, которую Вы хотите заменить, и нажмите кнопку [Меню]. Система предложит Вам список кредитных карт, разрешенных к приему в Вашем ресторане. Используя стандартные способы работы со списками, выберите тот тип кредитной карты, на которую следует закрыть счет. Данный способ распространяется только на кредитные карты и наличные, для работы с другими типами валют используется способ, описанный в пункте 16.4.4.

Возможные проблемы

Если при попытке изменить тип оплаты, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 628, то для смены типа оплаты воспользуйтесь процедурами «удаления чека» и «восстановления в виде заказа», описанными в п. 16.4.4 и п. 16.4.5.

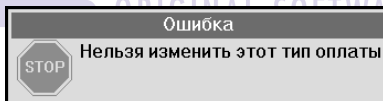


Рис. 628

16.4.4 Удаление чека

В системе предусмотрена возможность удаления чеков. Для этого необходимо выбрать из списка счетов нужный чек и нажать кнопку [Удалить]. Системой будет предложен список возможных причин, по которым происходит удаление чека. Необходимо выбрать причину и нажать кнопку [Ввод]. В поле “Удален” будет проставлена фамилия менеджера, который производил удаление и причина удаления (см. Рис. 629).

При удалении чека на станции будет распечатан отчет об удалении чека, содержащий порядковый номер операции и

не содержащий фискальных признаков. После удаления чека Вы обязательно должны составить акт об удалении с указанием причин и виновных лиц.

#	Открыт	Закрыт	Сумма	Станция	Кассир	Удален	
1	14:44	14:51	100.00	IPC POS II	Павлова Наталья		
2	19:42	15:44	1954.90	IPC POS II	Павлова Наталья		
3	19:38	15:50	1300.00	IPC POS II	Павлова Наталья	Путин	Евгн
4	19:19	19:23	220.00	IPC POS II	Павлова Наталья		
5	18:09	19:34	370.00	IPC POS II	Павлова Наталья		
6	11:30	19:42	180.00	IPC POS II	Павлова Наталья		
7	20:31	20:31	100.00	IPC POS II	Недоступен		
8	17:29	17:29	160.00	IPC POS II	Павлов Михаил		
9	14:15	14:17	40.00	IPC POS II	Павлова Наталья		
10	18:44	18:44	85.00	IPC POS II	Павлов Михаил		
11	18:45	18:45	25.00	IPC POS II	Павлов Михаил		
12	18:46	18:46	20.00	IPC POS II	Павлов Михаил		



Рис. 629

Работа со списком осуществляется стандартными средствами.

Если удаление нужно отменить, необходимо встать на удаленный чек и нажать кнопку [Удалить], после этой операции чек будет восстановлен.

При восстановлении чека на станции будет распечатан отчет о восстановлении чека, содержащий порядковый номер операции и не содержащий фискальных признаков.

Информация по удаленным счетам будет содержаться в отчете по удаленным чекам, системном балансе, фискальном отчете (Z-отчете), в остальных отчетах информации по удаленным счетам не будет.

Возможные проблемы

Если в Вашем ресторане несколько станций, при попытке удаления чека возможно появление сообщения, представленного на Рис. 630.

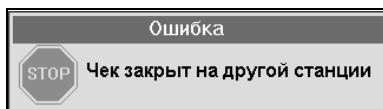


Рис. 630

Чек может быть удален только на той станции, на которой он был закрыт.

16.4.5 Восстановление чека в виде заказа.

Удаленный чек можно восстановить в виде заказа. Для этого подведите курсор к уже удаленному чеку и нажмите кнопку [Перенос]. Система запросит подтверждения на восстановление стола (см. Рис. 631).

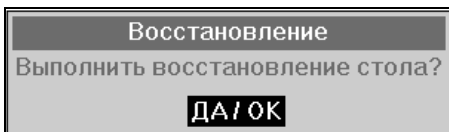


Рис. 631

Если Вы нажмете кнопку **ДА/ОК** (при работе на терминале с сенсорным экраном) или клавишу **[Ввод]** (при работе на терминале с клавиатурой), то система откроет заказ с тем же номером стола, на фамилию того официанта, на которого был оформлен счет, занесет в него те же блюда, при необходимости назначит скидку, то есть полностью продублирует счет. После этого менеджер может внести в него необходимые изменения, и кассир может закрыть его заново.

Возможные проблемы

- Сообщение, представленное на Рис. 632, информирует менеджера о том, что кнопка [Перенос] была нажата, когда курсор указывал на неудаленный чек. В этом случае следует сначала удалить чек (см. п. 16.4.4) и повторить попытку восстановления чека.

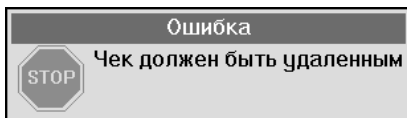


Рис. 632

- Сообщение, представленное на Рис. 632, информирует менеджера о том, что официант, на чье имя был заведен стол, уже удален из списка. В этом случае его следует зарегистрировать заново (см. п. 16.3) и повторить попытку восстановления стола.

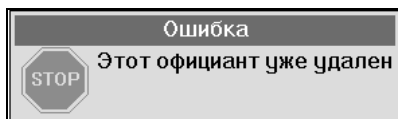


Рис. 633

- При восстановлении стола возможно возникновение сообщения, представленного на Рис. 634.

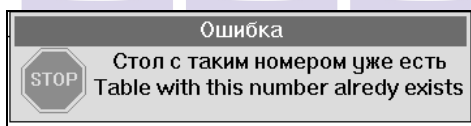


Рис. 634

В этом случае возможным решением может быть изменение номера стола (см. п. 15.5 данного руководства) следующим образом: стол N5 изменить на стол N5.1.

- Система может выдать сообщение, представленное на Рис. 635. Это означает, что у официанта, на чье имя был заведен заказ, нет свободных позиций в строке заказов. В этом случае необходимо закрыть какой-нибудь счет у официанта-получателя, а затем повторить попытку восстановления стола.

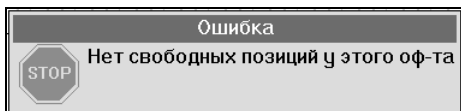


Рис. 635

16.5 Функции фискального регистратора

При выборе пункта “Функции фискального регистратора” на экране появится меню, представленное на Рис. 636 для клавиатурных станций, на Рис. 637.

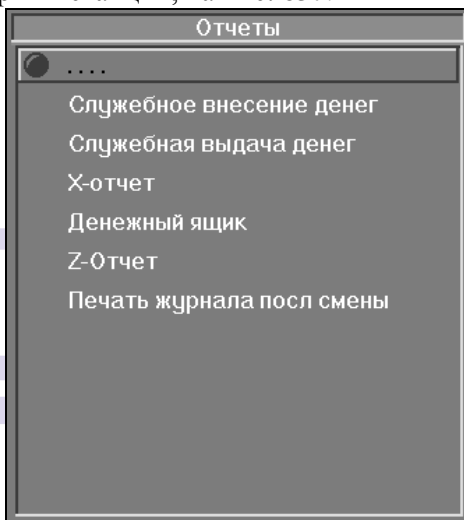


Рис. 636

Отчеты			
	Служебное внесение денег	Служебная выдача денег	X-отчет
Денежный ящик	Z-Отчет	Печать журнала посл смены	

Рис. 637

В данном списке представлены команды, которые позволяют фиксировать взносы и выплаты на фискальном регистраторе, а также получать соответствующие отчеты по данным операциям.

Выберите нужный пункт меню пальцем (при работе на терминале с сенсорным экраном) или установите курсор и нажмите [Ввод] (при работе на терминале с клавиатурой).

16.5.1 Служебное внесение в кассу.

С помощью команды «Служебное внесение денег» можно зафиксировать взнос денег на фискальном регистраторе. После того, как была выбрана данная команда, на экране появится окно, представленное на Рис. 638

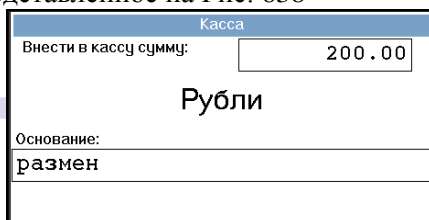


Рис. 638

В появившемся окне укажите сумму для взноса и основание взноса. Для подтверждения нажмите клавишу [Ввод]. После этого на фискальном регистраторе будет распечатано сообщение, представленное на Рис. 640. Для отмены нажмите клавишу [ESC].

На терминале TS для ввода основания необходимо воспользоваться клавиатурой на экране (см. Рис. 639).

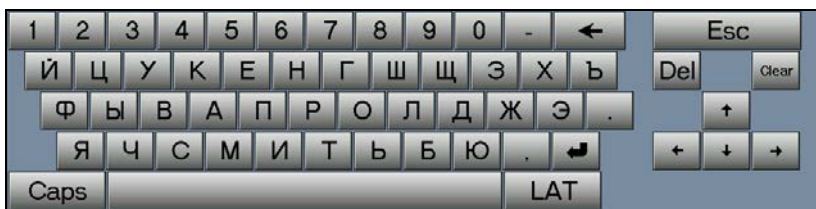


Рис. 639

Для терминала с клавиатурой в специальном файле настройки программируются горячие клавиши для алфавита (при этой настройке часть горячих клавиш теряется).

ООО "Элинос"

Серийный N: 00000400218 № док: 01024
04-03-2005 15:42

Подкрепление 100.00 РУБ
Reg.N 0017234567 ИНН: 007712345678

Ⓞ

Рис. 640

16.5.2 Служебная выдача денег

С помощью команды «Служебная выдача денег» можно зафиксировать изъятие денег из фискального регистратора. После того, как была выбрана данная команда, на экране появится окно, представленное на Рис. 641.

Касса

Выплатить из кассы сумму:

Рубли

Основание:

Рис. 641

В появившемся окне укажите сумму для изъятия денег из кассы и для подтверждения нажмите клавишу [Ввод]. После этого на фискальном регистраторе будет распечатано сообщение, представленное на Рис. 643. Для отмены нажмите клавишу [ESC].

На терминале TS для ввода основания необходимо воспользоваться клавиатурой на экране (см. Рис. 639).

