

---

Профессиональная  
система  
для  
ресторанов

**UCS**  
**Head-Office**

---



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.

Редакция №5. Подписано в печать 10.08.2012 г.

Авторское право © 2013 UCS, Москва, Россия.

---

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1</b>	<b>ОБЩИЙ ОБЗОР СИСТЕМЫ .....</b>	<b>8</b>
1.1	Состав комплекса .....	8
1.2	Функциональные возможности системы .....	9
1.3	Схемы взаимодействия модулей системы Head Office .....	11
<b>2</b>	<b>МОДУЛЬ R-KEEPER HEAD-OFFICE "РЕДАКТОР СЛОВАРЕЙ" .....</b>	<b>12</b>
2.1	Запуск системы и ее состав .....	13
2.2	Структура титульного экрана приложения .....	14
2.3	English / Русский .....	15
2.4	Диспетчер прав доступа .....	15
2.5	Состав приложения R-Keeper Head Office "Редактор" .....	19
2.6	Особенности операций редактирования .....	21
2.7	Словари .....	22
2.7.1	Меню .....	22
2.7.1.1	Работа с группами блюд .....	24
2.7.1.2	Работа с карточкой блюда .....	28
2.7.1.3	Комплексные блюда .....	39
2.7.1.4	Групповые операции .....	44
2.7.1.5	Поиск блюда или группы блюд .....	45
2.7.2	Варианты меню .....	46
2.7.2.1	Работа с вариантами меню .....	47
2.7.2.2	Отличия по вариантам меню .....	51
2.7.3	Тарификация при работе с R-Keeper Head Office .....	53
2.7.4	Модификаторы .....	59
2.7.4.1	Работа с группами модификаторов .....	61
2.7.4.2	Работа с модификаторами .....	63
2.7.4.3	Поиск модификатора .....	64

2.7.4.4	Выбор варианта меню .....	65
2.7.5	Категории блюд .....	66
2.7.6	Налоги .....	69
2.7.7	Группы печати .....	71
2.7.8	Экраны станций .....	73
2.7.8.1	Настройка расположения элементов в зоне Корневые группы. ....	79
2.7.8.2	Настройка расположения элементов в зоне Меню .....	82
2.7.9	Дополнительные Цены .....	88
2.7.10	Причины удаления .....	91
2.7.11	Валюты .....	92
2.7.11.1	Работа с группами валют .....	94
2.7.11.2	Тип оплаты: Наличные .....	95
2.7.11.3	Тип оплаты: Кредитные карты .....	99
2.7.11.4	Тип оплаты: Персонал .....	100
2.7.11.5	Тип оплат: Безналичные .....	102
2.7.11.6	Определение валют по ресторанам .....	103
2.7.12	Статьи расходов .....	105
2.7.13	Скидки (наценки) .....	109
2.7.13.1	Скидка (наценка) на чек .....	117
2.7.13.2	Скидка (наценка) на категории .....	119
2.7.13.3	Купоны .....	121
2.7.13.4	Определение скидок по ресторанам .....	123
2.7.14	Бонусы .....	124
2.7.14.1	Определение бонусов по ресторанам .....	127
2.7.15	Дисконтные карты .....	128
2.7.16	Рестораны .....	129

### **3 МОДУЛЬ R-KEEPER HEAD-OFFICE "ОТЧЕТЫ" 134**

#### **3.1 Запуск системы и ее состав ..... 134**

#### **3.2 -Keeper Back-Office Consol..... 136**

3.2.1	Настройка загрузки данных из ресторанов .....	137
3.2.2	Словари .....	138
3.2.2.1	Словарь ресторанов .....	138
3.2.2.2	Словарь валют .....	140
3.2.3	Загрузка данных .....	141
3.2.4	Администрирование .....	142

<b>3.3</b>	<b>R-Keeper Back-Office "Отчеты".....</b>	<b>144</b>
3.3.1	Выручка .....	148
3.3.1.1	По ресторанам.....	148
3.3.1.2	По месяцам.....	149
3.3.1.3	По часам .....	149
3.3.1.4	По дням .....	150
3.3.1.5	Общая по ресторанам.....	151
3.3.1.6	По столам .....	152
3.3.1.7	Общая .....	152
3.3.1.8	По дням недели.....	153
3.3.2	Выручка по ресторанам.....	154
3.3.2.1	По часам .....	154
3.3.2.2	По станциям.....	155
3.3.2.3	Неоплаченный расход.....	155
3.3.2.4	По кассирам .....	156
3.3.2.5	По официантам .....	157
3.3.2.6	По менеджерам .....	157
3.3.3	Продажа блюд .....	158
3.3.3.1	По категориям.....	158
3.3.3.2	По категориям (контейнеры).....	160
3.3.3.3	По месяцам.....	161
3.3.3.4	По группам станций.....	162
3.3.3.5	По группам станций и категориям.....	163
3.3.3.6	По типам оплат .....	164
3.3.3.7	Удаленные блюда.....	165
3.3.4	Справки.....	166
3.3.4.1	Незагруженные чеки .....	166
3.3.4.2	Кассовый протокол .....	167
3.3.5	Счета .....	168
3.3.5.1	Подписные .....	168
3.3.5.2	По типам дисконтных карт и ресторанам .....	168
3.3.5.3	Платежные карты .....	169
3.3.5.4	За наличный расчет .....	170
3.3.5.5	Список отказов .....	171
3.3.5.6	Персональные отказы .....	172
3.3.5.7	Персональные удаления.....	173
3.3.5.8	Кредитные карты.....	173
<b>3.4</b>	<b>R-Keeper Head Office Manager.....</b>	<b>174</b>
3.4.1	Группа пользователей.....	175
3.4.2	Регистрация пользователей.....	178

<b>3.5</b>	<b>R-Keeper Head Office "Браузер Отчетов".....</b>	<b>181</b>
3.5.1	Общие сведения при работе с отчетами.....	181
3.5.2	Печать отчета.....	189
3.5.3	Экспорт в другие приложения .....	190
3.5.4	Изменение масштаба отображения информации .....	190
3.5.5	Отчет Блюда из RBO.....	191
3.5.6	Отчет незагруженные чеки.....	192
3.5.7	Продажа блюд .....	192
3.5.8	Блюда и оплаты .....	194
3.5.9	Блюда, оплаты, скидки .....	195
3.5.10	Выручка.....	197
3.5.11	Скидки .....	198
3.5.12	Блюда, скидки.....	199
3.5.13	Дополнительное приложение для R-Keeper Head Office "Браузер Отчетов" .....	200



## ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство предназначено для менеджеров, использующих профессиональную систему для корпораций ресторанов **UCS Head-Office**.

Руководство содержит всю необходимую для работы с системой информацию и состоит из нескольких глав:

- **общий обзор системы**

в этой главе рассматривается весь программный комплекс для корпораций ресторанов, предлагаемый фирмой «UCS», функциональные возможности системы **UCS Head-Office**, а также основные характеристики используемого оборудования.

- **Модуль R-Keeper Head-Office «Редактор»**

в этой главе описывается программный модуль, в котором заводятся словари системы: меню, категории, модификаторы, валюты и т.д., которые затем посылаются в конкретные предприятия сети.

- **Модуль R-Keeper Back-Office «Отчеты»**

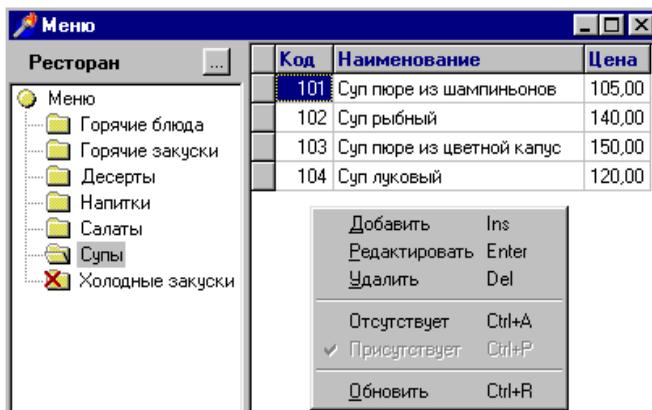
в этой главе описывается программный модуль, в который стекаются данные со всех предприятий корпорации в виде отчетов.

## О данном руководстве

Настоящее руководство достаточно подробно поясняет, как использовать программу UCS Head Office, однако предполагается, что пользователь программы уже знаком с основами Windows.

### Используемые соглашения

Всплывающее меню – меню, содержащее список команд, относящихся к определенному объекту. Для того чтобы открыть всплывающее меню, щелкните объект правой кнопкой мыши.



Пример всплывающего меню

Некоторые команды всплывающего меню вызываются при нажатии соответствующих клавиш на клавиатуре. Например:

Команды «Добавить», «Создать», «Новый» вызываются при нажатии клавиши [Ins].

Команда «Удалить» – при нажатии клавиши [Del].

В том случае, если справа от поля есть кнопка , то пользователю следует щелкнуть на нее левой кнопкой мыши или нажать сочетание клавиш [Alt + ↓] на клавиатуре. Затем выбрать в ниспадающем списке нужный элемент и нажать один раз левой кнопкой мыши или клавишу [Enter] на клавиатуре.

Перемещение между полями внутри окон в системе осуществляется с помощью клавиши [Tab].

Вы можете менять размеры рабочих окон путем перетаскивания их границ. Для этого подведите курсор мыши к любой границе окна так, чтобы вместо обычной стрелки появилась стрелка с двумя указывающими концами. Далее ведите мышкой по стрелке в сторону расширения или сужения окна пока оно не достигнет нужного размера.



# 1 Общий обзор системы

## 1.1 Состав комплекса

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

### 1. Кассовый уровень:

- модуль кассира (кассовый аппарат)
- модуль официанта (пречек-станция)
- модуль бармена (кассовый аппарат)

### 2. Фронт офис (офис ресторана):

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

### 3. Хед офис (офис корпорации):

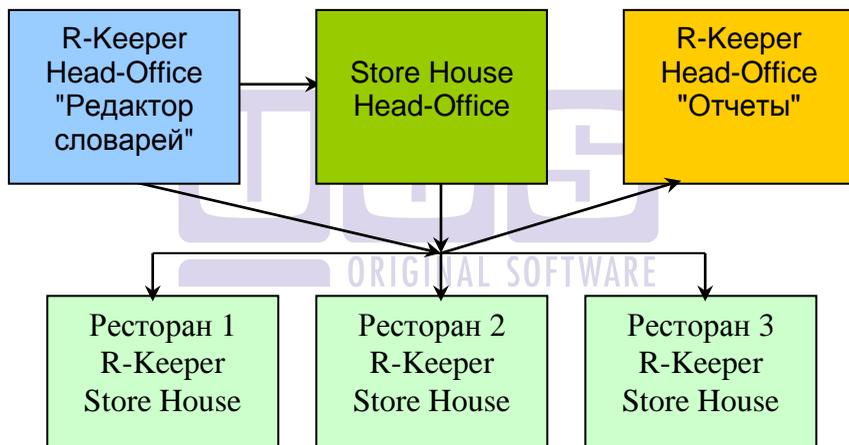
- система формирования данных
- система отчетов

Настоящее руководство подробно рассказывает о работе с системой **Head Office**.

## 1.2 Функциональные возможности системы

Система Head Office - это программное средство, позволяющее полностью контролировать работу корпораций ресторанов. Эта программа предназначена для получения консолидированной отчетности как по одному ресторану, так и по всей сети ресторанов.

Система Head Office, установленная в главном офисе, налаживает четкий механизм обмена данными между ресторанами и главным офисом. В каждом из ресторанов устанавливаются приложения R-Keeper и Store House. Ниже представлена схема обмена данными в системе.



### Функции системы:

1. Ведение словарей
2. Загрузка данных о выручке и продаже блюд, поставляемых из ресторанов
3. Получение различных форм аналитической отчетности
4. Создание и изменение пользовательских форм отчетности
5. Связь с системой Store House
6. Администрирование прав доступа к различным функциям системы

Передача данных в систему Head Office из ресторанов осуществляется различными способами (с использованием различных носителей или специализированных программных средств). Система Head Office ведет протокол загруженных файлов, записывая в него наименование файла, дату и время создания и пользователя, создавшего файл, для того, чтобы исключить возможность перезаписи текущей информации старыми данными.

Отчеты можно сформировать за любой период в любой валюте по одному или нескольким ресторанам.

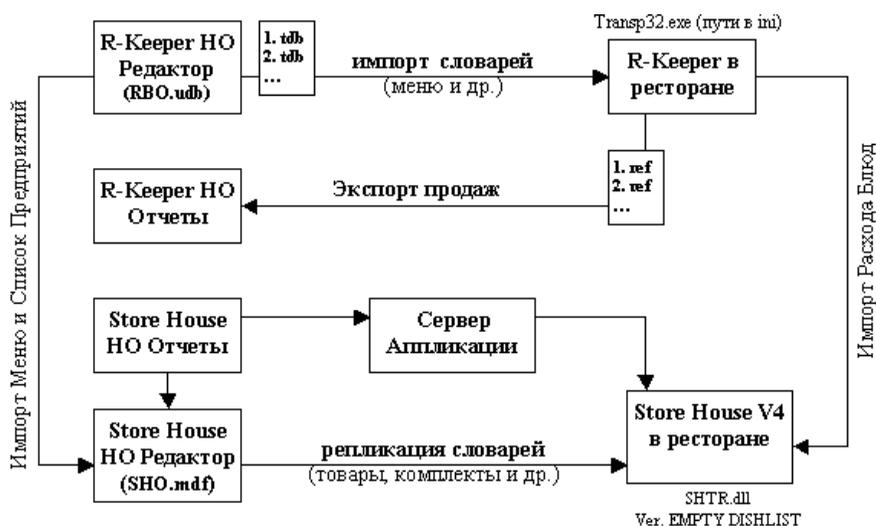
Отчеты могут экспортироваться в программы Microsoft Word и Microsoft Excel.

Гибкая система настроек отчетов позволяет пользователю при необходимости самостоятельно определить дополнительные формы отчетности или изменить существующие. Централизованное хранение отчетов позволяет администратору системы, внося изменения в форму конкретного отчет со своего рабочего места, делать доступными эти изменения сразу всем пользователям системы.

Система Head Office предоставляет возможность передавать данные о выручке и продаже блюд в программу Store House.

Система имеет свой список пользователей. Для каждого из пользователей могут быть сопоставлены доступные ему отчеты, а так же дополнительные права, например: загрузка данных из ресторана, создание и изменение отчетов, редактирование словарей и т. д.

### 1.3 Схемы взаимодействия модулей системы Head Office



Первоначально создается общее меню для всех предприятий корпорации в модуле **R-Keeper Head Office «Редактор»**. Из этого приложения формируются файлы (используется файловый обмен данными) для отправки на каждое предприятие (создаются файлы rbo.tdb )

Следующим этапом осуществляется передача данных на каждое предприятие в модули **R-Keeper**. В модуль **R-Keeper** с помощью транспорта импортируется меню и другие словари (Команда *Импорт из офиса*). Путь к файлу rbo.tdb указывается в файле Rkeeper.ini, параметр RboLink = Yes.

Далее предприятия начинают работу в обычном режиме. Отчеты по всем предприятиям по продажам блюд формируются в модуле **R-Keeper HO Отчеты**, после того как туда передадут с помощью транспорта данные из локальных модулей **R-Keeper** (команда *Экспорт в офис*, создается файл с расширением \*.ref ).

В модуль **Store House HO Редактор** справочники (меню и предприятия) выгружаются из **R-Keeper Head Office «Редактор»**, а также создаются другие словари (товары, комплекты, корреспонденты и др.).

Удаленно, подключаясь к базе данных каждого ресторана, словари реплицируются (передаются) на каждое предприятие (используется клиент-серверный обмен данными). Далее предприятия начинают работать в обычном режиме.

Построение централизованных отчетов происходит в модуле **Store House НО Отчеты**. Для построения отчетов через Сервер Аппликации происходит подключение к базе данных каждого предприятия.

## **2 Модуль R-Keeper Head-Office "Редактор словарей"**

Модуль **R-Keeper Head-Office «Редактор»** (Rboedit.exe), в качестве которого используется IBM PC – совместимый компьютер, работает в операционной среде Windows. Программа выполнена в стандарте Desktop. Управление всеми пунктами меню системы может осуществляться с помощью мыши или клавиатуры.

В этом модуле осуществляется создание и корректировка словарей системы.

Программа **R-Keeper Head Office «Редактор»** необходима для работы крупных сетей предприятий массового питания, которые состоят из различных ресторанов, кафе и т.п. Предприятия, составляющие сеть могут быть стандартизированы, а могут отличаться. То есть во всех "точках" сети может использоваться единое меню, цены, а может видоизменяться по блюдам, ценам. В любом случае данные всех ресторанов составляются в главном офисе, главными менеджерами и затем отправляются в конечные «точки». Таким образом, осуществляется достаточно жесткое управление всеми предприятиями сети.

Все словари заполняются в начале работы системы и могут корректироваться в любой момент времени. При этом данные, которые заводятся в главном офисе, будут доступны на местах только после переноса этих данных из главного офиса на места.

Перемещение между полями внутри окон может осуществляться с помощью клавиш [Tab], [↓],[↑].

## 2.1 Запуск системы и ее состав

Для запуска системы найдите на рабочем столе папку R-Keeper Head-Office.

Подведите к ней курсор мыши и щелкните левой кнопкой два раза. На экране появятся приложения системы.



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



RboEdit.exe *Редактор*. Позволяет редактировать меню ресторана, категории блюд, типы оплат, причины удаления и прочие установки

Для выбора необходимого Вам для работы приложения подведите к нему курсор мыши и щелкните левой кнопкой два раза. Затем введите имя пользователя и пароль в предложенное системой окно (см. Рис. 1) и нажмите клавишу [Enter] или щелкните мышью кнопку . Список пользователей и их пароли создаются в отдельном приложении *Диспетчер прав доступа* (см. п.п. 2.4)

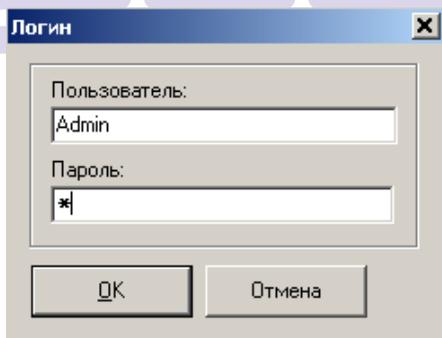


Рис. 1

Возможные проблемы:

Неправильно введён пароль. В этом случае система выдаст сообщение об ошибке (см. Рис. 2)

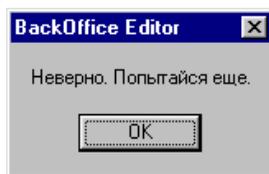


Рис. 2

Щёлкните мышью кнопку  (нажмите клавишу [Enter]) и наберите свой пароль ещё раз. Предварительно рекомендуем проверить, в каком регистре Вы работаете (Английский / Русский).

## 2.2 Структура титульного экрана приложения

На Рис. 3 приведён вид титульного экрана **R-Keeper Head Office «Редактор»**.

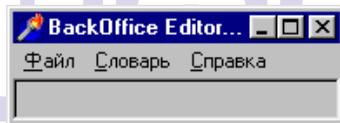


Рис. 3

**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.

**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. 4).

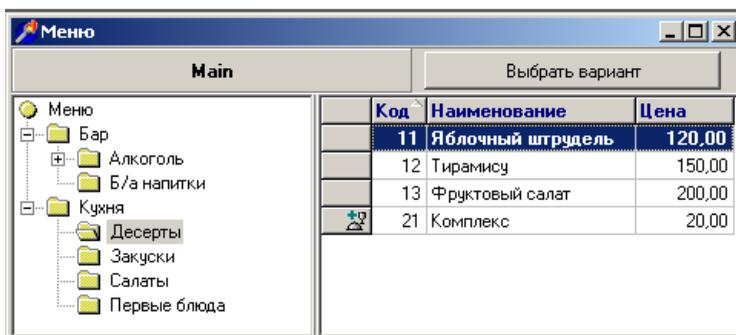


Рис. 4

## 2.3 English / Русский

Менеджерская система двуязычна. Это означает, что в каждом приложении системы все пункты меню 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 пункта главного меню «Справка» - «Язык».

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 Head-Office за пределами России, пункты меню, назначение вынесенных на панель кнопок и сообщения системы могут выводиться на национальном языке.

## 2.4 Диспетчер прав доступа

Все сотрудники, имеющие право работать с системой **R-Keeper Head Office «Редактор»**, должны быть зарегистрированы в списке пользователей системы. Каждому сотруднику присваивается индивидуальный пароль, распознавая который система будет допускать этого сотрудника к работе. Кроме того, для каждого сотрудника должны быть определены права, в соответствии с

которыми, будут определяться его полномочия при работе с системой.

Регистрация пользователей и определение их прав осуществляется *Главным менеджером* в приложении **Head-Office Dispatcher**. Главный менеджер (диспетчер программы) имеет свой индивидуальный пароль - пароль главного менеджера. Этот пароль первоначально определяется при установке системы и в дальнейшем может изменяться главным менеджером. Доступ к работе с приложением **Head-Office Dispatcher** осуществляется только с паролем главного менеджера. При утере пароля главного менеджера следует обращаться к специалистам фирмы UCS.

Вид титульного экрана **Head-Office Dispatcher** представлен на Рис. 5

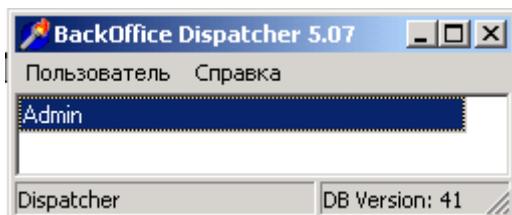


Рис. 5

В первом пункте *«Пользователь»* главного меню данного приложения Вы можете создавать и редактировать карточки пользователей и устанавливать права доступа при работе с системой. Во втором пункте *«Справка»* Вы можете выбрать язык: русский или английский, а также узнать информацию о программе.

### **Регистрация пользователей**

Для работы со списком персонала Вы можете воспользоваться командами всплывающего меню *«Добавить»*, *«Редактировать»*, *«Удалить»*, *«Обновить»* или клавишами [Ins], [Enter], [Del].

Для регистрации нового пользователя менеджерской системы выберите операцию **Добавить** в первом пункте главного меню или воспользуйтесь клавишей [Ins]. Вид карточки пользователя представлен на Рис. 6.

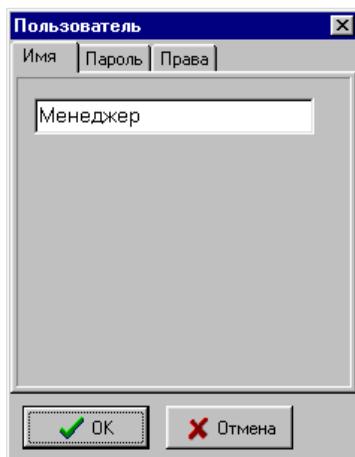


Рис. 6

В первом поле карточки **Имя** определите имя пользователя. Для этого Вы можете использовать любые символы. Максимальный размер этого поля составляет 20 символов.

Вторая страница карточки с заголовком **Пароль** служит для задания пароля сотрудника. В первом поле определите пароль, который может состоять из набора любых символов и составлять не более 15 символов. Во втором поле подтвердите пароль.

Третья страница карточки, отмеченная заголовком **Права**, служит для определения прав при работе с системой каждому сотруднику персонально. Все права сотрудника при работе с системой перечислены в виде списка. С помощью кнопки

**Установить все**

Вы можете задать все права для пользователя. С помощью кнопки **Очистить все** - удалить все проставленные права.

Для того чтобы предоставить сотруднику право на какую-либо операцию, подведите курсор мыши к соответствующей строке в списке и щелкните левой клавишей мыши. Выставленный флаг означает, что сотруднику дано право на осуществление этой операции. На Рис. 7 сотруднику даны все права.

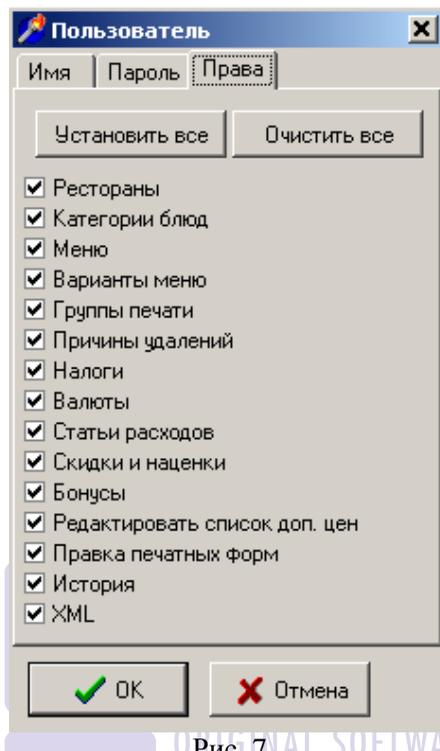


Рис. 7

Для сохранения нового пользователя воспользуйтесь кнопкой



или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения нового пользователя, воспользуйтесь кнопкой



или нажмите клавишу [Esc].

Для каждого пользователя индивидуальный пароль определяется однозначно. Поэтому при записи карточки сотрудника, в которой определен пароль аналогичный уже существующему, система выдаст предупреждение, представленное на Рис. 8.

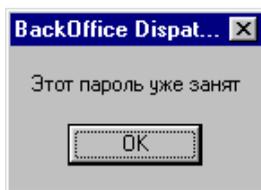


Рис. 8

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

Для удаления сотрудника из списка, выделите его в списке курсором и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Удалить**. Поскольку операция удаления является необратимой, система выдаст окно подтверждения (см. Рис. 9).

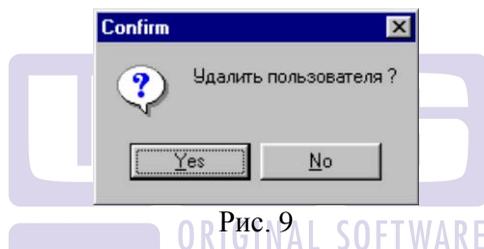
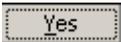
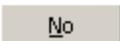


Рис. 9

Щелкните мышью кнопку  (нажмите клавишу [Enter]), если хотите подтвердить операцию.

Если Вы хотите отказаться от операции удаления, щелкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc].

## 2.5 Состав приложения R-Keeper Head Office "Редактор"

Главное меню приложения состоит из трех пунктов (см. Рис. 10).

В первом пункте **«Файл»** главного меню данного приложения создается словарь ресторанов и ведется история работы с приложением. Также в этом пункте осуществляется выход из программы. Вид экрана приведен на Рис. 10.

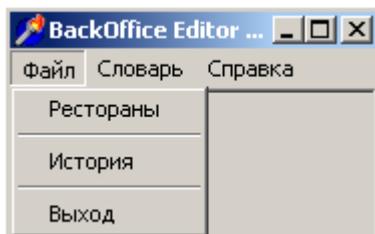


Рис. 10

В пункте *«Словарь»* главного меню данного приложения Вы можете создавать и редактировать меню ресторана, определять список модификаторов к блюдам, задавать категории блюд, в соответствии, с которыми будут формироваться отчеты, определять группы печати. Также в этом пункте меню Вы можете назначать скидки, периоды, бонусы, статьи расходов, валюты, причины удалений, дисконтные карты. Все созданные и отредактированные словари направляются в конечные предприятия сети (см. Рис. 11).

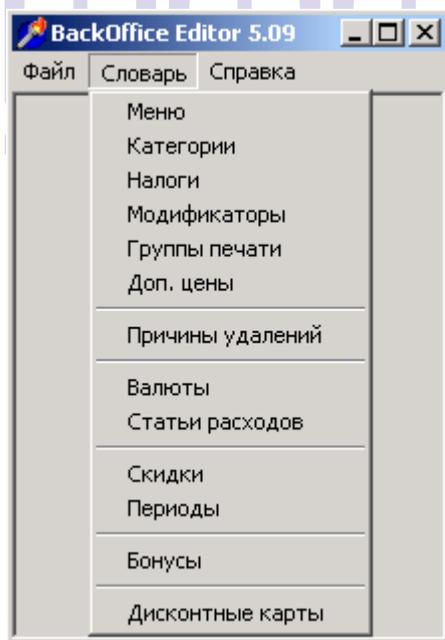


Рис. 11

В пункте «*Справка*» Вы можете выбрать язык: русский или английский для работы с программой, а также узнать справочную информацию о программе (См. Рис. 12).

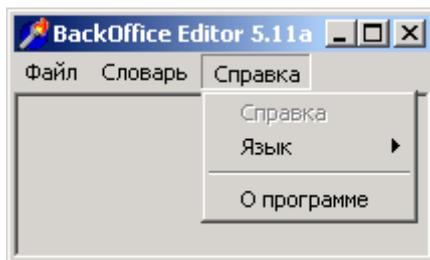


Рис. 12

## 2.6 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 корпорации ресторанов.

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 пометьте как отсутствующее в меню в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах.
- Если требуется остановить продажу блюда, пометьте его как отсутствующее в меню в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах.
- Удаление блюд из меню, категорий, 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.

## 2.7 Словари

### 2.7.1 Меню

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

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. 13 наглядно показан пример иерархии меню или структуры дерева.

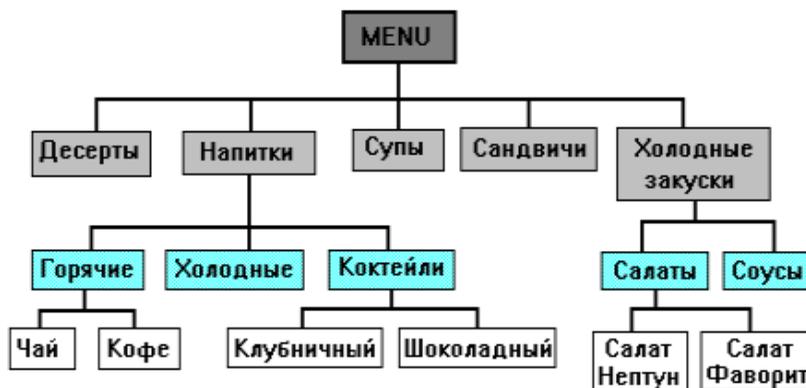


Рис. 13

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 Рис. 14 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. 13 отдельные блюда выделены 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. 14.



Рис. 14

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.

Вид экрана при работе с меню представлен на Рис. 15. 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. 15 в левой части экрана активизирована группа "Десерты" (она выделена другим более ярким цветом). В правой части экрана находятся блюда, принадлежащие этой группе. Курсор стоит на блюде "Яблочный штрудель", поэтому оно выделено серым цветом.

