



R-keeper

R-KEEPER – СОВРЕМЕННАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ

R-Keeper – самая популярная в России система автоматизации предприятий общественного питания любого формата, как ресторана полного сервиса, так и предприятия быстрого обслуживания.



Система обеспечивает рестораторов самыми современными технологиями, позволяющими повышать скорость и качество обслуживания, увеличивать продажи, привлекать новых гостей. Программа R-Keeper идеально подходит как для небольших кафе или баров с одной кассовой станцией, так и для многозальных ресторанов и крупных сетей.

ВЫСОКОНАДЕЖНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Система R-Keeper давно зарекомендовала себя на рынке автоматизации ресторанного бизнеса как удобный и надежный программный продукт. Даже в случае разрыва связи кассовой станции с центральным сервером, продажи и обслуживание гостей будут осуществляться в стандартном режиме. Данные о продажах могут храниться на кассовой станции сколько угодно долго, до восстановления связи с центральным офисом. Применяемые в программе технологии, обеспечивают полную защиту данных от несанкционированного вмешательства.

ГИБКОЕ, МАСШТАБИРУЕМОЕ РЕШЕНИЕ

Система R-Keeper состоит из отдельных программных модулей, позволяющих подойти к задаче автоматизации каждого ресторана индивидуально. Заказчик приобретает только необходимый ему функционал, не переплачивая за лишнее. Полная автоматизация предприятия общепита обеспечивается двумя программными уровнями:

- Кассовый (оперативный) уровень обеспечивает автоматизацию процесса продаж и формирование базы данных по продажам
- Менеджерский уровень (офис ресторана) отвечает за формирование справочников, распределение прав доступа, разнообразные настройки кассового уровня, установку параметров и настройку отчетов, разработку и внедрение маркетинговых программ, обеспечение необходимого взаимодействия с другими системами (учет и движение продуктов, учет рабочего времени персонала, другие направления деятельности ресторана)

Модульная конструкция системы обеспечивает высокую скорость выполнения операций на любом уровне и гарантирует стабильную работу системы.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

- Система складского учета Store House
- Система учета рабочего времени персонала Time Keeper
- Система лояльности R-Keeper CRM
- Система резервирования столов
- Системы он-лайн визуализации заказов на кухне KDS и VDU

- Система учета движения наличных денег внутри ресторана Cash Management
- Система видеоконтроля за кассовой зоной
- Система автоматизации службы доставки ресторана Delivery
- Модуль WEB-мониторинга работы ресторана

СОВРЕМЕННЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В системе R-Keeper реализованы новейшие технологии, позволяющие оптимизировать бизнес-процессы на предприятиях общественного питания любого формата, повысить эффективность и прибыльность заведения:

- Переносные терминалы официанта
- Электронные меню на планшет
- Системы вызова официанта
- Реализация кассовой станции на планшетном ПК с ОС Windows
- Электронные меню-борды
- Технология «Электронная очередь»
- Терминалы самообслуживания
- Технология дополнительного гостевого экрана кассовой станции
- Электронные принтеры повара и официанта (замена сервис-печати)
- Технология розлива пива на столах
- Технология «Drive Thru» для обслуживания в режиме автораздачи
- Электронная рассылка отчетов
- Виртуальная карта гостя и другие технологии

ИНТЕРФЕЙСЫ С ДРУГИМИ СИСТЕМАМИ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ СИСТЕМЫ

- Программное обеспечение кассы работает в операционных системах Windows или Linux
- Автоматическое обновление драйверов и основной программы на станциях
- Справочники хранятся в защищенном формате
- Для хранения накопительных данных используется Microsoft SQL сервер 2014
- Все справочники синхронизируются автоматически. Для некоторых справочников реализована отложенная синхронизация
- Базой данных справочников и накопительной базой заказов управляет сервер справочников, постоянная связь с которым не является обязательной для работы станций
- Поддержка сетевых протоколов TCP/IP
- Связь с внешними системами осуществляется через API

УМНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ РАБОТЫ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ