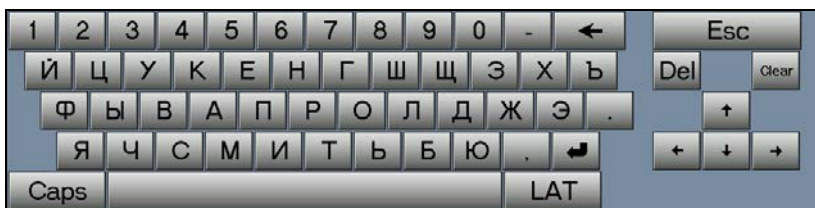


Рис. 642

Для терминала с клавиатурой в специальном файле настройки программируются горячие клавиши для алфавита (при этой настройке часть горячих клавиш теряться).

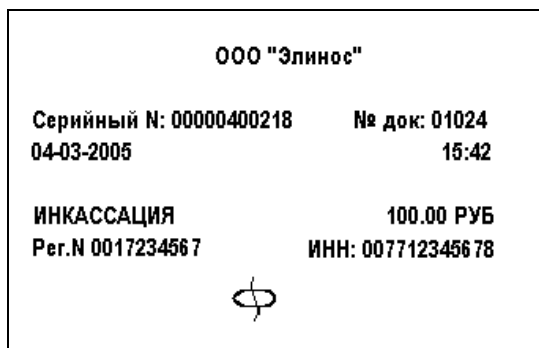


Рис. 643

16.5.3 X – отчет

После выбора команды «X-отчет» на фискальном регистраторе будет распечатан X-отчет.

16.5.4 Денежный ящик.

При выборе команды «Денежный ящик» происходит автоматическое открытие денежного ящика кассовой станции.

16.5.5 Z-отчет

После выбора команды «Z-отчет» закроется смена на фискальном регистраторе и автоматически распечатается Z-отчет с фискального регистратора.

Закрытие смены на фискальном регистраторе может не зависеть от закрытия дня в системе R-keeper. Т.о. общая выручка за кассовую смену в R-keeper будет равна сумме выручек закрытых смен на фискальном регистраторе за текущий кассовый день.

16.5.6 Печатать журнал после смены

При выборе команды «Печатать журнал после смены» будет распечатана контрольно-кассовая лента за предыдущую кассовую смену.

16.6 Просмотр системного баланса

Менеджер может просмотреть данные о количестве прошедших счетов и общей выручке по кассе по всем типам оплат, а также информацию о скидках/наценках, удаленных чеках и блюдах. Все суммы приведены в базовой валюте. В последней строке отражается информация по открытым столам. Каждый раздел состоит из трех столбцов:



- количество гостей;



- количество чеков;



- сумма в базовой валюте.

Вид экрана представлен на Рис. 644.

Системный баланс				
	29	22	15338.41	
Наличные	2	1	240.00	выручка по типам оплат в базовой валюте
Кредитные карты	1	1	390.00	
Неплательщики	4	3	770.00	
Безнал оплаты	36	27	16698.41	
ВСЕГО:			304.67	Сумма налога с продаж
В том числе налог с продаж:				
Скидки / Наценки				сумма в базовой валюте по скидкам/ наценкам
Скидки на чек	0	0	0.00	
Наценки на чек	0	0	0.00	
Скидки на оплату	1	1	10.00	
Наценки на оплату	0	0	0.00	
Удаления				сумма по удаленным чекам/блюда
Чеки		2	2095.10	
Из чеков		14	930.00	
Открытые чеки	23	10	342.15	

Рис. 644

16.7 Смена периода

В Вашем ресторане кассовый день может быть разбит на временные интервалы (например, «утро», «день», «вечер»), которые используются для ограничения времени действия скидки (например, «happy hours 10%», действующая в период «день»).

В зависимости от настроек, смена периода может быть автоматической или ручной. Для ручной смены периода менеджер, имеющий на это право, должен выбрать из списка функции менеджера пункт «Смена периода». После этого касса выдаст сообщение, представленное на Рис. 645

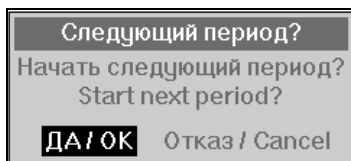


Рис. 645

Если Вы желаете сменить период, следует нажать **ДА/OK** (при работе на терминале с сенсорным экраном) или

нажать клавишу [Ввод] (при работе на терминале с клавиатурой).

Если в Вашем ресторане смена периода автоматическая, то система выдаст Вам сообщение представленное на Рис. 646

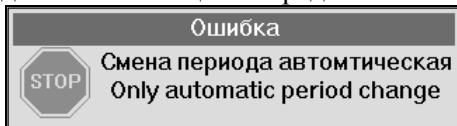


Рис. 646

Внимание! Диапазон временных интервалов, условия смены периода и разграничение прав менеджера определяются на менеджерской станции.

16.8 Печать системного баланса

Для печати системного выберите операцию «Печать системного баланса» и нажмите [Ввод]. Системный балансовый отчет обычно печатается на рулонном принтере. Отчет разделен на четыре раздела.

В первом разделе помещается информация о выручке по всем типам оплат в базовой валюте, количестве гостей и количестве чеков, прошедших по каждому типу оплаты. На нижней строке этого раздела показывается общая выручка по всем типам оплаты, итоговое количество гостей и количество закрытых за день чеков. Если в ресторане налог с продаж не включен в цены, то он выделяется отдельной строкой.

Во втором разделе отчета помещена информация о скидках/наценках, предоставленных в течение кассового дня. В столбце “чеков” помещается информация о количестве чеков, по которым были скидки/наценки и количестве гостей в этих чеках. В столбце “сумма” отражается информация о сумме скидок/наценок в базовой валюте.

В третьем разделе помещена информация о количестве удаленных чеков и удалённых блюд и сумме по удаленным чекам и удалённым блюдам в базовой валюте без учёта скидок/наценок.

В четвертом разделе помещена информация о распределении выручки по категориям блюд и общая сумма без учета скидок/наценок и налога с продаж.

Таким образом, сумма, отраженная в строке «Всего» должна равняться сумме по категориям + налог с продаж + общая сумма наценок – общая сумма скидок.

Системный балансовый отчет содержит данные о работе всех станций ресторана, в случае единого кассового сервера. В том случае, если кассы независимы (т.е. кассовый сервер установлен на каждой кассовой станции), то системный балансовый отчет содержит данные только о работе данной кассовой станции (см. Рис. 647).



ОПЕРАЦИИ МЕНЕДЖЕРА ПО РАБОТЕ С ОПЛАЧЕННЫМИ СЧЕТАМИ И ОТЧЕТАМИ

Системный балансовый отчет			
кассовый день: 24-08-2001			
24/08/2001 14:06			

	чеков гостей		сумма

Наличные	22	29	15000.00
Кредитные карты	1	2	200.00
Неплательщики	1	1	390.00
Безнал.оплаты	3	4	770.00

Всего	27	36	16360.00

Налог с продаж			0.00
Скидки / Наценки			

Скидки на чек	0	0	0.00
Наценки на чек	0	0	0.00
Скидки на оплату	1	1	10.00
Наценки на оплату	0	0	0.00

Удаления			

Чеки	2		2095.00
Блюда	14		930.00

Суммы по категориям			

Блюда			8678.00
Алкоголь			6686.00
Безалкогольные			706.00
Сигареты			300.00

			16370,00

Рис. 647

16.9 Отчеты по выручке

При выборе пункта “Отчеты по выручке” на экране появится меню, представленное на Рис. 648 для клавиатурных станций и на Рис. 649 для терминалов Touch Screen Рис. 649.

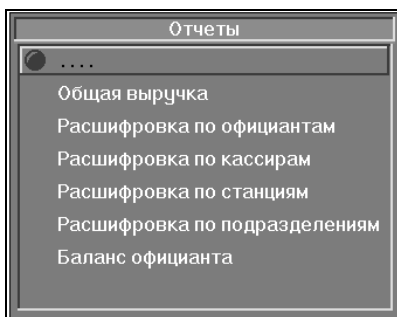


Рис. 648

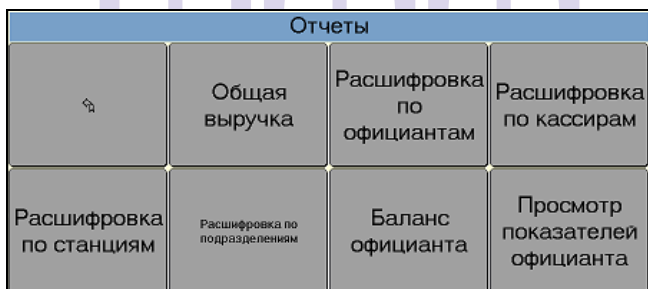


Рис. 649

Выберите нужный пункт меню пальцем (при работе на терминале с сенсорным экраном) или установите курсор и нажмите [Ввод] (при работе на терминале с клавиатурой). Затем на рулонном принтере будет напечатан соответствующий отчет. В заголовке получаемого отчета стоит дата кассового дня, а также дата и время распечатки отчета.

Данные отчеты позволяют получить информацию о выручке ресторана с расшифровкой по официантам, кассирам, станциям и подразделениям, а также баланс по официанту.

16.9.1 Общая выручка

Общая выручка		
кассовый день: 24-08-2001		
24/08/2001 15:07		
валюта	сумма	в базовой
Рубли	15338.00	15338.00
Итого: Наличные		15338.00
MASTER	100.00	100.00
VISA	100.00	100.00
Итого: Кредитные карты		200.00
Иванов И.И.	300.00	300.00
Независимая пресса	90.00	90.00
Итого: Неплательщики		390.00
Платежная карта	770.00	770.00
Итого: Безнал. оплаты		770.00
Всего:		16698.00
Налог с продаж:		795.14
Чеков: 27		
Гостей: 36		

Рис. 650

Отчет содержит информацию об общей выручке по ресторану на текущий момент во всех используемых валютах и в базовой валюте.

Отчет состоит из трех колонок:

“валюта” - наименование валюты или вид неоплаченного счета;

“сумма” - сумма в соответствующих денежных единицах;

“в базовой” - сумма в базовой валюте.

Отчет разделен на разделы, которые относятся к разным типам оплаты.

В конце каждого раздела находится общая сумма выручки по данному типу оплаты в базовой валюте. В конце отчета печатается общая выручка по всем типам оплаты в базовой валюте, итоговый налог с продаж, количество чеков закрытых на момент печати и количество гостей, обслуженных в ресторане с момента открытия дня.