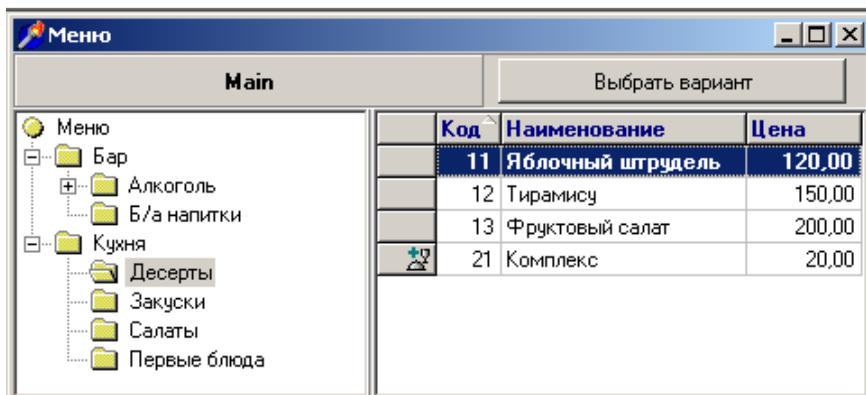


Рис. 15

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

### 2.7.1.1 Работа с группами блюд

Для работы с группами блюд Вы можете пользоваться командами всплывающего меню «Создать подгруппу», «Редактировать группу», «Удалить группу», «Отсутствует», «Присутствует», «Раскрыть все», «Обновить».

Для ввода новой группы выберите операцию **Создать подгруппу** или нажмите клавишу [Ctrl+Ins].

Например, вы хотите добавить в меню ресторанов группу **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**. Для этого выделите группу *Кухня* и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню. На экране появится карточка группы, вид которой представлен на Рис. 16.

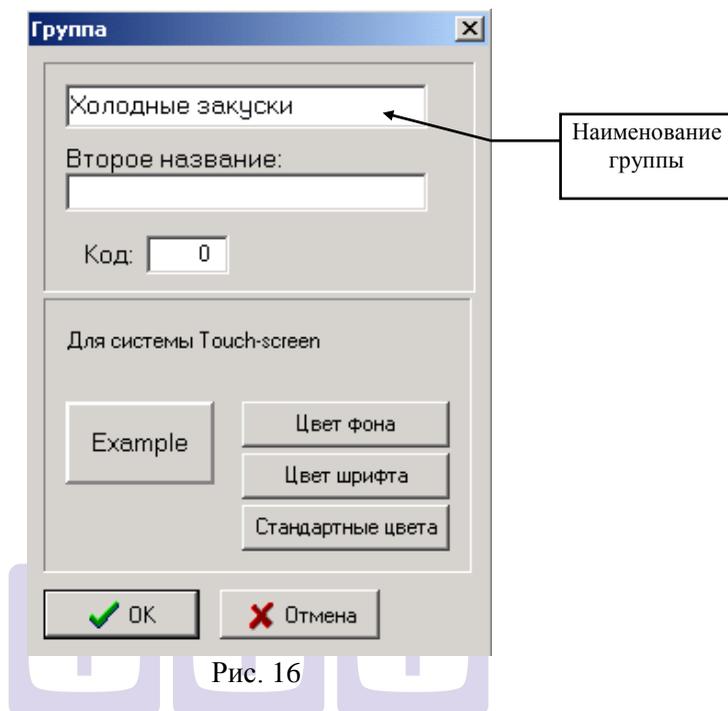


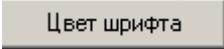
Рис. 16

Поле **Наименование** составляет максимально 24 символа. При вводе наименования группы Вы можете использовать любые символы.

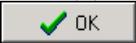
Для обозначения кода группы Вы можете использовать только цифры. Размер этого поля составляет 4 символа. Поле **Код** не обязательно для заполнения, но при работе на кассовой станции можно осуществлять поиск группы блюд по ее коду, что ускоряет ввод заказа. При выводе меню на станциях (кассовой и барной)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

Если на Ваших предприятиях установлены терминалы типа Touch Screen, то для группы блюд можно определить цвет кнопки и шрифта, который будет отображаться на этих терминалах при работе с меню.

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 втором уровне меню в группе Кухня (см. Рис. 17).

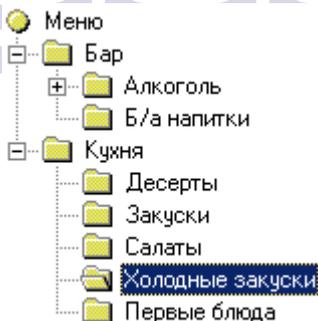


Рис. 17

Для удаления группы из списка меню воспользуйтесь командой всплывающего меню **Удалить группу** или нажмите клавишу [Ctrl+Del]. Так как эта операция является необратимой, то система запросит дополнительное подтверждение, представленное на Рис. 18.

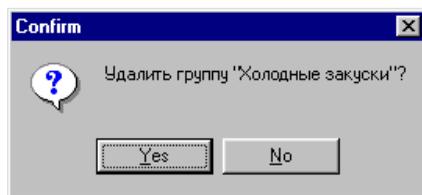


Рис. 18

Для удаления группы щелкните мышью кнопку  или нажмите [Enter].

Если Вы хотите отказаться от проведения этой операции, щелкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc].

Если в удаляемую группу входит блюдо(а), то система запросит дополнительное подтверждение (см. Рис. 19).

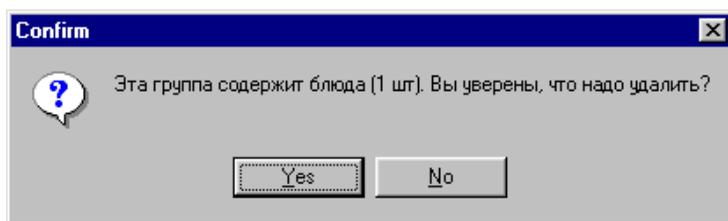


Рис. 19

Для удаления группы щелкните мышью кнопку  или нажмите [Enter]. Тогда система удалит группу блюд вместе с входящими в нее блюдами.

Если Вы хотите отказаться от проведения этой операции, щелкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc].

Если группа блюд была ошибочно создана не в той группе, то группу блюд можно перенести. Для этого используя функцию Drag&Drop (выделите группу блюд левой клавишей мыши и, не отпуская, перенесите в нужную группу). Система запросит подтверждение перемещения блюда (см. Рис. 20)

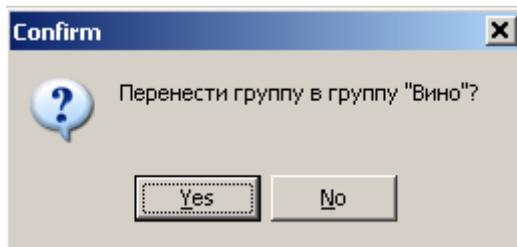


Рис. 20

Щелкните мышью кнопку  (нажмите клавишу [Enter]), если хотите подтвердить операцию.

Если Вы хотите отказаться от операции удаления, щелкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc].

При стандартных настройках группы блюд переносить нельзя. Для включения данной возможности в файле RBO.INI выставьте настройку DragMenuGroup=YES

### 2.7.1.2 Работа с карточкой блюда

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 всплывающего «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Отсутствует», «Присутствует», «Обновить» или клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+A], [Ctrl+P], [Ctrl+R].

Для создания нового блюда выберите группу, к которой будет принадлежать данное блюдо и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Добавить**. На экране появится карточка блюда, вид которой представлен на Рис. 21.

Блюдо

Яблочный штрудель ID: 203

Параметры | Настройки | Модификаторы | Рецепт | Кнопка | Расписание

Второе название:

Код: 170

Штрих-код:

Группа печати: Бар

Группа доступа: 1

Категория: Десерты

Код для внешней системы:

OK Отмена

Рис. 21

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

### Параметры

На первой странице карточки блюда **Параметры** в поле **Код** (см. Рис. 21) Вы должны указать цифровой код блюда. Максимальная длина этого поля составляет четыре символа. При формировании счета можно быстро найти блюдо по его коду. Автоматически ведется сквозная нумерация блюд.

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 менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах по вашему желанию. Кроме того, названия, введенные в данное поле, используются при построении отчетов в приложении Отчеты с переключением на второй язык.

Поле **Штрих-код** может содержать штрих-код блюда, если продажа идет с использованием сканера штрих-кодов. Если необходимо сделать ввод штрих-кода обязательным, то необходимо в файле RBO.INI выставить настройку MustBarcode = YES.

В поле **Группа печати** выберите группу печати (см. п.п. 2.7.7) из ниспадающего списка. Данное поле определяет 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. Настройка потоков сервис-печати производится в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах при инсталляции системы.

Также можно назначить группу печати сразу на группу блюд (см. п. .2.7.1.4).

В поле **Группы доступа** определяется принадлежность блюда той или иной группе доступа. В дальнейшем группы доступа используются при назначении прав доступа персонала к работе с этим блюдом в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах.

Категория – это дополнительная классификация блюд. Данные о категории блюда используются при расчетах с неплательщиками, при создании скидок, а также при составлении отчетов. В поле **Категория** надо выбрать нужную категорию. Список категорий блюд формируется в пункте «Словарь» - «Категории» (см. п.п. 2.7.5). Для вызова списка категорий подведите курсор мыши к кнопке, находящейся в правом конце поля и щелкните левой кнопкой мыши . Для выбора необходимой категории подведите к ней курсор мыши, находясь в списке, и щелкните левой кнопкой.

## Настройки

Для определения цены блюда и дополнительных настроек перейдите на страницу **Настройки**. (см. Рис. 22)

Блюдо

Яблочный штрудель 203

Параметры Настройки Модификаторы Рецепт Кнопка Расписание

Цена: 250,00 за 1

Установить эту цену всем вариантам

Минимальная цена (со скидкой): 0,00

НДС: A

Время готовки:

Комментарий:

Налог с продаж: 0 %

Весовой товар

Дробное количество

OK Отмена

Рис. 22

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

Флаг **Установить эту цену всем вариантам** – данный флаг выставляется в том случае, если при изменении цены блюда, ее необходимо изменить одновременно для всех вариантов меню (см. п.п. 2.7.2)

В системе R-Keeper есть возможность назначить минимальную цену, ниже которой не может быть рассчитана стоимость блюда при назначении скидок. В поле **Минимальная цена (со скидкой)** укажите минимально возможную цену блюда с

учетом скидок. Минимальную цену можно назначать по вариантам меню (см. п.п.2.7.2.2)

В поле **НДС** надо указать ставку налога на добавочную стоимость, если необходимо, выбрав ее из ниспадающего списка. Сам список ставок НДС создается в отдельном справочнике (см. п.п. 2.7.6). Если ставка НДС одного блюда может различаться в ресторанах, то ставку НДС можно назначать по вариантам меню (см. п.п.2.7.2.2)

*Поле НДС для ресторанов, расположенных на территории Российской Федерации заполнять необязательно!*

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). Так же данное время будет учитываться в отчетах, если в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах будет настроен режим **«Контроль работы кухни»**.

В поле **Налог с продаж** надо указать ставку налога с продаж, если этот налог не включен в цену блюда.

В поле **Комментарий** Вы можете ввести комментарий к блюду, например выход в готовом виде. Этот комментарий можно увидеть при распечатке меню.

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 и можно будет пробить три знака после запятой.

Если в поле **Дробное количество** установлен флаг , то официанты, бармены или кассиры при оформлении заказа смогут указывать дробное количество порций блюда (один знак после запятой).

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!).

## **Модификатор**

К блюду могут быть указаны модификаторы. Для установки модификаторов перейдите на страницу **Модификаторы** (см. Рис. 23).

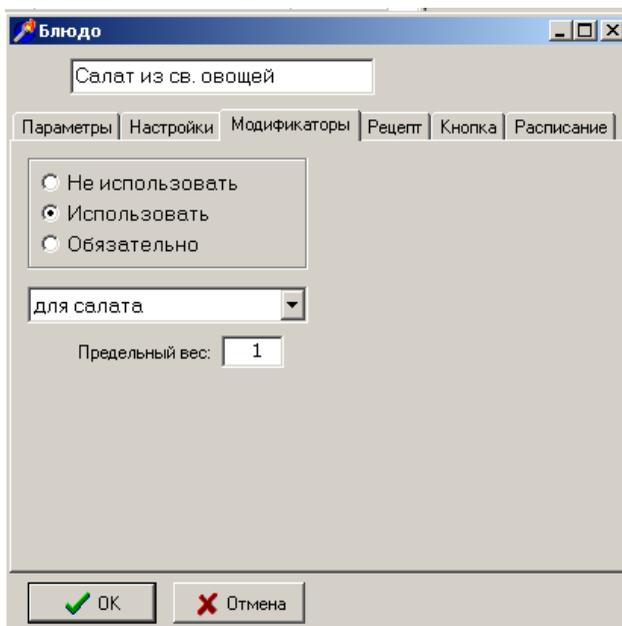


Рис. 23

О создании модификаторов см. п. 2.7.4

Теперь Вам следует установить переключатель в нужное положение:

- Если установить переключатель в положение **Не использовать**, то для данного блюда, при оформлении заказа, можно будет выбрать только общие модификаторы.
- 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 осетрины” подается либо на тарелке, либо на шампуре. Определим для подобных блюд группу модификаторов “Для шашлыка”, содержащую два модификатора «на тарелке», «на шампуре». При оформлении заказа на это блюдо должен быть обязательно указан модификатор, причём только один.

*Исполнение:*

В карточке блюда “Шашлык из осетрины” 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 и 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 осетрины” должна выглядеть так, как показано на Рис. 24.

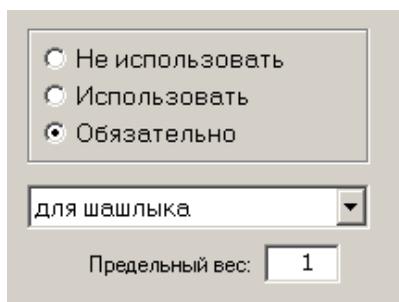


Рис. 24

## Рецепт

Для каждого блюда Вы можете описать способ его приготовления или рецепт. Для записи или редактирования рецепта перейдите на страницу **Рецепт**. Рецептурная карта вводится в текстовом виде в произвольном формате (см. Рис. 25).

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

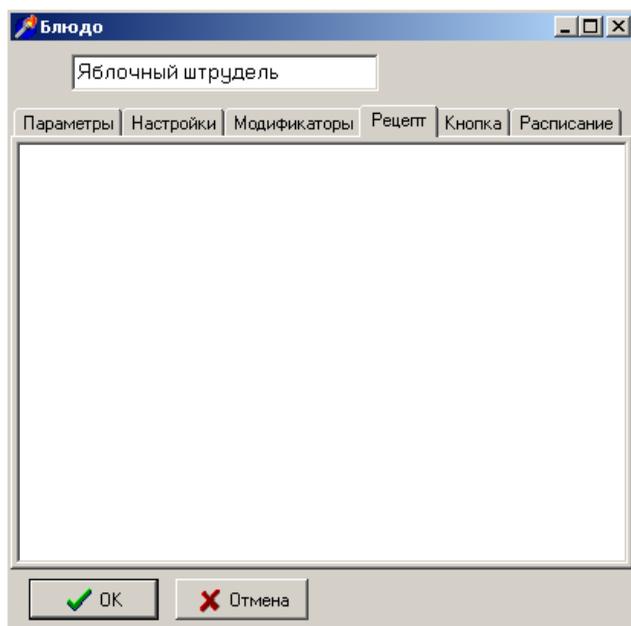


Рис. 25

## Кнопка

Если на Ваших предприятиях установлены терминалы типа Touch Screen, то для блюда можно определить цвет кнопки и шрифта, который будет отображаться на этих терминалах при работе с меню. Для задания цвета кнопки перейдите на страницу **Кнопка**. (см. Рис. 26)

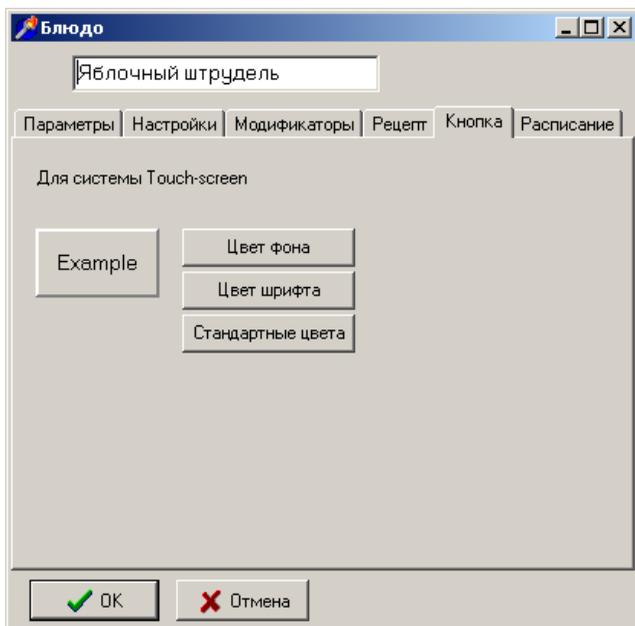


Рис. 26

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.

### **Расписание**

В системе есть возможность составить расписание для отображения блюда в меню. Для этого на карточке блюда откройте страницу **Расписание**. (см. Рис. 27)

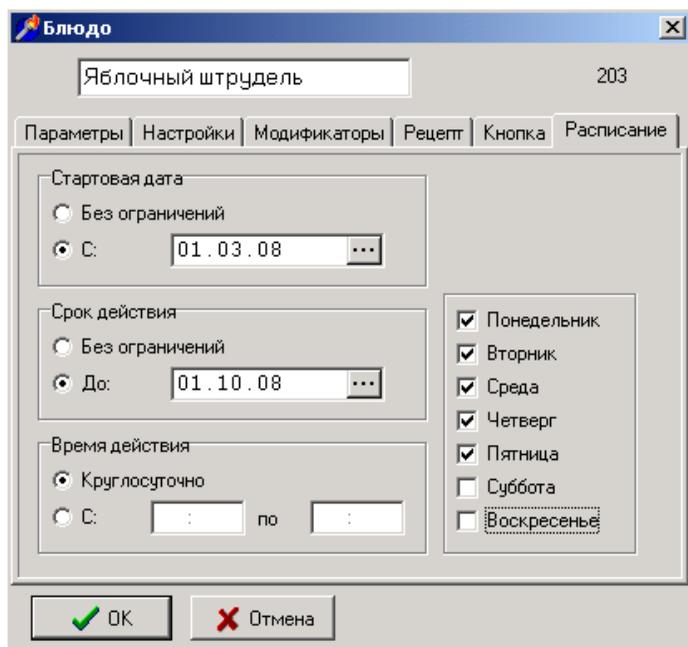


Рис. 27

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

При установке переключателя в положение  Без ограничений блюдо появится на кассе после того, как в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах сделают импорт словарей.

Если необходимо указать начало отображения блюда на кассе, то переключатель устанавливается в положение  С: 01.03.08. В поле, которое находится рядом с данным переключателем необходимо указать дату начала отображения блюда на кассе.

В рамке **Срок** указывается дата окончания отображения блюда на кассе.

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. 27)

Для сохранения карточки блюда воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения нового блюда, подведите курсор мыши к кнопке , или нажмите клавишу [Esc].

Для удаления карточки блюда из списка, выделите его в списке курсором и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Удалить**. Поскольку операция удаления является необратимой, система запросит подтверждение (см. Рис. 28).

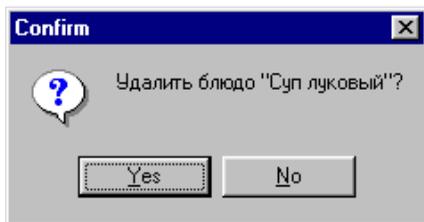
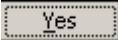


Рис. 28

Щелкните мышью кнопку  (нажмите клавишу [Enter]), если хотите подтвердить операцию.

Если Вы хотите отказаться от операции удаления, щелкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc].

Если блюдо было ошибочно создано не в той группе, то данное блюдо можно перенести в нужную группу. Для этого используя функцию Drag&Drop (выделите блюдо левой клавишей мыши и, не отпуская, перенесите блюдо в нужную группу). Система запросит подтверждение перемещения блюда (см. Рис. 29)

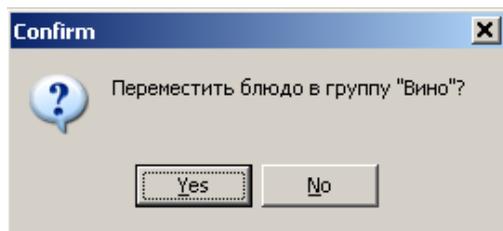


Рис. 29

Щелкните мышью кнопку  (нажмите клавишу [Enter]), если хотите подтвердить операцию.

Если Вы хотите отказаться от операции удаления, щелкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc].

### **2.7.1.3    Комплексные блюда**

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

Для создания нового комплексного блюда пометьте 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. 30

Блюдо

Бизнес ланч

Параметры | Рецепт | Кнопка | Расписание

Второе название:

Код: 315

Штрих-код:

Группа печати:  
Горячий цех

Группа доступа: 1

Категория:  
Бизнес ланч

OK Отмена

Рис. 30

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 менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах 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 счета 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.

Закладки **Рецепт, Кнопка, Расписание** комплексного блюда заполняется также как и у обычного блюда (см. п.п. 2.7.1.2).

В поле **Группа печати** выберите группу печати (см. п.п. 2.7.7) из ниспадающего списка. Данное поле определяет направление сервис-печати для блюда (например, в бар или на кухню).

В поле **Группы доступа** определяется принадлежность блюда той или иной группе доступа. В дальнейшем группы доступа используются при назначении прав доступа персонала к работе с этим блюдом в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах.

Категория – это дополнительная классификация блюд. Данные о категории блюда используются при расчетах с неплательщиками, при создании скидков, а также при составлении отчетов. В поле **Категория** надо выбрать нужную категорию. Список категорий блюд формируется в пункте «Словарь» - «Категории» (см. п.п. 2.7.5). Для вызова списка категорий подведите курсор мыши к кнопке, находящейся в правом конце поля и щелкните левой кнопкой мыши . Для выбора необходимой категории подведите к ней курсор мыши, находясь в списке, и щелкните левой кнопкой.

### **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. 31)

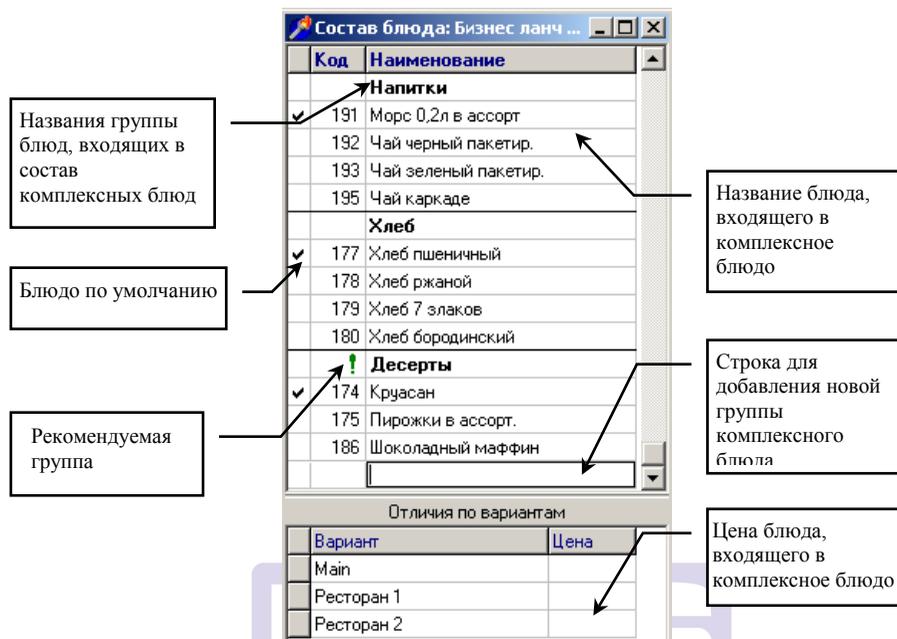


Рис. 31

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

Список групп блюд, входящих в состав комплексных блюд, является единым для всех Комплексных блюд.

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. 31). 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.

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 .

На предприятии в составе комплексного блюда могут быть позиции, предлагаемые гостям помимо блюд, входящих в основной состав комплексного блюда. Такая группа блюд должна иметь признак **Рекомендуемая**. Блюда этой группы могут иметь цену, а могут предлагаться бесплатно в виде комплимента.

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. 32

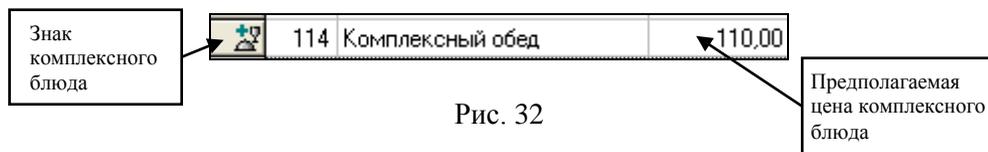


Рис. 32

В таблице справочника **Меню** в колонке **Цена** у комплексного блюда отображается **Предполагаемая отпускная цена** (см. Рис. 32), состоящая из суммы цен Блюда «по умолчанию».

Цена блюд, входящих в состав комплексного блюда, определяется в окне **Отличия по вариантам** (см. Рис. 31), в колонке **Цена**. В зависимости от варианта меню (см. п.п. 2.7.2), цена блюда, входящего в состав комплексного блюда, может быть разной.

То есть предполагаемая отпускная цена комплексного блюда так же может быть разной в зависимости от варианта меню.

Реальная отпускная стоимость комплексного блюда будет складываться из цен блюд, выбранных на кассе, при продаже комплексного блюда.

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

### 2.7.1.4 Групповые операции

Для группы блюд возможно использовать групповые операции для назначения Ставок налогов, Категорий, Групп печати и изменения цен на блюда выделенной группы меню. Для вызова групповых операций выделите группу меню и выберите пункт всплывающего меню **Групповые операции**. (см. Рис. 33)

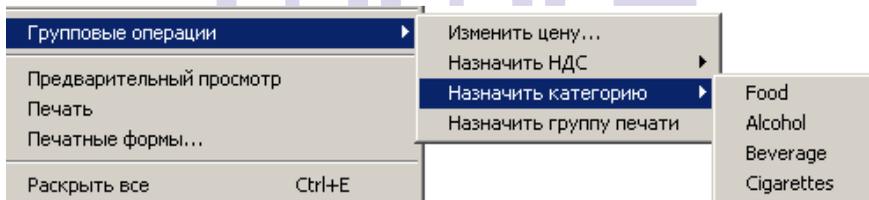


Рис. 33

Если вы хотите поменять цену на все блюда входящие в выделенную группу, то выберите пункт **Изменить Цену...** В открывшемся окне выберите способ расчета цены и выставьте коэффициент (см. Рис. 34)

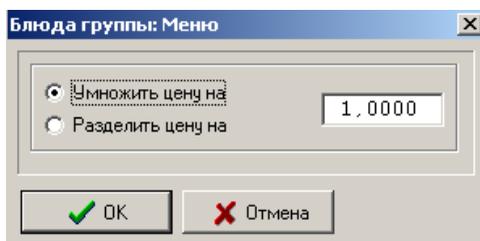


Рис. 34

Если нужно на группу меню назначить категорию, группу печати или налог, то выберите соответствующий пункт из групповых операций, затем выберите ту позицию, которую хотите назначить (см. Рис. 33). Программа выдаст сообщение

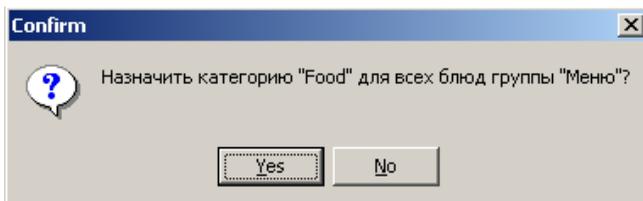


Рис. 35

Для подтверждения назначения категории (группы печати, ставки налога) нажмите кнопку . В случае отмены назначения категории (группы печати, ставки налога) - нажмите кнопку .

### **2.7.1.5 Поиск блюда или группы блюд**

Поиск блюда или группы блюд можно осуществить по: **Коду, Наименованию, ID** (внутренняя кодировка, SIFR). Для поиска блюда или группы блюд воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Найти...** Далее, в окне *Найти* (см. Рис. 36) определите в каком из справочников производить поиск (блюда или группы). Так же определите, по какому параметру (Код, Наименование или ID) производить поиск. В поле *Текст* введите значение параметра поиска целиком или его произвольную часть.

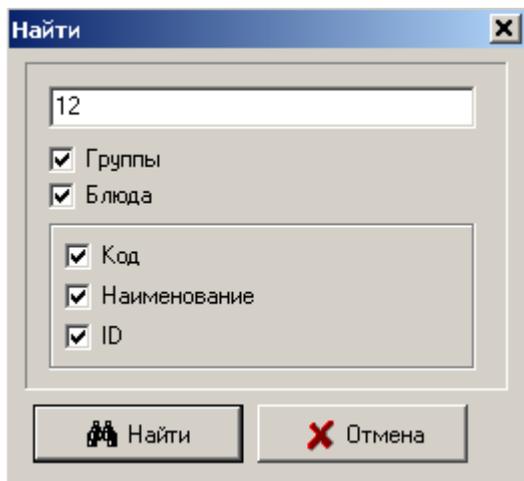


Рис. 36

Нажмите кнопку  для запуска поиска. После нажатия кнопки система позиционирует курсор на первом, удовлетворяющем условию поиска, блюде (группе блюд). Если необходимо перейти к следующей позиции, то воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Искать далее** или нажмите кнопку [F3]. Для отказа от поиска (закрытие окна) нажмите кнопку



### 2.7.2 Варианты меню

Поскольку сеть предприятий массового питания может состоять из различных ресторанов, кафе и т.п., то в системе предусмотрена возможность создания нескольких вариантов меню.

В случае, когда предприятия сети практически стандартизированы, но при этом имеются незначительные отличия в меню (разные цены, блюда), создается максимально полный, включающий все возможные блюда, список. Из этого полного списка формируются различные варианты меню, различающиеся между собой двумя вещами - отсутствием некоторых блюд и ценами

на блюда. Для каждого ресторана указывается, какой вариант меню будет использован.

Таким образом, можно создать, например, единственный вариант меню и использовать его во всех ресторанах или создать для каждого ресторана свой вариант меню, или создать несколько вариантов меню, каждый из которых использовать в нескольких ресторанах.

### **2.7.2.1 Работа с вариантами меню**

Для создания и редактирования вариантов меню откройте пункт главного меню «Словарь», затем выберите пункт «Меню». В появившемся окне нажмите левой клавишей мыши кнопку **Выбрать вариант** (см. Рис. 37).

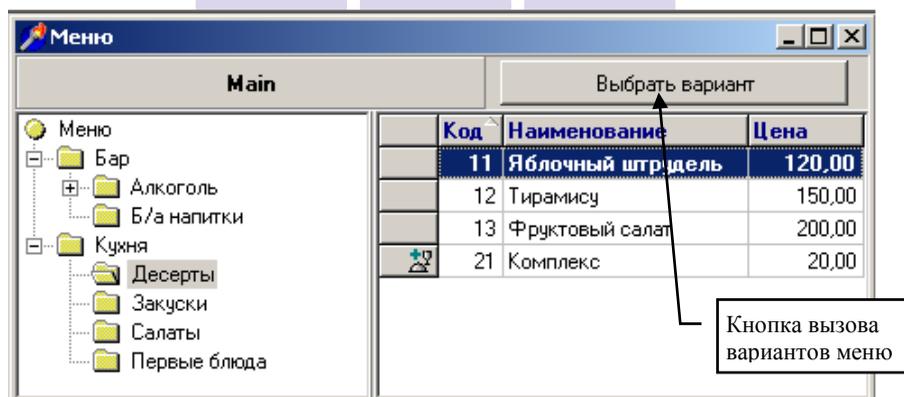


Рис. 37

На экране появится окно вариантов меню (см. Рис. 38).

