

# 1. Группа

## Описание

*Группа* — это структурный или логический участок учета в торговом предприятии. Используйте группы, если нужно разделить данные об обслуживании. Например, в ресторане есть доставка, и в основном зале не нужно видеть заказы с доставкой.

К группе привязываются терминалы с iikoFront для регистрации заказов и расчета гостей. Чтобы на всех терминалах всегда была актуальная информация, они должны обмениваться друг с другом данными о заказах, резервах, персональных и кассовых сменах и т.д. Для этого в группе выделяется главная касса (главный терминал) — центральное звено в обмене общими данными между терминалами.



Смена главного терминала после начала продаж может привести к потере кассовых данных на терминалах: явки, личные смены, кассовые смены, несохраненные на сервере документы, незакрытые доставки.

Прежде чем продолжить, закройте доставочные заказы, сохраните документы и закройте личные и кассовые смены.

## Режимы обслуживания

В режиме «Ресторан» назначать главную кассу обязательно, в «Фастфуд» — опционально. Если главная касса не назначена, то обмена данными между терминалами не будет, и каждый из них будет иметь свою копию данных.

Также в режиме «Фастфуд» терминалу не обязательно быть кассой: если на нем настроена точка продаж, то заказы оплачивать можно, если нет — то нельзя, но все остальные функции будут доступны.

В ресторане официанты обслуживают гостей за столиками. Можно зарезервировать столик, назначить конкретного официанта, распечатать сначала гостевой счет, а уже потом фискальный чек. Кроме того, можно организовать банкет и настроить последовательность подачи блюд.

В режиме "ресторан" можно активировать работу с табами, отложенными заказами. Это может быть удобно, если в вашем ресторане есть бар. Чтобы включить такую возможность, поставьте галочку напротив настройки **Использовать Табы**. Подробнее о работе с табами на кассе смотрите в статье [Прием заказа](#).

В фастфуде гости обслуживаются быстрее: заказы принимаются прямо на кассе и сразу печатается фискальный чек.

В режиме фастфуда можно также работать с табами. Чтобы включить такую возможность, поставьте галочку напротив настройки **Использовать Табы**. Подробное описание и как с ними работать, см. в статье [Режим табов](#) руководства iikoFront.



К терминалу, выделяемому под главную кассу, предъявляются повышенные требования по производительности. Также он должен быть всегда доступен и обеспечен хорошим каналом связи. Если главная касса недоступна, все остальные терминалы блокируются. Поэтому для большинства фастфудных заведений можно рекомендовать режим «без синхронизации». Он наиболее быстр, надежен и менее требователен к ресурсам. Но может пригодиться для тонкой настройки под нужды определенных клиентов.

## Кассовый сервер

На каждом терминале с iikoFront выделяется «кассовый сервер». Он отвечает за хранение локальных данных и связь с сервером и обеспечивает автономный режим работы терминала, когда нет связи с сервером. Локальные данные хранятся 30 дней, этот срок можно изменить в конфигурационном файле `Config.xml`. Таким образом, любой терминал может работать независимо от сервера.

*Фискальный регистратор кассового сервера* — это виртуальная касса iikoFront. Он регистрируется в настройках оборудования и может использоваться для отладки и диагностики, или чтобы использовать терминалы как кассу без подключения реального фискального регистратора.

В данном случае *касса* — это терминал с iikoFront, на котором можно регистрировать продажи (к нему подключен ФР).

## Как добавить группу

1. В **Настройках торгового предприятия** нажмите кнопку **Действия** → **Добавить группу**.
2. Введите **Название** группы.
3. В поле **Тип обслуживания** выберите формат заведения — ресторан или фастфуд. От этого зависит интерфейс iikoFront. Если в режиме фастфуда нужно работать с табами, установите галочку **Использовать табы**.
4. Выберите **Главный терминал**, если нужен обмен данными между терминалами. Настройте точки продаж.
5. Настройте общую карту приготовления блюд.
6. Нажмите кнопку **Сохранить изменения**.

## Общие настройки печати

В блоке **Общие настройки печати** выберите из списка принтер, на котором печатаются:

- отчеты с экрана отчетов,

- отчеты при закрытии смены (кроме Z-отчета, который печатается на ФР),
- документы из документооборота,
- отчет по явкам при открытии/закрытии учетного дня,
- список закрытых в кассовой смене заказов (со страницы «Закрытые заказы»)
- стоп лист.

Принтер отчетов задается на уровне группы, [отделения](#) и [терминала](#). Настройка для терминала наиболее приоритетна. Для печати используется принтер отчетов из отделения, к которому привязан терминал. Если терминал не привязан, или не настроен принтер отчетов, то используется принтер отчетов из группы. Если в настройках торгового предприятия на закладке **Терминалы и устройства** задан принтер пречек или резервный принтер, то именно он будет использоваться для печати отчетов.

Чтобы бармен никогда не забывал отправлять блюда на кухню, установите галочку **Сервисная печать при выходе из заказа** — при выходе из заказа сервисный чек напечатается автоматически. Включите эту настройку при работе с табами.

В поле **Разрешить настройку места печати фискального чека** настраивается печать чеков на разных фискальных регистраторах, которые подключены к одному терминалу. Подробнее см. в статье [Два фискальных регистратора на одной кассе](#).

## Точки продаж

*Точка продаж* — логическая единица, обозначающая одну кассу.