16.9.2 Расшифровка по официантам

Выручка по официантам		
кассовый день: 24-08-2001		
24/08/2001 15:07		
валюта	сумма	в базовой
Петрова Елена		
Рубли	7446.84	7446.84
Итого: Наличные		7446.84
MASTER	100.00	100.00
VISA	100.00	100.00
Итого: Кредитные карты		100.00
Иванов И.И.	300.00	300.00
Независимая пресса	90.00	90.00
Итого: Неплательщики		390.00
Сумма:		8806.84
Налог с продаж		147.94
Чеков: 14		
Гостей: 19		
Павлов Михаил		
Рубли	7952.77	7952.77
Итого: Наличные		7952.77
Сумма:		7952.77
Налог с продаж:		155.94
Чеков: 14		
Гостей: 17		

Всего:		16759.61
Налог с продаж:		305.87
Чеков: 28		
Гостей: 36		

Рис. 651

Отчет содержит информацию о выручке по каждому официанту.

Отчет делится на разделы, каждый из которых относится к одному официанту. В заголовке раздела находится фамилия официанта.

Отчет состоит из трех колонок:

“валюта” - наименование валюты;

“сумма” - сумма в соответствующих денежных единицах;

“в базовой” - сумма в базовой валюте.

Раздел, относящийся к одному официанту, начинается с информации об имени официанта. Заканчивается суммарным значением выручки в базовой валюте по этому официанту и общим количеством закрытых чеков.

Количество разделов в отчете соответствует количеству официантов, работавших в этот день.

Анализ этого отчета позволяет, например, определить премию каждому официанту, если она составляет некоторый процент от его дневной выручки.



16.9.3 Расшифровка по кассирам

Выручка по кассирам		
кассовый день: 24-08-2001		
24/08/2001 15:07		
валюта	сумма	в базовой

Павлова Наталья		
Рубли	7446.84	7446.84
Итого: Наличные		7446.84
MASTER	100.00	100.00
VISA	100.00	100.00
Итого: Кредитные карты		100.00
Иванов И.И.	300.00	300.00
Независимая пресса	90.00	90.00
Итого: Неплательщики		390.00
Сумма:		8806.84
Налог с продаж		147.94
Чеков: 14		
Гостей: 19		

Павлов Михаил		
Рубли	7952.77	7952.77
Итого: Наличные		7952.77
Сумма:		7952.77
Налог с продаж:		155.94
Чеков: 14		
Гостей: 17		

Всего:		16759.61
Налог с продаж:		305.87
Чеков: 28		
Гостей: 36		

Рис. 652

Отчет содержит информацию о выручке каждого кассира за текущий кассовый день.

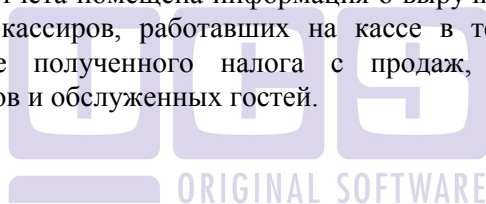
Заголовок отчета включает наименование отчета, информацию о кассовой дате, дату и время печати отчета.

Отчет делится на разделы, каждый из которых относится к одному кассиру.

В начале каждого раздела помещается имя кассира. Затем приводится информация о выручке данного кассира в национальной (столбец «сумма») и в базовой валюте (столбец «в базовой»), с разбивкой на наличные, кредитные карты, неплательщиков и безналичный расчет. Каждый раздел заканчивается информацией о суммарном значении выручки кассира в базовой валюте, полученном налоге с продаж, общем количестве закрытых кассиром чеков, количестве обслуженных кассиром гостей.

Количество разделов в отчете соответствует количеству кассиров, работавших в этот день.

В конце отчета помещена информация о выручке в базовой валюте всех кассиров, работавших на кассе в течение дня, общей сумме полученного налога с продаж, количестве закрытых чеков и обслуженных гостей.



16.9.4 Расшифровка по станциям

Выручка по станциям		
кассовый день: 24-08-2001		
24/08/2001 15:07		
валюта	сумма	в базовой

Станция 01		
Рубли	7446.84	7446.84
Итого: Наличные		7446.84
MASTER	100.00	100.00
VISA	100.00	100.00
Итого: Кредитные карты		100.00
Иванов И.И.	300.00	300.00
Независимая пресса	90.00	90.00
Итого: Неплательщики		390.00
Сумма:		8806.84
Налог с продаж		147.94
Чеков: 14		
Гостей: 19		

Станция 02		
Рубли	7952.77	7952.77
Итого: Наличные		7952.77
Сумма:		7952.77
Налог с продаж:		155.94
Чеков: 14		
Гостей: 17		

Всего:		16759.61
Налог с продаж:		305.87
Чеков: 28		
Гостей: 36		

Рис. 653

Отчет содержит информацию о выручке по станциям.
Заголовок отчета включает наименование отчета,
информацию о кассовой дате, дату и время печати отчета.

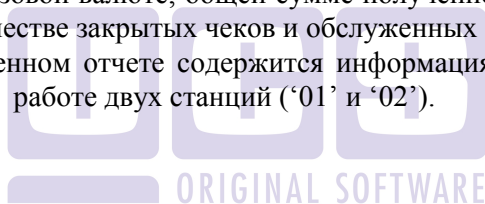
Отчет делится на разделы, относящиеся к каждой станции, имеющей возможность закрывать счета.

В начале каждого раздела помещается номер станции. Затем приводится информация о выручке на данной станции в национальной (столбец «сумма») и в базовой валюте (столбец «в базовой»), с разбивкой на наличные, кредитные карты, неплательщиков и безналичный расчет. Каждый раздел заканчивается информацией о суммарном значении выручки на данной станции в базовой валюте, полученном налоге с продаж, общем количестве закрытых чеков и количестве обслуженных гостей.

Количество разделов в отчете соответствует количеству станций, имеющих возможность закрывать счета и работавших в этот день.

В конце отчета помещена информация о выручке по всем станциям в базовой валюте, общей сумме полученного налога с продаж, количестве закрытых чеков и обслуженных гостей.

В приведенном отчете содержится информация о выручке ресторана при работе двух станций ('01' и '02').



16.9.5 Расшифровка по подразделениям

Выручка по подразделениям		
кассовый день: 24-08-2001		
24/08/2001 15:07		
валюта	сумма	в базовой

Подразделение 01		
Рубли	7446.84	7446.84
Итого: Наличные		7446.84
MASTER	100.00	100.00
VISA	100.00	100.00
Итого: Кредитные карты		100.00
Иванов И.И.	300.00	300.00
Независимая пресса	90.00	90.00
Итого: Неплательщики		390.00
Сумма:		8806.84
Налог с продаж		147.94
Чеков: 14		
Гостей: 19		

Подразделение 02		
Рубли	7952.77	7952.77
Итого: Наличные		7952.77
Сумма:		7952.77
Налог с продаж:		155.94
Чеков: 14		
Гостей: 17		

Всего:		16759.61
Налог с продаж:		305.87
Чеков: 28		
Гостей: 36		

Рис. 654

Отчет содержит информацию о выручке по подразделениям.

Станции ресторана могут объединяться в *группы станций* (например, группа станций «Ресторан» включающая кассу и официантскую станцию и группа станций «Летнее кафе», включающая две кассы).

Заголовок отчета включает наименование отчета, информацию о кассовой дате, дату и время печати отчета.

Отчет делится на разделы, соответствующие подразделениям (группам станций) ресторана.

В начале каждого раздела помещается код подразделения. Затем приводится информация о выручке по подразделению в национальной (столбец «сумма») и в базовой валюте (столбец «в базовой»), с разбивкой на наличные, кредитные карты, неплательщиков и безналичный расчет. Каждый раздел заканчивается информацией о суммарном значении выручки по данному подразделению в базовой валюте, полученном налоге с продаж, количестве закрытых чеков, количестве обслуженных гостей.

Количество разделов в отчете соответствует количеству подразделений (групп станций).

В конце отчета помещена информация о выручке по всем подразделениям в базовой валюте, общей сумме полученного налога с продаж, общем количестве закрытых чеков и обслуженных гостей.

На Рис. 654 приведен отчет, содержащий информацию о выручке ресторана с двумя подразделениями (ресторан -01, летнее кафе -02).

16.9.6 Баланс официанта

Отчет «Баланс официанта» строится по оплаченным чекам, открытым на конкретного официанта. При построении отчета необходимо выбрать официанта из списка (см. Рис. 655).

Официант
Прудникова Оля
Багаев Тимур
Петрова Оля

Рис. 655

Заголовок отчета включает наименование отчета, информацию о кассовой дате, дату и время печати отчета.

Баланс по официанту состоит из 6 разделов (см. Рис. 656).

В первом разделе помещается информация о выручке этого официанта по всем типам оплат в базовой валюте и количестве чеков, прошедших по каждому типу оплаты. На нижней строке этого раздела показывается общая выручка по всем типам оплаты и количество закрытых чеков. Если в ресторане налог с продаж не включен в цены, то он выделяется отдельной строкой.

Во втором разделе отчета помещена информация о скидках/наценках, предоставленных в течение кассового дня. В столбце “чеков” помещается информация о количестве чеков, по которым были скидки/наценки. В столбце “сумма” отражается информация о сумме скидок/наценок в базовой валюте.

В третьем разделе помещена информация о количестве удаленных чеков и удалённых блюд и сумме по удаленным чекам и удалённым блюдам в базовой валюте без учёта скидок/наценок.

В четвертом разделе помещена информация о распределении выручки по категориям блюд и общая сумма без учета скидок/наценок и налога с продаж. Таким образом, сумма, отраженная в строке «Всего» равна сумме по категориям + налог с продаж + общая сумма наценок – общая сумма скидок.

В пятом разделе помещена информация о количестве оплат (транзакций) по кредитным картам и сумме. Например, если один чек был оплачен двумя картами, то количество чеков 1, а количество транзакций- 2.

В шестом разделе отражается выручка по группам станций с расшифровкой по видам оплат. В строке «Итого:» отражается суммовой итог по этой группе станций, в строке «Всего:» отражается итог по всем группам станций.