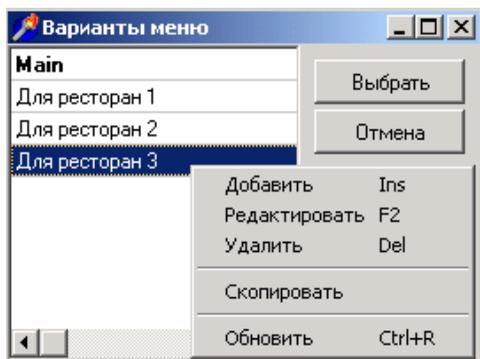


Рис. 38

В этом окне представлены варианты меню. Вариант «Main» заведен в систему по умолчанию. Он является основным вариантом в системе на данный момент. Вы можете переименовать его. Для этого воспользуйтесь командой всплывающего меню **Редактировать** и введите другое название. Если в списке указан только один вариант меню, то команда удаления недоступна.

Для создания и редактирования вариантов меню Вы можете воспользоваться пунктами всплывающего меню «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Скопировать», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins], [Enter/F2], [Del], [Ctrl+R].

Для создания нового варианта меню выберите пункт всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. В окне появится строка для ввода наименования нового варианта меню. Вы можете использовать любые символы для ввода. Максимальное количество знаков - 20 символов.

Введите наименование нового варианта. Для сохранения нажмите клавишу [Enter] на клавиатуре. Для отмены нажмите клавишу [Esc] на клавиатуре. После сохранения новый вариант появится в списке.

Для того чтобы переименовать вариант воспользуйтесь командой всплывающего меню **Редактировать**.

После того как Вы ввели наименование какого-либо варианта меню, Вы можете просмотреть, какие блюда к нему относятся. Для этого установите курсор на нужном варианте и нажмите кнопку

**Выбрать** в правой части окна. Система вернет Вас в список блюд (меню).

Название варианта, с которым Вы работаете, написано в верхней части окна рядом с кнопкой **Выбрать вариант** (см. Рис. 39).

При создании нового варианта меню все блюда автоматически переносятся в состав нового варианта. Чтобы откорректировать новый вариант воспользуйтесь командой всплывающего меню **Отсутствует** (см. Рис. 39). Для этого встаньте курсором на нужную группу блюд (в левой части окна) или конкретное блюдо (в правой части окна) и выберите команду всплывающего меню **Отсутствует** или нажмите клавиши [Ctrl+A]. Система пометит эту группу блюд или блюдо красным крестиком. Это означает, что в просматриваемый вариант меню оно не входит.

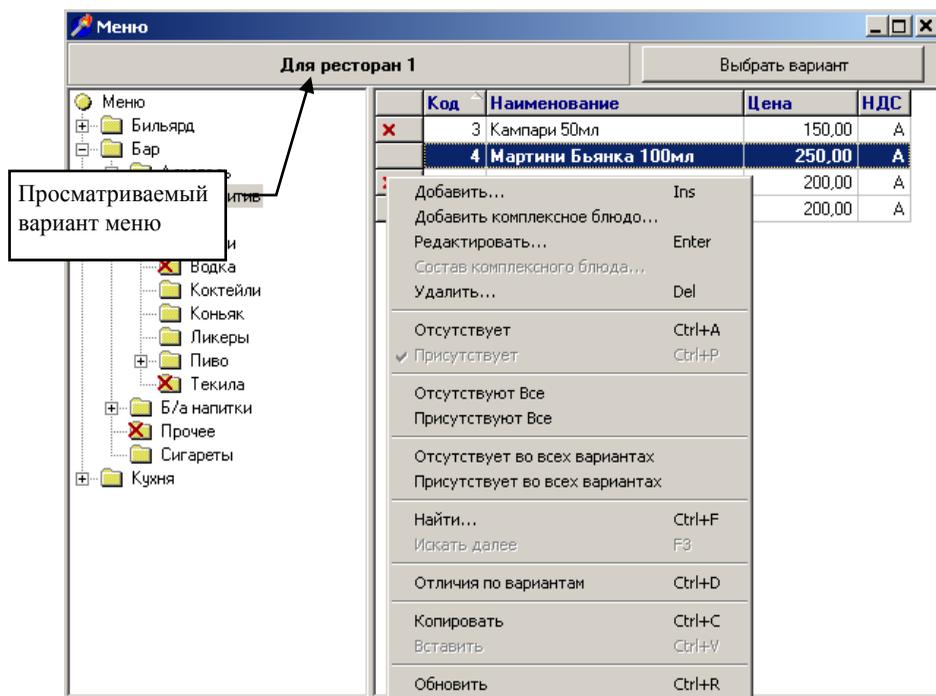


Рис. 39

Если для нового варианта из группы блюд доступно одно-два блюда, то удобно запретить все блюда в группе, а затем разрешить необходимые позиции, то Вы можете воспользоваться пунктами всплывающего меню **Отсутствуют все/Присутствуют все** в группе блюд.

Если новую группу блюд или новое блюдо требуется запретить для всех вариантов, то выберите команду всплывающего меню **Отсутствует во всех вариантах**. Если запрещенную группу блюд или запрещенное блюдо необходимо разрешить для всех вариантов, то выберите команду всплывающего меню **Присутствует во всех вариантах**

Для назначения цены блюда для выбранного варианта, откройте карточку блюда (см. п.п. 2.7.1.2) и в поле **Цена** укажите необходимую цену для варианта. Цена изменится только для выбранного варианта.

Если измененную цену необходимо назначить для всех вариантов, то выставьте флаг **Установить эту цену всем вариантам** (см. п.п. 2.7.1.2).

Для назначения минимальной цены блюда по вариантам меню из **R-Keeper Head Office «Редактор»**, необходимо в файле RBO.INI выставить настройку `MinPriceForVariant = YES`. Тогда при открытии карточки блюда минимальная цена будет назначена для выбранного варианта.

Для назначения группы печати по вариантам меню из **R-Keeper Head Office «Редактор»**, необходимо в файле RBO.INI выставить настройку `PGforVariant = YES`. Тогда при открытии карточки блюда группа печати будет назначена для выбранного варианта. При использовании групповых операций при назначении группы печати (см. п.п. 2.7.1.4), группы печати будут так же назначены для выбранного варианта.

Если необходимо сделать копию существующего варианта меню, то воспользуйтесь командой всплывающего меню **Скопировать**. Система создаст копию уже существующего варианта меню со всеми запретами и установленными ценами.

Чтобы удалить вариант из списка воспользуйтесь командой всплывающего меню **Удалить** (см. Рис. 38). Поскольку операция удаления является необратимой, система запросит подтверждение (см. Рис. 40).

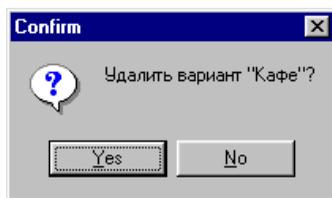


Рис. 40

Для подтверждения удаления нажмите кнопку . В случае отмены удаления – нажмите кнопку .

Если на вариант меню есть ссылки в ресторанах, то удалить вариант меню нельзя (см. Рис. 41). Сперва нужно удалить все связи с ресторанами, а затем удалить вариант меню.

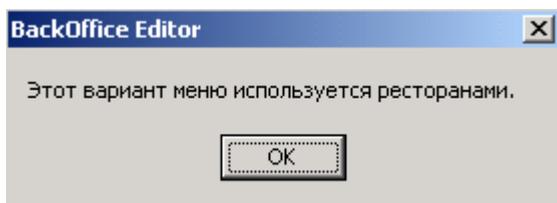


Рис. 41

Таким образом, Вы создаете несколько вариантов меню, которые в дальнейшем будут отправлены в разные «точки» сети.

### **2.7.2.2 Отличия по вариантам меню**

Если необходимо просмотреть отличия по вариантам или изменить цену блюда в зависимости от варианта меню, вызовите всплывающее меню и выберите пункт **Отличия по вариантам** (см. Рис. 39). Для отображения отличий по вариантам для группы блюд вызовите всплывающее меню в левой части окна, а для отображения отличий по вариантам для блюд вызовите всплывающее меню в правой части окна.

Вид экрана представлен на Рис. 42

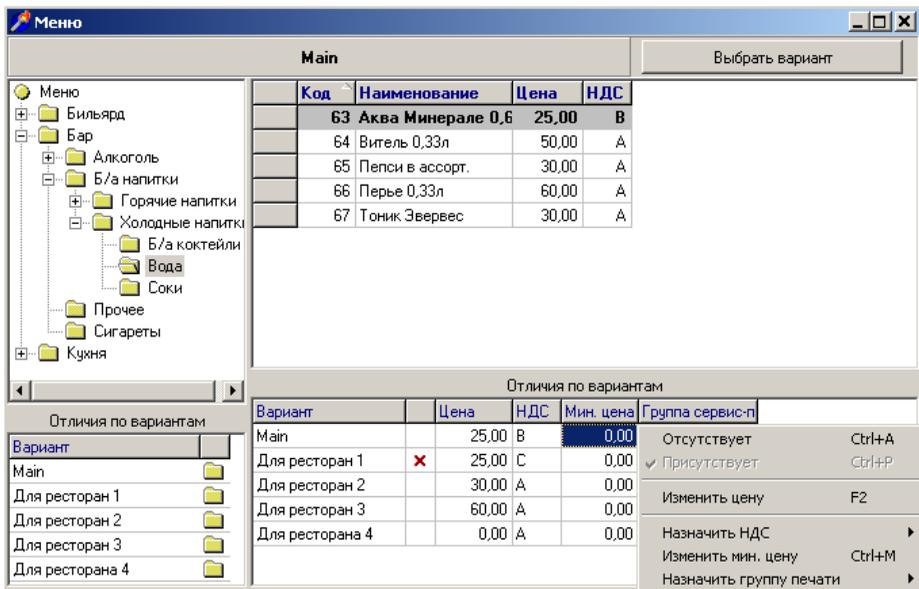


Рис. 42

Если на блюдо необходимо назначить разные цены в зависимости от варианта меню, то в окне **Отличия по вариантам** (см. Рис. 42) в поле **Цена** проставьте цену для каждого варианта меню.

Если на блюдо необходимо назначить разные минимальные цены со скидкой в зависимости от варианта меню, то в окне **Отличия по вариантам** (см. Рис. 42) в поле **Мин. Цена** проставьте мин. цену для каждого варианта меню.

При стандартных настройках Минимальная цена со скидкой не различается по вариантам меню. Если Минимальная цена со скидкой должна отличаться по вариантам меню, то в файле RBO.INI выставьте настройку `MinPriceForVariant = YES`

Так же можно определить входит группа блюд или блюдо в варианты меню или нет. Для этого в окне **Отличия по вариантам** (см. Рис. 42) выделите нужный вариант (для группы блюд или для блюда), вызовите всплывающее меню и выберите пункт **Отсутствует** или **Присутствует**.

На блюдо можно указать разные ставки НДС в зависимости от варианта меню. Для этого в окне **Отличия по вариантам** (см. Рис.

42) выделите нужный вариант меню для блюда, вызовите всплывающее меню и выберите пункт **Назначить НДС**. Выберите ставку налога из предложенного списка.

При стандартных настройках ставка НДС не различается по вариантам меню. Если ставка НДС должна отличаться по вариантам меню, то в файле RBO.INI выставьте настройку VATForVariant=Yes

На блюдо можно указать разные группы печати в зависимости от варианта меню. Для этого в окне **Отличия по вариантам** (см. Рис. 42) выделите нужный вариант меню для блюда, вызовите всплывающее меню и выберите пункт **Назначить группу печати**. Выберите группу печати из предложенного списка.

При стандартных настройках группа печати не различается по вариантам меню. Если группа печати должна отличаться по вариантам меню, то в файле RBO.INI выставьте настройку PGforVariant = YES

Если Вы хотите распечатать меню или часть меню или просмотреть печатную форму меню, выберите нужный вариант меню (см. п.п. 2.7.2.1), выделите соответствующую группу блюд, вызовите всплывающее меню и выберите пункт **Печать** или **Предварительный просмотр** (см. Рис. 39).

Если Вы хотите отредактировать печатные формы, выберите пункт **Печатные формы...** Вы можете либо отредактировать уже существующие печатные формы, либо создать новые.

### **2.7.3 Тарификация при работе с R-Keeper Head Office**

**Тарификация** - 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 клиенты, поэтому во избежание путаницы будем считать, что слова «стол» и «заказ» означают стол, за которым сидят клиенты.

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** (см. Руководство менеджера )

Т.к. в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах запрещено создание и редактирование меню, то создать перечень тарифов необходимо в **R-Keeper Head Office «Редактор»**. Для этого в пункте **«Меню»** главного пункта **«Словарь»** создайте папку для тарифов (пример: **Бильярд**) (см. Рис. 43). Далее работайте как с обычным меню (см. п.п. 2.7.1).

**!!!Вам необходимо перечислить все тарифы, по которым будет вестись тарификация!**

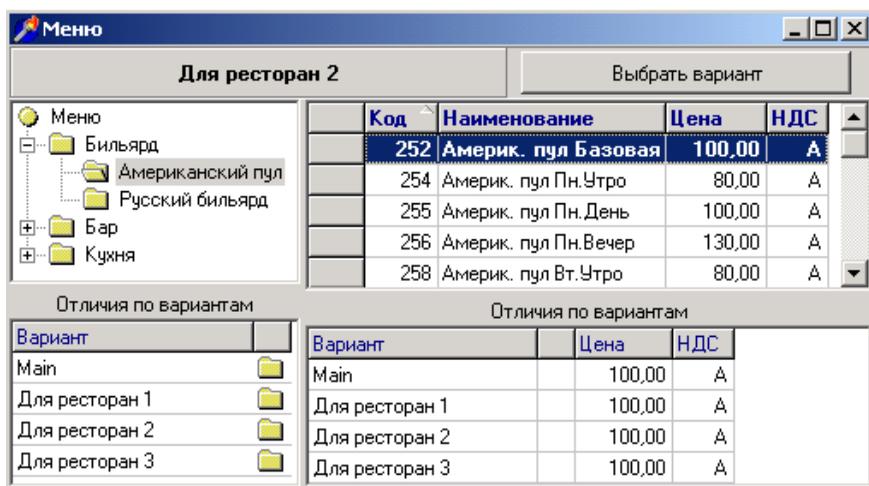


Рис. 43

Т.к. тариф создается в виде карточки блюда, то само блюдо необходимо запретить к продаже на кассе через выбор в меню. (Тарификация должна включаться только через включение устройств.). Для этого на карточке блюда (см. Рис. 44) снимите флаги у всех дней недели.

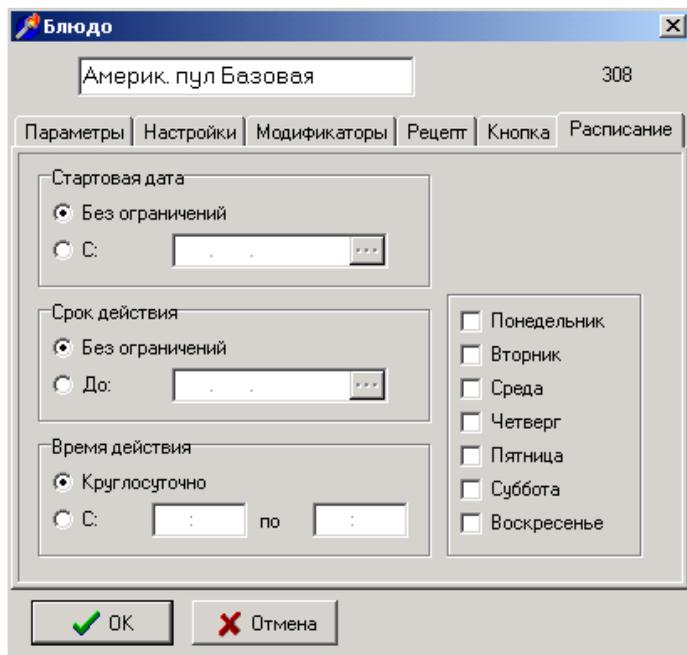


Рис. 44

После выгрузки данных на предприятие в менеджерской части R-KEEPER V6 в пункте **«Тарифы»** главного пункта меню **«Устройства»** создайте тариф (см. Рис. 45)

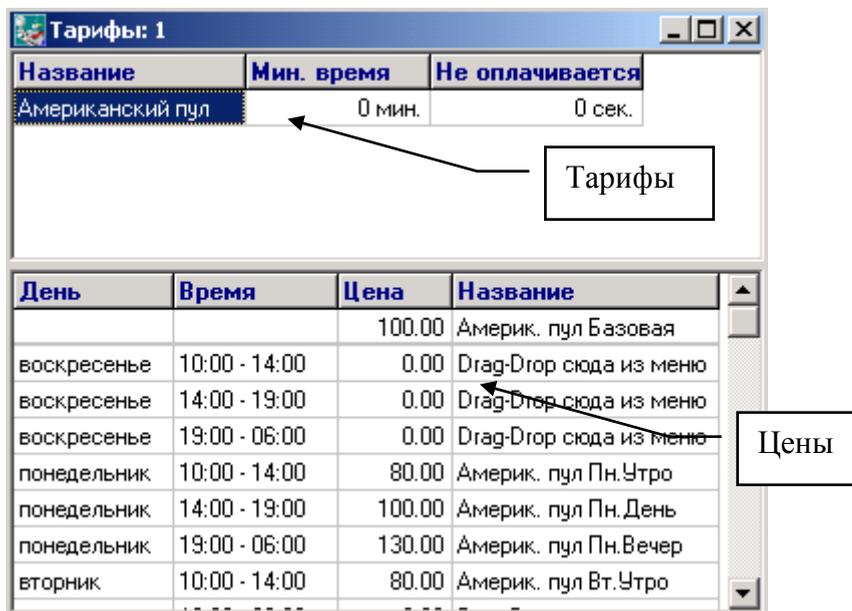


Рис. 45

Окно тарифов состоит из двух частей *Тарифы* и *Цены*. Для создания нового тарифа, воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Создать тариф**. Заполните поля карточки тарифа (см. Рис. 46)

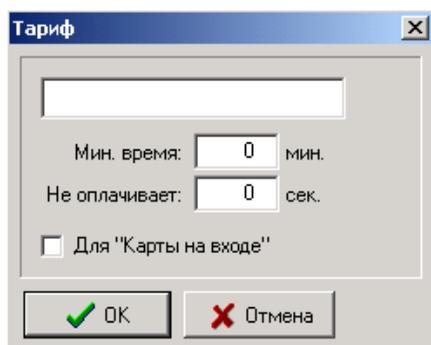


Рис. 46

**Наименование** – название тарифа

**Мин. время** – минимальное оплачиваемое время. Если время использования устройства меньше чем заданное минимальное – клиент оплачивает минимальное время (например, если минимальное время 30 минут, а клиент 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.

**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. 47)

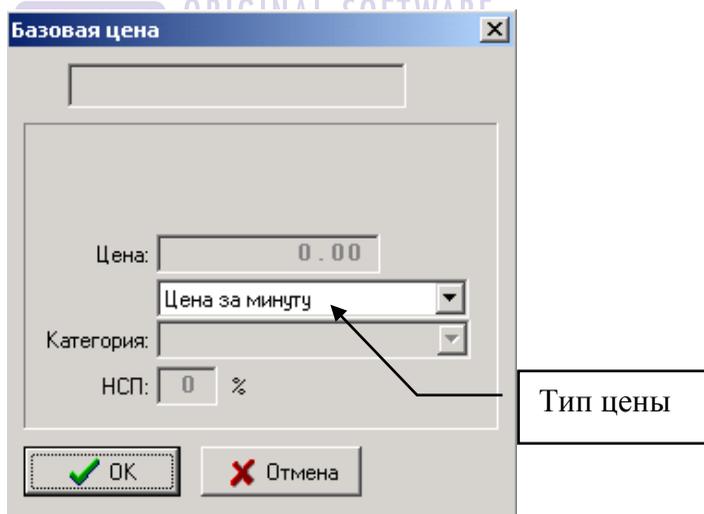


Рис. 47

При работе с системой **R-Keeper Head Office** редактирование карточки блюда в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах запрещено, а карточка тарифа является карточкой блюда, то все поля, кроме типа цены, не доступны для изменения (см. Рис. 47)

Выберите **Тип Цены** из выпадающего списка: *Цена за минуту, Цена за час, Цена за час (неполный=полный), Разовая оплата.*

Для сохранения тарифа воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения тарифа, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc]

После сохранения тарифа в нижней части окна (см. Рис. 45) будет добавлен базовый тариф без указания цены и названия тарифа (см. Рис. 48)

День	Время	Цена	Название
		0.00	Drag-Drop сюда из меню

Рис. 48

Далее откройте окно **Меню** и окно **Тарифы**. Используя функцию Drag&Drop перенесите из Меню блюдо на базовый тариф. В результате на созданный тариф будет назначено название и цена.

Если на предприятии используются разные цены для тарификации в зависимости от дня недели, времени или даты, то в нижней части окна **Тарифы** (см. Рис. 45) создайте все необходимые условия (см. Руководство менеджера R-Keeper V6). А цены и наименование тарифов перенесите из меню, используя функцию Drag&Drop.

## **2.7.4 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 клиента 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 "99".

В карточке блюда определяется максимальный допустимый вес модификаторов. Система отслеживает, чтобы суммарный относительный вес выбранных к блюду модификаторов не превышал максимально допустимое значение для этого блюда.

Модификаторы могут являться обязательными для блюда, в этом случае на официантской станции 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 круассан.

*Исполнение:*

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

- "багет" отн. вес  $1 = 1$

- "круассан" 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.

МАХ 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  $_1$  +отн. вес  $_2$  > МАХ вес

Поэтому выбор второго модификатора к блюду сандвич “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”.

Модификаторы делятся на группы. Для блюда может быть выбрана только одна группа модификаторов.

При оформлении заказа, для блюда определяется набор модификаторов, суммарный “вес” которых не превышает “пределный вес”, определенный на карточке блюда.

Вид экрана при работе с модификаторами разделён на две части: левую и правую (см. Рис. 49). 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 Рис. 49 в левой части экрана активизирована группа *Для салата* (она выделена более ярким цветом). В правой части экрана находятся три модификатора, принадлежащих этой группе.

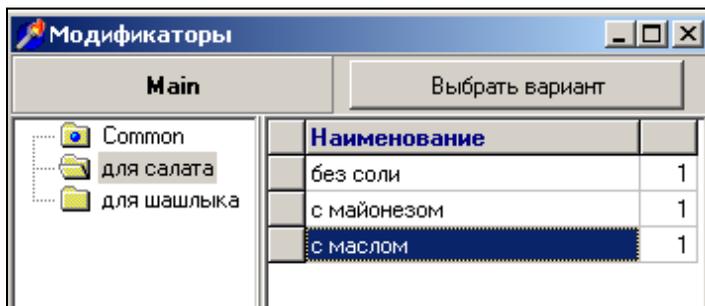


Рис. 49

Для работы с модификаторами и группами модификаторов Вы можете пользоваться пунктами всплывающего меню «Создать», «Редактировать», «Удалить», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+R].

### **2.7.4.1 Работа с группами модификаторов**

На карточке группы модификаторов (см. Рис. 50) надо ввести наименование группы. Максимальный размер поля составляет 24 символа.

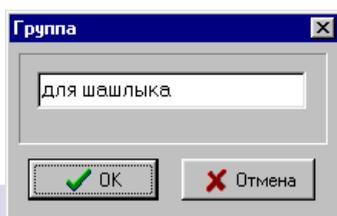
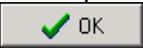


Рис. 50

Для каждого блюда (группы блюд) Вы можете определить свою группу модификаторов, которая определяет варианты приготовления блюда (блюд), использование добавок и т.п. К каждому блюду может быть определена только одна группа модификаторов, которая назначается в карточке блюда (см. п. 2.7.1.2 п.п **Модификаторы**).

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 пометить 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 быстрее”, “Без соли”, “Ждите разъяснений официанта” или любые другие.

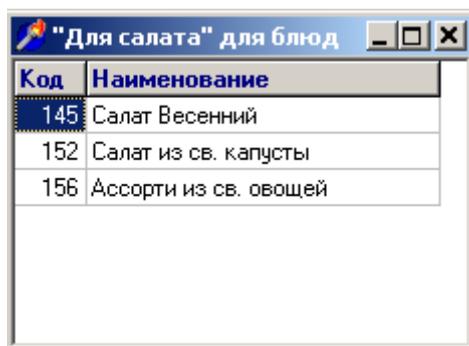
Обычно в качестве общих используются модификаторы, которые не ведут за собой списание продуктов или товаров со склада, поэтому вес таких модификаторов должен быть равен нулю. Если Вы укажете вес для такого модификатора, то в дальнейшем (если используется система Store House) возможно списание определенных компонентов, при создании на модификатор комплекта.

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

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

Для обновления информации в окне выберите команду всплывающего меню **Обновить**.

Для просмотра списка блюд, с которыми используется конкретная группа модификаторов, выделите группу модификаторов и воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Привязанные блюда...** В открывшемся окне (см. Рис. 51) будут перечислены все блюда, с которыми связана выбранная группа модификаторов



Код	Наименование
145	Салат Весенний
152	Салат из св. капусты
156	Ассорти из св. овощей

Рис. 51

### 2.7.4.2 Работа с модификаторами

Для ввода модификатора выделите курсором в левой части экрана группу, к которой будет принадлежать данный модификатор, и в правой части окна вызовите команду всплывающего меню **Создать**. На экране появится карточка (см. Рис. 52). Поля обязательный для заполнения **Наименование** и **Вес**.

При вводе наименования модификатора Вы можете использовать любые символы. Максимальный размер поля составляет 24 символа. **Вес** модификатора - это целое число от "0" до "99" (к реальному весу продукта в граммах поле **Вес** не имеет отношения). Информация о расходе модификаторов, **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.

**Второе наименование** – для введения 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 **R-Keeper «Отчеты»** локальной менеджерской части с переключением на второй язык.

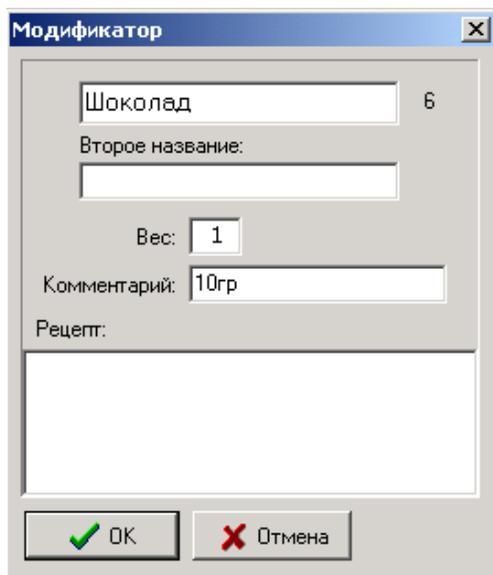


Рис. 52

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

Если Вы хотите отказаться от сохранения нового модификатора, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

Если при создании модификатора Вы выбрали неправильную группу модификаторов, то Вы можете перенести модификатор в нужную группу, используя функцию Drag&Drop.

### 2.7.4.3 Поиск модификатора

Поиск модификатора можно осуществить по: **Наименованию** и **ID** (внутренняя кодировка, SIFR). Для поиска модификатора воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Найти....** Далее, в окне *Найти* (см. Рис. 53) по какому параметру (Наименование или ID) производить поиск. В поле *Текст* введите значение параметра поиска целиком или его произвольную часть.

---

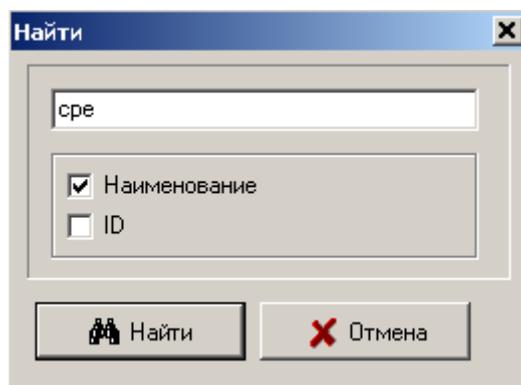


Рис. 53

Нажмите кнопку  для запуска поиска. После нажатия кнопки система позиционирует курсор на первом, удовлетворяющем условию поиска, модификаторе. Если необходимо перейти к следующей позиции, то воспользуйтесь пунктом всплывающего меню *Искать далее* или нажмите кнопку [F3]. Для отказа от поиска (закрытие окна) нажмите кнопку



#### 2.7.4.4 Выбор варианта меню

Варианты меню создаются при работе с «*Меню*» (см. п.п. 2.7.2.1). Эти же варианты меню используются при работе с модификаторами.

Для выбора варианта меню нажмите кнопку  (см. Рис. 49). Откроется окно выбора варианта меню (см. Рис. 54)

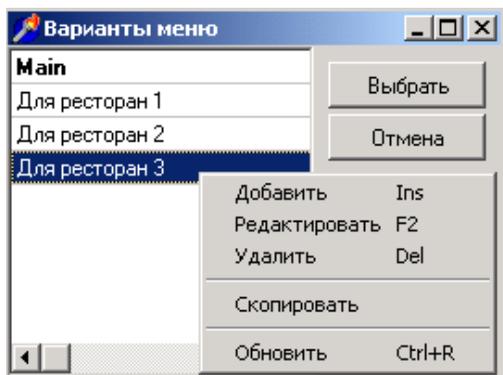


Рис. 54

Для выбора нужного варианта меню, установите курсор на варианте и нажмите кнопку **Выбрать** в правой части окна. Система вернет Вас в список модификаторов. Чтобы откорректировать вариант воспользуйтесь командой всплывающего меню **Отсутствует**. Для этого встаньте курсором на модификатор (в правой части окна) и выберите команду всплывающего меню **Отсутствует** или нажмите клавиши [Ctrl+A]. Система пометит модификатор красным крестиком. Это означает, что в просматриваемый вариант меню он не входит. Если модификатор необходимо вернуть в выбранный вариант меню, встаньте курсором на модификатор и выберите команду всплывающего меню **Присутствует**.

Для группы модификаторов операция **Отсутствует/Присутствует** невозможна.

### 2.7.5 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 (для корректной работы скидок по категориям максимальное количество категорий 60)

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

В системе предустановленно четыре категории, которые Вы имеете возможность изменять по своему усмотрению:

- Food
- Alcohol
- Beverage
- Cigarettes

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

Каждой категории соответствует её образ (см. Рис. 55). Образ категории используется кассовой системой (см. руководство кассира, бармена и официанта).



Рис. 55

Для работы с категориями Вы можете пользоваться командами всплывающим меню «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+R].

Для ввода карточки категории выберите команду всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. Вид карточки категории представлен на Рис. 56. В верхнем поле карточки определяется наименование категории. В качестве наименования категории Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина поля 15 символов.