Чтобы настроить точки продаж:

1. Нажмите кнопку **Добавить новую**.
2. Введите название и в поле **Касса** выберите из списка фискальный регистратор, подключенный к терминалу.
3. Если нужен обмен данными между терминалами, убедитесь, что выбран **Главный терминал**. В группе он может быть только один. Если обмен данными не нужен, пропустите этот пункт.
4. Если под главную кассу (главный терминал) выделен тот же компьютер, что и сервер RMS, и компьютер имеет более одного сетевого интерфейса, нужно задать в файле конфигурации config.xml значение параметра 'agentServiceUrl' равным актуальному IPv4-адресу машины в локальной сети.
5. Каждую точку продаж можно отнести к определенной концепции. Операции на этой точке в отчетах можно будет детализировать по этой концепции.
6. Для каждой точки продаж в поле **Принтер квитанций** выберите принтер, на котором будут печататься товарные чеки, квитанции об оплате заказа, залоговые квитанции, квитанции о внесении или изъятии, X/Z-отчеты, контрольный пересчет при закрытии кассовой смены, а также информация о картах гостей. Квитанции о

предоплате и возврате предоплаты печатаются на таком принтере, если тип оплаты нефискальный или ФР виртуальный. Квитанции о закрытии или возврате заказа печатаются на принтере квитанций в тех случаях, если в заказе есть нефискальные оплаты или настроено, что квитанции об оплате и возврате печатаются всегда.

7. Для того чтобы кроме фискального чека всегда печатались квитанции об оплате и возврате заказа, в конфигурационном файле `iikoFront config.xml` параметру `EnableOrderPrint` должно быть присвоено «true».

## Общая карта приготовления блюд

**Общая карта приготовления блюд** — типы блюд, которые продаются в торговом предприятии: «Напитки», «Горячие блюда», «Холодные закуски» и т. п.

Чтобы настроить общую карту приготовления блюд:

1. Нажмите кнопку **Добавить новый тип**.
2. Введите название типа блюд.
3. Укажите максимальное **Время** приготовления. Оно будет отображаться официанту после отправки блюда на кухню.
4. В поле **Где готовить** выберите место приготовления блюда. Здесь отображается список отделений. Типы блюд будут общими для всех групп, если в одной из групп какой-либо тип блюд не готовится, не указывайте для него место приготовления.
5. **Дополнительные отделения**. Для каждого типа блюд кроме основного места приготовления, указанного в столбце **Где готовить**, можно указать дополнительное место приготовления. Дополнительное отделение не может совпадать с основным. Места приготовления, заданные на уровне группы отделений, можно уточнить [на уровне отделения](#). Если для блюда указано дополнительное место приготовления, то кухонные чеки для него будут печататься и в основном, и в дополнительном отделениях.
6. По истечении времени приготовления блюда система может сигнализировать об этом официанту. Для этого в конфигурационном файле `iikoFront config.xml` в параметре `enableAutomaticCookingCompleteCalculation` припишите значение «true».
7. Для ФР Штрих можно настроить печать фискальных чеков с указанием секции для каждого блюда. Для этого задайте номера **Секций фискального регистратора** (от 1 до 16) для каждого типа места приготовления. Под названием блюда будет печататься номер секции, в Z-отчете будет печататься подытог по отдельным секциям.
8. Если предприятие работает по комиссионной схеме, то информация о комитенте должна печататься на чеке при реализации блюд. Для этого создайте отдельный тип приготовления и укажите для него **Комитента**, чьи товары реализуются. Используйте этот тип приготовления для комиссионных

блюдо. Комитентом может быть только поставщик. В его карточке заполните поля **Имя в системе, ИНН и Моб. телефон**, т.к. эта информация печатается на чеке.

## Другие настройки

В поле **Стол по умолчанию** задайте номер стола, на который будут оформляться все служебные заказы. Для этого хотя бы в одном отделении должен быть зарегистрирован хотя бы один стол.

Блюдо присутствует в полном меню отделения, если в его номенклатурной карточке это отделение указано как место продажи. Для отделения можно настроить свое быстрое меню и включить в него это блюдо. К отделению торгового предприятия привязываются столы, а также терминалы, на которых работают в iikoFront.

Как определяется отделение и его меню, настраивается в поле **Состав быстрого меню и классификатора**:

- Если **По столу**, на котором открыт заказ, то отделение и его меню будут определяться столом, на котором открыт этот заказ.
- Если **По терминалу**, с которого редактируется заказ, то отделение и его меню будут определяться терминалом, на котором работают в iikoFront в этом отделении. В полном меню будут только блюда, для которых это отделение указано как место продажи. А в быстром меню будут только блюда, настроенные для этого отделения.

Настройки ресторана **Требовать привязку заказа к карте клиента** и **Печатать чек дозаказа** используются для специального режима обслуживания гостей «Карта на входе».

Курсы определяют очередность приготовления и подачи блюд. Как правило, курсы используются для обслуживания банкетов. По умолчанию в системе настроено пять курсов: VIP и курсы с 1 по 4. В поле **Максимальный номер курса** можно увеличить их количество. При этом номер может быть не более 20 и не менее 4.

## Настройка типов оплаты

На закладке **Настройка типов оплаты** в поле **Тип оплаты** указан способ оплаты, который всегда выбран на экране кассы при оплате заказа в iikoFront. Если у вас чаще всего используется другой тип оплаты, выберите его из списка.

Чтобы при оплате заказа на официантских терминалах, привязанных к отделениям этой группы, некоторые способы оплаты были недоступны, в поле **Расширенные типы оплат** снимите галочки напротив этих оплат. Например, на терминале для регистрации перемещения весовых блюд буфета должны быть доступны способы оплаты «Без выручки», а оплаты наличными, по безналу и банковским картам скрыты.

## Контроль хранения

На закладке **Контроль хранения** настраивается модуль для учета количества и сроков хранения заранее приготовленных блюд или заготовок. Подробнее работа и процедура настройки модуля описаны в статье [Контроль хранения](#).

## Системы налогообложения

При работе с несколькими системами налогообложения, настройте условия их использования. Как это сделать, описано в статье [Системы налогообложения](#).