Официант: 8213 Багаев Тимур			
Балансовый отчет по официанту			
кассовый день: 24-08-2001			
24/08/2001 14:06			

	чеков гостей		сумма

Наличные	22	29	15340.00
Кредитные карты	1	2	200.00

Всего	23	31	15540.00

Налог с продаж			0.00
Скидки / Наценки			

Скидки на чек	0	0	0.00
Наценки на чек	0	0	0.00
Скидки на оплату	0	0	0.00
Наценки на оплату	0	0	0.00

Удаления			

Чеки	2		2095.00
Блюда	14		930.00

Суммы по категориям			

Блюда			8200.00
Алкоголь			6300.00
Безалкогольные			1040.00

Транзакции по кредитным картам			
1 на сумму 200.00			
Валюты по группам станций			

Группа станций:01			
Наличные	22	29	15340.00
Кредитные карты	1	2	200.00
			Итого:15540.00
			Всего:15540.00

Рис. 656

16.9.7 Просмотр показателей официанта

В отчете отображается информация о выручке с делением по каждому официанту, количестве гостей, обслуженных каждым официантом, а также средние показатели в суммарном выражении.

Вид отчета «*Просмотр показателей официантов*» представлен на Рис. 657.

Официант	Чeki	Гости	Сумма	Ср.чек	Ср.гость	Ср.г-ть/час	Гостей/чек
Данильченко Ксения	1	1	1 300.00	1 300.00	1 300.00	63 243.24	1.00
Сигачева Валерия	2	3	1 108.00	554.00	369.33	63 284.15	1.50
Воробьева Екатерина	1	1	588.00	588.00	588.00	16 158.78	1.00
Новоселова Дарья	1	2	980.00	980.00	490.00	55 090.57	2.00

Рис. 657

Официант – имя официанта, сформировавшего заказ;

Чeki – количество чеков (то есть оплаченных заказов) официанта;

Гости – количество гостей, обслуженных официантом;

Сумма – сумма выручки официанта (формируется по официанту, который был в заказе на момент оплаты);

Ср. чек – сумма среднего чека официанта (сумма выручки официанта деленная на количество чеков официанта);

Ср. гость – сумма выручки приходящаяся на одного гостя (сумма выручки официанта деленная на количество гостей);

Ср. г-ть/час - средняя сумма заказов официантов деленная на количество гостей, а затем это значение деленное на отношение длительности заказа в минутах к 60;

Гостей/чек – среднее количество гостей на один чек, по данному официанту.

16.10 Отчеты по расходу

При выборе пункта меню “Отчеты по расходу” на экране появится список отчетов, представленный на Рис. 658


Отчеты			
	Общий расход блюд	Общий расход блюд (комбо)	Расход блюд по категориям
Система контроля розлива	Печать отчета контр розлива	Инвентаризация	Продажи спец блюд

Рис. 658

Работа со списком осуществляется стандартными средствами. После выбора нужного пункта меню, на рулонном принтере будет напечатан соответствующий отчет. В заголовках получаемых отчетов стоит дата кассового дня, а также текущие дата и время распечатки.

Отчеты по расходу позволяют получить информацию о выручке ресторана и расходе блюд.

ORIGINAL SOFTWARE

16.10.1 Общий расход блюд

Общий расход блюд			
кассовый день: 25-08-1999			
25/08/1999 15:07			

код	блюдо	кол-во	сумма

8	Садко	2	300.00
12	Мадонна	3	495.00
14	Хот-хам	3	420.00
19	Гурман	1	185.00
47	Салат Морской	1	140.00
50	Салат с тунцом	4	400.00
54	Салат Овощной	1	65.00
55	Оливье	1	65.00
100	Пепси банка	2	110.00
101	Миринда банка	8	440.00
148	Чай с коньяком	7	350.00
149	Кофе с коньяком	12	720.00
150	Чай	3	105.00
252	Пиво SOL	10	1200.00
256	Пиво SAN MUGEL	12	1440.00
259	Пиво BECKS	3	360.00
348	Торт Тирамису	1	90.00
350	Фруктовый торт	6	600.00
351	Булочка с изжмом	1	60.00
353	Торт шоколадно-банан	3	270.00
354	Летний торт	3	270.00
355	Торт Черный лес	2	180.00
400	Суп Манхеттен	18	1440.00
401	Грибной суп	9	720.00
402	Ворщ	5	400.00

Всего:	10825.00		

Рис. 659

Отчет содержит информацию по общему расходу блюд в ресторане. Если на кассе осуществлялась продажа комбо-блюдов, то в данном отчете отражается состав комплексного блюда.

Отчет состоит из четырех колонок:

“код” - код блюда;

“блюдо” - наименование блюда;

“кол-во” - количество порций блюда, проданных в течение кассового дня;

“сумма” - выручка в базовой валюте по каждому блюду без учета скидок/наценок.

В конце отчета содержится информация о выручке за день в базовой валюте без учета скидок/наценок.

16.10.2 Расход блюд (комбо)

Отчет содержит информацию по общему расходу блюд в ресторане. Если на кассе осуществлялась продажа комбо-блюд, то в данном отчете отражается название комплексного блюда. Пример отчета представлен на Рис. 660.

Общий расход блюд кассовый день: 22-11-2008		
26-11-2008 12:48		
код блюдо	кол-во	сумма
7 Маффин	1	45.00
8 Голень индейки Кин	2	500.00
23 Мороженое	1	40.00
24 Рожок	1	60.00
29 Кофе гляссе	2	280.00
32 Кола-лайт 0,3	2	100.00
38 Ванильный капучино	1	130.00
39 Кока-кола 0,5	1	50.00
47 Бонаква без газа	1	50.00
113 Комплекс N 1	1	230.00
114 Комплекс N 2	2	170.00
115 Комплекс N 3	2	420.00
124 Кент 1	1	100.00
127 Кент 4	2	200.00
128 Кент 8	1	100.00
клубничное	1	0.00
ванильное	1	0.00
Всего:		2475.00

Рис. 660

Отчет состоит из четырех колонок:

“код” - код блюда;

“блюдо” - наименование блюда;

“кол-во” - количество порций блюда, проданных в течение кассового дня.

16.10.3 Расход блюд по категориям

Расход блюд по категориям			
кассовый день: 24-08-2001			
24/08/2001 15:07			
код	блюдо	кол-во	сумма

Категория: FOOD			
8	Садко	2	300.00
12	Мадонна	3	495.00
14	Хот-хам	3	420.00
19	Гурман	1	185.00
351	Булочка с изюмом	1	60.00
400	Суп Манжетген	18	1440.00
401	Грибной суп	9	720.00
402	Борщ	5	400.00
Всего по категории:		9020.00	
Категория: ALCOHOL			
148	Чай с коньяком	7	350.00
149	Кофе с коньяком	12	720.00
251	Пиво MILLER	1	120.00
252	Пиво SOL	10	1200.00
256	Пиво SAN MUGEL	12	1440.00
259	Пиво BECKS	3	360.00
Всего по категории:		4190.00	
Категория: NON ALCOHOL			
100	Пепси банка	2	110.00
101	Миринда банка	8	440.00
150	Чай	3	105.00
200	Клубничный	3	240.00
201	Шоколадный	16	1440.00
202	Оreo	1	90.00
203	Ванильный	6	480.00
Всего по категории:		2905.00	

Всего:		16115.00	

Рис. 661

Отчет содержит информацию о расходе блюд по категориям.

Отчет состоит из четырех колонок:

“код” - код блюда;

“блюдо” - наименование блюда;

“кол-во” - количество порций блюда, проданных в течение кассового дня;

“сумма” - выручка в базовой валюте по каждому блюду.

Отчет разделен на разделы, каждый из которых относится к одной категории блюд. В заголовке раздела определено название категории. В конце каждого раздела приведена сумма общей выручки в базовой валюте по проданным блюдам из текущей категории. В конце отчета содержится информация о выручке по всем категориям блюд. Все суммы приводятся без учета скидок/наценок.

16.10.4 Система контроля розлива

Если в ресторане используются системы контроля розлива, то информацию о расходе разливных напитков Вы можете получить для просмотра на экране или на печать. Для получения отчетов воспользуйтесь соответствующими пунктами списка отчетов.

В отчете отражается информация о разнице между количеством порций пробитых по кассовой системе и количеством порций израсходованных с использованием дозаторов. Если пробито порций больше, чем налито, в баланс положительный, если налито больше, чем пробито – баланс отрицательный. Если количество порций пробитых по кассе соответствует количеству налитого, то в балансе информации по этому дозатору не будет

Если включен режим Баланс по сотруднику, то баланс дозатора ведется отдельно по каждому сотруднику.

16.11 Специальные отчеты

При выборе пункта меню “Специальные отчеты” на экране появится список отчетов, представленный на Рис. 662 для кнопочных станций и на Рис. 663 для терминалов Touch Screen.

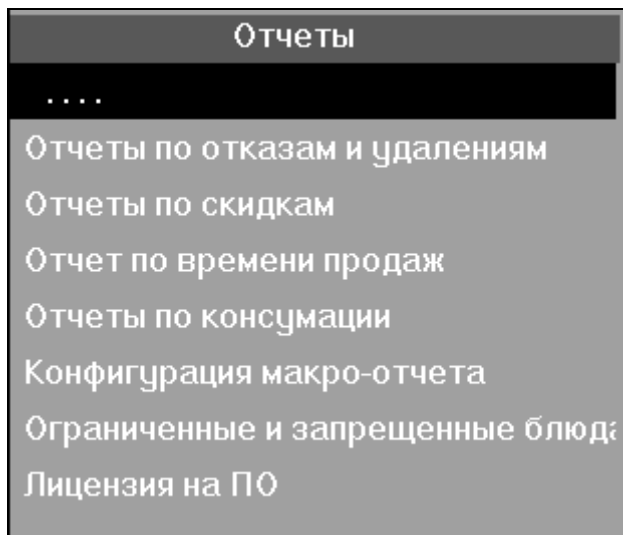


Рис. 662

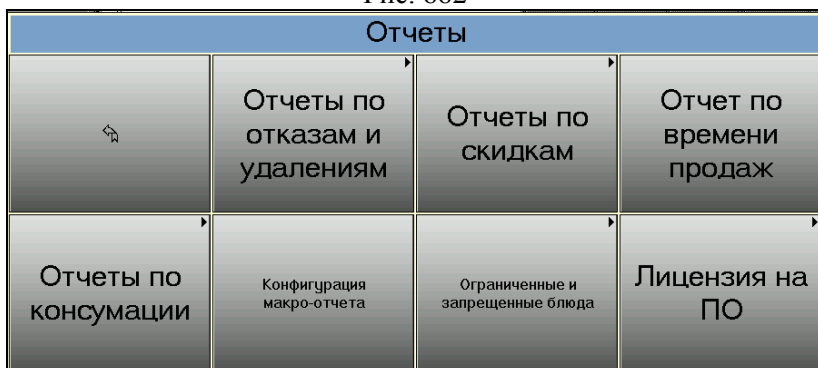
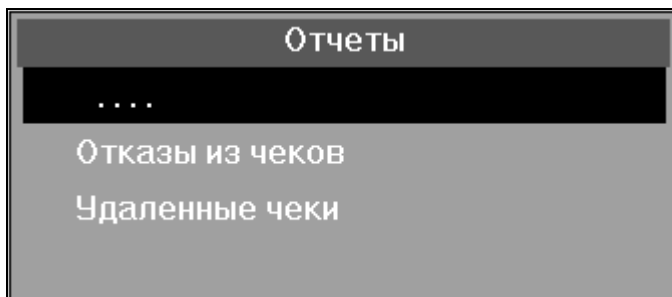


Рис. 663

Работа со списком осуществляется стандартными средствами. После выбора нужного пункта меню на рулонном принтере будет напечатан соответствующий отчет.