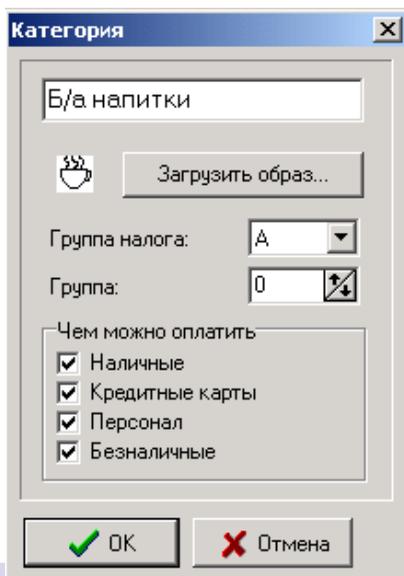


Рис. 56

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

Для загрузки образа нажмите кнопку **Загрузить образ...** 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. 57).

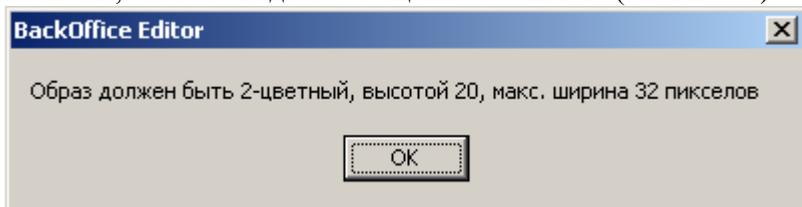


Рис. 57

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

В поле **Группа:** указывается принадлежность категории к определенной группе категорий. В данном поле из ниспадающего 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.п. 2.7.1.3) не распространяется.

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

После заполнения карточки категории воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter] для сохранения карточки.

Если Вы хотите отказаться от ввода карточки категории, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

При использовании скидки на категорию (см. п.п. 2.7.13.2) количество категорий не должно превышать 60.

## **2.7.6 Налог**

В данном справочнике отображается список налоговых ставок НДС (см. Рис. 58). При использовании данных ставок на карточках блюд, возможно построение отчетов по Расходу блюд с суммами, исключая налоги.

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 **Редактировать**. После этого с цифровой части клавиатуры ввести число, соответствующее ставке налога.

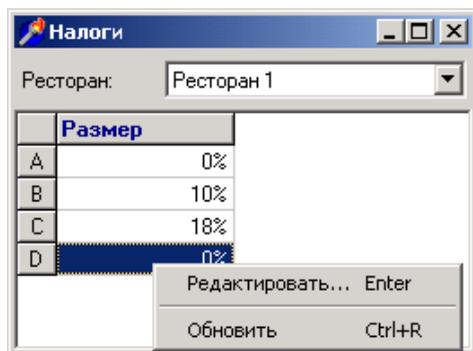


Рис. 58

Поскольку сеть предприятий массового питания может состоять из различных ресторанов, кафе и т.п. и открывать свои предприятия в разных странах, то в системе предусмотрена возможность определения ставок налогов для каждого ресторана. Список ресторанов создается в пункте главного меню «**Файл**» подпункт «**Рестораны**» (см. п.п. 2.7.16).

Для определения ставок налогов для конкретного ресторана в поле **Ресторан** нажмите кнопку  и из выпадающего списка выберите ресторан (см. Рис. 59). Внесите необходимые ставки налога для выбранного ресторана, воспользовавшись командой всплывающего меню **Редактировать**.

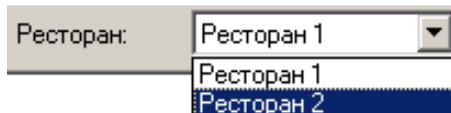


Рис. 59

## 2.7.7 Группы 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.

*Пример.*

Допустим, у Вас в первом ресторане есть два цеха: кухня и бар, а во втором ресторане три цеха: холодный цех, горячий цех и бар. Для корректной работы Вам необходимо создать максимальный перечень групп печати: холодный цех, горячий цех и бар. «Потоки печати» настраивается индивидуально в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах. Для второго ресторана потоки будут настроены на каждый принтер (в холодный цех, горячий цех и бар). А в первом ресторане можно настроить печать сервис-чеков на один принтер (кухня), тогда блюда из горячего цеха и блюда из холодного цеха распечатываются в разных сервис-чеках на одном принтере: один с блюдами для холодного цеха, другой – с блюдами для горячего цеха. Можно также объединить два чека в один, тогда будет распечатываться один сервис-чек (кухня).

Для работы с группами сервис-печати Вы можете воспользоваться пунктами всплывающего меню «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Передвинуть вверх», «Передвинуть вниз», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+U], [Ctrl+D], [Ctrl+R].

Пример групп печати представлен на Рис. 60. Для ввода карточки группы печати воспользуйтесь командой всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins].

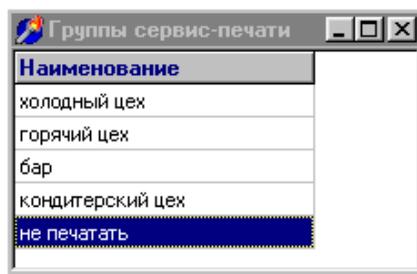


Рис. 60

Вы можете создать группу сервис-печати «Не печатать» (см. выделенный пункт на Рис. 60), которая используется в случаях, когда какое-то продаваемое блюдо или товар не надо отправлять на сервис-принтер в какое-либо подразделение. Чтобы блюдо не уходило на печать надо в карточке этого блюда указать группу печати «Не печатать».

Карточка группы сервис-печати представлена на Рис. 61. Карточка состоит из одного поля **Наименование**, максимальный размер которого составляет 20 символов. При вводе наименования группы сервис-печати Вы можете использовать любые символы.

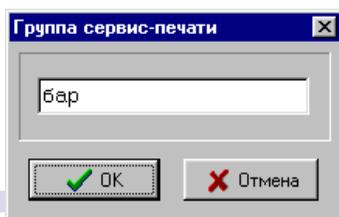


Рис. 61

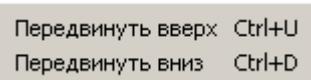
Для сохранения группы сервис-печати воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой группы сервис-печати, воспользуйтесь кнопкой , 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, пометив перемещаемую группу и воспользовавшись пунктами всплывающего меню см. Рис. 62.



Передвинуть вверх Ctrl+U  
Передвинуть вниз Ctrl+D

Рис. 62

Для обновления информации воспользуйтесь командой всплывающего меню **Обновить**.

В рестораны будут выгружаться только те группы печати, которые определены для блюд, разрешенных в варианте меню для ресторана.

Группы сервис печати можно настраивать сразу в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах. Для этого в настройка транспорта (файл RKEEPER.INI) в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах необходимо прописать следующую настройку:

```
[Transport]
DishServ = 0
```

При такой настройке при транспорте данных в менеджерскую часть R-KEEPER V6 в ресторан группы печати выгружаться не будут. Если у блюд будет не определена группа печати, то после окончания транспорта система выдаст сообщение с количеством блюд, с неопределенной группой печати (см. Рис. 63)

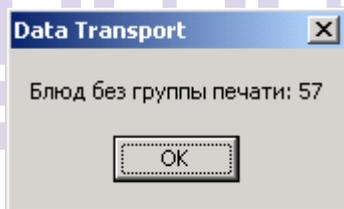


Рис. 63

### **2.7.8 Экраны станций**

Если в Вашем ресторане используются терминалы типа Touch Screen, то для таких терминалов можно настроить интерфейс станций любым удобным для Вас образом. Для каждого варианта меню (см. п.п. 2.7.2) возможно создать отдельный экран. Так же для одно варианта меню возможно создать несколько экранов для разных станций уже для конкретного ресторана. Редактирование интерфейса станций осуществляется в пункте **Экраны станций** главного меню **Словари**. Пример экрана при работе с эти пунктом меню представлен на Рис. 64.

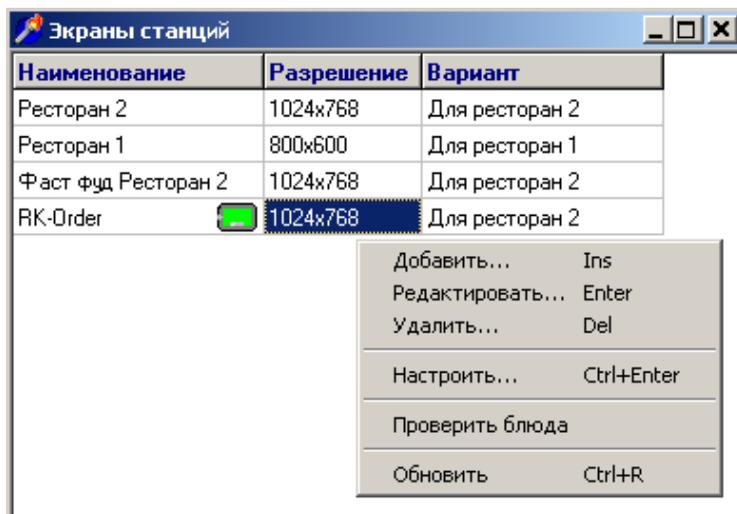


Рис. 64

Для добавления нового Экрана воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Добавить** или кнопку [Ins]. После чего на экране откроется окно (см. Рис. 65).

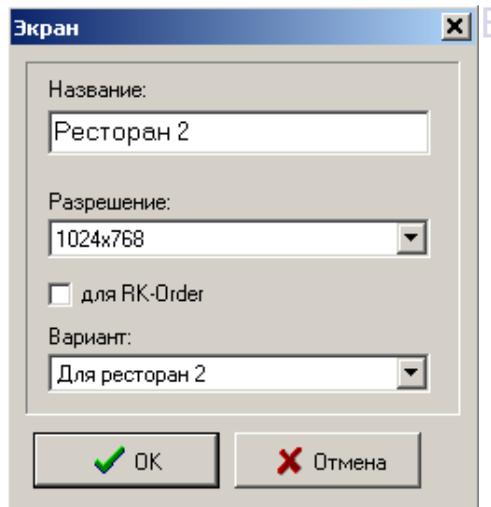


Рис. 65

**Наименование** – введите наименование экрана.

**Разрешение** – выберите разрешение экрана из выпадающего списка.

**Вариант** – выберите из списка вариант, для которого создается экран станции.

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

Для сохранения записи нажмите . Для отмены действий .

Для внесения изменений в описание экрана воспользуйтесь командой всплывающего меню **Редактировать...** Для удаления созданного экрана воспользуйтесь командой всплывающего **Удалить...** При удалении система запросит подтверждение удаления (см. Рис. 66). Нажмите кнопку **[Yes]** для удаления экрана, для отказа от удаления нажмите кнопку **[No]**

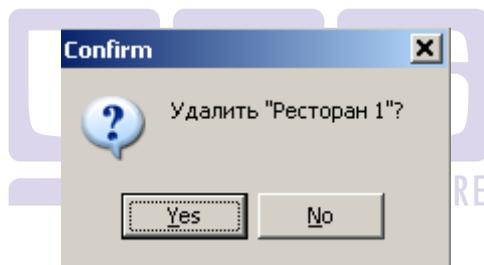


Рис. 66

Для изменения внешнего вида экрана установите курсор на строку с названием экрана, нажмите правую кнопку мыши и выберите пункт всплывающего меню **Настроить**. На экране появится окно редактирования экрана (см. Рис. 67). 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. 67 и Рис. 68 представлен вид экрана для разрешения 1024x768.

**ВАЖНО!!!** В экранах станций можно редактировать только область МЕНЮ и КОРНЕВЫЕ ГРУППЫ МЕНЮ. Остальные области недоступны для редактирования.

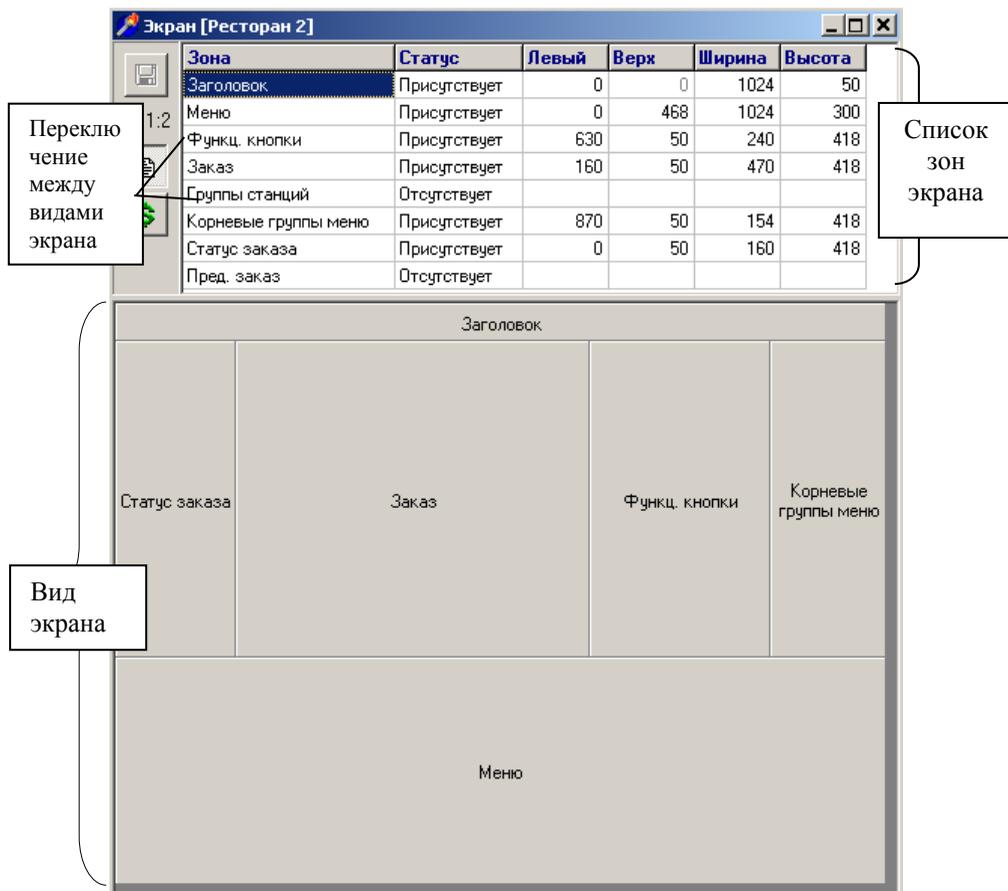


Рис. 67

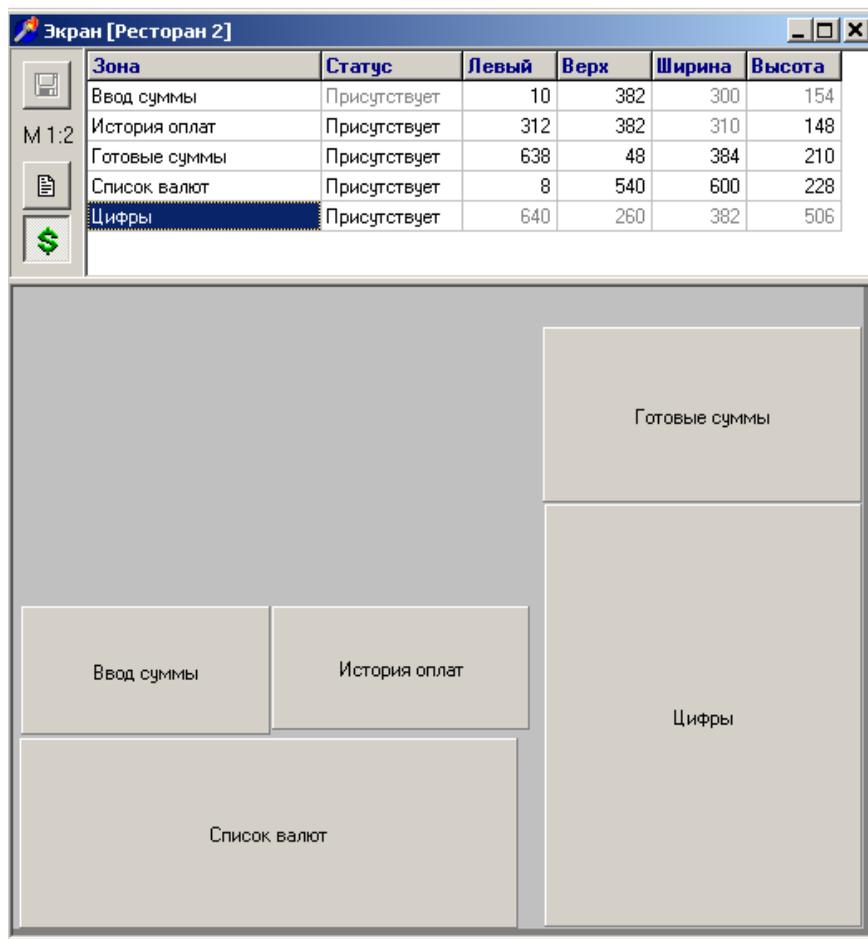


Рис. 68

В окне редактирования есть переключение между двумя режимами работы станции: режим заказа и режим оплаты (см. Рис. 67 и Рис. 68).

В режиме заказа редактированию подлежит только область Меню и Корневые группы меню. Режим оплаты не подлежит редактированию.

В верхней части окна представлен список зон, статус их отображения и координаты расположения на экране (см. Рис. 69).

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. 69

<b>Зона</b>	- это область определенной функциональной направленности (зона заголовка, зона меню, зона заказа и т.п.)
<b>Статус</b>	- может быть активным – «присутствует» (т.е. зона отображается) и неактивным – «отсутствует» (т.е. зона не отображается)
<b>Левый</b>	- координаты отображения по левому краю в пикселях
<b>Верх</b>	- координаты отображения по верхнему краю в пикселях
<b>Ширина</b>	- ширина зоны в пикселях
<b>Высота</b>	-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 (↔), нажмите левую кнопку мыши и, не отпуская, передвиньте курсор в нужном направлении для изменения размера.

### Расположение элементов зоны.

В зонах: *Статус заказа, Заказ, Функци. кнопки, Ввод сумм, История оплат, Список валют, Готовые суммы, Цифры* – редактирование расположения элементов зоны недоступно.

В зоне *Корневые группы меню и 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.

После создания экрана для проверки доступности всех блюд в созданном экране для выбранного варианта меню воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Проверить блюда**. В открывшемся окне (см. Рис. 70) будет выведен список блюд и групп блюд, которые не выведены на экран, но присутствуют в выбранном варианте меню. Если все блюда и группы блюд выведены на экран в данном окне будет выведено сообщение «Проблем не обнаружено».

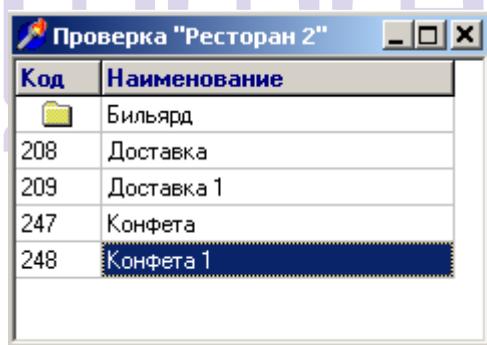


Рис. 70

### 2.7.8.1 Настройка расположения элементов в зоне *Корневые группы*.

Вид окна настройки элементов зоны *Корневые группы* представлен на Рис. 71

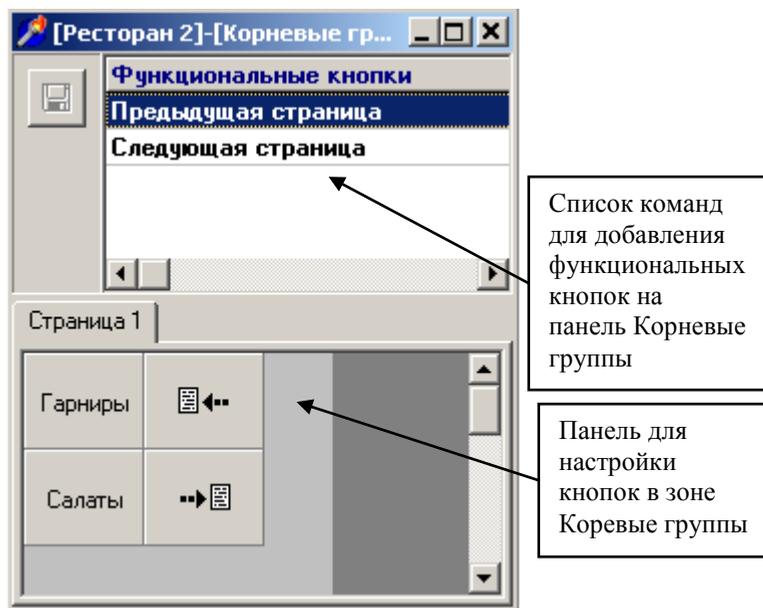


Рис. 71

«По умолчанию» панель кнопок в зоне **Корневые группы** 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 (Словарь – 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 группы** 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.

Так же можно воспользоваться пунктом всплывающего меню **Настроить кнопку**. В открывшемся окне (см. Рис. 72) измените параметры местоположения кнопки в пикселях (поля *Левый* и *Верх*)

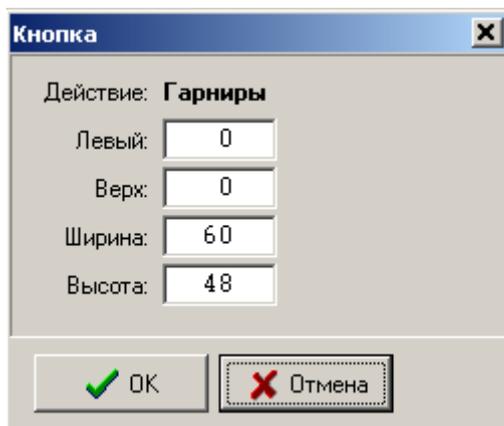


Рис. 72

**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.

Так же можно воспользоваться пунктом всплывающего меню **Настроить кнопку**. В открывшемся окне (см. Рис. 72) измените параметры размеров кнопки в пикселях (поля *Ширина* и *Высота*)

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**

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 **Корневые группы** нажмите кнопку .

### 2.7.8.2 *Настройка расположения элементов в зоне Меню.*

Вид окна настройки элементов зоны *Меню* представлен на Рис. 73



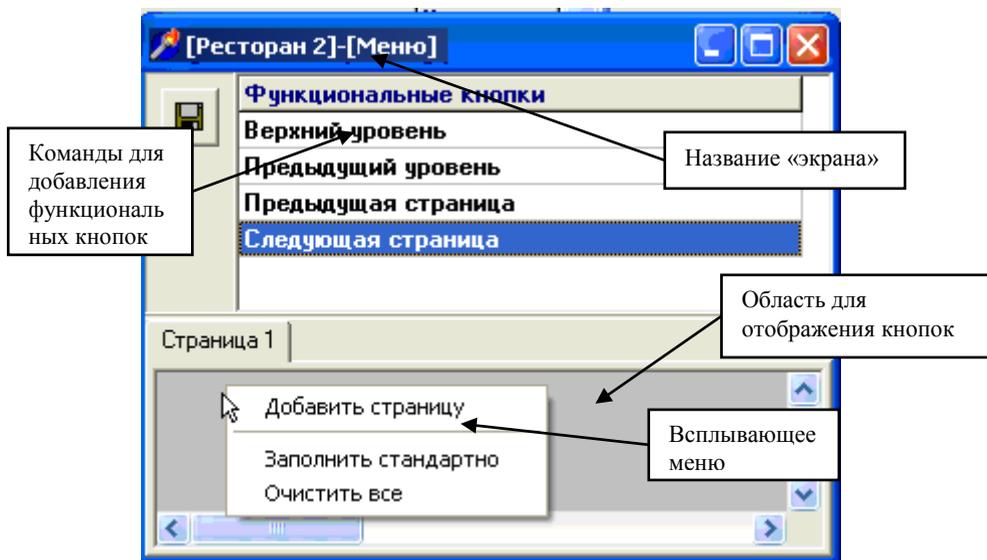


Рис. 73

На строке *Заголовка* появившегося окна отображается *Название экрана* и *Название группы блюд*, для которых будет осуществлена настройка панели меню (см. Рис. 73).

При выборе команды всплывающего меню **Заполнить стандартно** панель меню заполняется согласно тому, как отображены блюда в меню согласно выбранному при создании экрана варианту меню (см. п.п. 2.7.8). То есть в той же иерархической структуре. Ниже представлен пример отображения «по умолчанию» кнопок на панели меню для группы «*Кофе*» (см. Рис. 74, Рис. 75)

Запрещенные блюда (группы блюд) для выбранного варианта меню (п.п. 2.7.8) не выводятся в экран станции при вызове функции **Заполнить стандартно**.

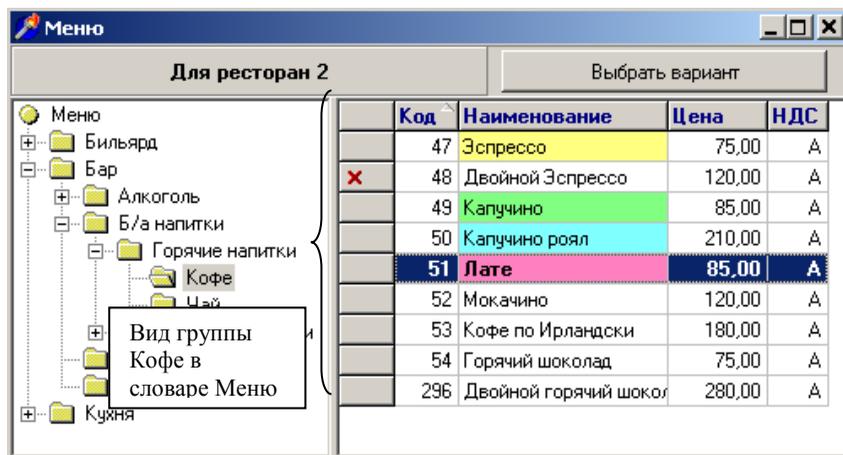


Рис. 74

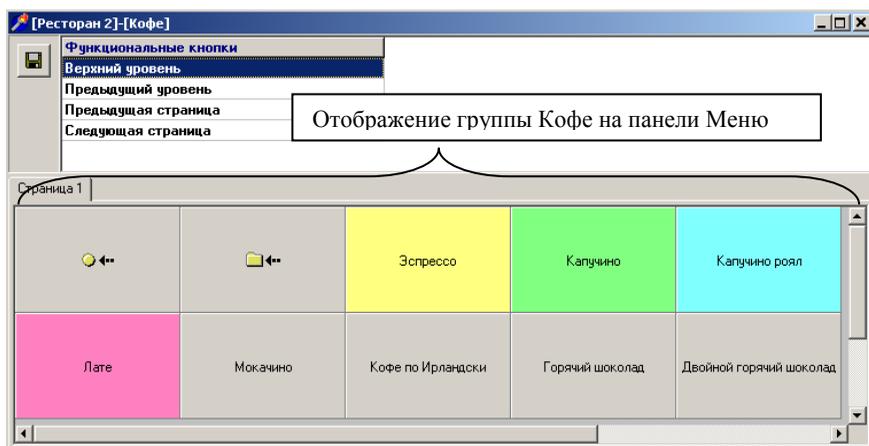


Рис. 75

Для добавления кнопок с другими группами или блюдами на панель меню необходимо открыть окно справочника **Меню** (*Словари – 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 для настройки отображения элементов данной группы установите курсор на кнопку с названием группы и из всплывающего меню

выберите команду всплывающего меню **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. 73).

Соответствия названий команд изображениям кнопок представлено в таблице:

Название команды	Изображение кнопки
<b>Верхний уровень</b>	
<b>Предыдущий уровень</b>	
<b>Предыдущая страница</b>	
<b>Следующая страница</b>	

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 визуально 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.

Так же можно воспользоваться пунктом всплывающего меню **Настроить кнопку**. В открывшемся окне (см. Рис. 76) измените параметры местоположения кнопки в пикселях (поля *Левый* и *Верх*)

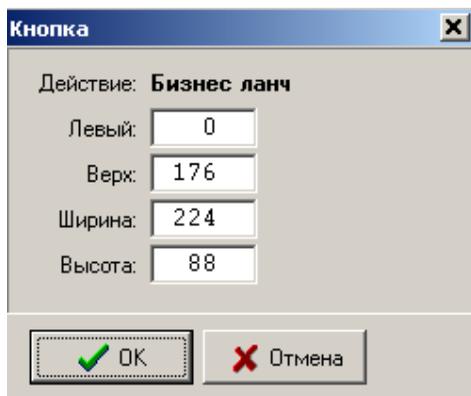


Рис. 76

**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.

Так же можно воспользоваться пунктом всплывающего меню **Настроить кнопку**. В открывшемся окне (см. Рис. 76) измените параметры размеров кнопки в пикселях (поля *Ширина* и *Высота*)

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

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

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

Для сохранения сделанных настроек для экрана нажмите

кнопку .

## 2.7.9 Дополнительные Цены

В пункте главного меню «Словарь» пункт «Доп. Цены» определяет список ценовых шкал, в рамках которых могут быть назначены дополнительные цены для блюд, отличные от тех, которые назначены в меню. Такие дополнительные цены могут использоваться при формировании заказа при определенных ситуациях.

*Пример:*

При проведении банкета цены на блюда могут отличаться в большую или меньшую сторону от указанных базовых цен в меню.

Работа с **Дополнительными ценами** позволяет при формировании заказа на кассе выбирать ценовую шкалу, по которой и будут назначаться цены для блюд, выбранных в данном заказе.

В **R-Keeper Head Office «Редактор»** создается только диапазон цен для разных ценовых шкал. Сами цены выставляются в программе R-Keeper V6 в ресторанах.

Пример Ценовых шкал для определения Дополнительных цен представлен на Рис. 77

	Наименование	Нижний пр%	Верхний пр%	Тип
	Банкет	-10%	+20%	1
✗	ООО Ромашка дог.№123	-20%	+50%	2
	Стандартная	-0%	+0%	

Рис. 77

Для создания новой ценовой шкалы воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]

Вид карточки шкалы для определения Дополнительной цены представлен на Рис. 78.

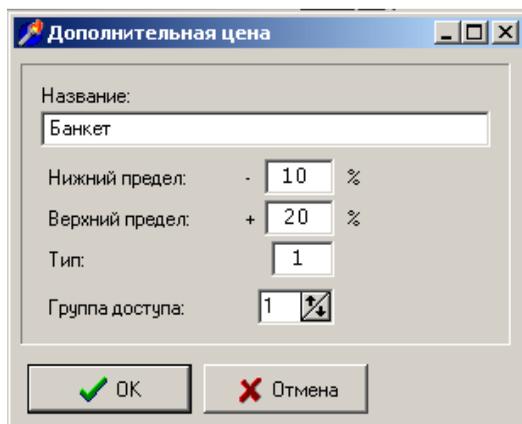


Рис. 78

В поле **Название:** введите название шкалы для Дополнительной цены. Это название будет отображаться на кассе.

В поле **Нижний предел:** указывается минимально возможный процент отклонения от основной цены меню в меньшую сторону (например, -10%).

В поле **Верхний предел:** указывается максимально возможный процент отклонения от основной цены меню в большую сторону (например, +20%).

