1. **R-Keeper**

R-Keeper — это одна из популярных POS[[1]](#footnote-19989)-систем в России, которая предлагает широкий набор функций для управления заказами, столами, столами, складом и персоналом, а также имеет возможность интеграции с онлайн-заказами и позволяет создавать аналитические отчеты. Программный комплекс R-Keeper разделен на отдельные программы, которые предназначены для пользователей, представляющих систему общественного питания. Комплекс включает в себя такие модули как: "Официант", "Бармен", "Менеджер" и "Кассир". Каждый модуль соответствует своей направленности и предназначен для четкого выполнения определенных функций. Все действия потребуют от пользователя авторизации. Опознавание сотрудника, работающего с системой, происходит при помощи персональной магнитной карты.

В функциональные возможности модуля “Официант” входит формирование заказа, доставка заказа на кухню, распечатка предварительного счета, отмена определенных блюд и напитков с согласия менеджера, обработка дополнительного заказа и другие действия, которые входят в сферу компетенции официанта. Вся последовательность действий, которые выполняет официант, разработана программой так, что позволяет предотвратить возможные махинации. Случайные ошибки исключены, официантом открывается стол лишь на его имя.

В функциональные возможности модуля “Кассир” входит весь комплекс действий, который выполняет кассир. Это регистрация барменов и официантов в начале работы, оплата счетов, выбор способа оплаты, прием денег, пробитие чека и др. Система работает таким способом, что исключает закрытие рабочего дня в том случае, если в системе находится заказ, по которому не был пробит чек. При завершении операции происходит автоматическое списывание определенного количества продуктов на складе, которое ушло согласно калькуляционной карте на конкретное блюдо.

Бармену приходиться совмещать функции, который выполняют кассир и официант. Он имеет доступ к счетам, кассовому ящику и терминалу заказа. Он может закрыть счет, но в отличие от кассира, он не имеет полного доступа к таблице счетов, и работает только со своими счетами.

Обязанности менеджера различаются по уровню его полномочий. При работе с системой менеджеры (менеджер зала, офиса, администратор) используют один и тот же модуль, но от полномочий менеджера зависит количество доступных ему функций.

Администратор, функции которого выполняются хозяином заведения или управляющим, имеет самые широкие возможности при использовании системы. Под его контролем работа ресторана, кафе. Ему доступно изменение параметров используемой системы. В частности, можно передавать часть своих обязанностей менеджерам с менее широкими полномочиями.

В обязанности этих менеджеров входит заполнение и изменение меню ресторана, списков персонала и другой рабочей документации подобного плана. Ими выполняются отказы, закрывается кассовый день, снимаются отчеты.

Система R-Keeper многофункциональна, она предназначена не только для того, чтобы улучшить обслуживание и упорядочить учетные записи, но и для предотвращения случаев воровства и различных злоупотреблений. Система разработана таким образом, что для каждого сотрудника заданы определенные схемы работы. Чтобы произвести какое-либо обманное действие, персоналу потребуются сложные договоренности между собой, множество манипуляций и расчетов, на практике трудно выполнимых. При этом любой подозрительный фактор можно отследить по поступающим отчетам.

R-Keeper имеет обширную систему отчетности, благодаря которой владельцы заведения могут более полно анализировать ситуацию. Отчеты дают достаточную и наиболее полную информацию для бухгалтеров, менеджеров и непосредственного руководства. Задачей R-Keeper является сбор и систематизация информации, которая впоследствии предоставляется в виде отчетов. Так, с помощью R-Keeper можно просмотреть данные о выручке в общем, а также по блюдам, по столам, по дням или по часам. Также можно просмотреть данные об использовании бонусов и скидок, проверить все подозрительные моменты, отказы и т.д.

Помимо системы отчетов, которые информируют о состоянии дел ресторана после закрытия дня, в системе R-Keeper предусмотрена возможность контроля работы заведения в реальном времени. Для этого достаточно подключить к основной системе приложение "Монитор". Это приложение имеет удаленный доступ к сети интернет, и с его помощью можно просмотреть любую информацию, которая касается работы ресторана.

1. **iiko**

Эта система предлагает функции управления заказами, складом, персоналом, аналитикой и интегрированную CRM-систему для управления клиентской базой данных, акциями и лояльностью. Данный программный комплекс способен представлять данные не только в реальном времени, но и накапливать статистические данные для формирования отчетов. iiko имеет множество специальных решений, которые помогут управлять персоналом, выбирать музыку, получать отчеты на мобильный телефон, оптимизировать процесс ввода накладных и многое другое.

iikoFront — это модуль, который поможет правильно и быстро разобраться с вводом заказов. Он может легко и быстро ввести любой заказ, распределить столы и просмотреть статус каждого столика. Поддерживаются функции экранной клавиатуры, что помогает отправлять спецпожелания прямо на кухню. На экране всего можно видеть информацию о текущих акциях и скидках. Поддерживается функция деления чека на количество гостей. Кроме того, данная система позволяет оценить скорость и качество работы официантов.

iikoHostess — это модуль оптимизации, помогающий приводить банкеты. При помощи данной программы появляется возможность спланировать банкет, учесть все пожелания клиентов относительно приготовления и подачи блюд. Данное приложение поможет спланировать расстановку столов в зале, схема расстановки видна на экране. Реализована функция заказов по предварительной оплате и конечный расчет. Данное приложение способно формировать списки посетителей, резервирующих столы, таким образом, что из списка можно легко выбрать определенного посетителя.

iikoPayment - модуль автоматизации финансовых потоков, позволяет: настроить оплату различными способами: наличный и безналичный расчет, питание сотрудников, VIP; осуществить предоплату и полный расчет посетителей; возвращать и отменять платежи; совмещать работу кассира и проведение платежей; работать с такими платежными системами, как Плас-Тек и Pulsar; осуществлять совместную работу с гостиничными системами; автоматизировать процесс проверки транзакций с целью выявления неточностей; работать совместно с современными фискальными регистраторами.

iikoInventory модуль помогает вести учет товаров и их движения в режиме реального времени. Реализован процесс инвентаризации определенного товара, а также напитков. При этом учет напитков может производить по весу вместе с бутылкой, то есть, нет необходимости переливать напитки при учете.

