

# 1. Отделение

## Описание

Отделение — это зона в ресторане, например, зал, бар или кухня.

К отделению можно привязать терминал с iikoFront и регистрировать заказы, например, зал или бар. А еще отделение может быть [местом приготовления](#) блюд — кухня или бар. У такого отделения обязательно должен быть склад, с которого списываются ингредиенты блюд.

Отделение может выполнять как одну из этих функций, так и обе одновременно. Например, в баре регистрируются заказы на напитки, которые тут же готовятся и списываются.

## Как добавить отделение

1. В **Настройках торгового предприятия** нажмите кнопку **Действия** → **Добавить отделение**.
2. Выберите группу, в которую будет входить отделение, и нажмите кнопку **ОК**.
3. Если отделение — место приготовления (бар, кухня), обязательно выберите склад.
4. Если отделение — место продаж (залов, баров):
  - а. Укажите принтеры для печати пречеков и отчетов. Для отделения можно указать только один принтер.
  - б. Если зал большой и в нем стоит несколько официантских терминалов со своими принтерами пречеков, тогда привяжите принтеры к терминалам. Это можно сделать в настройках торгового предприятия на закладке [Терминалы и устройства](#).
5. После изменения настроек отделения нажмите кнопку **Сохранить изменения**.

## Общие настройки

**Настройки торгового предприятия**

Обновить Действия

Общие настройки Карта приготовления блюд Настройка столов Кухонный экран Проблемы

Всена-Осень  
Ресторан Всена-Осень  
Бар  
Зал  
Кухня

Название отделения: Бар  
Склад: Склад бар  
Ценовая категория по умолчанию: Не задана  
Тип заказа по умолчанию: Обычный заказ  
Способ отправки чека: Печать чека  
Стандартный email отправки чека:

Настройки печати

Принтер пречек: Не задан ☐ Печатать каждое блюдо на отдельном чеке  
Принтер блюд: Windows принтер Печатать штрихкод в задании на кухню: Не печатать  
Дублирующий принтер блюд: Не задан Печать чека: Печатать сервисный чек чека  
Принтер отчетов: Не задан ☒ Печатать блюда отделения в сводном сервисном чеке  
Резервный принтер: Не задан  
Принтер этикеток: Не задан

Официантские станции и компьютеры пользователей

☐ PSC-868-B-2708 (com-restaurant-04-notify.lan)  
☒ PSC-868-B-128 (com-restaurant-04-notify.lan)

☒ Показывать панель курсов ☒ Разрешить оплату заказа без пречека  
Группировка блюд в заказе: По гостям ☐ Подтверждать печать пречека  
☒ Использовать нмкс ☐ Объединять заказы одного гостя  
Автоматическая сервисная печать: Отключена ☐ Вводить количество гостей  
☒ Разрешить текстовые комментарии к позициям заказа ☐ Показывать гостей в заказе  
☒ Печатать комментарии в пречеке и при оплате

Определять место приготовления: По столу, на котором открыт заказ ☐ Разрешить отложенное сканирование марок

☒ Сохранить изменения ☐ Отменить изменения

- **Склад.** Если отделение используется как место приготовления (бар, кухня), укажите для него склад. С него будут списываться ингредиенты блюд, которые готовятся в отделении.
- **Ценовая категория по умолчанию.** У одних и тех же блюд в разных отделениях могут быть разные цены. Для этого для каждого отделения укажите свою ценовую категорию в поле. Она автоматически будет применяться во всех заказах столе этого отделения. При необходимости ее можно изменить в окне скидок/надбавок iikoFront. Ценовая категория, указанная вручную или с помощью карты гостя, имеет самый высокий приоритет.
- **Тип заказа по умолчанию.** Выберите, какой тип будет у всех заказов, которые сделаны в этом отделении. Добавить новый можно в справочнике [Типы заказов](#).
- **Способ отправки чека.** По умолчанию чек всегда печатается на фискальном регистраторе. Но если вы хотите выбирать способ передачи чека посетителю при оплате заказа, выберите пункт **Запрос при оплате**. Тогда после оплаты заказа на кассе, вы получите соответствующий запрос.  
Чтобы отправлять чек по электронной почте и не тратить кассовую ленту, выберите пункт **Отправка на email**, и чтобы каждый раз при оплате заказа не вводить email гостя, укажите в поле **Стандартный email отправки чека** рабочую почту ресторана — так, при необходимости, вы сможете переслать чек клиенту. При оплате вы всегда сможете заменить стандартный email на email клиента. Если в карточке гостя указана электронная почта и гость добавлен в заказ, то это значение автоматически подставится в поле **E-mail** при выборе способа выдачи кассового чека на кассе.  
Для отправки чека по электронной почте у вас должна быть подключена система

лояльности iikoCard. На странице [общих настроек](#) iikoCard необходимо указать данные почтового сервера.