В поле **Тип** указывается тип магнитной карты для автоматического выбора ценовой шкалы при использовании карт Персональной Дисконтной Системы. Тип карты – это число от 1 до 99, которое ставится в соответствие данной карте.

Для автоматического выбора шкалы, при работе со шкалами на кассе, в системе должна быть заведена скидка с типом магнитной карты соответствующим типу магнитной карты, указанном в карточке ценовой шкалы.

В поле **Группы доступа** определяется принадлежность ценовой шкалы той или иной группе доступа. В дальнейшем группы доступа используются при назначении прав доступа персонала к работе с этой ценовой шкалой в менеджерской части R-KEEPER V6 в ресторанах.

Для сохранения карточки шкалы воспользуйтесь кнопкой



или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения карточки, нажмите кнопку , или нажмите клавишу [Esc].

## Выбор ресторана

Поскольку сеть предприятий питания может состоять из различных ресторанов, кафе и т.п., то в системе предусмотрена возможность определения шкал для каждого ресторана. Список ресторанов создается в пункте главного меню «*Файл*» подпункт «*Рестораны*» (см. п.п. 2.7.16).

Для определения шкал для конкретного ресторана в окне *Ресторан* нажмите кнопку  и из ниспадающего списка выберите ресторан (см. Рис. 79).

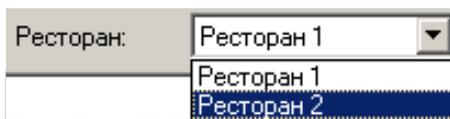


Рис. 79

Выставьте курсор на шкалу и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Отсутствует**. Система пометит шкалу красным крестиком (см. Рис. 80). Это означает, что данная шкала не будет использоваться в выбранном ресторане.



Рис. 80

Если шкалу необходимо вернуть в выбранный ресторан, встаньте курсором на название шкалы и выберите команду всплывающего меню **Присутствует**.

Так же Вы можете воспользоваться пунктами всплывающего меню **Отсутствуют все** (если в выбранном ресторане шкалы вообще не действуют) и **Присутствуют все** (если в выбранном ресторане действуют все шкалы).

Для поиска шкалы в списке шкал воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Найти** и введите часть названия шкалы.

## 2.7.10 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 «Словарь» пункт «Причины удаления». Вид экрана при работе со списком причин представлен на Рис. 81.

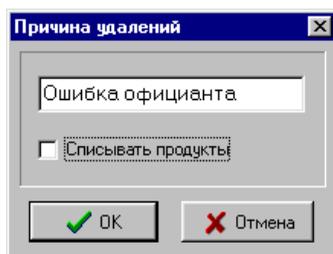
Для работы с карточками причин удаления Вы можете воспользоваться командами всплывающего меню «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+R].



Наименование	Продукты
Ошибка официанта	Не списывать
Перенос	Не списывать
Отказ	Не списывать
Представительские	Списывать

Рис. 81

Для ввода новой причины удаления выберите команду всплывающего меню **Добавить**. Вид карточки причин удаления представлен на Рис. 82.



Причина удалений

Ошибка официанта

Списывать продукт

OK Отмена

Рис. 82

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

Удаление счёта или блюда может вести за собой списание продуктов с производства. Управлять этим Вы можете устанавливая флаг **Списывать продукты**. Тогда, при удалении счёта, все продукты, входящие в состав блюд чека, будут списаны с производства.

Для сохранения причины удаления воспользуйтесь кнопкой



или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой причины удаления, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

### 2.7.11 Валюты

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”.

Оплата по счёту может производиться четырьмя различными способами: взнос наличными, оплата по кредитной карте, закрытие счёта 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.

\* *Person (Персонал)*. 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 безналичные формы расчетов, которые осуществляются при помощи различных типов магнитных карт.

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 английское написание пунктов меню, то по команде всплывающего меню **Переименовать 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. 83). В левой части находятся группы оплат, расположенные по иерархическому принципу, в правой части окна Вы можете видеть список оплат, принадлежащих какой-либо группе.

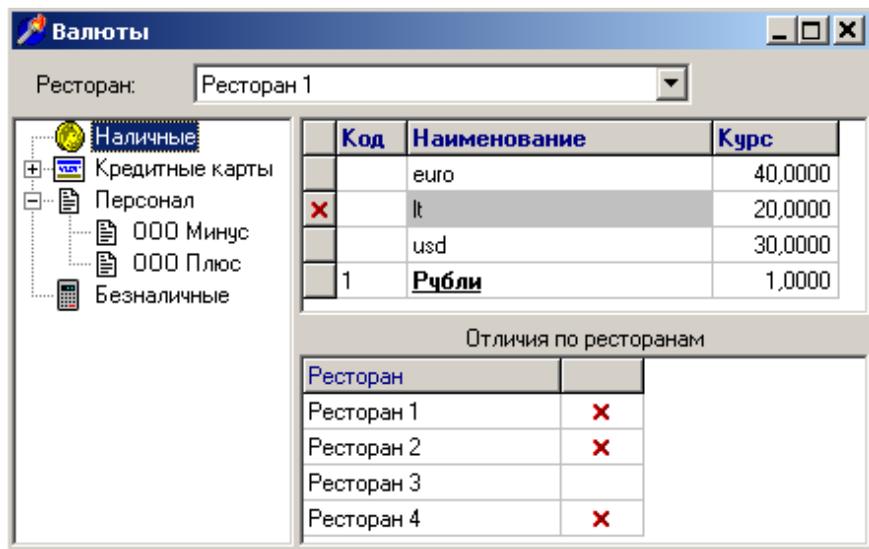


Рис. 83

### 2.7.11.1 Работа с группами валют

Для работы с группами оплат Вы можете воспользоваться командами всплывающего меню «Создать подгруппу», «Переименовать группу», «Удалить группу», «Обновить» или клавишами [Ctrl+Ins], [Ctrl+Del], [Ctrl+R].

Для ввода новой группы оплат выберите команду всплывающего меню **Создать подгруппу** или нажмите сочетание клавиш [Ctrl+Ins]. Создаваемая Вами группа оплат будет располагаться на следующем уровне структуры относительно того уровня, на котором стоит курсор. Для группы «Безналичные» невозможно создать подгруппу. Карточка группы оплат состоит из одного поля, в котором надо ввести наименование группы (см. Рис. 84).

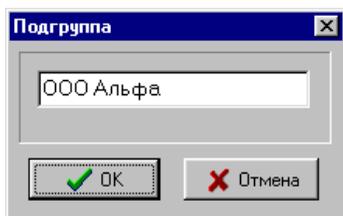
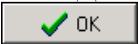


Рис. 84

При вводе наименования группы оплат Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина этого поля составляет 20 символов.

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

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой группы оплат, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

Для работы с карточками оплат Вы можете воспользоваться командами всплывающего меню «Добавить валюту», «Редактировать валюту», «Удалить валюту», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+R].

### 2.7.11.2 Тип оплаты: Наличные

Для ввода новой оплаты активизируйте в левой части экрана тип оплат **Наличные** и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Добавить валюту**. Карточка оплаты представлена на Рис. 85.

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

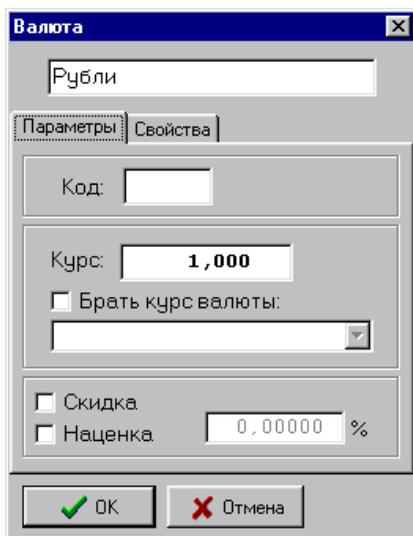


Рис. 85

На первой странице карточки валюты **Параметры** представлены следующие поля:

Поле **Код** - для обозначения кода валюты. Вы можете использовать любые символы. Размер этого поля составляет 4 символа. Поле **Код** не обязательно для заполнения и служит для упорядочивания видов оплат.

Поле **Курс** необходимо для установки курса валюты. 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. 86).



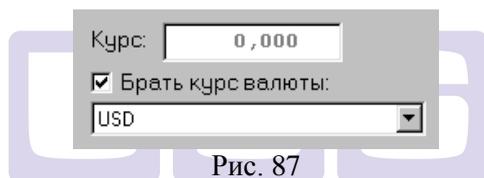
Курс:

Брать курс валюты:

Рис. 86

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 **Брать курс валюты** и выберите из списка оплат оплату "USD" (см. Рис. 87). В этом случае при смене курса Вам достаточно поменять курс только в карточке валюты "USD".



Курс:

Брать курс валюты:

Рис. 87

Поле **Скидка, Наценка**. Если на данный вид оплаты ресторан дает 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 валюты запрещено, при совместной работе R-Keeper и Store House!**

Вид закладки **Свойства** карточки Валюты представлен на Рис. 88

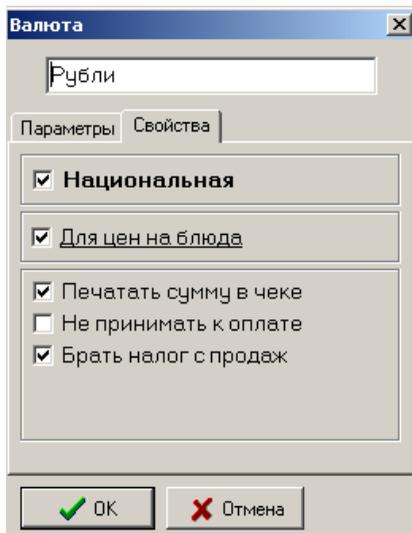


Рис. 88

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

Поле **Для цен на блюда** указывает на то, что в этой валюте установлены цены на блюда в меню ресторана. Эта валюта будет являться **базовой**. Базовая валюта подчеркивается в списке валют.

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

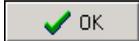
Поле **Не принимать к оплате**. Вы указываете на то, что эта валюта к расчёту в ресторане не принимается.

Наименование валюты, у которой установлен этот флаг, в списке валют маркируется красным крестиком.

Поле **Брать Налог с продаж**. При оплате этой валютой, к отпускной цене блюд будет прибавлен налог с продаж, сумма которого будет вычислена по ставке, указанной на карточке блюда.

!!! 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* для расчета итоговой суммы счета с налогом с продаж.

Для сохранения карточки валюты воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой валюты, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

### **2.7.11.3 Тип оплаты: Кредитные карты**

Для ввода кредитных карт активизируйте в левой части экрана тип оплат *Кредитные карты* и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Добавить валюту**. Карточка оплаты в данном случае представлена на Рис. 89.

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

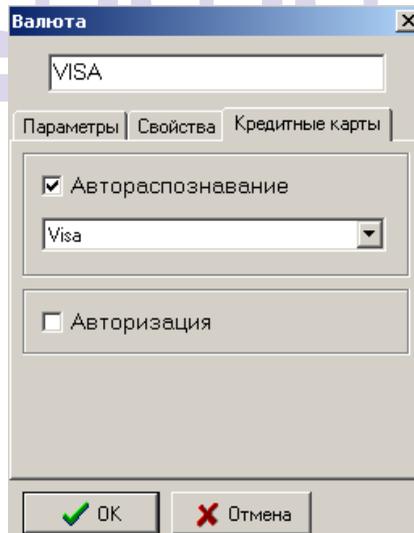


Рис. 89

Закладки **Параметры** и **Свойства** заполняются по такому же принципу как в типе оплат *Наличные*.

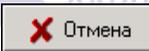
Если Вы хотите, чтобы при оплате система распознавала тип кредитной карты, то необходимо установить флаг **Автораспознавание** и выбрать из списка кредитных карт, которые может распознавать кассовая часть R-KEEPER V6 в ресторанах, необходимую кредитную карту. Если система настроена подобным образом, то при оплате счёта по кредитной карте кассиру достаточно вставить кредитную карту в считывающее устройство кассового аппарата 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.

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**.

Для сохранения карточки валюты воспользуйтесь кнопкой



или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой валюты, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

#### 2.7.11.4 Тип оплаты: Персонал

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

Закладки **Параметры** и **Свойства** заполняются по такому же принципу как в типе оплат *Наличные*.

Для персонала Вы имеете возможность устанавливать допустимые к оформлению для них статьи расходов.

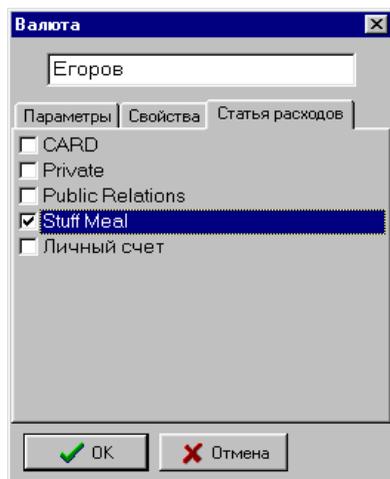
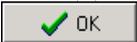


Рис. 90

Для назначения статей расходов в карточке персонала, откройте страницу с заголовком **Статьи расхода** (см. Рис. 90). На этой странице находится список статей расходов, определенных в системе. Статьи расхода заводятся в словаре «**Статьи расхода**» в пункте главного меню «**Словарь**» (см. п.п.2.7.12).

Установите флаги у тех статей расходов, которые относятся к данной валюте. Количество статей расходов у одной валюты неограниченно. Например, на Рис. 90. Вы видите, что у валюты Егоров установлена одна статья расходов из пяти статей, определенных в системе.

Если в карточке валюты не указана ни одна из статей расходов, то при оформлении на него счета на кассе будет действовать "стандартная" статья. Первая создаваемая статья в словаре статей расходов назначается как стандартная. Вы можете переназначать стандартную статью в словаре статей расходов по своему усмотрению.

Для сохранения карточки валюты воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой валюты, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

### 2.7.11.5 Тип оплат: Безналичные

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

Закладки **Параметры** и **Свойства** заполняются по такому же принципу как в типе оплат *Наличные*.

Клубные технологии, поддерживаемые кассовой частью R-KEEPER V6 в ресторанах, 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 заголовком **Тип**. Тип карты выбирается из списка (см. Рис. 91).

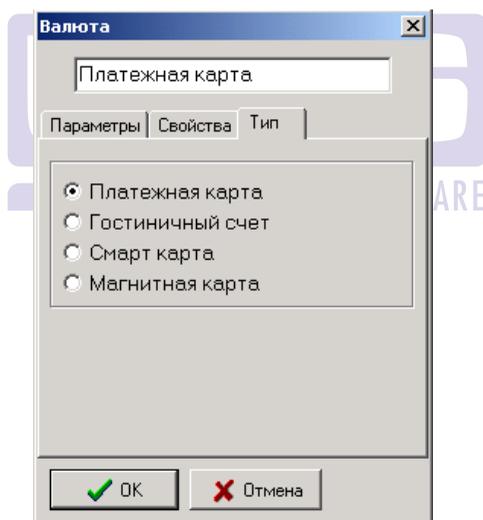
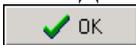


Рис. 91

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

В случае, когда предприятие массового питания связано с предприятием гостиничного типа, где на всей территории

гостиничного комплекса осуществляется безналичная оплата по картам, надо выставить поле **"Гостиничный счет"**.

Для сохранения карточки валюты воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой валюты, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

### **2.7.11.6 Определение валют по ресторанам.**

Поскольку сеть предприятий массового питания может состоять из различных ресторанов, кафе и т.п., то в системе предусмотрена возможность определения валют для каждого ресторана. Список ресторанов создается в пункте главного меню **«Файл»** подпункт **«Рестораны»** (см. п.п. 2.7.16).

Для определения валют для конкретного ресторана в поле **Ресторан** нажмите кнопку  и из выпадающего списка выберите ресторан (см. Рис. 92).

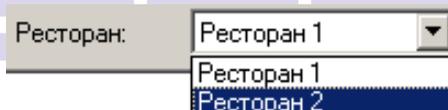


Рис. 92

Выставьте курсор на валюту и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Отсутствует**. Система пометит валюту красным крестиком (см. Рис. 93). Это означает, что данная валюта не будет использоваться в выбранном ресторане.



Рис. 93

Если валюту необходимо вернуть в выбранный ресторан, встаньте курсором на валюту и выберите команду всплывающего меню **Присутствует**.

Если необходимо просмотреть отличия по ресторанам, вызовите всплывающее меню в правой части экрана и выберите пункт **Отличия по ресторанам** (см. Рис. 94).

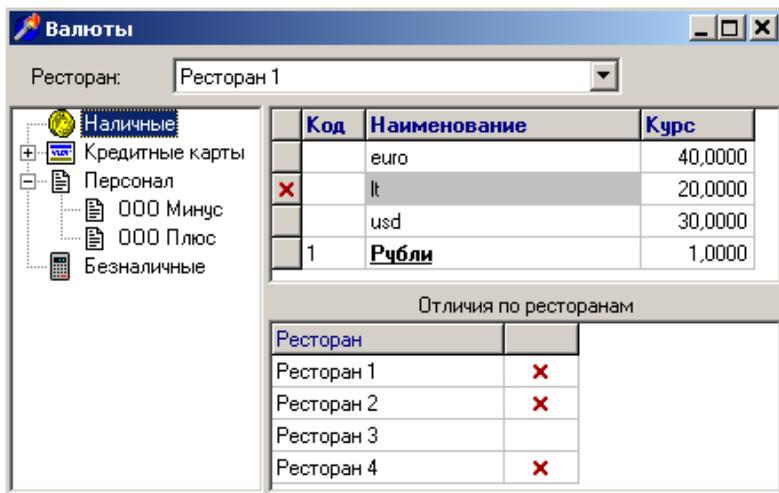


Рис. 94

Для редактирования списка доступных валют в окне **«Отличия по ресторанам»** используйте двойной щелчок мыши (в верхней части окна выберите необходимую валюту, а в нижней части окна напротив каждого ресторана определите доступность/недоступность этой валюты в ресторанах)

Для группы валют операция **Отсутствует/Присутствует** невозможна.

Так же Вы можете воспользоваться пунктами всплывающего меню **Отсутствуют все** в группе валют (если в выбранном ресторане данный тип валют вообще не действуют) и **Присутствуют все** в группе валют (если в выбранном ресторане действуют все валюты из выбранной группы).

Если валюту требуется запретить для всех ресторанов, то выберите команду всплывающего меню **Отсутствует во всех ресторанах**. Если запрещенную валюту необходимо разрешить для всех ресторанов, то выберите команду всплывающего меню **Присутствует во всех ресторанах**

На *Национальную валюту* и на *Валюту для цен на блюда* функции **Отсутствуют/Присутствуют** и **Отсутствуют все/Присутствуют все** не распространяются, т.к. данные валюты должны обязательно присутствовать в каждом ресторане.

Если корпорация открывает рестораны в разных странах, то появляется необходимость создавать валюты *Национальная* и *Для цен на блюда* разными для ресторанов.

Для переназначения валюты (*Национальная* и/или *Для цен на блюда*) для ресторана, выберите необходимый ресторан в списке (см. Рис. 92). И откройте карточку валюты, которую необходимо назначить *Национальной* и/или *Для цен на блюда*, используя команду всплывающего меню **Редактировать валюту**. В открывшемся окне на закладке **Свойства** выставьте флаг для пунктов *Национальная* и/или *Для цен на блюда*.

При переназначении валюты *Для цен на блюда* пересчет цен в меню НЕ ПРОИСХОДИТ.

## 2.7.12 Статьи расходов

Для типа оплат **«Персонал»** Вы имеете возможность устанавливать статьи расходов. Устанавливая статью расходов для «персонала», Вы определяете тем самым уровень доступа при закрытии счёта на «персонал» и допустимые к оплате категории блюд.

Для определения списка статей расходов в пункте главного меню системы **«Словарь»** выберите пункт **«Статьи расхода»**. Пример статей расходов представлен на Рис. 95.

Наименование	Доступ
VIP	Карта менеджера
Питание персонала	Свободный
Банкет	Свободный
Десерты	Карта гостя

Рис. 95

Для работы со списком статей расходов Вы можете пользоваться командами всплывающего меню «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Обновить» или клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+R].

Для создания новой статьи расходов выберите команду всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. Вид карточки статьи расходов представлен на Рис. 96.

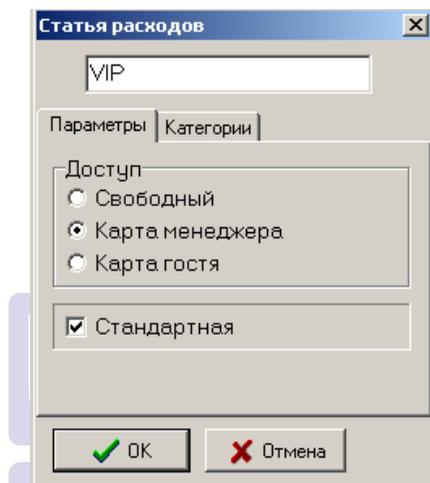


Рис. 96

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

Для каждой статьи расходов необходимо определить уровень доступа при закрытии счёта на «Персонал». В системе предусмотрено три уровня доступа, один из которых Вам необходимо выбрать:

- *Свободный*. При установке этого уровня доступа при оформлении счёта на кассе на эту статью расходов не требуется никаких особых полномочий.
- *Карта менеджера*. При установке этого уровня доступа при оформлении счёта на кассе на эту статью расходов требуется регистрация менеджера.

- *Карта гостя.* При установке этого уровня доступа при оформлении счёта на кассе на эту статью расходов требуется регистрация Картой гостя. Код карты гостя необходимо определить в карточке валюты.

Поле **«Стандартная»**. Стандартной называется статья расходов, которая используется на кассе для оформления счета на «Персонал», если для «Персонала» не определена ни одна из статей расходов.

Для присвоения статье расхода статуса **Стандартная** необходимо установить флаг в соответствующем поле карточки. Стандартная статья выделена более жирным шрифтом.

В списке статей расхода всегда должна быть определена статья, которой присвоен статус стандартной статьи. Система следит за этим. При удалении статьи расходов, которая имела статус стандартной, система автоматически осуществляет переназначение на другую статью расхода. Если список статей расходов состоит из одной статьи, то её удалить нельзя.

На второй странице карточки статей расхода оформляются **Категории**.

Для каждой статьи расходов необходимо определить допустимые к оплате категории блюд. Для этого установите флаги в карточке статьи расхода на странице **Категории** у тех категорий блюд, для которых при оформлении счёта на «Персонал» будет разрешена оплата.

*Пример:*

В ресторане для персонала разрешена безналичная оплата по счетам блюд, принадлежащих к категории *Еда*. В этом случае Вам необходимо определить статью расхода, в которой установить флаг у категорий *Еда* (см. Рис. 97).

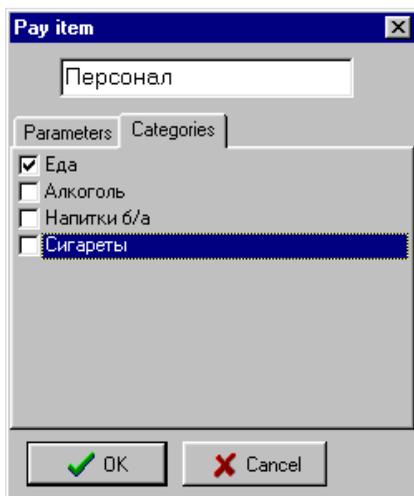


Рис. 97

Для сохранения карточки статьи расхода воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой статьи расхода, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

Увидеть список статей расхода, назначенных на группу валют «Персонал» можно увидеть в списке валют, выделив группу «Персонал» (см. Рис. 98)

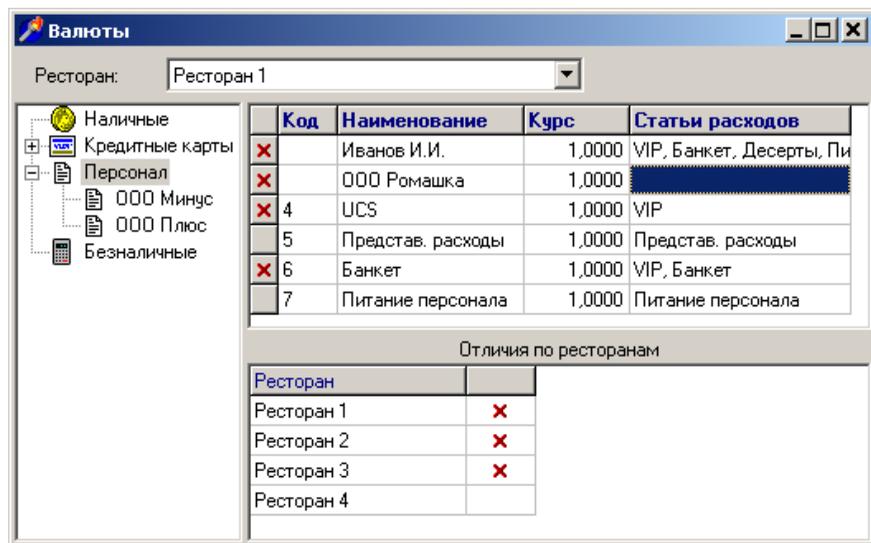


Рис. 98

### 2.7.13 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. Все скидки настраиваются с помощью системы. Подробнее о каждом виде скидок будет рассказано ниже, в соответствующих пунктах руководства.

Каждая скидка имеет параметры и свойства. Набор свойств для всех скидок одинаков. Поэтому рассмотрим сначала установку свойств скидок.

Свойства скидок (наценок) расположены на второй и третьей страницах карточек, отмеченных заголовками «Свойства» и «Кто применяет». 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. 99.

## Свойства

Скидка (наценка) может устанавливаться персоналом вручную, то есть указываться в каждом конкретном чеке, или устанавливаться системой автоматически. Установка флага **Автоматически**, например, очень удобна в том случае, если скидка (наценка) действует только в определенный интервал времени. Для выбора одного из двух способов установки скидок (наценок), установите переключатель в соответствующем поле.

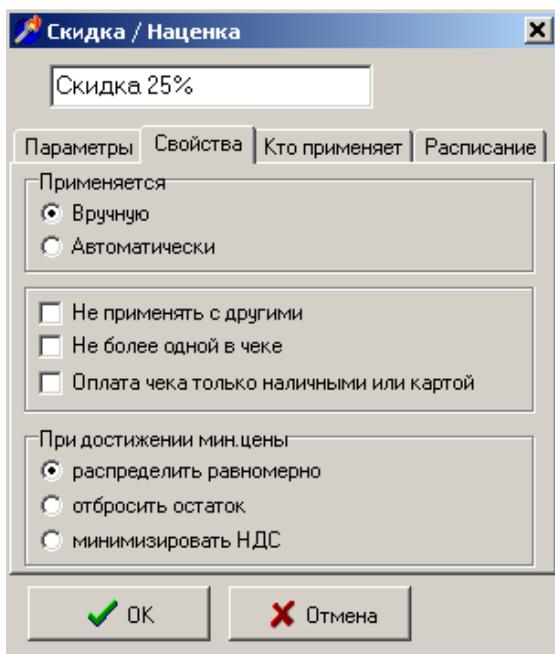


Рис. 99

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 применять с другими**. 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 применять с другими**.

*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 скидки по дисконтной карте должен быть установлен флаг **Не применять с другими**. 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**.

Флаг в поле **Оплата 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 при оплате заказа, содержащего скидку с данным флагом, попытаться выбрать валюту из группы «Неплательщики» и/или «Безналичные», то система выдаст сообщение, представленное на Рис. 100.

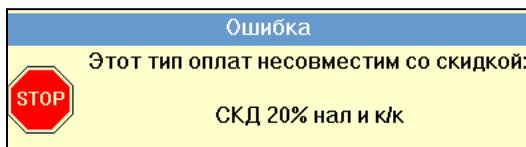


Рис. 100

В поле **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.п.2.7.1.2).

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 блюдо 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 блюда будет меньше суммы остатка скидки, то общая сумма скидки в процентном соотношении может быть меньше, чем была предусмотрена.

*Пример.*

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;  $100-50=50$ ). 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 ( $50+45$ ).

### ***Кто применяет***

В зависимости от того, кому Вы хотите предоставить право установления скидок (наценок), 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. Рис. 101) «Скидка 20%» может быть установлена только менеджером.

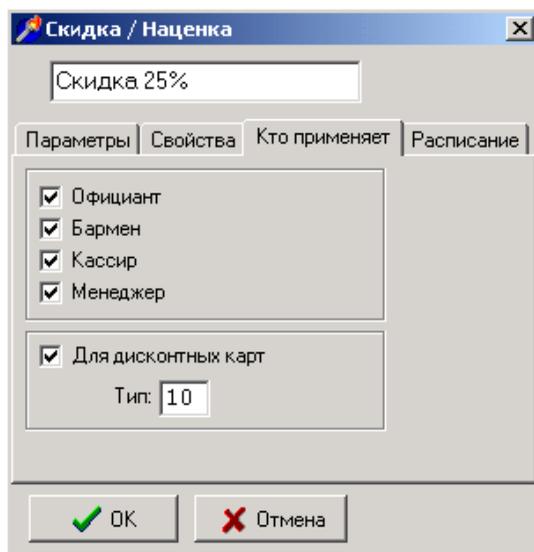


Рис. 101

Последнее свойство скидки *Для дисконтных карт* - *Тип* заполняется в том случае, если данная скидка может действовать при наличии магнитной карты.

Если Вы используете персональные магнитные карты, то в поле *Тип* можно проставить любое число от 1 до 99 в зависимости от Вашего желания, а в самой карточке персональной дисконтной карты гостя указать соответствующую скидку (см. п. 2.7.15).

Если Вы используете обычные (не персональные) дисконтные карты, то в поле *Тип* необходимо указать число, которое было назначено в соответствии этой группе карт фирмой "UCS". Допустим, Вы приобрели две группы дисконтных карт (по 100 шт.), на одной из которых прописан тип - 11, на другой - 12. Вы для себя решили, что группа дисконтных карт с типом 11 будет давать скидку 20%, а группа карт с типом 12 - скидку 10%. Вы создаете скидку 10% и в поле *Тип* указываете число 12. Далее создаете скидку 20% и в поле *Тип* указываете число 11. Соответственно если придет гость с типом карты 12, то он получит 10%-ную скидку, с типом 11 - 20% скидку.

Скидки, у которых в поле *Для дисконтных карт* указан какой-либо тип, в списке скидок появляются со значком .

Если при разделении скидков по ресторанам (см. п.п. 2.7.13.4) необходимо чтобы одному типу соответствовали разные скидки в зависимости от ресторана, то необходимо в файле RBO.INI выставить настройку DiscTypeUnical = NO. Тогда при создании скидков система позволит присваивать одинаковые типы дисконтных карт разным скидкам.

Если сеть предприятий использует Централизованную Персонально Дисконтную Систему и настроено использование скидок напрямую из RBO (использование специальной PCGET.dll), то **Тип дисконтных карт** должен быть уникален.

### **Расписание**

В системе есть возможность составить расписание для отображения скидки в меню. Для этого на карточке скидки откройте страницу **Расписание** (см. Рис. 102).