При помощи iikoProduction модуля работа и учет продуктов, характеристик, заготовок и блюд и процесс создания более сложных блюд станет намного проще. Есть возможность производить групповой анализ себестоимости и распечатывать различные формы техкарт.

iikoManagementAccounting модуль позволит автоматизировать и упростить процесс кассовых операций, расчет заработной платы и расчета налоговых выплат.

iikoTimeManager модуль позволяет автоматизировать расчет заработной платы в зависимости от часов работы, собственной выручки и прочих показателей. Также здесь осуществляется планирование и контроль рабочего времени сотрудников. Приход и уход с работы фиксируются при помощи магнитных карт. За опоздания и неявку на работу штрафы начисляются автоматически.

iikoPersonalReport — это модуль персональных страниц каждого работника компании. Здесь содержится вся информация о рабочем времени, истории посещений, истории поощрений работника и прочая информация. Также можно получить полную информацию о затратах на каждого работника.

Модуль iikoVideoSecurity — это универсальный модуль видеонаблюдения. Здесь наблюдение ведется за каждым официантом. Любое событие может быть восстановлено по номеру чека, имени официанта или гостя или по наименованию операции. Все архивы могут храниться до 90 суток. Все данные системы защищены от постороннего доступа или утери.

1. **1C:Ресторан**

Это программное обеспечение разработано на базе 1C и предлагает широкий набор функциональных возможностей, включая управление заказами, персоналом, складом, отчетностью и бухгалтерией. Бесшовная интеграция позволяет автоматически получать заказы из сервиса.

Для автоматизации процесса обслуживания гостей достаточно ввести информацию о меню, назначить цены и можно приступать к регистрации продаж.

Рабочее место официанта позволяет вносить общий заказ гостей и комментарии по приготовлению/подаче блюд, закреплять заказ за посадочными местами стола для раздельной оплаты счета гостями. Поддерживается вариант с объединением/разделением заказов между столами. Для ускорения обслуживания гостей ресторана очень удобно использовать мобильное приложение для официанта, которое позволяет оперативно принимать и отправлять заказ на кухню и в бар, не отходя от гостя. Всегда актуальное меню и отображение стоп-листа поможет вовремя предложить гостю альтернативу, а уведомление о готовности блюда позволит максимально оперативно обслужить гостя. Индивидуальное создание схемы залов и столиков, а также загрузки собственных изображений, позволит работникам заведения четко визуализировать расположение мест и не даст запутаться в заказах. Метрдотель может не только управлять планом заведения и рассадкой, но и вносить данные о депозите, клиенте и т.д.

Все готовые к оплате заказы от официантов стекаются на рабочее место кассира, которое позволяет кассиру удобно управлять взаиморасчетами с гостями ресторана.

Рабочее место повара поддерживает и классическую схему печати заказов на сервис-принтерах кухни, и работу с дисплеем повара, где отображаются все текущие заказы, их состав и статус приготовления. Количество строк в заказе, колонок может быть настроено в зависимости от размера и разрешения экрана. С помощью дисплея повар может видеть, какие заказы стоят в очереди на приготовление, и изменять статус готовности блюд или заказа целиком, а официант – получать уведомление на мобильное устройство о готовности блюд.

Предусмотрено использование нескольких видов меню с ручным или автоматическим выбором при оформлении/корректировке заказа, доступность меню по дате, времени, дням недели. При этом для одного блюда могут быть установлены разные цены для каждого вида меню. Кроме видов меню поддерживается работа с модификаторами. При этом модификаторами могут быть как товары с ценой или без нее, так и инструкции по приготовлению. Модификаторы можно объединять в наборы. К модификаторам можно применять ограничения по количеству. С использованием механизма модификаторов реализована работа комплексными обедами.

Реализованы управление лояльностью – ручные скидки, дисконтные карты, бонусы, настройка и применение различных автоматических дисконтных схем, различные виды оплат при расчетах с гостем. Для расчета одного заказа можно комбинировать неограниченное количество видов оплат. В зависимости от настроек системы каждый вид оплаты может формировать документы реализации или документы списания.

Блок доставки позволяет полноценно отражать в системе каждый этап работы службы доставки заведения - от принятия заказа до доставки клиенту. После получения заказа менеджер вносит информацию о клиенте, его контактные данные, адресе доставки и самом заказе. Затем заказ перемещается на кухню, приобретая статус “Готовится” и по приготовлению отправляется на сборку и доставку. Каждый из сотрудников может отслеживать на каком этапе находится заказ, кто ответственный и т.д. Рабочее место Call-центр предназначено для приема заказов следующими способами: входящие звонки, получение заказов от агрегаторов доставки, получение заказов с web-сайта, мобильное приложение гостя.

Решение разработано на современной платформе "1С:Предприятие 8.3", которая позволяет: обеспечить высокую надежность, производительность и масштабируемость системы; организовать работу с системой через Интернет, в режиме тонкого клиента или веб-клиент, в том числе в "облачном" режиме; создавать мобильные рабочие места с использованием планшетов и иных мобильных устройств; настраивать интерфейс для конкретного пользователя или группы пользователей с учетом роли пользователя, его прав доступа и индивидуальных настроек.

1. POS или Point Of Sale — система для обработки транзакций [↑](#footnote-ref-19989)