Чек можно также отправить по СМС, если гость выбрал получение электронного чека и предоставил номер мобильного телефона. Для этого:



1. выберите способ отправки чека — **Запрос при оплате**;
2. подключите фискальный регистратор, настроенный на отправку чеков в ОФД;
3. в личном кабинете ОФД включите отправку чеков по СМС.

## Настройки печати

### Принтер пречек

На принтере пречек печатаются:

- пречек,
- табличка о том, что стол зарезервирован.
- накладная доставки.
- предварительный заказ банкета.

Наивысший приоритет имеет настройка принтера пречека, указанный для терминала на закладке [Терминалы и устройства](#). Если для отделения принтер не указан, то используется принтер группы.

Если произошла ошибка при печати на принтере пречека, то используется резервный принтер.

### Принтер блюд

На принтере блюд печатается сервисный чек и банкетный заказ на кухню.

В поле **Дублирующий принтер блюд** выберите принтер, на котором повторно печатается заказ. Этот принтер можно использовать, если в прејскуранте присутствуют комплексные блюда, составные части которых готовятся в разных отделениях, и один заказ нужно отправлять одновременно на два принтера блюд в этих местах приготовления. Например, блюдо «Колбаски с пивом» может готовиться и на кухне (колбаски), и в баре (кружка пива). В этом случае заказ напечатается одновременно на кухонном и барном принтерах.

Если произошла ошибка при печати на принтере блюд, то выполняется печать на резервном принтере.

В сервисном чеке печатаются блюда, которые нужно приготовить. Если в отделении нужно печатать только те блюда, которые здесь готовятся, то в поле **Печать чека** выберите пункт «Печатать сервисный чек цеха». В этом случае доступна галочка **Печатать каждое блюдо на отдельном чеке**.

Отметить блюдо приготовленным можно не только на кухонном экране, но и с помощью сканирования штрихкода на сервисном чеке. Причем это не зависит от статуса заказа — он может быть все еще открыт или уже закрыт и оплачен.

Для сканирования штрихкода в поле **Печатать штрихкод в задании на кухню** выберите нужный пункт:

- **Не печатать** — штрихкоды не печатаются.
- **Печатать по блюдам** — для каждого блюда печатается свой штрихкод. Этот пункт больше подходит для ресторанов, где блюда часто готовятся и подаются по отдельности.
- **Печатать на чек** — штрихкод печатается на весь заказ (например, для фастфуда). Все блюда в одном чеке отмечаются приготовленными по единому штрихкоду. Этот пункт больше подходит для фастфуда, где заказ подается целиком после оплаты.

### Сводный сервисный чек

В сводном сервисном чеке печатаются блюда всех цехов одного заказа, которые одновременно отправлены на кухню — блюда одной подачи. Блюда «чужих» цехов печатаются уменьшенным шрифтом, а блюда «своего» цеха — крупным.

С помощью сводного сервисного чека повара каждого цеха будут знать, что еще входит в заказ, и когда нужно начинать готовить блюда, чтобы каждый курс заказа был приготовлен к одному времени. Также он полезен заведующему производством, который контролирует работу кухни в целом и должен знать, что и где готовится.

Например, есть специальное отделение, в котором ничего не готовится, и в нем печатаются блюда всех отделений кроме бара.

Чтобы настроить печать сводного сервисного чека:

1. В настройках специального отделения в поле **Печать чека** выберите пункт «Печатать сводный сервисный чек».
2. Настройте другие отделения, блюда которых должны печататься в сводном чеке: в поле **Печать чека** выберите пункт «Печатать сервисный чек цеха» и установите галочку **Печатать блюда отделения в сводном сервисном чеке**. Блюда будут печататься и в этом отделении, и в сводном чеке.
3. Настройте отделение (например, бар), блюда которого не нужно печатать в сводном сервисном чеке: в поле **Печать чека** выберите пункт «Печатать сервисный чек цеха» и **не** ставьте галочку **Печатать блюда отделения в сводном сервисном чеке**.