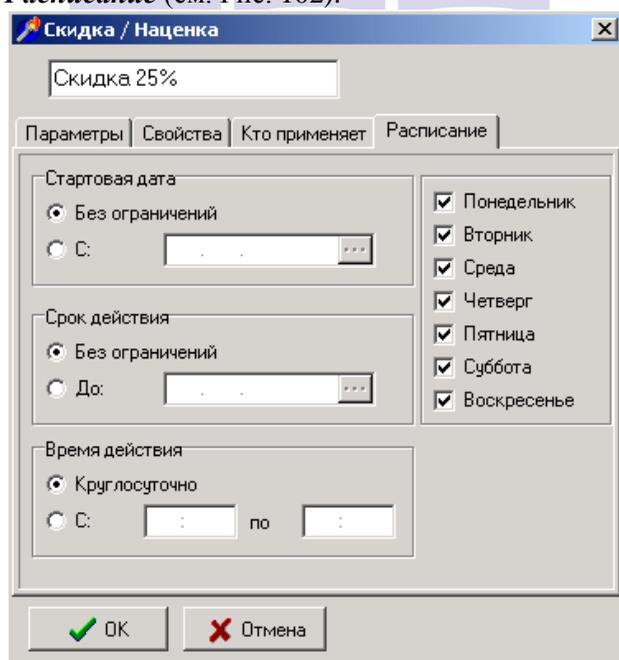


Рис. 102

В рамке **Стартовая дата** указывается дата, начиная с которой скидка будет отображаться на кассе.

При установке переключателя в положение  Без ограничений скидка появится на кассе после того, как в менеджерской части R-КЕЕРЕР V6 в ресторанах сделают импорт словарей .

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

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

В рамке **Стоп** указывается дата окончания отображения скидки на кассе.

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

При составлении расписания отображения скидки учитывается логическая дата на кассе.

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

В рамке **Время действия** можно указать интервал времени для работы скидки на кассе.

При установке переключателя в положение  Круглосуточно скидка будет работать на кассе круглосуточно.

Для указания интервала времени работы скидки на кассе поставьте переключатель в положение  С:  по  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. 102).

### 2.7.13.1 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 откройте пункт главного меню системы «Словарь» - «Скидки». Пример экрана представлен на Рис. 103. Для работы со списком скидок на чек откройте первую закладку **На чек**.

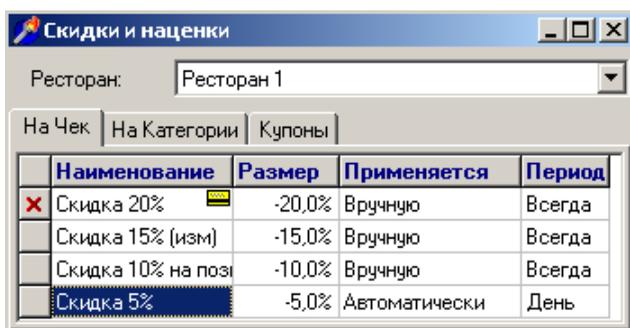


Рис. 103

Для работы с карточками скидок (наценок) Вы можете пользоваться пунктами всплывающего меню «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins],[Enter], [Del],[Ctrl+R].

Для установления новой скидки (наценки) выберите пункт всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. Карточка скидки (наценки) на чек представлена на Рис. 104.

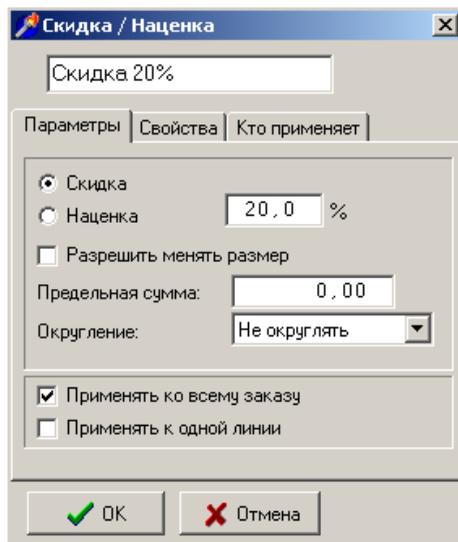


Рис. 104

В верхнем поле карточки укажите наименование скидки (наценки). Затем определите параметры на странице *Параметры*. 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 (в процентах) 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-Keerer 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 округлять сумму скидки.

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.п.2.7.13).

Для сохранения карточки скидки (наценки) воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой скидки (наценки), воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

### **2.7.13.2 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 «Словарь» пункт «Скидки». Далее откройте вторую страницу окна **На категории**. Пример экрана представлен на Рис. 105.

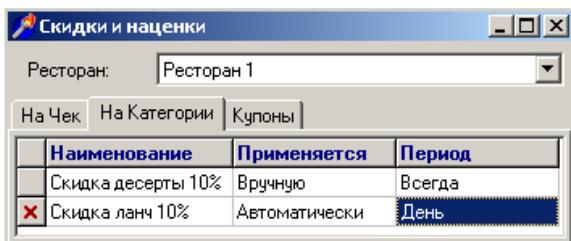


Рис. 105

Для работы с карточками скидок (наценок) Вы можете пользоваться пунктами всплывающего меню «Добавить»,

«Редактировать», «Удалить», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins],[Enter], [Del],[Ctrl+R].

Для установки новой скидки (наценки) выберите пункт всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. Карточка скидки (наценки) представлена на Рис. 106.

Категории	Свойства	Кто применяет
Еда	0,0%	
Алкоголь	0,0%	
Б/а напитки	0,0%	
Сигареты	0,0%	
Бизнес ланч	0,0%	
Десерты	-10,0%	
Прочее	0,0%	

Предельная сумма: 0,00  
Округление: Не округлять

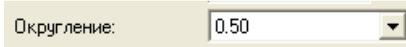
OK Отмена

Рис. 106

В верхнем поле карточки укажите наименование скидки (наценки). Затем определите её параметры. Величина скидки (наценки) устанавливается для каждой категории блюд. Для этого установите курсор на одну из категорий, затем установите курсор в поле со значением «0» и укажите в процентном выражении размер скидки (наценки). Для создания скидки введите число со знаком минус (например, «-10»), для создания наценки введите число без дополнительных знаков (например, «10») и нажмите [Enter].

При использовании скидки на категорию количество категорий (см. п.п. 2.7.5) не должно превышать 60.

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.

После того, как Вы указали параметры скидки (наценки) необходимо установить её свойства (см. п. 2.7.13).

Для сохранения карточки скидки (наценки) воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой скидки (наценки), воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

### 2.7.13.3 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 «Словарь» пункт «Скидки». Затем в появившемся окне откройте страницу **Купоны** (см. Рис. 107).

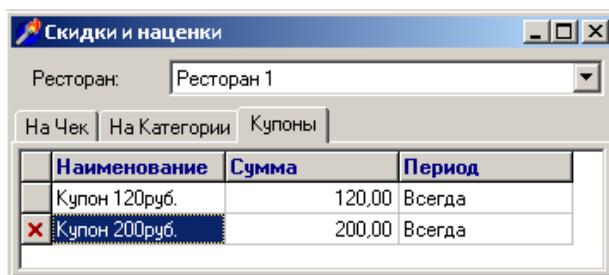


Рис. 107

Для работы с карточками купонов Вы можете пользоваться пунктами всплывающего меню «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+R].

Для установки нового купона выберите пункт всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. Карточка купона представлена на Рис. 108.

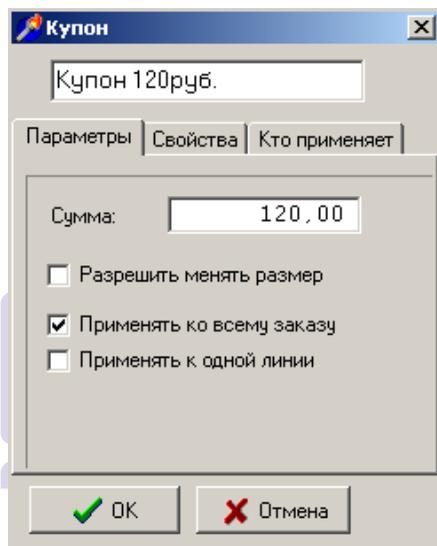


Рис. 108

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 купонов, у которых разрешается менять размер суммы 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, 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 купона необходимо установить его свойства (см. п. 2.7.13).

Для сохранения карточки скидки (наценки) воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой скидки (наценки), воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

#### **2.7.13.4 Определение скидок по ресторанам**

Поскольку сеть предприятий массового питания может состоять из различных ресторанов, кафе и т.п., то в системе предусмотрена возможность определения скидок (наценок) для каждого ресторана. Список ресторанов создается в пункте главного меню «**Файл**» подпункт «**Рестораны**» (см. п.п. 2.7.16).

Для определения скидок для конкретного ресторана в окне **Ресторан** нажмите кнопку  и из выпадающего списка выберите ресторан (см. Рис. 109).



Рис. 109

Выставьте курсор на скидку (наценку) и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Отсутствует**. Система пометит скидку (наценку) красным крестиком (см. Рис. 110). Это означает, что данная скидка (наценка) не будет использоваться в выбранном ресторане.

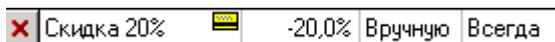


Рис. 110

Если скидку (наценку) необходимо вернуть в выбранный ресторан, встаньте курсором на скидку (наценку) и выберите команду всплывающего меню **Присутствует**.

Так же Вы можете воспользоваться пунктами всплывающего меню **Отсутствуют все** для выбранного типа скидок (наценок), если в выбранном ресторане скидки (наценки) вообще не действуют. И **Присутствуют все** для выбранного типа скидок (наценок), если в выбранном ресторане действуют все скидки (наценки) из выбранного типа скидок (наценок).

Если скидку (наценку) требуется запретить для всех ресторанов, то выберите команду всплывающего меню **Отсутствует во всех ресторанах**. Если запрещенную скидку (наценку) необходимо разрешить для всех ресторанов, то выберите команду всплывающего меню **Присутствует во всех ресторанах**.

### 2.7.14 Бонусы

Если в ресторанах используется Персонально Дисконтная Система (ПДС), Вы можете использовать функцию накопления бонусов на карте клиента. При каждом посещении ресторана определенный процент от суммы счета будет начисляться на персональную карту клиента. Для создания или редактирования бонусов выберите в пункте главного меню системы **«Словарь»** пункт **«Бонусы»**. Пример списка бонусов представлен на Рис. 111.

Код	Наименование	Наличные	Кредитные карты	Персонал	Безналичные
1	Бонус 5%	5,00 %	5,00 %		
2	Бонус 10% Япония	10,00 %	30,00 %	10,00 %	10,00 %

Рис. 111

Для работы бонусами Вы можете пользоваться пунктами всплывающего меню «Добавить», «Редактировать», «Удалить», «Обновить» или соответственно клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+R].

Для добавления бонуса выберите пункт всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. Карточка бонуса представлена на Рис. 112.

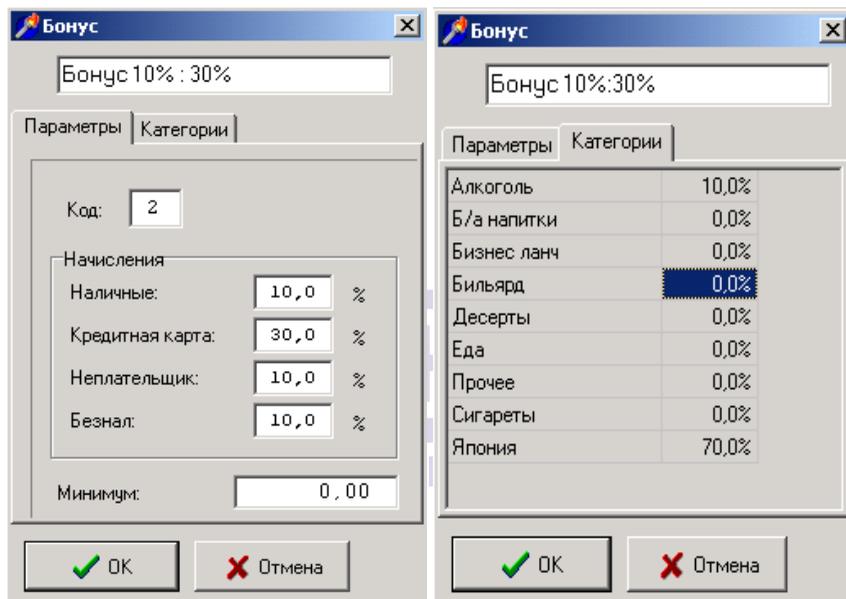


Рис. 112

В верхнем поле карточки укажите наименование бонуса. Затем определите параметры на странице **Параметры**.

**Код** – это номер бонуса в системе. Проставьте любое число от 1 до 99

**Начисления** – при заполнении карточки бонуса процент, накапливающийся на карте клиента, должен быть определен отдельно для каждого типа оплаты.

В поле **Минимум** укажите минимальную сумму счета, при которой будет назначен бонус на карту.

**Категории** – укажите % бонуса для начисления на категории. (100% - вся сумма используется для начисления бонуса, 0% - на данную категорию бонус не назначается)

**Принцип расчета:** сначала 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.

*Пример I*

Заказ содержит блюда «Япония» на сумму 1000 руб, «Алкоголь» на сумму 400 руб и «Б/а напитки» на сумму 360 руб. Общая сумма заказа – 1760 руб. Счет оплачен на рубли.

Расчет бонуса:

1. 10% от 1000 руб.=100 руб.

10% от 400 руб.=40 руб.

10% от 360 руб.=36 руб.

2. 70% от 100руб.=70 руб.

10% от 40 руб.=4 руб.

0% от 36 руб.=0 руб.

Итоговая сумма бонуса:  $70+4+0=74$  руб.

!!! Если требуется рассчитывать бонус только относительно категорий блюд, то следует у типа оплаты указать 100 % бонуса.

*Пример II*

Заказ содержит блюда «Япония» на сумму 1000 руб, «Алкоголь» на сумму 400 руб и «Б/а напитки» на сумму 360 руб. Общая сумма заказа – 1760 руб. Счет оплачен – 1000 VISA и 760 рубли.

Расчет бонуса:

1. При комбинированной оплате сначала определяется доля типа оплаты от суммы счета.

Рубли 760 – 43,18 %      VISA 1000 – 56,82 %.

2. Затем определяется доля каждой категории блюд относительно каждого типа оплаты.

Рубли	VISA
$1000 * 0,4318 = 431,8$	$1000 * 0,5682 = 568,2$
$400 * 0,4318 = 172,72$	$400 * 0,5682 = 227,28$
$360 * 0,4318 = 155,45$	$360 * 0,5682 = 204,55$

3. Затем рассчитывается промежуточная сумма бонуса относительно типа оплаты и сумм по категориям

Рубли	VISA
10% от 431,8 = 43,18	30% от 568,2 = 170,46
10% от 172,72 = 17,27	30% от 227,28 = 68,18
10% от 155,45 = 15,55	30% от 204,55 = 61,37

4. Затем рассчитывается конечная сумма бонуса относительно категорий блюд.

	Рубли	VISA
Япония	70% от 43,18 = 30,22	70% от 170,46 = 119,32
Алкоголь	10% от 17,27 = 1,73	10% от 68,18 = 6,82
Б/а напитки	0% от 15,55 = 0	0% от 61,37 = 0

Итоговая сумма бонуса:  $30,22+1,73+0+119,32+6,82+0=158,09$

### **2.7.14.1 Определение бонусов по ресторанам**

Поскольку сеть предприятий массового питания может состоять из различных ресторанов, кафе и т.п., то в системе предусмотрена возможность определения бонусов для каждого ресторана. Список ресторанов создается в пункте главного меню «*Файл*» подпункт «*Рестораны*» (см. п.п. 2.7.16).

Для определения скидок для конкретного ресторана в окне **Ресторан** нажмите кнопку  и из выпадающего списка выберите ресторан (см. Рис. 113).

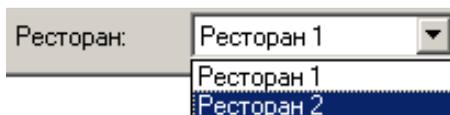


Рис. 113

Выставьте курсор на бонус и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Отсутствует**. Система пометит бонус красным крестиком (см. Рис. 114). Это означает, что данный бонус не будет использоваться в выбранном ресторане.

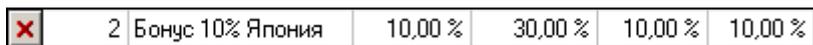


Рис. 114

Если бонус необходимо вернуть в выбранный ресторан, встаньте курсором на бонус и выберите команду всплывающего меню **Присутствует**.

Так же Вы можете воспользоваться пунктами всплывающего меню **Отсутствуют все** для запрета всех бонусов для выбранного ресторана, если в выбранном ресторане бонусы вообще не действуют. И **Присутствуют все** для всех бонусов, если в выбранном ресторане действуют все бонусы.

Если бонус требуется запретить для всех ресторанов, то выберите команду всплывающего меню **Отсутствует во всех ресторанах**. Если запрещенный бонус необходимо разрешить для всех ресторанов, то выберите команду всплывающего меню **Присутствует во всех ресторанах**.

### 2.7.15 **Дисконтные карты**

Дисконтная система предполагает, что клиенты в качестве платежного средства могут использовать персональные дисконтные карты.

Для дисконтной карты Вы можете определить скидку, которую гость будет получать при оплате счета. В отличие от клубной системы, дисконтная система предоставляет гостям только скидки при оплате счета. Если в ресторанах необходимо использовать клубную систему (дисконтные, дебетовые, кредитные

карты), то воспользуйтесь Централизованной Персонально Дисконтной Системой (ЦПДС).

С версии RBO 5.14.03 данный пункт удален из приложения.

### **2.7.16 Рестораны**

Сеть предприятий массового питания может состоять из нескольких одинаковых или различных ресторанов, кафе и других типов.

Для того чтобы они отображались в программе нужно заполнить словарь ресторанов. Выберите пункт главного меню «**Файл**», далее «**Рестораны**». На экране появится окно ресторанов (см. Рис. 115).



Код	Наименование	Вариант меню	Каталог рассылки	E-mail
1	Ресторан 1	Для ресторан 1	C:\RK682-1\stok\1\in	
2	Ресторан 2	Для ресторан 2	C:\RK682\stok\2\in	ucs@ucs.ru
3	Ресторан 3	Для ресторан 3	C:\RK682-1\stok\3\in	
4	Ресторан 4	Для ресторан 2	C:\RK682\stok\2\in	

Рис. 115

Для работы со списком ресторанов Вы можете пользоваться пунктами всплывающего меню «**Добавить**», «**Редактировать**», «**Удалить**», «**Обновить**» или соответственно клавишами [Ins], [Enter], [Del], [Ctrl+R].

Для ввода ресторана в словарь выберите пункт всплывающего меню **Добавить** или нажмите клавишу [Ins]. Карточка ресторана представлена на Рис. 116.

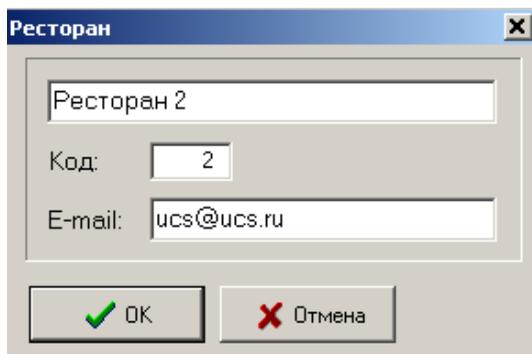
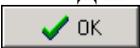


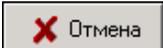
Рис. 116

В первом поле карточки введите наименование ресторана. Для ввода наименования Вы можете использовать любые символы. Максимальная длина поля составляет 24 символа.

В поле **Код** - введите код ресторана. Каждый ресторан идентифицируется по своему коду. Этот код должен совпадать с кодом ресторана, указываемым при инсталляции программного обеспечения R-Keerer V6 в самом ресторане. Для обозначения кода Вы можете использовать только цифры. Размер этого поля составляет 4 символа.

**E-mail** – в данном поле введите e-mail ресторана для автоматической рассылки файлов.

Для сохранения карточки ресторана воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения нового ресторана, воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Esc].

После того как Вы введете карточку и сохраните ее, Ваш ресторан появится в списке. После этого Вам будут доступны остальные команды всплывающего меню. Вам необходимо ввести аналогично остальные предприятия Вашей сети (см. Рис. 117).

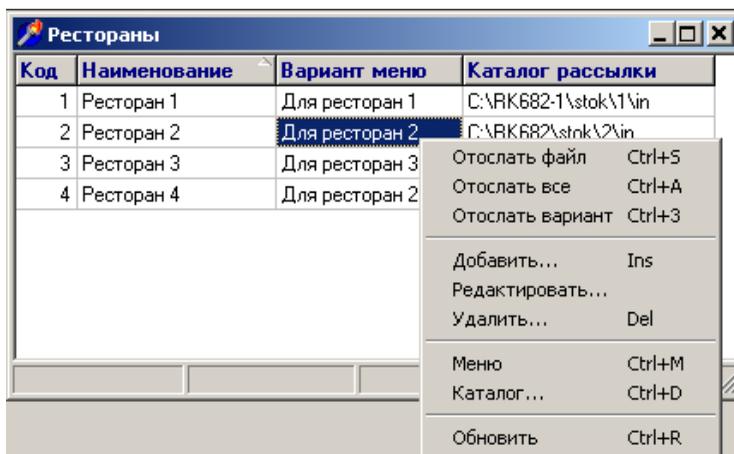


Рис. 117

В столбце **Вариант меню** Вам надо проставить, какой вариант меню будет использоваться на каждом предприятии питания. Для этого выделите курсором нужное предприятие и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Меню**. Система откроет окно вариантов меню, где Вам необходимо выбрать нужный вариант и нажать кнопку **Выбрать**.

В столбце **Каталог рассылки** Вам необходимо указать имя каталога, в котором будет сохранен файл, который затем с помощью других программных продуктов отправляется в ресторан. Выделите курсором ресторан и воспользуйтесь командой всплывающего меню **Каталог...** или нажмите клавиши [Ctrl+D]. Выберите из списка нужный каталог и нажмите кнопку **OK**. Желательно предварительно создать этот каталог на диске. После выбора каталога в столбце **Каталог рассылки** будет указан путь к этому каталогу.

Команда всплывающего меню **Отослать файл** (клавиши [Ctrl+S]) создает файл с расширением \*.tdb в указанном каталоге. При вызове этой команды система выдает сообщение (см. Рис. 118).

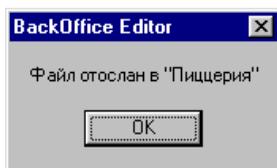


Рис. 118

Этот файл отправляется на предприятие массового питания с помощью любого программного средства передачи данных по сети (электронная почта) или с помощью различных носителей информации вручную (дискета, диск и т.д.).

Команда всплывающего меню **Отослать все** (клавиши [Ctrl+A]) создает файлы с расширением \*.tdb для всех ресторан в указанных каталогах. При вызове этой команды система выдает сообщение (см. Рис. 119)

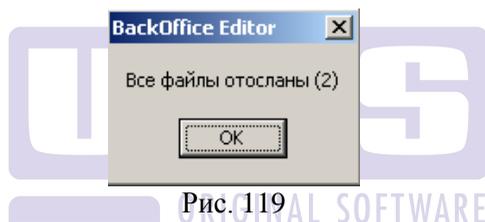


Рис.119

Если несколько ресторанов используют один и тот же вариант меню, то можно выбрать команду всплывающего меню **Отослать вариант** (клавиши [Ctrl+3]). Будут созданы файлы с расширением \*.tdb в указанных каталогах для ресторанов, использующих выбранный вариант меню. При вызове этой команды система выдает сообщение (см. Рис. 120)

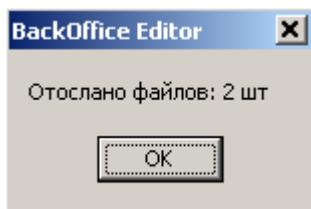


Рис. 120

В самом ресторане для принятия файлов из центрального офиса используется приложение Транспорт (Transp32.exe), для которого в конфигурации выставляется флаг "связь с офисом", а в Rkeeper.ini параметры:

RboLink = Yes

RboPath = каталог куда поступают файлы из офиса

Обработка файла выполняется при выборе пункта меню «Файл» - «Импорт из офиса».



## 3 Модуль R-Keeper Head-Office "Отчеты"

### 3.1 Запуск системы и ее состав

Для запуска системы найдите на рабочем столе папку R-Keeper Head Office.



РKeeper

BackOffice Console

**Консоль.** Предназначено для загрузки данных из ресторанов сети, настройки отчетов, создания списка пользователей программы с заданием прав доступа. В этой части создаются валюты, в которых можно строить отчеты и задаются курсы валют.



РKeeper

BackOffice

**Отчеты.** Позволяет строить различные отчеты за любой период работы ресторанов как по всей сети в целом, так и по отдельному ресторану. Также предусмотрена возможность строить отчеты с выборкой по нескольким ресторанам.



Броузер

отчетов

**Кубы.** Предназначено для построения динамических отчетов с использованием OLAP – технологии (Online Analytical Processing).



hotmap.exe

**Администратор Кубов.** Предназначено для создания списка пользователей программы **Кубы** с заданием прав доступа.

Для выбора необходимого Вам для работы приложения подведите к нему курсор мыши и щелкните левой кнопкой два раза. Затем введите имя пользователя и пароль в предложенное системой окно (см. Рис. 121).

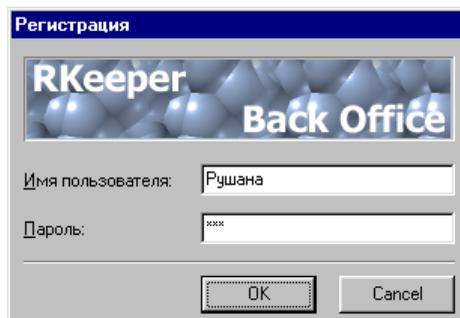
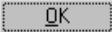


Рис. 121

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

***Возможные проблемы:***

Неправильно введён пароль. В этом случае система выдаст сообщение об ошибке (см. Рис. 122)

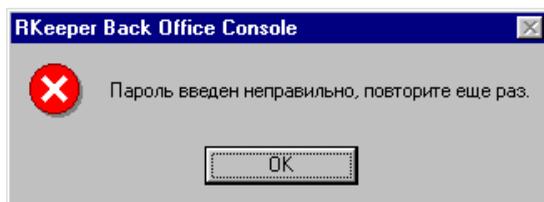


Рис. 122

Щёлкните мышью кнопку  (нажмите клавишу [Enter]) и наберите пароль ещё раз. Предварительно рекомендуем проверить, в каком регистре Вы работаете (Английский / Русский).

## 3.2 -Keeper Back-Office Consol

Консоль предназначена для загрузки данных из ресторанов корпорации, настройки отчетов, создания списка пользователей программы с заданием прав доступа. В этой части создаются валюты, в которых можно строить отчеты и задаются курсы валют.

Консоль состоит из следующих частей (см. Рис. 123 ):

- **Словари**

В этот пункт входят два справочника: словарь ресторанов и словарь валют.

- **Загрузка данных**

В этом пункте осуществляется загрузка данных из ресторанов

- **Настройка отчетов**

В этом пункте пользователь может изменить любой отчет, входящий в комплект программы, создать новый отчет.

- **Администрирование**

В этом пункте создается и редактируется список пользователей с заданием прав доступа.

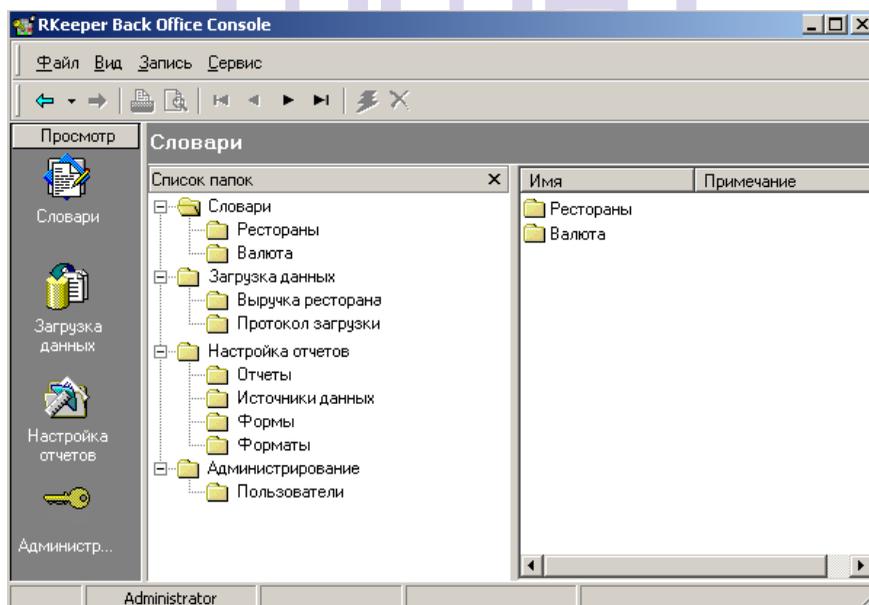


Рис. 123

### 3.2.1 Настройка загрузки данных из ресторанов

В пункте главного меню «Сервис» настраиваются пути загрузки данных из ресторанов. Для настройки загрузки данных выберите в пункте главного меню системы «Сервис» пункт «Настройки». Система выдаст окно, представленное на Рис. 124.

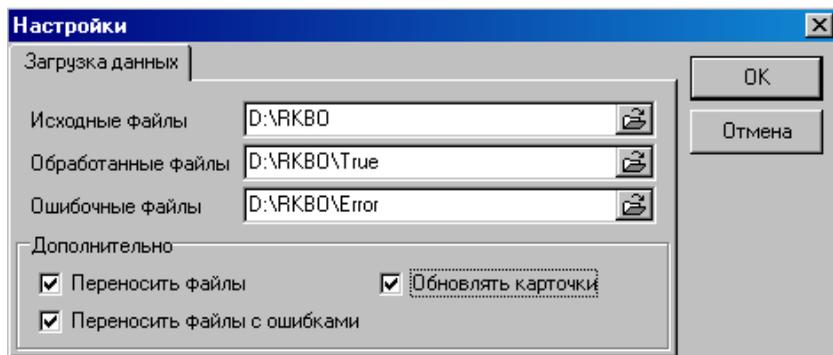


Рис. 124

#### Часть Загрузка данных

##### ▪ Исходные файлы

В этом поле необходимо определить путь к каталогу, где лежат файлы (выручка ресторанов). Предварительно необходимо создать каталог, куда складываются файлы с расширением \*.ref. Из каждого ресторана передается один файл с данными о выручке за период.

##### ▪ Обработанные файлы

В этом поле определяется путь к каталогу, куда будут складываться загруженные файлы из ресторанов, обработанные без ошибок.

##### ▪ Ошибочные файлы

В этом поле определяется путь к каталогу, куда будут складываться загруженные файлы из ресторанов с ошибками.