16.11.1 Отчеты по отказам и удалениям



16.11.1.1 Отказы из чеков

Отказы из чеков		
кассовый день: 25-08-1999		
25/08/1999	01:07	
наименование	кол-во	сумма
Салат овощной официант: Петрова Елена удалил : Путин Николай	1	120.00
Туборг официант : Петрова Елена удалил : Евдокимов Михаил	2	300.00
Стейк Официант : Егоров Владимир Удалил : Пряников Степан	1	200.00
Ассорти мясное Официант : Егоров Владимир Удалил : Пряников Степан	1	200.00
Джин Бифитер Официант : Егоров Владимир Удалил : Пряников Степан	1	200.00
----- Всего		6
1020.00		

Рис. 664

Отчёт содержит информацию об удалённых блюдах с начала кассового дня и до момента получения отчёта. В отчёте по каждому удалённому из чека блюду содержится следующая информация: наименования блюда, количество удалённых порций и общая стоимость в базовой валюте без учета скидок/наценок. Кроме того, строкой ниже указывается фамилия официанта, который обслуживал данный заказ и фамилия менеджера, производившего удаление.

В конце отчёта печатается общее количество порций удалённых блюд и их общая стоимость в базовой валюте.

16.11.1.2 Удаленные чеки

Удаленные чеки		
кассовый день:	24-08-1999	
	24/08/1999	01:07

Чек #11	на сумму:	440.00
причина: Ошибка кассира		
удалил: Шашков А.А.		
Чек #21	на сумму:	755.00
причина: Ошибка кассира		
удалил: Шашков А.А.		

В отчете содержится информация по удаленным чекам за текущий кассовый день: номер удаленного чека, сумма по чеку, причина удаление чека, фамилия менеджера, который удалил чек.

16.11.2 Отчет по времени продаж

Почасовой отчет				
кассовый день: 24-08-2001				
24/08/2001 01:07				
период	чеков	гостей	сумма	
15:00 15:59	77	82	66225.00	
16:00 16:59	78	91	56950.00	
17:00 17:59	65	73	38775.00	
18:00 18:59	0	0	0.00	
19:00 19:59	0	0	0.00	
20:00 20:59	0	0	0.00	
21:00 21:59	0	0	0.00	
22:00 22:59	0	0	0.00	
23:00 23:59	0	0	0.00	
00:00 00:59	0	0	0.00	
01:00 01:59	0	0	0.00	
02:00 02:59	0	0	0.00	
03:00 03:59	0	0	0.00	
04:00 04:59	0	0	0.00	
05:00 05:59	0	0	0.00	
06:00 06:59	0	0	0.00	
07:00 07:59	0	0	0.00	
08:00 08:59	0	0	0.00	
09:00 09:59	0	0	0.00	
10:00 10:59	0	0	0.00	
11:00 11:59	0	0	0.00	
12:00 12:59	0	0	0.00	
13:00 13:59	0	0	0.00	
14:00 14:59	0	0	0.00	
Всего	220	246	161950.00	

Рис. 665

Отчет содержит информацию о количестве закрытых чеков и выручке за каждый час работы ресторана.

Отчет состоит из четырех столбцов. В первом столбце указаны временные интервалы. Во втором столбце указано число чеков закрытых в течение соответствующего временного

интервала. В столбце “гостей” указано количество гостей, обслуженных за каждый промежуток времени. В столбце “сумма” содержится сумма выручки в базовой валюте по прошедшим счетам за каждый временной интервал, включая неоплаченные счета.

Отчет заканчивается значением общей выручки без учета скидок/наценок и общим количеством чеков закрытых за текущий кассовый день.

16.11.3 Отчет по скидкам

Скидки/наценки на чеки		
кассовый день: 24-08-2001		
24/08/2001 01:07		

название	кол-во	сумма
скидка 10%	2	310.00
скидка 15%	1	450.00
		Итого: 760.00

Рис. 666

Отчет содержит информацию о количестве и сумме скидок/наценок, данных за день.

Для каждого типа скидок/наценок указывается: ее название, количество скидок/наценок данного типа, сумма по каждому типу скидок/наценок. В отчете отдельной строкой дана информация об общей сумме скидок/наценок в настоящий момент.

16.11.4 Персональные скидки/наценки

Персональные скидки/наценки		
кассовый день: 24-08-2001		
24/08/2001 01:07		

название	кол-во	сумма

Иванова И.И.		
Скидка 10%	11	1520
Скидка 20%	1	3840

Итого:		5360.00
Петров П.П.		
Скидка 5%	28	7690

Итого:		7690.00

Рис. 667

Отчет содержит информацию о количестве и сумме предоставленных скидок/наценок с разбивкой по сотрудникам, назначившим эти скидки/наценки.

Отчет состоит из разделов, каждый из которых относится к одному из сотрудников, в разделе перечисляются скидки, назначенные данным сотрудником с указанием суммы. Каждый раздел заканчивается строкой *Итого*, которая содержит общую сумму скидок/наценок, назначенных данным сотрудником.

16.11.5 Отчеты по консумации

Для получения отчетов по выплатам консумационных вознаграждений персоналу выберите в списке специальных отчетов, команду «Отчеты по консумации» и из предложенного списка (см. Рис. 668 для клавиатурных станций и Рис. 669 для терминалов Touch Screen) выберите необходимый отчет.

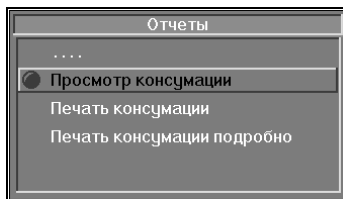


Рис. 668

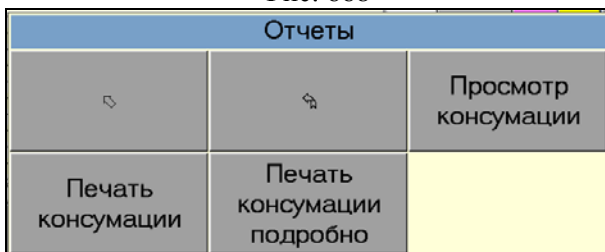


Рис. 669

16.11.5.1 Просмотр консуляции

Для того чтобы просмотреть отчет о консумационном вознаграждении персонала выберите команду «Просмотр консуляции» и нажать на кнопку [Ввод].

Имя	Чеков	Сумма	К Выплате
Вера Холодная	1	475.00	332.50
Катя Архипова	2	675.00	337.50

Рис. 670

Данные о работе персонала представлены в виде таблицы, состоящей из следующих колонок:

- Имя – имя сотрудника;
- Чеков – общее число чеков, в которых упоминается данный консумант;
- Сумма – итоговая сумма консумационных вознаграждений по блюдам, проданным данным сотрудником;

- К выплате – сумма к выплате данному сотруднику, рассчитывается на основе процента, установленного для данного консуманта.

Для получения подробной расшифровки по каждому сотруднику, подведите курсор к фамилии сотрудника и нажмите клавишу [Ввод] (при работе на терминале с клавиатурой) или нажмите на нее пальцем (при работе на терминале Touch Screen). На Рис. 671 Вы видите подробную информацию по консумационным выплатам Кате Архиповой.

Чек	Блюдо	Сумма	%	Коплате
1	Mouton Cadet АОС	75.00	50	37.50
2	Merlot 93	200.00	50	100.00
2	Caberne Sauvignon 92	150.00	50	75.00
2	BAROLO 1964	250.00	50	125.00

Рис. 671

- Чек – номер чека;
- Блюдо - наименование блюда;
- Сумма – сумма консумационного вознаграждения по результатам продаж указанного блюда;
- % - процент консумационного вознаграждения данного сотрудника (задается в программе менеджера, см. п. 4.17);
- К оплате – сумма к выплате сотруднику по результатам продаж указанного блюда; рассчитывается на основе процента, установленного для консуманта.

16.11.5.2 Печать консукации

Для того чтобы распечатать отчет, описанный в предыдущем параграфе, Вы должны в списке отчетов выбрать «Печать консукации».

Отчет по консукации			
кассовый день: 24-08-2001			
24/08/2001		15:30	

	Чеков	Сумма	К оплате
	-----	-----	-----
Вера Холодная	1	475.00	332.50
Катя Аржилова	2	675.00	337.50
	-----	-----	-----
Всего:	3	1150.00	670.00

Рис. 672

В заголовке отчета указывается наименование отчета, кассовая дата, а также дата и время печати отчета.

Для каждого консуманта указывается следующая информация:

- **Чеков** – общее число чеков, в которых упоминается данный консумант;
- **Сумма** – итоговая сумма консукационных вознаграждений по блюдам, проданным данным сотрудником;
- **К выплате** – сумма к выплате данному сотруднику, рассчитывается на основе процента, установленного для данного консуманта.

16.11.5.3 Печать консукации подробно

Для того чтобы получить более подробную информацию о продажах консумантов надо, в списке отчетов подвести курсор к строке «Печать консукации подробно» и нажать на кнопку [Ввод].