При печати сводного сервисного чека печать каждого блюда этого отделения на отдельном чеке не доступна.

При удалении блюд печатается обычный чек удаления в том отделении, где готовится удаленное блюдо. При использовании кухонного терминала iikoSousChef сводный сервисный чек печатается, только если настроена печать сервисного чека перед началом приготовления.

## Принтер отчетов

На принтере отчетов печатаются:

- отчеты с экрана отчетов,
- отчеты при закрытии смены, кроме Z-отчета, который печатается на фискальном регистраторе,
- акты и накладные из [документооборота](#),
- отчет по явкам при открытии или закрытии учетного дня,
- список закрытых в кассовой смене заказов,
- стоп-лист.

Если ни для одного отделения принтер не настроен, то используется настройка группы.

## Резервный принтер

На нем печатаются блюда, пречеки или отчеты, если неисправны основные принтеры.

В качестве резервного принтера рекомендуется использовать принтер той же модели, что и принтер блюд. Перенаправление печати на резервный принтер в случае недоступности основных будет происходить автоматически.

## Принтер этикеток

Если в отделении фасуются блюда или товары, укажите принтер этикеток штриховых кодов в поле **Принтер этикеток**.

## Терминалы

В блоке **Официантские станции и компьютеры пользователей** поставьте галочки напротив терминалов с iikoFront, с которыми работают в этом отделении. Обычно названия терминалов совпадают с их сетевым именем.



Принадлежность терминала к отделению нужно указывать обязательно. Но не привязывайте один и тот же терминал к нескольким отделениям.

## Другие настройки

- При установленной галочке **Показывать панель курсов** в окне работы с заказом в iikoFront будут показаны кнопки, с помощью которых можно задать очередность подачи блюд.

- Настройка **Группировка блюд в заказе** позволяет выбрать, как по умолчанию будут сгруппированы блюда в заказе на кассовом терминале — по гостям или по курсам. Подробнее про объединение блюд в курсы читайте [в документации по кассовому приложению](#).
- При установленной галочке **Использовать микс** при оформлении заказов в iikoFront будет возможность из существующих в прејскуранте блюд формировать необходимое составное блюдо с указанием пропорции каждого из составляющих.
- **Автоматическая сервисная печать:**



Для сервисной печати обязательно укажите принтер блюд.

- **Отключена.** Сервисный чек будет печататься только при нажатии кнопки **Печать** в окне работы с заказом в iikoFront.
- **При оплате.** Сервисный чек будет автоматически печататься во время оплаты заказа в iikoFront. Но только в том случае, если он не печатался ранее при оформлении заказа.
- **После оплаты.** Сервисный чек будет автоматически печататься только после успешного проведения оплаты, но до печати фискального чека.
- При установленной галочке **Разрешить оплату заказа без пречека** кассир сможет принимать оплату (или предоплату) заказов в iikoFront без печати сервисных и гостевых чеков. Если эту галочку снять, то в окне работы с заказом в iikoFront кнопка **Касса** будет недоступна кассиру до тех пор, пока он не напечатает пречек. Для заказа с неотпечатанными блюдами будет также напечатан сервисный чек.
- При установленной галочке **Подтверждать печать пречека** в окне работы с заказом в iikoFront при нажатии кнопки **Пречек** система запросит подтверждение печати.
- Настройка **Объединять заказы одного гостя** позволяет получить корректные данные среднего чека на гостя, а также общее количество гостей в ресторане. Официант может принять дозаказ, он создает заказ на том же столе и нажимает кнопку **Дозаказ**. Количество гостей передается из последнего заказа на этом столе. Учитывается общее количество дозаказов гостя.
- При установленной галочке **Вводить количество гостей** система будет запрашивать количество гостей при создании нового заказа в iikoFront. Настройка служит для расчета загруженности, среднего чека и других отчетных показателей заведения.
- Установленная галочка **Показывать гостей в заказе** позволяет разделять счет в заказе по гостям. Подробнее про работу с количеством гостей в заказе читайте [в документации по кассовому приложению](#).
- По желанию гостя повар сможет приготовить любое блюдо, которого нет в меню. Такую просьбу можно записать в виде комментария к этому блюду в iikoFront. Чтобы включить комментарии, установите галочку **Разрешить текстовые комментарии к позициям заказа**. Это возможно только в режиме обслуживания «ресторан». Также эта настройка позволит добавлять комментарий к блюдам при

приеме заказа оператором облачного колл-центра, например, пожелания гостя по температуре или составу блюда.