#### Часть Дополнительно

##### ▪ Переносить файлы

Установите переключатель в это положение, если Вы хотите, чтобы загруженные файлы без ошибок копировались в папку *Обработанные файлы*

- *Переносить файлы с ошибками*

Установите переключатель в это положение, если Вы хотите, чтобы загруженные файлы с ошибками перемещались в папку *Ошибочные файлы*.

- *Обновлять карточки*

Для сохранения настроек воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

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

Загрузку данных возможно осуществлять автоматически.

### **3.2.2 Словари**

Этот пункт состоит из двух справочников: словаря ресторанов и словаря валют.

#### **3.2.2.1 Словарь ресторанов**

Словарь ресторанов - это список ресторанов сети, который создается в приложении **R-Keeper Head Office «Редактор»**.

В приложении **R-Keeper Head Office «Отчеты»** в словаре ресторанов данный список формируется после осуществления первой загрузки данных их каждого ресторана.

Для просмотра списка ресторанов откройте пункт **Словари** на панели или в списке папок и далее пункт **Рестораны**. Система откроет справочник ресторанов (см. Рис. 125).

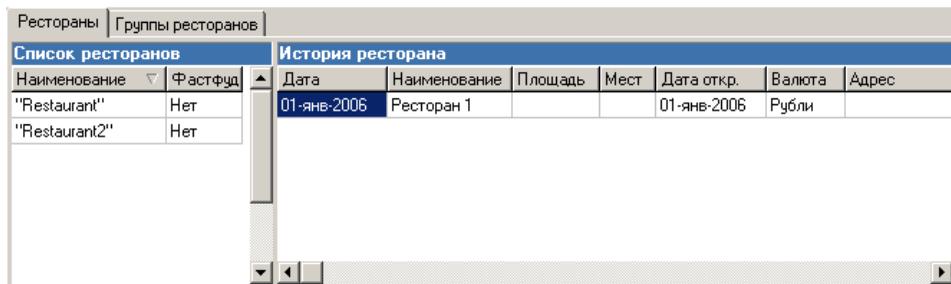


Рис. 125

Данное окно состоит из двух частей:

В левой части представлен список ресторанов, в котором представлены названия ресторанов и принадлежность ресторанов к фаст-фуду. Данный список не редактируется в этом приложении. Все изменения с названиями ресторанов, произведенные в приложении **R-Keeper Head Office «Редактор»** автоматически попадают в словарь ресторанов при очередной загрузке данных.

В правой части ведется *история ресторана*. Для заполнения истории ресторана воспользуйтесь командой всплывающего меню **Новая**.

Необходимо заполнить следующие поля:

**Дата** – дата заполнения истории ресторана. Система автоматически добавит в поле **Дата** текущую дату. Если необходимо, внесите изменения.

**Наименование** – введите наименование предприятия, которое будет отображаться в фильтре, при построении отчетов.

**Дата открытия** – введите дату, с которой предприятие начало работать с программой R-Keeper.

**Валюта** – определите базовую валюту для предприятия. Заполнение поля **Валюта** осуществляется путем выбора из списка.

Если в разные периоды времени своей работы ресторан использовал различные валюты, необходимо создать столько историй, сколько раз менялась валюта в ресторане, причем поле **Дата** должно соответствовать дате изменения используемой валюты. Эта дата ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАВЕДОМО БОЛЕЕ РАННЕЙ, ЧЕМ ПЕРВЫЙ ОПЛАЧЕННЫЙ ЧЕК В ЭТОМ РЕСТОРАНЕ. В противном случае, при построении отчетов будет выдано сообщение, что не найдена валюта для этого ресторана.

Ввод данных в поле производится после двойного нажатия клавишей мыши в нужное поле.

Для сохранения внесенных изменений нажмите кнопку  на панели инструментов. Если необходимо отменить внесенный изменения, нажмите кнопку  на панели инструментов.

Если в разные периоды времени своей работы ресторан использовал различные валюты, необходимо создать столько историй, сколько раз менялась валюта в ресторане, причем поле *Дата* должно соответствовать дате изменения используемой валюты. Эта дата должна быть заведомо более ранней, чем первый оплаченный чек в этом ресторане. В противном случае, при построении отчетов будет выдано сообщение, что не найдена валюта для этого ресторана.

### 3.2.2.2 Словарь валют

В словаре валют вводятся те валюты, в которых Вы собираетесь строить отчеты (см. Рис. 126). Для добавления новой валюты в словарь воспользуйтесь командой всплывающего меню **Новая**. Система добавит новую строку. Ввод данных в строку осуществляется после двойного нажатия клавишей мыши в нужное поле.



Наименования валют	
Код	Наименование
1	Рубли
2	Евро

Курсы валют	
Дата	Курс
01-январь-2006	1,00

Рис. 126

Для каждой валюты необходимо указать её курс. Рекомендуется за единицу курса принимать количество валюты, имеющей минимальный рейтинг, эквивалентное указываемому курсу. Курс валюты определяется следующим образом: курсор устанавливается на нужную валюту - в нижней части окна (см. Рис. 126) необходимо вызвать всплывающее меню и выбрать команду **Новая**. Система добавит новую строку. Введите в этой строке дату курса. Дата, месяц, год вводятся через точку. В столбце **Курс** вводится курс валюты на эту дату.

### **3.2.3 Загрузка данных**

Загрузка данных из ресторанов осуществляется в пункте **Загрузка данных**. Для импорта данных откройте пункт **Загрузка данных** на панели или в списке папок и далее пункт **Выручка ресторана**. Система выдаст окно открытия файла (см. Рис. 127).



Рис. 127

Откройте каталог, в котором хранятся файлы с расширением \*.ref импортированные из ресторанов. Каждому ресторану соответствует один файл. Если необходимо загрузить выручку одного ресторана, выделите курсором нужный файл. Если необходимо загрузить выручку нескольких ресторанов - выделите курсором нужные файлы, придерживая клавишу [Control] на клавиатуре. Если необходимо загрузить данные всех ресторанов -

выделите все файлы. После выбора нужных файлов нажмите кнопку

. Программа начнет загрузку данных.

### *Протокол*

В протоколе отображается список загруженных файлов (см.Рис. 128). Список представлен в виде таблицы со столбцами:

Список загруженных файлов				
Ресторан	Время создания	Дата передачи	Файл	Кем создан
"Restaurant2"	06.12.2006 15:23:04		C:\RK682\stok\2\out\R0002-20060522	
"Restaurant"	06.12.2006 15:23:33		C:\RK682-1\stok\1\out\R0001-20060522	

Рис. 128

*Ресторан* - название ресторана.

*Время создания* - время создания файла в самом ресторане.

*Дата передачи* - дата загрузки файла в Head Office.

*Файл* - название файла.

*Кем создан* - имя пользователя, который создавал файл в ресторане.

### **3.2.4 Администрирование**

Все сотрудники, имеющие право работать с системой **R-Keeper Head Office «Отчеты»**, должны быть зарегистрированы в списке пользователей системы. Каждому сотруднику присваивается индивидуальный пароль, распознавая который система будет допускать этого сотрудника к работе. Кроме того, для каждого сотрудника должны быть определены права, в соответствии с которыми, будут определяться его полномочия при работе с системой.

Для регистрации пользователей и определения их прав воспользуйтесь пунктом **Администрирование - Пользователи**. Для добавления нового пользователя воспользуйтесь командой всплывающего меню **Новая**. Система откроет карточку пользователя (см. Рис. 129).

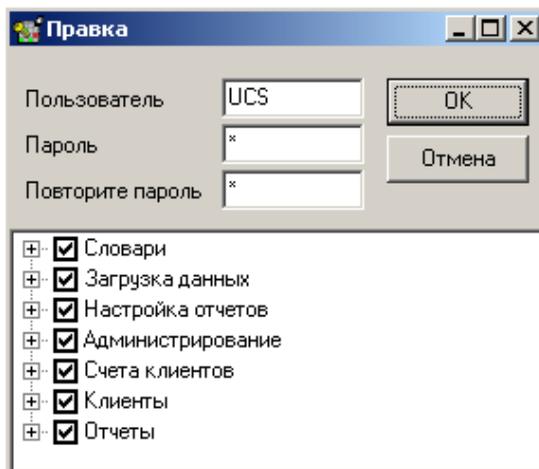


Рис. 129

Заполните поля карточки:

**Пользователь** - введите имя пользователя.

**Пароль** - введите пароль.

**Повторите пароль** - введите тот же пароль еще раз.

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

В нижней части окна перечислены права. Для выставления прав пользователю установите соответствующие флаги.

Для сохранения карточки пользователя нажмите кнопку



Для отмены сохранения нажмите кнопку



Для сортировки пользователей по алфавиту нажмите на шапке таблице.

### 3.3 R-Keeper Back-Office "Отчеты"

Отчёты по деятельности корпорации ресторанов в R-Keeper Head Office "Отчеты" строятся на основании реализации блюд, полученных из приложения R-Кеерер, которые установлены в офисах ресторанов.

Отчеты могут быть построены за любой период времени по одному ресторану, по нескольким или по всем ресторанам сети.

Прежде чем начать построение отчётной документации, следует импортировать данные из ресторанов (см. п.п. 3.2.3).

Для удобства работы с отчетами откройте пункт **Вид – Навигатор**. На экране в левой части появится навигатор отчетов. В нем перечислен набор стандартных отчетов. Если Вам нужен дополнительный отчет, то настроить его можно в модуле **«Консоль»** в пункте **«Настройка отчетов»** или обратитесь к специалисту фирмы UCS.

Отчеты в навигаторе представлены с разбивкой по следующим группам (см. Рис. 130):



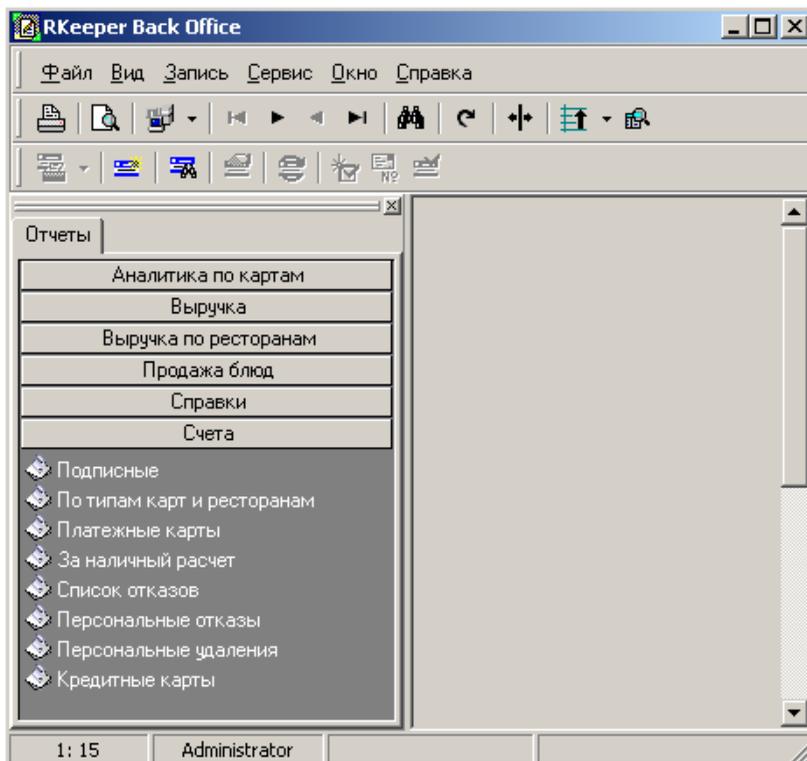


Рис. 130

- Аналитика по картам (специализированный отчет. Предоставляет информацию только при определенных настройках системы.)
- Выручка
- Выручка по ресторанам
- Продажа блюд
- Справки
- Счета

Для построения нужного Вам отчета щелкните два раза клавишей мыши сначала на нужную группу отчетов, затем на нужное название отчета.

Формированию отчета предшествует заполнение *фильтра*.

**Фильтр** появляется перед началом работы с каждым типом отчёта. В нём содержатся поля, в которых указываются параметры построения отчёта (см. Рис. 131).

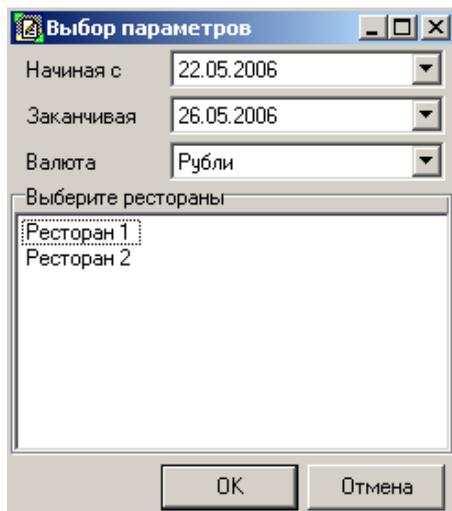


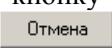
Рис. 131

**Начиная с** – дата начала периода построения отчета.

**Заканчивая** – дата конца периода построения отчета.

**Валюта** – валюта, в которой будут отображены данные в отчете.

**Выберите рестораны** – установите курсор на нужный ресторан, если отчет строится по одному ресторану. Если отчет строится сразу по нескольким или по всем ресторанам - то, придерживая клавишу [Control], выделите курсором нужные рестораны.

Для вывода отчета на экран нажмите кнопку , для отказа от построения отчета нажмите кнопку .

Для предварительного просмотра документа перед печатью нажмите кнопку  на панели инструментов.

Для печати отчёта воспользуйтесь кнопкой , которая отображается на панели инструментов в окне каждого типа отчёта.

В окне каждого отчёта предусмотрена система экспорта данных в MS Excel (кнопка  на панели инструментов).

 кнопки прокрутки курсора. Левая и правая кнопки двигают курсор соответственно в начало и конец документа. Кнопки в середине прокручивают курсор вверх вниз на одну позицию.



- кнопка обновления данных.



- подгоняет ширину колонок под записи внутри колонки.



- установка уровня группировки (уровень группировки 0 или уровень группировки 1). Данные в отчете могут быть сгруппированы по какому-либо признаку (например, по ресторанам). По умолчанию отчет отображается в развернутом виде. Если Вы хотите видеть информацию в сокращенном варианте, выберите уровень группировки 1.



- просмотр чека. Данная функция доступна не для всех отчетов.



- поиск записи. При нажатии на эту кнопку система выдаст окно поиска (см. Рис. 132).

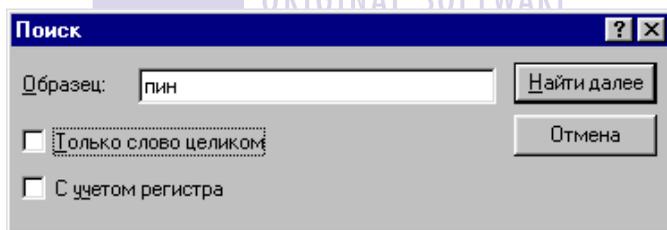


Рис. 132

**Образец** – в этом поле вводится часть слова или слово целиком.

**Только слово целиком** – если установлен флаг в этом поле, то слово для поиска надо вводить целиком.

**С учетом регистра** – если установлен флаг в этом поле, то слово для поиска надо вводить с учетом большой или маленькой буквы.

### 3.3.1 Выручка

Группа отчетов **Выручка** включает в себя отчеты по выручке ресторанов. Данные в этих отчетах представлены без разбивки по ресторанам.

#### 3.3.1.1 По ресторанам

Данный отчет отображает общую выручку, разбитую по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 133

Ресторан	Гостей	Чеков	Сумма	Оплачено	Скидка
Ресторан 1	9	8	2940,00	2656,50	283,50
Ресторан 2	11	8	2395,00	2202,50	192,50
	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>5335,00</b>	<b>4859,00</b>	<b>476,00</b>

Рис. 133

*Ресторан* – наименование ресторанов, по которым выведен отчет.

*Гостей* – количество гостей, прошедших за указанный в фильтре период, по каждому ресторану.

*Чеков* – количество чеков, прошедших за указанный в фильтре период, по каждому ресторану.

*Сумма* – сумма чеков по каждому ресторану без учета скидки.

*Оплачено* – сумма чеков по каждому ресторану с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки по каждому ресторану.

### 3.3.1.2 По месяцам

Данный отчет отображает выручку ресторанов по месяцам. Вид отчета представлен на Рис. 134.

Месяц	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
май-2006	20	16	5335,00	4859,00	476,00
	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>5335,00</b>	<b>4859,00</b>	<b>476,00</b>

Рис. 134

*Месяц* – название месяца, по которому предоставляется отчет  
*Гостей* – количество гостей, прошедших за указанный в фильтре период, по каждому ресторану.

*Чеков* – количество чеков, прошедших за указанный в фильтре период, по каждому ресторану.

*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.1.3 По часам

Данный отчет отображает выручку ресторанов по часам. Вид отчета представлен на Рис. 135.

Час	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
13	1	1	95,00	85,50	9,50
14	8	6	2640,00	2356,50	283,50
15	5	4	1950,00	1767,00	183,00
16	1	1	105,00	105,00	
17		1	180,00	180,00	
18	5	3	365,00	365,00	
	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>5335,00</b>	<b>4859,00</b>	<b>476,00</b>

Рис. 135

*Час* – начальное время интервала, начиная с 0 и заканчивая 23 часами.

*Гостей* – количество гостей, по чекам, прошедших в этот промежуток времени.

*Чеков* – количество чеков, прошедших в этот промежуток времени.

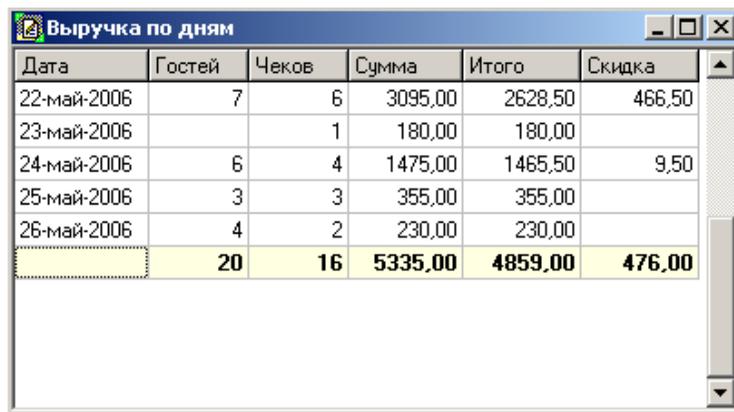
*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.1.4 По дням

Данный отчет отображает выручку ресторанов по дням. Вид отчета представлен на Рис. 136.



Дата	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
22-май-2006	7	6	3095,00	2628,50	466,50
23-май-2006		1	180,00	180,00	
24-май-2006	6	4	1475,00	1465,50	9,50
25-май-2006	3	3	355,00	355,00	
26-май-2006	4	2	230,00	230,00	
	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>5335,00</b>	<b>4859,00</b>	<b>476,00</b>

Рис. 136

*Дата* – каждый день периода заданного в фильтре.

*Гостей* – количество гостей, по чекам, прошедших за день.

*Чеков* – количество чеков, прошедших за день.

*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.1.5 Общая по ресторанам

Данный отчет отображает общую выручку ресторанов. Вид отчета представлен на Рис. 137 и Рис. 138.

Ресторан	Гостей	Чеков	Наличные	Процент	Кредитные карты	Процент	Неплательщики	Процент
Ресторан 1	9	8	1915,00	72,09				
Ресторан 2	11	51	11737,50	71,54	3505,00	21,36	190,00	1,16
	<b>20</b>	<b>59</b>	<b>13652,50</b>	<b>71,82</b>	<b>3505,00</b>	<b>10,68</b>	<b>190,00</b>	<b>0,58</b>

Рис. 137

Безналичные	Процент	Бонусы	Процент	Сумма	Итого	Скидка
741,50	27,91			2940,00	2656,50	283,50
975,00	5,94			18975,00	16407,50	2567,50
<b>1716,50</b>	<b>16,92</b>			<b>21915,00</b>	<b>19064,00</b>	<b>2851,00</b>

Рис. 138

*Ресторан* – наименование ресторана.

*Гостей* – количество гостей.

*Наличные* – сумма чеков, закрытых на наличные.

*Процент* – процент суммы по каждому типу оплат от общей выручки.

*Кредитные карты* – сумма чеков, закрытых на кредитные карты.

*Неплательщики* – сумма чеков, закрытых на валюту неплательщик.

*Безналичные* – сумма чеков, закрытых на платежные карты.

*Бонусы* – сумма чеков, закрытых на бонусы.

*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.1.6 По столам

Данный отчет отображает выручку ресторанов по столам. Вид отчета представлен на Рис. 139.

Ресторан	Стол	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
Ресторан 1	1	6	4	1615,00	1615,00	
Ресторан 1	2	3	3	1145,00	861,50	283,50
Ресторан 1	D008		1	180,00	180,00	
Ресторан 2	1	6	4	435,00	425,50	9,50
Ресторан 2	2	5	4	1960,00	1777,00	183,00
		<b>20</b>	<b>16</b>	<b>5335,00</b>	<b>4859,00</b>	<b>476,00</b>

Рис. 139

*Ресторан* – наименование ресторанов, по которым выведен отчет.

*Стол* – перечислены номера столов/заказов.

*Гостей* – количество гостей по столам/заказам

*Чеков* – количество чеков по столам/заказам

*Сумма* – указана сумма реализованных блюд с учетом скидок.

*Итого* – указана сумма реализованных блюд без учета скидок.

*Скидка* – указана сумма скидки.

### 3.3.1.7 Общая

Данный отчет отображает общую выручку ресторанов. Вид отчета представлен на Рис. 140.

Тип оплаты	Валюта	Гостей	Чеков	Сумма	Скидка	Ср. на гостя	Ср. на чек	Итого
Наличные	Рубли	17	13	4180,00	192,50	234,55	306,73	3987,50
Наличные		1	1	270,00	270,00			
Наличные		18	14	4450,00	462,50	117,28	153,36	3987,50
Неплательщики	Банкет	1	1	130,00		130,00	130,00	130,00
Неплательщики		1	1	130,00		130,00	130,00	130,00
Безналичные оплаты	Платежная карта	1	1	755,00	13,50	741,50	741,50	741,50
Безналичные оплаты		1	1	755,00	13,50	741,50	741,50	741,50
		<b>20</b>	<b>16</b>	<b>5335,00</b>	<b>476,00</b>	<b>276,51</b>	<b>294,56</b>	<b>4859,00</b>

Рис. 140

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*. Эта информация для наглядности на экране выделена желтым цветом.

В конце отчёта находится строка *ВСЕГО*, в которой указано значение общей выручки ресторанов за заданный период.

*Тип оплаты* – тип оплаты, на которую закрывали чеки.

*Валюта* – название валюты, на которую закрывали чеки.

*Гостей* – количество гостей по данным видам оплат.

*Чек* – количество чеков по данным видам оплат.

*Сумма* – указана сумма реализованных блюд без учета скидок.

*Итого* – указана сумма реализованных блюд с учетом скидок.

*Скидка* – указана сумма скидок.

*Ср. на гостя* – указана средняя сумма на гостя (колонка *Итого* деленная на *Гостей*).

*Ср. на чек* – указана средняя сумма на чек (колонка *Итого* деленная на *Чек*).

### 3.3.1.8 По дням недели

Данный отчет отображает выручку ресторанов по дням недели. Вид отчета представлен на Рис. 141.

Неделя	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресенье
22-май-2006	2628,50	180,00	1465,50	355,00	230,00	2060,00	1267,50
28-май-2006	3122,50	3641,00	1632,00	490,00	650,50	218,50	
	<b>5751,00</b>	<b>3821,00</b>	<b>3097,50</b>	<b>845,00</b>	<b>880,50</b>	<b>2278,50</b>	<b>1267,50</b>

Рис. 141

В столбце *Неделя* перечислены недели (в строке указывается дата начала недели). В остальных столбцах представлены суммы проданных блюд по дням недели.

### 3.3.2 Выручка по ресторанам

Группа отчетов **Выручка по ресторанам** включает в себя различные отчеты с разбивкой по ресторанам.

#### 3.3.2.1 По часам

Данный отчет отображает выручку по часам по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 142.

Ресторан	Час	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
Ресторан 1	14	8	6	2640,00	2356,50	283,50
Ресторан 1	15	1	1	120,00	120,00	
Ресторан 1	17		1	180,00	180,00	
		9	8	2940,00	2656,50	283,50
Ресторан 2	11		2	750,00	666,00	84,00
Ресторан 2	12		16	7476,00	6394,80	1081,20
Ресторан 2	13	1	13	3368,00	2923,20	444,80
Ресторан 2	15	4	9	5660,00	4769,50	890,50
Ресторан 2	16	1	1	105,00	105,00	
Ресторан 2	18	5	4	426,00	426,00	
		11	45	17785,00	15284,50	2500,50
		<b>20</b>	<b>53</b>	<b>20725,00</b>	<b>17941,00</b>	<b>2784,00</b>

Рис. 142

*Ресторан* – название ресторана

*Час* – начальное время интервала, начиная с 0 и заканчивая 23 часами.

*Гостей* – количество гостей, по чекам, прошедших в этот промежуток времени.

*Чеков* – количество чеков, прошедших в этот промежуток времени.

*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.2.2 По станциям

Данный отчет отображает выручку по станциям с разбивкой по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 143

Ресторан	Станция	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
Ресторан 1	57	1	1	120,00	120,00	
Ресторан 1	37		1	180,00	180,00	
Ресторан 1	07	8	6	2640,00	2356,50	283,50
Ресторан 1		9	8	2940,00	2656,50	283,50
Ресторан 2	37		8	5121,00	4227,50	893,50
Ресторан 2	57	11	18	3346,00	3071,50	274,50
Ресторан 2	60		19	9318,00	7985,50	1332,50
Ресторан 2		11	45	17785,00	15284,50	2500,50
		<b>20</b>	<b>53</b>	<b>20725,00</b>	<b>17941,00</b>	<b>2784,00</b>

Рис. 143

*Ресторан* – название ресторана

*Станция* – код станции, по которым были продажи.

*Гостей* – количество гостей.

*Чеков* – количество чеков.

*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.2.3 Неоплаченный расход

Данный отчет отображает выручку по неплательщикам по статьям расхода по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 144.

Ресторан	Код	Название	VIP	Банкет
Ресторан 1		UCS	545,00	
Ресторан 1			545,00	
Ресторан 2		Банкет		130,00
Ресторан 2				130,00
			<b>545,00</b>	<b>130,00</b>

Рис. 144

*Ресторан* – название ресторана.

*Код* – код валюты неплательщика.

*Название* – название валюты неплательщика.

Далее идут колонки с названием статей расхода, в которых выводятся суммы неоплаченного расхода.

### 3.3.2.4 По кассирам

Данный отчет отображает выручку по кассирам с разбивкой по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 145

Ресторан	Кассир	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
Ресторан 1	5978	12	11	4235,00	3951,50	283,50
Ресторан 2	Кассир 1	11	35	16834,00	14415,50	2418,50
Ресторан 2	Кассир 2		4	719,00	650,50	68,50
Ресторан 2	Кассир 3		6	232,00	218,50	13,50
		<b>23</b>	<b>56</b>	<b>22020,00</b>	<b>19236,00</b>	<b>2784,00</b>

Рис. 145

*Ресторан* – название ресторана

*Кассир* – имя кассира, производившего оплату чеков.

*Гостей* – количество гостей.

*Чеков* – количество чеков.

*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### **3.3.2.5 По официантам**

Данный отчет отображает выручку по официантам с разбивкой по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 146.



Ресторан	Официант	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
Ресторан 1	5849	12	11	4235,00	3951,50	283,50
Ресторан 2	Официант 1	11	34	13370,00	11451,00	1919,00
Ресторан 2	Официант 2		6	3671,00	3160,50	510,50
Ресторан 2	Официант 3		5	744,00	673,00	71,00
		<b>23</b>	<b>56</b>	<b>22020,00</b>	<b>19236,00</b>	<b>2784,00</b>

Рис. 146

*Ресторан* – название ресторана

*Официант* – имя официанта.

*Гостей* – количество гостей.

*Чеков* – количество чеков.

*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### **3.3.2.6 По менеджерам**

Данный отчет отображает выручку по менеджерам с разбивкой по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 147.

Ресторан	Менеджер	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
Ресторан 1		12	11	4235,00	3951,50	283,50
Ресторан 2		11	51	18975,00	16407,50	2567,50
		<b>23</b>	<b>62</b>	<b>23210,00</b>	<b>20359,00</b>	<b>2851,00</b>

Рис. 147

*Ресторан* – название ресторана

*Менеджер* – имя менеджера.

*Гостей* – количество гостей.

*Чеков* – количество чеков.

*Сумма* – сумма оплаченных чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма оплаченных чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.3 Продажа блюд

Группа отчетов **Продажа блюд** включает в себя различные отчеты по продажам блюд.

#### 3.3.3.1 По категориям

Данный отчет отображает продажу блюд по категориям без разбивки по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 148.

Категория	Код	Наименование	Цена	Кол-во	Сумма	Итого	Скидка
	0	Средняя		1,000			
				1,000			
Еда	101	Стейк Тунец	120,00	1,000	120	120,00	
Еда	110	Овощи на гриле	40,00	1,000	40	40,00	
Еда	117	Цветная капуста	30,00	1,000	30	30,00	
Еда	87	Картофель отварной	25,00	2,000	50	47,50	2,50
Еда	88	Картофель фри	35,00	2,000	70	70,00	
Еда	89	Картофельные шарики	35,00	1,000	35	35,00	
Еда	90	Овощное рагу	40,00	1,000	40	40,00	
Еда	95	Котлета по киевски	70,00	2,000	140	140,00	
Еда	97	Медальоны из лосося	100,00	1,000	100	100,00	
Еда				12,000	625	622,50	2,50
Алкоголь	7	Black Lable	300,00	2,000	600	600,00	
Алкоголь				2,000	600	600,00	
Б/а напитки	66	Перье 0,33л	60,00	2,000	120	120,00	
Б/а напитки				2,000	120	120,00	
Сигареты	82	Vog	70,00	1,000	70	63,00	7,00
Сигареты				1,000	70	63,00	7,00
Десерты	166	Пирож. Тираммису	75,00	1,000	75	75,00	
Десерты	173	Пирож. Трюфель	100,00	1,000	100	100,00	
Десерты				2,000	175	175,00	
Еда	149	Салат Оливье	25,00	2,000	50	50,00	
Еда	177	Хлеб пшеничный	5,00	1,000	5	5,00	
Еда	178	Хлеб ржаной	5,00	1,000	5	5,00	
Еда	87	Картофель отварной	20,00	2,000	40	40,00	
Еда	94	Жаркое по деревенски	60,00	2,000	120	120,00	
Еда				8,000	220	220,00	
Б/а напитки	190	Сок 0,2л в ассорт	10,00	1,000	10	10,00	
Б/а напитки	192	Чай черный пакетир.	10,00	1,000	10	10,00	
Б/а напитки				2,000	20	20,00	
				<b>30,000</b>	<b>1830</b>	<b>1820,50</b>	<b>9,50</b>

Комплексные блюда

Рис. 148

*Категория* – наименование категории реализованных блюд.

*Код* – код блюда.

*Наименование* – наименование блюда.

*Цена* – цена реализации (без учета скидок).

*Кол-во* – количество реализованных блюд.