- **Мультиязычность:** язык интерфейса программы может задаваться для каждого пользователя индивидуально
- **Гибкая настройка каждого справочника:** по заданным приоритетам использования торговых групп, детализаций скидков, категорий заказа, параметров системы, селекторов, раскладок клавиатур, схем печати
- **Гибкая настройка временных периодов:** используется для создания сложных составных периодов правил действия цен, скидок и т.д. (например, каждый второй понедельник, но при этом еще и в определенную дату)
- **Использование торговых групп:** позволяет группировать торговые объекты различных типов, определять доступ к ним как на уровне ресторана, так и на уровне пользователей, использовать механизм наследования при создании торговых групп, задавать дату/время начала/конца использования любых торговых объектов
- **Работа со скриптами:** возможность добавления дополнительных скриптов в программу позволяет в короткие сроки автоматизировать нестандартные бизнес процессы и реализовать индивидуальные особенности заведения
- **Групповое изменение свойств объектов:** позволяет оперативно вносить коррективы, действующие сразу для группы объектов
- **Визуализация справочника блюд в виде кнопок кассовой станции:** позволяет менеджеру сформировать максимально удобное меню для работы в зале
- **Индивидуальные настройки:** возможность сохранения всех настроек индивидуально для каждого пользователя, включая режимы и размеры окон, расположение полей

МЕНЮ

- Множество различных классификаций блюд позволяет гибко назначать скидки, определять доступ к валютам, удобно группировать отчеты
- Неограниченное количество типов цен позволяет изменить цену на блюдо в зависимости от события (банкет, заказ в зале), от типа гостя, периода дня и т.д.
- Цена на блюдо может быть задана в виде формулы или полнофункционального скрипта, в т.ч. с учетом себестоимости по данным системы StoreHouse
- Цена и название блюда могут быть заданы на кассовой станции, что удобно при реализации «открытых блюд» (open food)
- В системе предусмотрено гибкое использование модификаторов (вариантов приготовления и подачи блюд):
Модификаторы могут быть как бесплатными, так и влиять на цену блюда (как увеличивать, так и уменьшать)
Выбор модификаторов может быть ограничен интервалом доступных количеств
Модификаторы в R-Keeper могут влиять на списание товарных запасов: как списать ингредиент, так и исключить его из списания
Название модификатора может быть задано на кассовой станции в виде произвольного текста

СТОЛЫ И ЗАЛЫ

- Ввод информации о столах в менеджерской части R-Keeper: номер, рекомендуемое количество гостей для посадки, атрибуты (свойства) столов (для подбора столика при резервировании)
- Создание планов залов с помощью удобного интерфейса
- Для каждого стола могут быть заданы правила использования цен, скидок, блюд, категорий заказов, торговых групп и т.д.
- Определение позиций обслуживания (набор столов), которые назначаются для работы персонально каждому официанту при регистрации на станции

23.03.2019 13:24	10:10	Описание: Ресепционер	0,00	Питание	Напитки	Десерты	Оформит: Лилия
23.03.2019 10:10	Описание: Ресепт. Ресепционер	0,00	Питание	Напитки	Десерты	Порядок приема: По умолчанию	
000 01	Салат «Цезарь»	-1 842,00	Питание	Напитки	Десерты	Бронирование: свободна	
000 01	Рис «Горный» 100 гр	1 150,00	Питание	Напитки	Десерты	Забронирована: нет	
000 01	Картофель жареный	8 400,00	Питание	Напитки	Десерты		
000 01	Картофель жареный	130,00	Питание	Напитки	Десерты		
202 01	Валюты -Валютами- 40 шт	210,00	Питание	Напитки	Десерты	7 8 9	
202 01	Валюты -Валютами- 40 шт	450,00	Питание	Напитки	Десерты		
205 01	Валюты -Сторонками- 40 шт	1 400,00	Питание	Напитки	Десерты	4 5 6	
000 01	Лаваш, 30 гр	30,00	Питание	Напитки	Десерты	1 2 3	
700 01	Лаваш -Мягкий-, 300 шт	180,00	Питание	Напитки	Десерты	0	
129 01	Макаронные изделия	90,00	Питание	Напитки	Десерты	Кот-во	
23.03.2019 10:10	Описание: Ресепт. Ресепционер	0,00	Питание	Напитки	Десерты	Место	
076 01	Салат	50,00	Питание	Напитки	Десерты	Оформит: 13 587,88	
23.03.2019 10:10	Описание: Ресепт. Ресепционер	0,00	Питание	Напитки	Десерты	Объемы: ✓	
202 01	Валюты -Валютами- 40 шт	210,00	Питание	Напитки	Десерты		
202 01	Валюты -Валютами- 40 шт	450,00	Питание	Напитки	Десерты		
228 01	Валюты -Сторонками- 40 шт	1 400,00	Питание	Напитки	Десерты		
000 01	Лаваш, 30 гр	30,00	Питание	Напитки	Десерты		
700 01	Лаваш -Мягкий-, 300 шт	180,00	Питание	Напитки	Десерты		