Отчет по консумации					
кассовый день: 24-08-2001					
24/08/2001 15:30					

Вера Холодная					

667 Mouton Cadet AOC					
1.0	800.00	0%	52.50	22.50	
677 Chblis 94					
2.0	2400.00	0%	280.00	120.00	

Всего:	3200.00		332.50	142.50	

Катя Архипова					

667 Mouton Cadet AOC					
1.0	800.00	0%	37.50	37.50	
690 Merlot 93					
1.0	2200.00	0%	100.00	100.00	
693 Cabernet Sauvignon 92					
1.0	1800.00	0%	75.00	75.00	
711 Barolo 1964					
1.0	2700.00	0%	125.00	125.00	

Всего:	7500.00		337.50	337.50	

Рис. 673

В заголовке отчета указывается наименование отчета, кассовая дата, а также дата и время печати отчета.

Отчет состоит из нескольких разделов. Каждый раздел соответствует сотруднику. В первой строке раздела указывается фамилия консуманта. Каждому блюду в разделе соответствует две строки (см. Рис. 674). Для каждого блюда указывается:

- код;
- название;
- количество;
- сумма продаж с учетом скидки/наценки;
- процент скидки, примененной к блюду;
- сумма выплат консуманту (консумационная стоимость блюда, умноженная на процент консуманта). Сумма указывается с учетом скидок/наценок;
- остаток консумационной стоимости с учетом скидок/наценок (консумационная стоимость блюда за вычетом суммы выплат консуманту).

677 Chblis 94				
2.0	3200.00	0%	280.00	120.00

Рис. 674

16.11.6 Конфигурация макро-отчета. Макро отчет

Для удобства снятия дневных отчетов в системе предусмотрена возможность распечатки сразу всех необходимых отчетов, не выбирая их в меню отчетов. Предварительно необходимо произвести конфигурацию макро-отчета. Для этого выберите в списке специальных отчетов пункт «Конфигурация макро-отчета». На экране появится пустое поле макро-отчета. Для того чтобы добавить в него необходимый Вам отчет нажмите клавишу «Меню» и выберите из списка соответствующий отчет (см. Рис. 675). Для удаления отчета из макро-отчета подведите курсор к названию отчета и нажмите клавишу [Удал]. Сконфигурированный таким образом макро-отчет можно распечатать, выбрав в списке отчетов пункт «Макро-отчет».

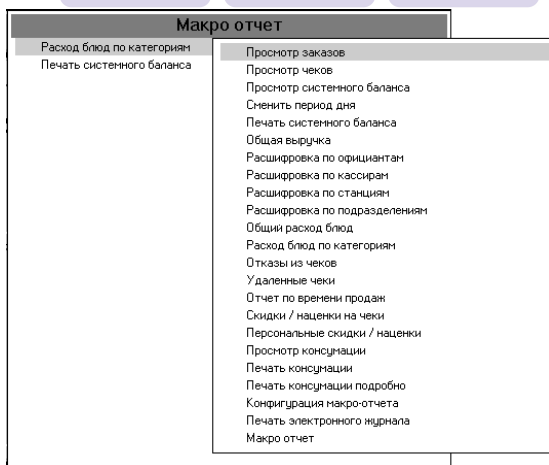


Рис. 675

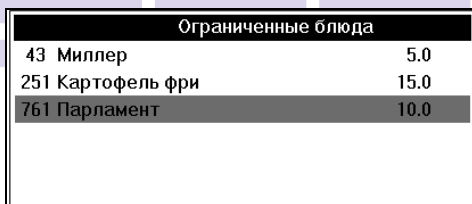
16.11.7 Ограничение и запрещенные блюда

16.11.7.1 Ограничение блюда

Для блюда можно включить режим контроля текущего остатка. Менеджер зала может указать остаток блюда, который будет уменьшаться при продажах блюда. Когда остаток станет равен 0, блюдо нельзя будет продавать. Также можно установить значение остатка, при достижении которого будет распечатываться соответствующее сообщение на выбранном принтере (см. 4.2.9.7).

Ограничение можно указать для любого блюда. В том числе и блюда, входящие в состав комплексного блюда. **На само комплексное блюдо установить запрет невозможно.**

Для того чтобы включить режим ограничения остатка блюда, в списке специальных отчетов выберите команду «Ограниченные блюда». Вид списка ограниченных блюд представлен на Рис. 676.



Ограниченные блюда	
43 Миллер	5.0
251 Картофель фри	15.0
761 Парламент	10.0

Рис. 676

Для добавления блюда в список необходимо нажать клавишу [Меню] и выбрать нужное Вам блюдо. После выбора блюда система предложит Вам ввести текущий остаток (см. Рис. 677).

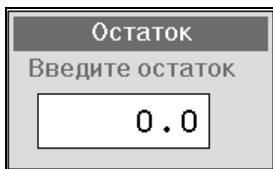


Рис. 677

Введите значение остатка и нажмите [Ввод]. После указания остатка блюдо появляется в списке ограниченных блюд. Для того чтобы исключить блюдо из списка необходимо подвести курсор к названию блюда и нажать клавишу [Удал].

Для того чтобы изменить значение остатка необходимо подвести курсор к названию блюда и нажать клавишу [Ввод]. Окно изменения ограничений представлено на Рис. 678.

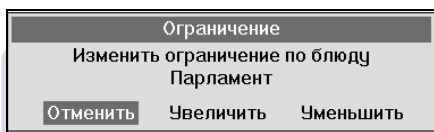


Рис. 678

Для выхода из окна без изменений подведите курсор к команде [Отменить] и нажмите клавишу [Ввод].

Для увеличения текущего остатка подведите курсор к команде [Увеличить] и нажмите клавишу [Ввод]. В предложенном окне (см. Рис. 679) введите количество порций, на которое необходимо увеличить остаток и нажмите [Ввод].

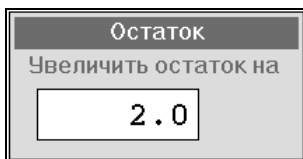


Рис. 679

Для уменьшения текущего остатка подведите курсор к команде [Уменьшить] и нажмите клавишу [Ввод]. В

предложенном окне (см. Рис. 680) введите количество порций, на которое необходимо уменьшить остаток и нажмите [Ввод].

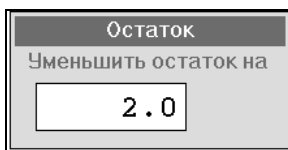


Рис. 680

Перечень ограниченных блюд не очищается после закрытия дня на кассе.

Возможные проблемы

Если Вы попытаетесь ввести количество, превышающее текущий остаток, то система выдаст Вам сообщение представленное на Рис. 681.

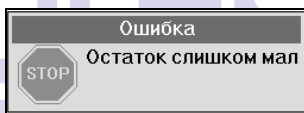


Рис. 681


16.11.7.2 Запрещенные блюда

На станции менеджер может запретить блюдо. Запрещенное блюдо не отображается на экране в режимах официанта, бармена, кассира.

Для включения режима запрета блюд выберете команду «Запрещенные блюда». На экране откроется окно, представленное на Рис. 682.

Для запрета блюда к продаже на терминале TS нажмите на клавишу с названием этого блюда, для клавиатурного терминала – выберете блюда и нажмите клавишу [Ввод]. При повторном нажатии на запрещенном блюди (на терминале TS) или нажатии клавиши [Ввод] (на клавиатурном терминале) блюдо становится разрешенным к пордаже.



Запрещенные к продаже блюда отмечены знаком . Если внутри группы запрещены к продаже все блюда, то такая группа не отображается на экране.









Все блюда					
СКИДКИ	Кореікі	VIP меню	Бар	Вторые блюда	Гамбургеры
Десерты	Для Арпиком	Доп. для ФудЭкс	Завтраки	Индейка	Комплексные обеды
Курсы подачи	 Напитки гор.	 Напитки хол.	Пицца	С модификаторами	 Салаты
Сигареты	 Соки	Соусы	 Супы	Супы 2	 Утреннее меню
Блюдо для округления	 Вход в клуб				
	Все блюда	Только запрещенные	Только разрешенные	Поиск	

Рис. 682

При нажатии на клавишу [Все блюда] на экране отобразятся разрешенные и запрещенные позиции меню.

При нажатии на клавишу [Только запрещенные] на экране отобразятся запрещенные к продаже блюда.

При нажатии на клавишу [Только разрешенные] на экране отобразятся разрешенные к продаже блюда.

Клавиши [Все блюда], [Только запрещенные], [Только разрешенные], [Поиск] присутствует только на терминале TS.

На клавиатурной станции перемещение между группами всех блюд, запрещенных и разрешенных осуществляется кнопками [1] [2] [3] соответственно.

Для быстрого поиска (на терминале TS) блюда можно воспользоваться клавишей [Поиск], после нажатия на которую,

откроется окно для ввода названия искомого блюда или группы блюд (см. Рис. 683).

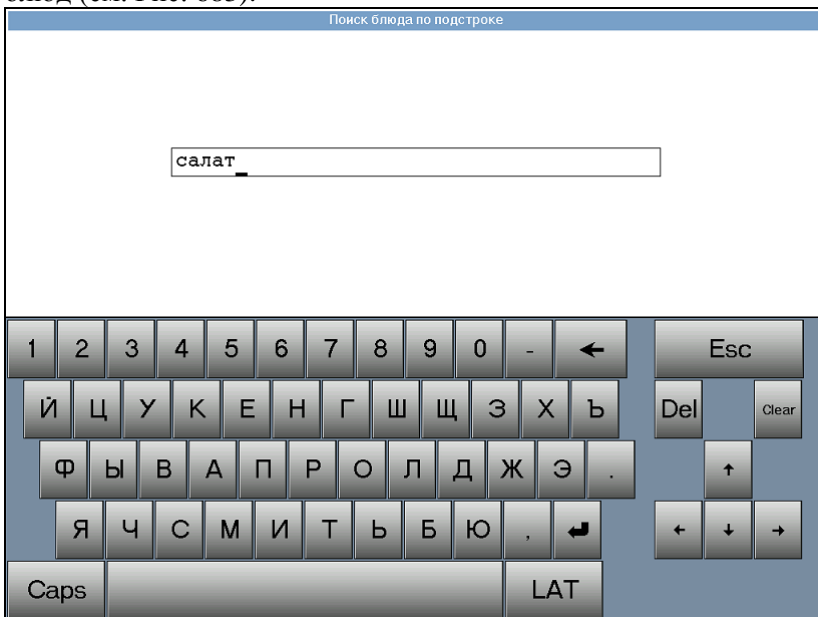



Рис. 683

После нажатия клавиши  на экране откроется список блюд и групп, в которых участвует искомое блюдо. Пример см. Рис. 684.