- Вы можете включить (выключить) печать комментария к блюду (свободного модификатора) на чеке, по умолчанию он не печатается. Для того чтобы комментарий к блюду печатался на пречеке, товарном чеке, квитанции об оплате, а также фискальном чеке, установите также галочку **Печатать комментарии в пречеке и при оплате**. Задать печать комментария также можно с помощью настроек шаблона чека (если для отделения такая настройка включена, то с помощью шаблона чека ее можно отключить).
- Настройка **Определять место приготовления** показывает, какая карта приготовления будет выбрана для блюда в зависимости от того, где был открыт заказ:
  - **По столу, на котором открыт заказ** — будет использоваться карта отделения, к которому относится стол.
  - **По терминалу, с которого редактируется заказ** — будет использоваться карта отделения, к которому привязан терминал, независимо от стола, на котором открыт заказ.
- Включите настройку **Разрешить отложенное сканирование марок**, чтобы отложить сканирование кода маркированной продукции, продажа которой регулируется законом, например, сигарет или алкогольных напитков. Если настройка включена, вам нужно будет отсканировать код при печати пречека или при расчете гостей, а не при добавлении товаров в заказ.



По умолчанию эта настройка не предусмотрена из-за региональных ограничений. Пожалуйста, обратитесь к вашему поставщику iiko за дополнительной информацией.

## Карта приготовления блюд

По умолчанию блюда с разными типами мест приготовления готовятся в тех отделениях, которые заданы в **Общей карте приготовления группы**, но их можно изменить. То есть блюдо может готовиться в различных местах в зависимости от того, где оно было заказано и продано. Для этого на вкладке **Карта приготовления блюд** в блоке **Общая карта приготовления блюд** выберите тип места приготовления блюд, а в столбце **Где готовить** выберите отделение, в котором эти блюда будут готовиться. При необходимости укажите дополнительное место приготовления блюда в столбце **Дополнительные отделения**.

Чтобы изменить место приготовления для одного конкретного блюда, добавьте его в список исключений в блоке **Исключения для блюд**. Для этого нажмите на пустую строку в таблице и выберите блюдо по артикулу или названию в столбцах **Артикул** или **Наименование**.

Общие настройки		Карта приготовления блюд		Настройка типов оплаты		Контроль хранения		Настройка систем налогообложения	
Общая карта приготовления блюд									
Типы места приготовления блюд	Секция фи...	Время	Континент	Время пик	Где готовить	Дополнительные отделе...			
Beer place Kazan	1	00:10:00	Не указан	00:00:00	Beer unit Kazan				
Beer place Kazan-2	1	00:10:00	Не указан	00:00:00	Beer unit Kazan				
<input type="button" value="Добавить новый тип"/> <input type="button" value="Удалить выделенный"/>									
Исключения для блюд									
<input type="text" value="Введите текст для поиска..."/> <input type="button" value="Поиск"/> <input type="button" value="Очистить"/>									
Поместите сюда заголовки колонок для группировки по этой колонке									
Группа	Артикул	Наименование	Тип номенклатуры	Тип места приготовления	Где готовить				
Coffee	00115	Филе курицы в соусе и макароны отварные	Блюдо	Beer place Kazan	Kitchen Kazan				
*	00109	Americano	Блюдо	Beer place Kazan	Beer unit Kazan				

## Настройка столов

Отделение торгового предприятия, в котором продаются блюда (зал или бар), определяется наличием в нем столов.