СКИДКИ И НАЦЕНКИ

- Скидки и наценки в R-Keeper могут быть нескольких видов:
 - На всю сумму чека
 - На определенные группы товаров
 - На N-е блюдо в заказе
 - На блюда в заказе после N-го
- Каждая из скидок может быть назначена автоматически или вручную
- Для нескольких скидок внутри одного заказа могут быть определены правила взаимодействия

ВАЛЮТЫ

- Возможность создания множества групп валют с любым уровнем вложенности. В качестве валюты могут использоваться различные национальные валюты, а также пластиковые карты, купоны, талоны на питание, бонусы и т.д.
- Определение для каждой валюты набора блюд и услуг, которые могут быть ею оплачены
- Определение класса ставки позволяет задать эквивалент между валютами (например, 1купон = 100 руб.)
- Возможность задания процента от суммы заказа, который может быть оплачен определенной валютой (например, бонусами)

ПЕРСОНАЛ

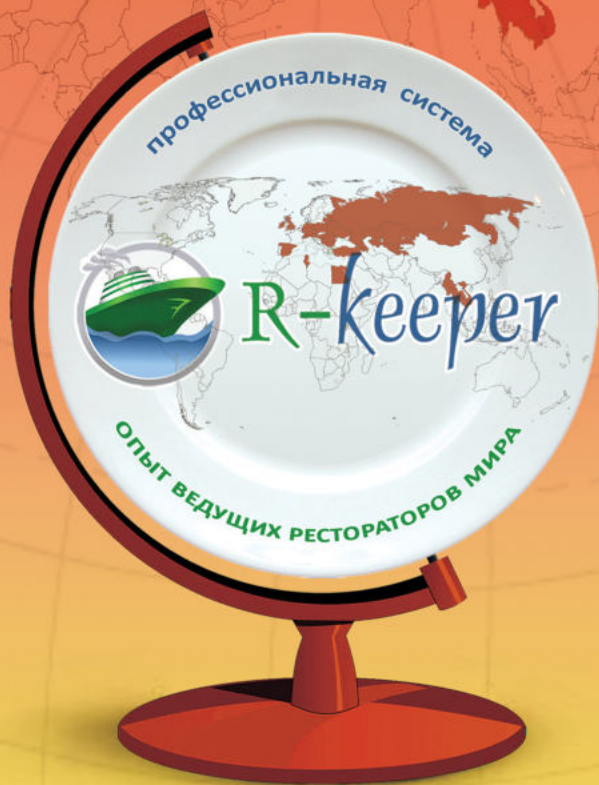
- Гибкая настройка полномочий для каждой группы пользователей: хостес, официанты, менеджеры, бармены, сомелье и т.д.
- Использование привилегий на объект дает неограниченные возможности для организации индивидуального доступа к справочникам и отчетам системы
- Автоматическое начисление премий при достижении определенной суммы продаж и штрафов за нарушение трудовой дисциплины
- Начисление и учет консумационных вознаграждений за продажу конкретного блюда или группы блюд

ГИБКАЯ НАСТРОЙКА ИНТЕРФЕЙСА КАССОВОЙ СТАНЦИИ

- Настройка экранных форм: функциональных клавиш, кнопок выбора блюд, линий счета для разных видов заведений (кафе быстрого обслуживания, ресторан полного сервиса)
- Задание последовательности отображения на экране функциональных клавиш по определенным правилам
- Набор доступных функциональных клавиш может меняться в зависимости от кассовой станции, периода дня, типа заказа, пользователя и т.д.
- Отображение при регистрации пользователя на кассовой станции электронных «липких наклеек» с напоминаниями для персонала.
- Текст напоминаний выводится в зависимости от периода дня и станции
- Вывод служебных сообщений в заказе по заранее заданным правилам (например, напоминание о проверке паспорта при продаже алкоголя)

40 000

РЕСТОРАНОВ ИСПОЛЬЗУЮТ R-KEEPER



В 47 СТРАНАХ

R-Keeper™ – зарегистрированная торговая марка компании UCS
Программный продукт реализуется исключительно через официальных
дилеров и представительства компании UCS





По вопросам приобретения и технической поддержки обращайтесь к нашим официальным представителям в вашем регионе. Актуальная информация о компаниях, являющихся официальными дилерами программных продуктов UCS, доступна на нашем сайте в разделе «Дилеры» <http://www.ucs.ru/dealers/>

**Комплексные решения для автоматизации предприятий
индустрии гостеприимства и развлечений**
105082, Москва, ул. Большая Почтовая, д. 18, стр. 6
(495) 921-41-98 | ucs@ucs.ru | www.ucs.ru