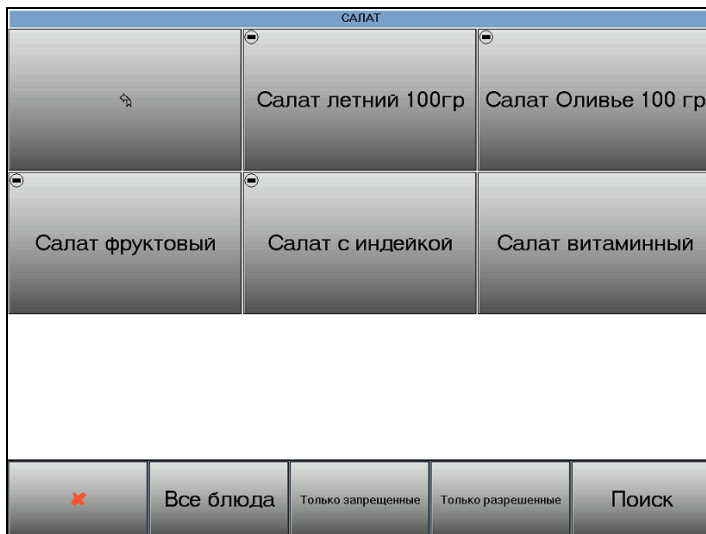


Рис. 684

Перечень запрещенных блюд будет очищен после закрытия дня на кассе.



17 Проведение инвентаризации на кассе

Инвентаризация на кассе проводится с использованием сканера считывания штрих-кодов и электронных весов, подключенных к кассовой станции.

Действия персонала отличаются в зависимости от типа терминала: TouchScreen или клавиатурная станция).

Для проведения инвентаризации зарегистрируйтесь на терминале картой бармена, официанта или менеджера.

Для клавиатурной станции, находясь в списке столов (в режиме официанта или бармена), нажмите клавишу [Кол-во]. На терминале TouchScreen, находясь в списке столов (в режиме официанта или бармена), еще раз проведите картой сотрудника по считывающему устройству кассы. В режиме менеджера выберите пункт «Отчеты по расходу», а в нем «Инвентаризация».

Если кассовый сервер не сможет подключиться к серверу инвентаризации, появится сообщение об ошибке (см. Рис. 685):

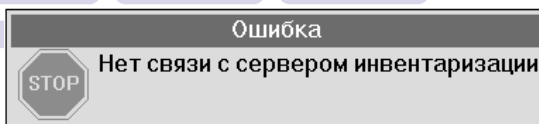


Рис. 685

Если подключение произошло, то на экране откроется окно инвентаризации (см. Рис. 686):

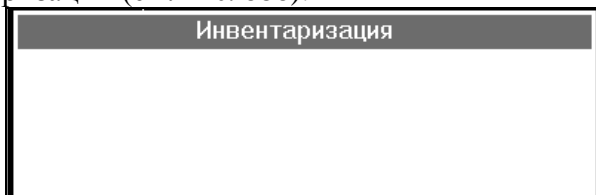


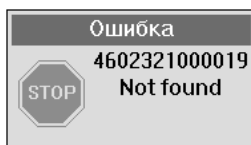
Рис. 686

1. Для того чтобы добавить продукт в список инвентаризации

А) считайте штрих-код продукта сканером.

Б) нажмите клавишу [Штрих-код] (на терминале TouchScreen) или [Код] (на клавиатурной станции) и введите штрих-код товара вручную.

Если штрих-код продукта отсутствует в программе складского учета, появится сообщение об ошибке:



После считывания штрих-кода продукт добавляется в список.



Столбец *Количество*. В этом поле вводится количество товара в той единице, которая указана в поле «Ед. измерения». Для ввода количества нажмите клавишу [Ввод] и введите количество:

Количество
Ввод количества
0.000

Столбец *Доп. Количество*.

Доп. количество – это вес продукта вместе с тарой. Используется только для неполных упаковок (например, полупустых бутылок). Дополнительное количество измеряется в граммах для SH3 и в граммах для SH4.

Для ручного ввода доп. количества нажмите комбинацию клавиш [Alt]+[Ввод] (на клавиатурной станции) или ↵ (TouchScreen) и введите вес товара в граммах:

Количество
Ввод доп количества
0.000

Внимание! При использовании ручного ввода доп. количества, если доп. количество равно или превышает вес полной упаковки, то на кассе появится сообщение (см. Рис. 687):

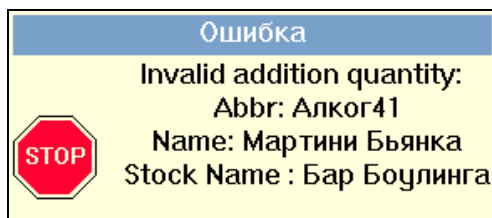


Рис. 687

При использовании весов поместите товар на весы и нажмите комбинацию клавиш [Alt]+[Кол-во] (для клавиатурной станции) или [Весы] (TouchScreen).

После выполнения этих действий показания весов отразятся в столбце Доп. кол-во.

Если требуется обработать несколько неполных упаковок (например, полупустых бутылок) одного и того же товара в одной и той же упаковке, то нажмите кнопку «Разделить» (для терминала TouchScreen) или кнопку «Черта» (для клавиатурной станции). В списке инвентаризации появится строка, относящаяся к этому товару и к данной таре. Активизируйте ее и введите нужное доп.количество.

Инвентаризация				Штрихкод	Весы							
1111	Мартини Бьянка	1.0000л	500.0000г	Очистить	Сохранить							
		0.0000л	600.0000г									
2222	Мартини Бьянка	1.0000бут. 0.75	0.0000г	Режим	Разделить							
				Удл								
				<table border="1"> <tr> <td>⏪</td> <td>⏩</td> </tr> <tr> <td>⏪</td> <td>⏩</td> </tr> <tr> <td>✖</td> <td rowspan="2">Ввод</td> </tr> <tr> <td>↵</td> </tr> </table>		⏪	⏩	⏪	⏩	✖	Ввод	↵
⏪	⏩											
⏪	⏩											
✖	Ввод											
↵												
План зала		отправить сообщение										

- Для удаления товара из списка выделите его и нажмите клавишу [Удалить].
- Для очистки списка инвентаризации нажмите клавишу [Alt] + [Очистка] (для клавиатурной станции) или [Очистить] (для терминала TouchScreen).
- Для поиска товара в списке инвентаризации
 На клавиатурной станции нажмите клавишу [Поиск]
 Считайте штрих-код сканером или введите вручную, как описано в пункте 1.
 На терминале TouchScreen нажмите клавишу [Режим], заголовок окна изменится на “Режим поиска”. Считайте штрих-код сканером или введите вручную, как описано в пункте 1.

5. Для сохранения данных и передачи их в складскую программу нажмите клавишу [Оплата] (на клавиатурной станции) или [Сохранить] (на терминале TouchScreen). После сохранения данных список товаров на кассе очищается. До момента сохранения можно выходить из режима инвентаризации и при последующей его загрузке список товаров сохраняется.

В SH4 данные выгружаются сразу в сличительную ведомость с указанием того, кто делал инвентаризацию, на каком подразделении и автоматически присваивается операция «Инвентаризация».

Сличительная ведомость "6"

Номер: 6 Дата: 28.12.2006

Заголовок: Товары | Излишки/недостачи | Излишки/недостачи по ед. изм. | Проводки

Склад: кухня

Отв. лицо:

Операция: Инвентаризация

Примечание:
Бармен 1443

Активный документ

Список товаров формируется, в той же последовательности, что и на кассе. Если целое и дополнительное количества товара указывалось на кассе в одной строке, то и в сличительной ведомости они будут указаны в одной строке и т.д.

Принцип передачи данных:


Целое количество с кассы передается в колонку «количество» в сличительной ведомости *Дробное количество целого количества* с кассы передается в колонку «Доп. количество» в сличительной ведомости. При этом к *Дробному количеству целого количества* добавляется вес тары.

Дробное количество с кассы передается в колонку «Доп. количество» в сличительной ведомости.

Сличительная ведомость "6"						
Номер:		6	Дата:		28.12.2006	
Заголовок	Товары	Излишки/недостачи	Излишки/недостачи по ед. изм.		Проводки	
№	Код	Наименование	Ед. изм.	Колво	Доп.ед.изм.	Доп. колво
1	Алког4	Виски Джемисон	бут. 0,5л	1,000	кг	0,300
2	Алког4	Виски Джемисон	бут. 0,5л	0,000	кг	0,350
3	Алког4	Виски Джемисон	бут 0,7л	1,000	кг	0,000
4	Алког4	Виски Джемисон	бут 0,7л	0,000	кг	0,250

18 ЗАКРЫТИЕ КАССОВОГО ДНЯ И ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ МЕНЕДЖЕРА

18.1 Окончание работы менеджера

Если менеджер не выполнял операцию закрытия дня, то, для того чтобы закончить работу с отчетами, менеджеру необходимо нажать  (при работе на терминале с сенсорным экраном) или клавишу [Отмена] (при работе на терминале с клавиатурой). На экране вновь появится приглашение для регистрации.

Далее работу с системой может продолжить другой сотрудник. Для этого ему необходимо зарегистрироваться своей магнитной картой (см. п.13.3).

Чтобы закончить работу с терминалами с клавиатурой необходимо нажать клавишу [Выход]. На экране появится сообщение *“Выключите кассу”*. Необходимо выключить питание кассового аппарата. Работа на терминале с сенсорным экраном заканчивается путем выключения питания.

18.2 Закрытие дня

Под кассовым днем в системе подразумевается промежуток времени между двумя закрытиями дня. Кассовый день - это логический день. Он может начинаться в конце одного дня, а заканчиваться в начале другого. При этом дата кассового дня изменяется только после его закрытия. В течение кассового дня на кассе и на барных станциях накапливаются данные по закрытым за этот день счетам.

Процедура закрытия кассового дня должна быть выполнена на каждой из станций, на которой производится закрытие счетов и приём денег. К таким станциям относится станция кассира, также могут относиться барные станции.

Все отчеты на кассовой станции получают до выполнения операции закрытия дня, т. к. после выполнения закрытия дня, данных по введенным счетам за прошедший день не будет.

Последовательность закрытия кассового дня на станциях, установленных в ресторане, должна быть следующей:

- 1). Барные станции;
- 2). Станции кассира.