Чтобы настроить столы:

1. Нажмите кнопку **Добавить**.
2. Введите номера столов отделения (например, добавить столы с 15 по 27).
3. Для каждого стола можно указать название, количество и номера мест.
4. Если для стола задано ограничение на количество мест, то это будет учитываться при оформлении заказа на данный стол.
5. Некоторые блюда, заготовки, товары и услуги, включенные в продажу, можно автоматически добавлять в заказ. Для этого привяжите их к столам в поле **При открытии заказа добавлять**. Тогда каждый раз при открытии заказа на этом столе в нем уже будет выбранное блюдо или услуга. Если блюдо или услуга на момент открытия стола не включены в продажу, то они не добавятся в заказ. Отказаться от автоматического добавления блюд можно без перенастройки столов, просто исключив их из продажи. Такая настройка может быть использована, например, в качестве напоминания кассиру о проведении акции, если гостю предлагается подарок на выбор (автоматически добавляется блюдо с групповым модификатором).
6. При стандартной настройке прав в iiko доступ к открытому заказу в iikoFront имеют менеджер или сотрудник, который зарегистрировал этот заказ. В зале с заказом могут работать несколько сотрудников, например, регистрирует его один сотрудник, а дальше обслуживает и добавляет новые блюда другой. В этом случае поставьте галочку в поле **Любой официант имеет доступ к заказам данного зала**.



7. Для более удобной работы со [схемой зала](#) в кассовом приложении вы можете активировать режим круглых столов (подробнее о настройках см. в статье [Схемы залов](#)). Для этого выберите опцию **Круглые столы на схеме зала**.
8. Нажмите **Сохранить изменения**.

Общие настройки

Настройка столов

Кухонный экран

Проблемы

Настройки столов

Добавить один

Добавить...

Удалить

Номер	Название	Количес...	Номера...	Повременная...	При открытии заказа добав...
7	Стол 7	4	1-4	<input type="checkbox"/>	
8	Стол 8	4	1-4	<input type="checkbox"/>	Пиво
9	Стол 9	4	1-4	<input type="checkbox"/>	
10	Стол 10	4	1-4	<input type="checkbox"/>	
11	Стол 11	4	1-4	<input type="checkbox"/>	Вода
12	Стол 12	4	1-4	<input type="checkbox"/>	
13	Стол 13	8	1-8	<input type="checkbox"/>	
14	Стол 14	2	1-2	<input type="checkbox"/>	
15	Бильярдный стол	0		<input checked="" type="checkbox"/>	Бильярд

☐ Любой официант имеет доступ к заказам данного зала
 ☐ Показывать удаленные

☐ Круглые столы на схеме зала

✓ Сохранить изменения

✗ Отменить изменения

После настройки названий залов и столов переходите к расстановке столов на [схемах залов](#). Это поможет лучше ориентироваться в отделении при создании заказов.

## Кухонный экран

Если в отделении используется специальный кухонный терминал для уведомления кухни о заказах, установите галочку **Показывать блюда на кухонном экране**. Станут доступны остальные настройки.

Подробно настройка кухонного экрана для отделений описана в статье [Как настроить кухонный экран](#).

## Проблемы

Вкладка **Проблемы** позволяет настроить передачу в кассовое приложение уведомлений о проблемах с открытым заказом (слишком давно открыт, слишком большая сумма, официант давно не подходит к столу и пр.). В кассовом приложении такие уведомления отображаются в **Схеме залов** (подробнее см. в статье [Экраны заказов](#)).

Предупреждать о проблеме если:	
<input type="checkbox"/> Заказ открыт более, мин	180
<input checked="" type="checkbox"/> Сумма заказа на одного гостя больше, Р	2000
<input type="checkbox"/> Заказ в пречеке более, мин	20
<input checked="" type="checkbox"/> Опоздание приготовления более, мин	10
<input checked="" type="checkbox"/> Опоздание подачи более, мин	10
<input checked="" type="checkbox"/> Официант не подходил к столу более, мин	30

☒ Сохранить изменения    ☐ Отменить изменения

Настройка уведомлений возможна для следующих проблем:

- **Заказ открыт более, мин.** Уведомление приходит в кассовое приложение, если заказ открыт дольше, чем это разрешено в настройках. Максимальное время устанавливается в минутах.
- **Сумма заказа на одного гостя больше, р.** Превышена максимальная сумма заказа на одного гостя, установленная в рублях.
- **Заказ в пречеке более, мин.** Превышено максимальное время нахождения заказа в пречеке (устанавливается в минутах).
- **Опоздание приготовления более, мин.** Превышено максимально допустимое время задержки приготовления. Предельное значение устанавливается в минутах.
- **Опоздание подачи более, мин.** Превышено максимальное допустимое время задержки подачи. Предельное значение устанавливается в минутах.
- **Официант не подходил к столу более, мин.** Официант долго не подходит к столу. Предельно допустимое время ожидания официанта устанавливается в минутах.