При закрытии кассового дня происходит следующее:

- Производится автоматическое закрытие фискальной смены на фискальном регистраторе и закрытие кассовой смены в системе R-keeper.
- Переводится дата.

Даты на всех станциях переводятся только после проведения процедуры закрытия дня на главной кассе.

- Все данные по счетам, накопленным за текущий кассовый день, передаются на менеджерскую станцию.

Для выполнения операции закрытия кассового дня на барной станции или станции кассира необходимо осуществить регистрацию менеджера (см. п.13.3.).

Если операция будет выполнена правильно, то на экране появится список отчетов по кассе.

Чтобы закончить кассовый день, необходимо в главном меню выбрать пункт “Закрытие дня” и нажать кнопку [Ввод]. Операция закрытия кассового дня является необратимой, поэтому система запрашивает дополнительное подтверждение, представленное на Рис. 688.

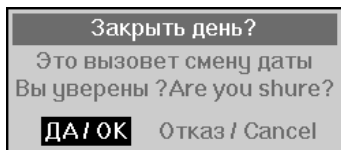


Рис. 688

Перемещение между возможными вариантами ответов на терминалах с клавиатурой осуществляется кнопками [←], [→]. Выбор ответа - кнопкой [Ввод]. На терминалах с сенсорным экраном – нажатием пальца.

Если менеджер выберет ответ “Нет/Cancel”, кассовый день закрыт не будет и на экране снова появится список основных отчетов.

Если менеджер выберет ответ “ДА/ОК”, система закроет кассовый день.

При закрытии дня все данные за текущий кассовый день будут сохранены на кассе. При включении кассы, а также при последующих закрытиях дня система попытается передать эти данные на менеджерскую станцию. Если связи не будет информация останется на кассе. На кассе могут храниться данные за неограниченный период времени.

Если в Вашем ресторане одна касса является главной, то перед закрытием дня на этой кассе, следует закрыть день на остальных станциях и выключить терминалы официантов. При закрытии дня на не главных кассовых станциях, система предупреждает пользователя о том, что данная станция не сможет работать до общего закрытия дня и запрашивает подтверждение (см. Рис. 689).

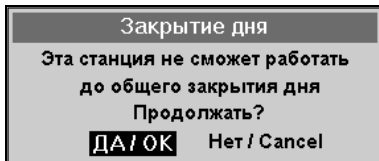


Рис. 689

При отрицательном ответе на экране снова появится меню отчетов и день закрыт не будет, при положительном ответе день будет закрыт.

Если происходит операция закрытия дня, а на кассе не был оформлен ни один чек, система запросит подтверждение выполнения этой операции (см. Рис. 690).

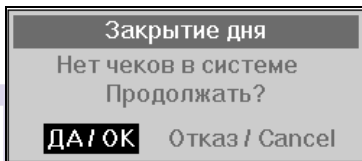


Рис. 690

При отрицательном ответе на экране снова появится меню отчетов и день закрыт не будет, при положительном - день будет закрыт.

При закрытии дня на кассовой или барной станции печатается два отчета.

- Кассовый балансовый отчет с фискальными данными. Отчет содержит информацию о выручке данной кассовой станции и произведенных на **данной кассовой станции** удалениях. Отчет содержит фискальные данные.
- Системный балансовый отчет без фискальных данных. Отчет содержит информацию о выручке, произведенных удалениях, назначенных скидках/наценках, сумме с разбивкой по категориям **по всем станциям**. Отчет не содержит фискальных данных.

С каждой барной станции и станции кассира должен быть получен отдельный кассовый балансовый отчет.

Эти отчёты печатаются только **один раз!** Поэтому перед выполнением процедуры закрытия кассового дня проверьте наличие бумажного ролика в принтере рулонной печати.

Если Вы не смогли получить распечатку фискального отчёта, то **не пытайтесь закрыть кассовый день повторно, составьте акт!**

На Рис. 430 представлен пример кассового балансового отчёта с фискальными данными, полученного на кассе при закрытии кассового дня.

ООО "Вкусный обед"			
Операция 67:			
Кассовый балансовый отчет			
Главная касса			
кассовый день: 24-08-2001			
24/08/2001 14:06			

	чеков гостей		сумма

Наличные	22	29	15338.00
Кредитные карты	1	2	200.00
Неплательщики	1	1	390.00
Безнал. оплаты	3	4	770.00

Всего	27	36	16698.00

Налог с продаж			304.00

Удаления			

Чеки	2		2095.00
Блюда	14		930.00

ИНН 7654321012			
День закрыл: Евдокимов Олег			
Закрытие дня: N37 24/08/2001			

Рис. 691

Обратите внимание на то, что фискальная сумма по данной кассе получается путем сложения суммы выручки

(указывается в сроке **Всего**) и суммы по удаленным чекам (указывается в разделе **Удаления** в строке **Чеки**). Сумма удаленных чеков указана с учетом скидок.

В кассовом балансовом отчете в разделе **Удаления** в строке **Блюда** отображается сумма только по блюдам, удаленным на данной кассе (барной станции), без учета удалений на других кассовых и официантских станциях.

В конце фискальных отчётов (кассовых балансовых отчетов) печатается следующая информация:

- фамилия менеджера, закрывшего кассовый день;
- номер закрытия кассового дня и дата закрытия;

После закрытия дня на экране появится сообщение “Выключите кассу”. Необходимо выключить кассовый аппарат. На этом операции с кассой закончены. После очередного включения кассы будет начат новый кассовый день.

Возможные проблемы

- Если в Вашем ресторане используется система платежных карт, и был выключен сервер авторизации платежных карт, то система выдаст сообщение о невозможности закрытия дня (см. Рис. 692) В этом случае следует включить сервер авторизации платежных карт и попробовать закрыть день.

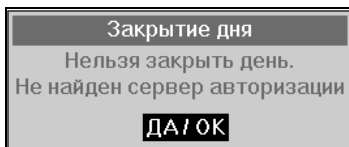


Рис. 692

- Если в Вашем ресторане одна кассовая станция является главной, то перед закрытием дня на этой кассе, следует закрыть день на остальных станциях и выключить терминалы официантов. В противном случае система выдаст сообщение о

невозможности закрытия дня (см. Рис. 693 и Рис. 694) соответственно).

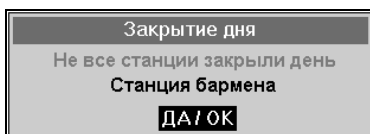


Рис. 693

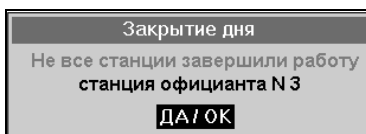


Рис. 694

- Если при попытке закрытия дня система выдает сообщение, представленное на Рис. 695, это означает, что в Вашем ресторане закрытие дня не может быть произведено при наличии открытых столов. В этом случае следует оплатить или удалить все открытые столы и попробовать закрыть день еще раз.

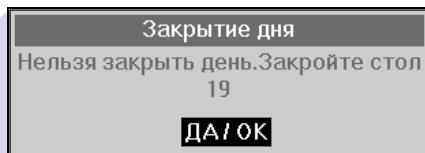


Рис. 695

Экстремальное закрытие смены на фискальном регистраторе

ВНИМАНИЕ! Фискальный регистратор поддерживает фискальный режим в течение 24 часов (от пробития первого чека) После этого все фискальные операции до закрытия смены на нем невозможны (кроме Z-отчета).

Если при оплате очередного чека в R-Keerer появилось сообщение «Снимите Z-отчет» и после этого касса сообщает, что смена превысила 24 часа, то необходимо:

1. Зарегистрироваться картой менеджера (тем самым, отменив оплату на фискальном регистраторе, но не в R-Keerer);
2. Войти в режим менеджера;
3. Закрывать кассовый день (Зарегистрироваться картой менеджера и выбрать пункт **ЗАКРЫТИЕ ДНЯ**).
4. Если кассовый день закрыть еще нельзя, то воспользуйтесь пунктом **ФУНКЦИИ ФИСКАЛЬНОГО РЕГИСТРАТОРА**→**Z-ОТЧЕТ** (смена на фискальном регистраторе закроется, но кассовая дата не изменится).
5. По окончании работы сделайте **ЗАКРЫТИЕ ДНЯ НА КАССЕ** (в результате за один кассовый день R-Keerer будет два Z-отчета с фискального регистратора).

19 УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ НА КАССОВОЙ СТАНЦИИ

Текущая дата и время являются важными характеристиками контрольно-кассовой машины, поэтому менеджеру необходимо следить за датой и временем на кассовой станции.

Для установки даты или времени на кассовой станции необходимо прервать загрузку кассовой станции. Для этого внимательно смотрите на экран монитора и при вызове команды **dtime** нажмите несколько раз на кнопку **[F1]**. Расположение кнопки **[F1]** на клавиатуре кассовой станции представлено на схемах ниже. Для перевода кассовой даты на терминалах Touch Screen необходимо подключить клавиатуру от компьютера. Вид программы установки даты и времени (dtime) представлен на Рис. 696

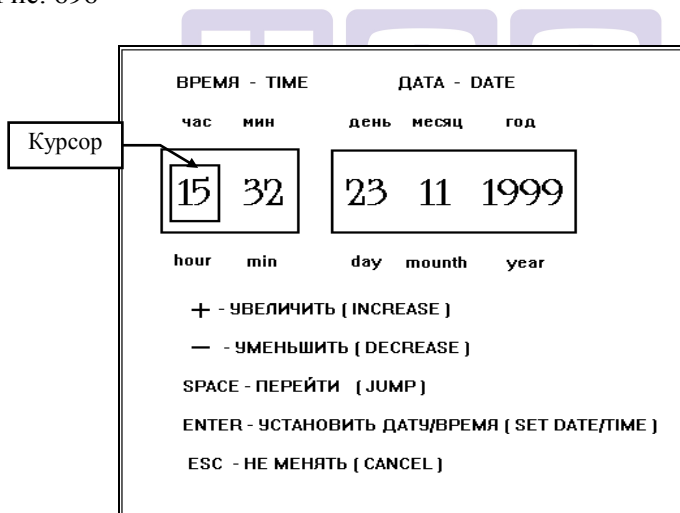


Рис. 696

При помощи программы dtime Вы можете установить на кассовой станции время (часы, минуты) и дату (день, месяц, год). Эти поля подписаны сверху по-русски, снизу по-английски. Установите курсор на необходимое поле для

Заметки