*Сумма* – сумма реализации без учета скидки.

*Итого* – сумма реализации с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

Блюда без категории и с кодом 0 – модификаторы.

Реализация комплексных блюд в данном отчете отображается отдельно (см. Рис. 148). В отчете **Продажа блюд по категориям** не фигурирует название комплексного блюда. Отчет строится только по составляющим комплексного блюда.

### 3.3.3.2 По категориям (контейнеры)

Данный отчет отображает продажу блюд по категориям без разбивки по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 149. В этом отчете комплексные блюда фигурируют только по названиям.

Категория б...	Код	Наименование	Кол-во	Цена	Сумма	Итого	Скидка
		Средняя	1,0				
			1,0				
Еда	101	Стейк Тунец	1,0	120	120,00	120,00	
Еда	110	Овощи на гриле	1,0	40	40,00	40,00	
Еда	117	Цветная капуста	1,0	30	30,00	30,00	
Еда	87	Картофель отварной	2,0	25	50,00	47,50	2,50
Еда	88	Картофель фри	2,0	35	70,00	70,00	
Еда	89	Картофельные шарики	1,0	35	35,00	35,00	
Еда	90	Овощное рагу	1,0	40	40,00	40,00	
Еда	95	Котлета по киевски	2,0	70	140,00	140,00	
Еда	97	Медальоны из лосося	1,0	100	100,00	100,00	
Еда			12,0	55	69,44	622,50	2,50
Алкоголь	7	Black Lable	2,0	300	600,00	600,00	
Алкоголь			2,0	300	600,00	600,00	
Б/а напитки	66	Перье 0,33л	2,0	60	120,00	120,00	
Б/а напитки			2,0	60	120,00	120,00	
Сигареты	82	Вог	1,0	70	70,00	63,00	7,00
Сигареты			1,0	70	70,00	63,00	7,00
Десерты	166	Пирож. Тирамису	1,0	75	75,00	75,00	
Десерты	173	Пирож. Трюфель	1,0	100	100,00	100,00	
Десерты			2,0	87,5	87,50	175,00	
	187	Бизнес ланч 120	2,0	120	240,00	240,00	
			2,0	120	240,00	240,00	
			<b>22,0</b>	<b>76,25</b>	<b>114,38</b>	<b>1820,50</b>	<b>9,50</b>

Рис. 149

*Категория* – наименование категории реализованных блюд.

*Код* – код блюда.

*Наименование* – наименование блюда.

*Цена* – цена реализации (без учета скидок).

*Кол-во* – количество реализованных блюд.

*Сумма* – сумма реализации без учета скидки.

*Итого* – сумма реализации с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

Блюда без категории и с кодом 0 – модификаторы.

Реализация комплексных блюд в данном отчете отображается отдельно (см. Рис. 149). В отчете **Продажа блюд по категориям (контейнеры)** фигурирует только название комплексного блюда. Составляющие комплексного блюда не отображаются в данном отчете.

### 3.3.3.3 По месяцам

Данный отчет отображает продажу блюд по месяцам без разбивки по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 150.

Месяц	Код	Наименование	Кол-во	Цена	Сумма	Итого	Скидка
май-2006	83	Давидофф	2,000	90,00	180,00	162,00	18,00
май-2006	48	Двойной Эспрессо	9,000	144,70	1302,32	919,54	382,78
июн-2006	48	Двойной Эспрессо	2,000	120,00	240,00	240,00	
май-2006	94	Жаркое по деревенски	10,000	112,71	1127,14	1096,08	31,06
июн-2006	94	Жаркое по деревенски	1,000	130,00	130,00	130,00	
май-2006	114	Жульен куриный	3,000	35,00	105,00	56,72	48,28
июн-2006	109	Зеленая фасоль	4,000	45,00	180,00	162,00	18,00
июн-2006	3	Кампари 50мл	4,000	150,00	600,00	540,00	60,00
май-2006	49	Капучино	1,000	85,00	85,00	76,50	8,50
июн-2006	87	Картофель отварной	8,000	24,75	198,00	180,20	17,80
май-2006	87	Картофель отварной	15,000	23,33	350,00	345,50	4,50
май-2006	88	Картофель фри	7,000	37,86	265,00	251,50	13,50
июн-2006	88	Картофель фри	3,000	36,00	108,00	104,60	3,40
июн-2006	89	Картофельные шарики	4,000	37,75	151,00	139,60	11,40
май-2006	89	Картофельные шарики	2,000	30,00	60,00	57,50	2,50
май-2006	162	Клубника со сливками	3,000	120,00	360,00	360,00	

Рис. 150

*Месяц* – название месяца, в котором была реализация блюда.

*Код* – код блюда.

*Наименование* – наименование блюда.

*Кол-во* – количество реализованных блюд.

*Цена* – цена реализации (без учета скидок).

*Сумма* – сумма реализации без учета скидки.

*Итого* – сумма реализации с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.3.4 По группам станций

Данный отчет отображает продажу блюд по группам станций без разбивки по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 151.

Группа станций	Код	Наименование	Кол-во	Цена	Сумма	Оплачено
01	149	Салат Оливье	1,000	25,00	25,00	25,00
01	178	Хлеб ржаной	1,000	5,00	5,00	5,00
01	192	Чай черный пакетир.	1,000	10,00	10,00	10,00
01	87	Картофель отварной	1,000	20,00	20,00	20,00
01	94	Жаркое по деревенски	1,000	60,00	60,00	60,00
01			5,000	24,00	120,00	120,00
03	47	Эспрессо	2,000	75,00	150,00	150,00
03	48	Двойной Эспрессо	2,000	120,00	240,00	240,00
03	63	Аква Минерале 0,6л	2,000	30,00	60,00	60,00
03			6,000	75,00	450,00	450,00
04	101	Стейк Тунец	2,000	120,00	240,00	228,00
04	102	T-Стейк	1,000	80,00	80,00	72,00
04	104	Форель жаренная	3,000	73,33	220,00	220,00
04	109	Зеленая фасоль	4,000	45,00	180,00	162,00
04	110	Овощи на гриле	2,000	42,50	85,00	80,50
04	111	Шпинат	1,000	45,00	45,00	40,50
04	112	Рис коричневый	2,000	42,50	85,00	80,50
04	114	Жульен куриный	3,000	35,00	105,00	56,72
04	115	Кольца из кальмаров	3,000	20,00	60,00	32,41
04	116	Сырные палочки	8,000	47,39	379,13	322,31
04	117	Цветная капуста	1,000	30,00	30,00	30,00

Рис. 151

*Группа станций* – код группы станций, по которой прошла реализация.

*Код* – код блюда.

*Наименование* – наименование блюда.

*Кол-во* – количество реализованных блюд.

*Цена* – цена реализации (без учета скидок).

*Сумма* – сумма реализации без учета скидки.

*Итого* – сумма реализации с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.3.5 По группам станций и категориям

Данный отчет отображает продажу блюд по группам станций без разбивки по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 152

Код деп.	Категория блюда	Код	Наименование	Цена	Кол-во	Сумма	Сумма	Скидка
01	Еда	149	Салат Оливье	25,00	1,0	25,00	25,00	
01	Еда	178	Хлеб ржаной	5,00	1,0	5,00	5,00	
01	Еда	87	Картофель отварной	20,00	1,0	20,00	20,00	
01	Еда	94	Жаркое по деревенски	60,00	1,0	60,00	60,00	
	Еда				4,0	110,00	110,00	
01	Б/а напитки	192	Чай черный пакетир.	10,00	1,0	10,00	10,00	
	Б/а напитки				1,0	10,00	120,00	
01					5,0	120,00	120,00	
03	Б/а напитки	47	Эспрессо	75,00	2,0	150,00	150,00	
03	Б/а напитки	48	Двойной Эспрессо	120,00	2,0	240,00	240,00	
03	Б/а напитки	63	Аква Минерале 0,5л	30,00	2,0	60,00	60,00	
	Б/а напитки				6,0	450,00	450,00	
03					6,0	450,00	450,00	
04	Еда	101	Стейк Тунец	120,00	2,0	240,00	228,00	12,00
04	Еда	102	Т-Стейк	80,00	1,0	80,00	72,00	8,00
04	Еда	104	Форель жаренная	73,33	3,0	220,00	220,00	
04	Еда	109	Зеленая фасоль	45,00	4,0	180,00	162,00	18,00
04	Еда	110	Овощи на гриле	42,50	2,0	85,00	80,50	4,50
04	Еда	111	Шпинат	45,00	1,0	45,00	40,50	4,50
04	Еда	112	Рис коричневый	42,50	2,0	85,00	80,50	4,50

Рис. 152

*Код деп.* – код группы станций, по которой прошла реализация.

*Категория* – наименование категории реализованных блюд.

*Код* – код блюда.

*Наименование* – наименование блюда.

*Кол-во* – количество реализованных блюд.

*Цена* – цена реализации (без учета скидок).

*Сумма* – сумма реализации без учета скидки.

*Итого* – сумма реализации с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.3.6 По типам оплат

Данный отчет отображает продажу блюд по валютам без разбивки по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 153.

Валюта	Код	Наименование	Цена	Кол-во	Сумма	Итого	Скидка
VISA	48	Двойной Эспрессо	133,09	1,0	133,09	77,38	55,71
VISA	51	Лате	94,27	1,0	94,27	54,81	39,46
VISA	60	Сливочный Тропик	95,00	1,0	95,00	95,00	
VISA	62	Безопасный Секс на пляже	120,00	2,0	240,00	240,00	
VISA	70	Сок Апельсиновый с/в	133,09	2,0	266,18	154,76	111,42
VISA	75	Арахис 20гр	20,00	2,0	40,00	30,24	9,76
VISA	76	Фисташки 20гр	35,00	2,0	70,00	52,93	17,07
VISA	78	Чипсы Лэйс 90гр	50,00	4,0	200,00	151,22	48,78
VISA	82	Вог	70,00	2,0	140,00	140,00	
VISA				58,5	4271,00	3264,98	1006,02
Master Card	126	Борщ	40,00	2,0	80,00	80,00	
Master Card	127	Бульон Куриный	30,00	2,0	60,00	60,00	
Master Card	178	Хлеб ржаной	1,00	10,0	10,00	10,00	
Master Card	63	Аква Минерале 0,6л	30,00	1,0	30,00	30,00	
Master Card	64	Вигель 0,33л	60,00	1,0	60,00	60,00	
Master Card				16,0	240,00	240,00	
Платежная карта	109	Зеленая фасоль	45,00	4,0	180,00	162,00	18,00
Платежная карта	110	Овощи на гриле	45,00	1,0	45,00	40,50	4,50
Платежная карта	111	Шпинат	45,00	1,0	45,00	40,50	4,50
Платежная карта	112	Рис коричневый	45,00	1,0	45,00	40,50	4,50
Платежная карта	135	Маслины/Оливки	20,00	1,0	20,00	20,00	
Платежная карта	159	Улитка с корицей	45,00	1,0	45,00	40,50	4,50
Платежная карта	160	Улитка с изюмом	45,00	2,0	90,00	81,00	9,00

Рис. 153

*Валюта* – название валюты.

*Код* – код блюда.

*Наименование* – наименование блюда.

*Кол-во* – количество реализованных блюд.

*Цена* – цена реализации (без учета скидок).

*Сумма* – сумма реализации без учета скидки.

*Итого* – сумма реализации с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### **3.3.3.7 Удаленные блюда**

Данный отчет отображает удаление блюд по причинам удаления с разбивкой по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 154

Ресторан	Дата	Причина удаления	Код	Наименование	Кол-во	Цена	Итого
Ресторан 2	28-май-2006	Отказ гостя сп	124	Куриные Крылья барбекью	1,5	70,00	105,00
Ресторан 2		Отказ гостя сп			1,5	70,00	105,00
Ресторан 2	28-май-2006	Отказ гостя не сп	78	Чипсы Лэйс 90гр	1,0	50,00	50,00
Ресторан 2	28-май-2006	Отказ гостя не сп	178	Хлеб ржаной	2,5	1,00	2,50
Ресторан 2		Отказ гостя не сп			3,5	51,00	52,50
Ресторан 2	30-май-2006	Отказ гостя сп	48	Двойной Эспрессо	4,0	120,00	480,00
Ресторан 2	30-май-2006	Отказ гостя сп	51	Лате	4,0	85,00	340,00
Ресторан 2	30-май-2006	Отказ гостя сп	159	Улитка с корицей	3,0	45,00	135,00
Ресторан 2	30-май-2006	Отказ гостя сп	160	Улитка с изюмом	3,0	45,00	135,00
Ресторан 2		Отказ гостя сп			14,0	295,00	1090,00
Ресторан 2	31-май-2006	Ошибка оф-та сп	63	Аква Минерале 0,6л	1,0	30,00	30,00
Ресторан 2	31-май-2006	Ошибка оф-та сп	65	Пепси в ассортименте	4,0	35,00	140,00
Ресторан 2	31-май-2006	Ошибка оф-та сп	160	Улитка с изюмом	4,0	45,00	180,00
Ресторан 2		Ошибка оф-та сп			9,0	110,00	350,00
Ресторан 2	31-май-2006	Возврат	161	Рулет с шоколадом	2,0	45,00	90,00
Ресторан 2	31-май-2006	Возврат	82	Вог	3,0	70,00	210,00
Ресторан 2	31-май-2006	Возврат	86	Парламент	4,0	90,00	360,00
Ресторан 2	31-май-2006	Возврат	151	Салат Цезарь	5,0	90,00	450,00
Ресторан 2		Возврат			14,0	295,00	1110,00

Рис. 154

*Ресторан* – название ресторана, по которому производили удаления.

*Дата* – логическая дата удаления.

*Причина удаления* – название причины удаления.

*Код* – код блюда.

*Наименование* – наименование блюда.

*Кол-во* – количество удаленных порций.

*Цена* – цена блюда.

*Итого* – сумма удалений.

### 3.3.4 Справки

Группа отчетов Справки включает в себя справочные отчеты.

#### 3.3.4.1 Незагруженные чеки

Отчет **Незагруженные чеки** отображает периоды, за которые данные с предприятий не были загружены, с разбивкой по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 155.



Ресторан	С даты	По дату
"Restaurant"	27-май-2006	06-июн-2006
"Restaurant2"	23-май-2006	23-май-2006

Рис. 155

*Ресторан* – название ресторана.

*С даты* – начало периода, за который не было загрузки.

*По дату* – конец периода, за который не было загрузки.

### 3.3.4.2 Кассовый протокол

Данный отчет отображает операции, производимые на кассах с разбивкой по ресторанам. Вид отчета представлен на Рис. 156. В отчете фигурируют две даты: логическая дата (дата кассовой смены, меняется при закрытии дня на кассе) и физическая дата (календарная дата, меняется в 12 часов ночи)

Дата	Ресторан	Название операции	Время	Реальная дата	Номер стола	Официант	Работник	Менеджер
24-май-2006	Ресторан 1	удаление несохр. блюда	14:57	30-аег-2006			5978	
23-май-2006	Ресторан 1	удален пустой стол	14:33	30-аег-2006	1	5849	5849	1329
23-май-2006	Ресторан 1	удаление несохр. блюда	12:21	30-аег-2006	D007	5849	1329	1329
23-май-2006	Ресторан 1	удаление несохр. блюда	12:37	24-аег-2006			5849	
23-май-2006	Ресторан 1	удален чек	12:37	24-аег-2006		1329	Test Cashier	1329
23-май-2006	Ресторан 1	удаление несохр. блюда	12:35	24-аег-2006			5849	1329
24-май-2006	Ресторан 1	удаление несохр. блюда	14:58	30-аег-2006			5978	
05-июн-2006	Ресторан 2	удален пустой стол	16:53	13-ноя-2006	1	5849 Оф	5849 Оф	1329
05-июн-2006	Ресторан 2	удален пустой стол	16:54	13-ноя-2006	2	5849 Оф	5849 Оф	1329
05-июн-2006	Ресторан 2	удаление несохр. блюда	16:54	13-ноя-2006			5849 Оф	
05-июн-2006	Ресторан 2	удаление несохр. блюда	17:03	13-ноя-2006			9676	
05-июн-2006	Ресторан 2	удаление несохр. блюда	16:53	13-ноя-2006			5849 Оф	
04-июн-2006	Ресторан 2	удален чек	15:56	13-ноя-2006		5978	5978	1329
06-июн-2006	Ресторан 2	удален чек	17:42	13-ноя-2006		1329	1329	1329
06-июн-2006	Ресторан 2	удаление несохр. блюда	17:38	13-ноя-2006			9676	
06-июн-2006	Ресторан 2	удален пустой стол	17:40	13-ноя-2006	1	5849 Оф	9676	1329

Рис. 156

*Дата* – логическая дата операции.

*Ресторан* – название ресторана.

*Наименование операции* – наименование операции, произведенной на кассе.

*Время* – время операции.

*Реальная дата* – физическая дата операции.

*Номер стола* – номер стола, на котором производилась операция. Номер не указан для касс работающих в режиме Fast-Food.

*Официант* – имя официанта, оформлявшего заказ.

*Работник* – имя работника, давшего доступ менеджеру, для проведения операции

*Менеджер* – имя менеджера, выполнившего операцию.

### 3.3.5 Счета

Группа отчетов **Счета** включает в себя отчеты по чекам, разбитым по видам оплат, отчеты по удалениям и отказам.

#### 3.3.5.1 Подписные

Данный отчет отображает информацию по счетам, закрытым на неплательщиков. Вид отчета представлен на Рис. 157

Дата	Ресторан	№ чека	Время	Статья расхода	Кассир	Официант	Гостей	Сумма	Итого	Скидка
25-май-2006	Ресторан 2	2	18:39	Банкет	5978	5849	1,00	130,00	130,00	
06-июн-2006	Ресторан 2	7	17:41	Банкет	9676	5849		60,00	60,00	
							<b>1,00</b>	<b>190,00</b>	<b>190,00</b>	

Рис. 157

*Дата* – логическая дата закрытия счета.

*Ресторан* – наименование ресторана.

*№ чека* – номер чека.

*Время* – время оплаты счета.

*Статья расхода* – наименование статьи расхода неплательщика, на которую происходила оплата.

*Кассир* – имя кассира, закрывшего счет.

*Официант* – имя официанта, создавшего счет.

*Гостей* – количество гостей.

*Сумма* – сумма счета без учета скидки.

*Итого* – сумма счета с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

#### 3.3.5.2 По типам дисконтных карт и ресторанам

Данный отчет отображает информацию по счетам, закрытым со скидкой. Вид отчета представлен на Рис. 158

Ресторан	Скидка	Чеков	Гостей	Сумма	Итого	Скидка
Ресторан 1	Скидка десерты 20%	1	1	755,00	741,50	13,50
Ресторан 1	Скидка 100%	1	1	270,00		270,00
Ресторан 1		2	2	1025,00	741,50	283,50
Ресторан 2	Скидка 15% (изм)	5		2887,65	2359,65	528,00
Ресторан 2	Скидка 20%	5		1998,48	1450,08	548,40
Ресторан 2	Скидка ланч 10%	14	5	4090,94	3599,84	491,10
Ресторан 2	Купон 200руб.	4		2746,93	1746,93	1000,00
Ресторан 2		28	5	11724,00	9156,50	2567,50
		<b>30</b>	<b>7</b>	<b>12749,00</b>	<b>9898,00</b>	<b>2851,00</b>

Рис. 158

*Ресторан* – название ресторана.

*Скидка* – название скидки.

*Чеков* – количество чеков, закрытых с данной скидкой.

*Гостей* – количество гостей в чеках.

*Сумма* – сумма чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.5.3 Платежные карты

Данный отчет отображает информацию по счетам, закрытым на платежные карты. Вид отчета представлен на Рис. 159

Код карты	Фамилия И. О.	Организация	Гостей	Чеков	Сумма	Итого	Скидка
1				0,62	185,00	185,00	
302			1,00	1,00	755,00	741,50	13,50
335				1,00	27,00	21,60	5,40
670				1,40	81,56	73,40	8,16
831				3,10	791,14	695,00	96,14
			<b>1,00</b>	<b>7,12</b>	<b>1839,70</b>	<b>1716,50</b>	<b>123,20</b>

Рис. 159

*Код карты* – код платежной карты, на которую производили оплату.

*Фамилия И.О.* – Ф.И.О. владельца платежной карты, заведенной в Персональной Дисконтной Системе. Данный столбец заполняется при условии наличия синхронизации с сервером карт.

*Организация* – наименование организации. Данный столбец заполняется при условии наличия синхронизации с сервером карт.

*Гостей* – количество гостей.

*Чеков* – количество чеков, оплаченных платежной картой. Количество чеков может быть дробным, если была комбинированная оплата.

*Сумма* – сумма чеков без учета скидки.

*Итого* – сумма чеков с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### **3.3.5.4 За наличный расчет**

Данный отчет отображает информацию по счетам, закрытым за наличный расчет. Вид отчета представлен на Рис. 160.

Дата	Ресторан	№ чека	Время	Кассир	Официант	Гостей	Сумма	Итого	Скидка
22-май-2006	Ресторан 1	1	14:01	5978	5849	1,00	240,00	240,00	
22-май-2006	Ресторан 1	3	14:10	5978	5849	1,00	270,00		270,00
22-май-2006	Ресторан 2	1	15:44	5978	5849	1,00	580,00	522,00	58,00
22-май-2006	Ресторан 2	2	15:55	5978	5849	2,00	715,00	643,50	71,50
22-май-2006	Ресторан 2	3	15:56	5978	5849	1,00	535,00	481,50	53,50
23-май-2006	Ресторан 1	1	17:53	5978	5849		180,00	180,00	
24-май-2006	Ресторан 1	1	14:59	5978	5849	2,00	1165,00	1165,00	
24-май-2006	Ресторан 1	2	15:00	5978	5849	1,00	120,00	120,00	
24-май-2006	Ресторан 2	1	13:33	5978	5849	1,00	95,00	85,50	9,50
24-май-2006	Ресторан 2	2	18:42	5978	5849	2,00	95,00	95,00	
25-май-2006	Ресторан 1	1	14:25	5978	5849	1,00	120,00	120,00	
25-май-2006	Ресторан 2	1	16:53	5978	5849	1,00	105,00	105,00	
26-май-2006	Ресторан 1	1	14:31	5978	5849	2,00	90,00	90,00	
26-май-2006	Ресторан 2	1	18:47	5978	5849	2,00	140,00	140,00	
27-май-2006	Ресторан 2	1	13:55	5978	5849		125,00	125,00	
27-май-2006	Ресторан 2	2	13:55	5978	5927		650,00	650,00	

Рис. 160

*Дата* – логическая дата закрытия чека.

*Ресторан* – наименование ресторана.

*№ чека* – номер чека.

*Время* – время оплаты чека.

*Кассир* – имя кассира, закрывшего счет.

*Официант* – имя официанта, создавшего счет.

*Гостей* – количество гостей.

*Сумма* – сумма счета без учета скидки.

*Итого* – сумма счета с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.3.5.5 Список отказов

Данный отчет отображает информацию по отказам из заказов. Вид отчета представлен на Рис. 161.

Дата	Ресторан	Время	Блюдо	Цена	Причина	Менеджер	Официант	Кол-во
13-окт-2006	Ресторан 2	18:54	Хлеб ржаной	1,00	Отказ гостя не сп	1329	5849	2,50
13-окт-2006	Ресторан 2	18:56	Чипсы Лэйс 90гр	50,00	Отказ гостя не сп	1329	5849	1,00
13-окт-2006	Ресторан 2	18:51	Куриные Крылья барбекью	70,00	Отказ гостя сп	1329	5849	1,50
16-окт-2006	Ресторан 2	13:59	Двойной Эспрессо	120,00	Отказ гостя сп	1329	5849	4,00
16-окт-2006	Ресторан 2	13:59	Лате	85,00	Отказ гостя сп	1329	5849	4,00
16-окт-2006	Ресторан 2	13:59	Улитка с изюмом	45,00	Отказ гостя сп	1329	5849	3,00
16-окт-2006	Ресторан 2	13:59	Улитка с корицей	45,00	Отказ гостя сп	1329	5849	3,00
28-окт-2006	Ресторан 2	12:05	Салат Цезарь	90,00	Возврат	1329	5927	5,00
28-окт-2006	Ресторан 2	12:04	Вог	70,00	Возврат	1329	5927	3,00
28-окт-2006	Ресторан 2	12:04	Парламентг	90,00	Возврат	1329	5927	4,00
28-окт-2006	Ресторан 2	12:05	Салат Греческий	60,00	Нет в меню	1329	5927	2,00
28-окт-2006	Ресторан 2	12:02	Пелси в ассорт.	35,00	Ошибка оф-та сп	1329	5849	4,00
28-окт-2006	Ресторан 2	12:02	Улитка с изюмом	45,00	Ошибка оф-та сп	1329	5849	4,00
28-окт-2006	Ресторан 2	12:02	Рулет с шоколадом	45,00	Возврат	1329	5849	2,00
28-окт-2006	Ресторан 2	12:02	Аква Минерале 0,6л	30,00	Ошибка оф-та сп	1329	5849	1,00
29-окт-2006	Ресторан 2	12:26	Аква Минерале 0,6л	30,00	Отказ гостя сп	1329	5849	5,00
29-окт-2006	Ресторан 2	12:26	Сок J-7 в ассорт. 0,2л	50,00	Отказ гостя сп	1329	5849	6,00

Рис. 161

*Дата* – физическая дата удаления блюда из заказа.

*Ресторан* – наименование ресторана.

*Время* – время удаления блюда из заказа.

*Блюдо* – наименование удаленного блюда.

*Цена* – цена удаленного блюда.

*Причина* – причина удаления блюда.

*Менеджер* – имя менеджера, сделавшего удаление.

*Официант* – имя официанта, оформлявшего заказ.

*Кол-во* – количество удаленных порций.

### 3.3.5.6 Персональные отказы

Данный отчет отображает информацию по отказам из заказов, сортированную по имени менеджера, сделавшего удаление. Вид отчета представлен на Рис. 162

Ресторан	Блюдо	Иванов, Кол-во	Иванов, Сумма	Петров, Кол-во	Петров, Сумма
Ресторан 2	Аква Минерале 0,6л	6,00	180,00		
Ресторан 2	Вог	3,00	210,00		
Ресторан 2	Двойной Эспрессо	4,00	480,00		
Ресторан 2	Картофельные шарики			1,00	37,00
Ресторан 2	Куриные Крылья барбекью	1,50	105,00		
Ресторан 2	Лате	4,00	340,00		
Ресторан 2	Парламент	4,00	360,00		
Ресторан 2	Пепси в ассорт.	4,00	140,00		
Ресторан 2	Рулет с шоколадом	2,00	90,00		
Ресторан 2	Салат Греческий	2,00	120,00		
Ресторан 2	Салат Цезарь	5,00	450,00		
Ресторан 2	Сок J-7 в ассорт. 0,2л	6,00	300,00		
Ресторан 2	Улитка с изюмом	7,00	315,00		
Ресторан 2	Улитка с корицей	3,00	135,00		
Ресторан 2	Хлеб ржаной	2,50	2,50		
Ресторан 2	Чипсы Лэйс 90гр	1,00	50,00		
Ресторан 2		55,00	3277,50	1,00	37,00
		<b>55,00</b>	<b>3277,50</b>	<b>1,00</b>	<b>37,00</b>

Рис. 162

*Ресторан* – наименование ресторана.

*Блюдо* – название удаленного блюда.

Далее каждый столбец отображает информацию по персональным отказам из чеков. В каждом столбце выводится фамилия менеджера, сделавшего удаление.

*ФИО, Кол-во* – количество удаленных порций блюда.

*ФИО, Сумма* – сумма удаления.

### 3.3.5.7 Персональные удаления

Данный отчет отображает информацию по удалениям чеков, сортированную по имени менеджера, сделавшего удаление. Вид отчета представлен на Рис. 163. Отчет строится по физической дате.

Ресторан	Кассир	Причина	1329	5849 Of
Ресторан 1	5978	Возврат	430,00	
Ресторан 1			430,00	
Ресторан 2	5978	Представит. расходы	440,00	
Ресторан 2	9676	Ошибка оф-та не сп		140,00
Ресторан 2	9676	Отказ гостя сп		184,00
Ресторан 2	Кассир	Отказ гостя сп		408,00
Ресторан 2	9676	Нет в меню		40,00
Ресторан 2			440,00	772,00
			<b>870,00</b>	<b>772,00</b>

Рис. 163

*Ресторан* – наименование ресторана.

*Кассир* – имя кассира, оплатившего счет.

*Причина* – причина удаления оплаченного счета.

Далее каждый столбец отображает информацию по персональным удалениям чеков. В каждом столбце выводится фамилия менеджера, сделавшего удаление.

*ФИО* – сумма удалений по менеджерам.

### 3.3.5.8 Кредитные карты

Данный отчет отображает информацию по счетам, закрытым на кредитные карты. Вид отчета представлен на Рис. 164

Дата	Ресторан	№ чека	Время	Карта	Код карты	Кассир	Официант	Гостей	Сумма	Итого	Скидка
28-май-2006	Ресторан 2	2	11:23	VISA		5978	5927		420,00	336,00	84,00
29-май-2006	Ресторан 2	1	15:20	VISA		5978	5849 Оф		795,00	795,00	
29-май-2006	Ресторан 2	4	15:21	VISA		5978	5849 Оф		915,00	532,00	383,00
30-май-2006	Ресторан 2	3	12:08	Master Card		5978	5849 Оф		240,00	240,00	
30-май-2006	Ресторан 2	4	12:08	VISA		5978	5927		751,00	551,00	200,00
30-май-2006	Ресторан 2	6	12:59	VISA		5978	5849 Оф		1390,00	1051,00	339,00
									<b>4511,00</b>	<b>3505,00</b>	<b>1006,00</b>

Рис. 164

*Дата* – логическая дата закрытия чека.

*Ресторан* – наименование ресторана.

*№ чека* – номер чека.

*Время* – время оплаты чека.

*Карта* – название кредитной карты.

*Код карты* – код кредитной карты.

*Кассир* – имя кассира, закрывшего счет.

*Официант* – имя официанта, создавшего счет.

*Гостей* – количество гостей.

*Сумма* – сумма счета без учета скидки.

*Итого* – сумма счета с учетом скидки.

*Скидка* – сумма скидки.

### 3.4 R-Keeper Head Office Manager

Все сотрудники, имеющие право работать с системой **R-Keeper Head Office «Браузер отчетов»**, должны быть зарегистрированы в списке пользователей системы. Каждому сотруднику присваивается индивидуальный пароль, распознавая который система будет допускать этого сотрудника к работе. Кроме того, для каждого сотрудника должны быть определены права, в соответствии с которыми, будут определяться его полномочия при работе с системой.

Регистрация пользователей и определение их прав осуществляется пользователем *Administrator* в приложении **R-Keeper Head Office Manager (Homan.exe)**. *Administrator* (диспетчер программы) имеет свой индивидуальный пароль - пароль главного менеджера. Этот пароль первоначально определяется при установке системы и в дальнейшем может изменяться главным менеджером.

Доступ к работе с приложением **R-Keeper Head Office Manager** осуществляется только пользователями, имеющими права *Administrator*.

Вид титульного экрана **R-Keeper Head Office Manager** представлен на Рис. 165

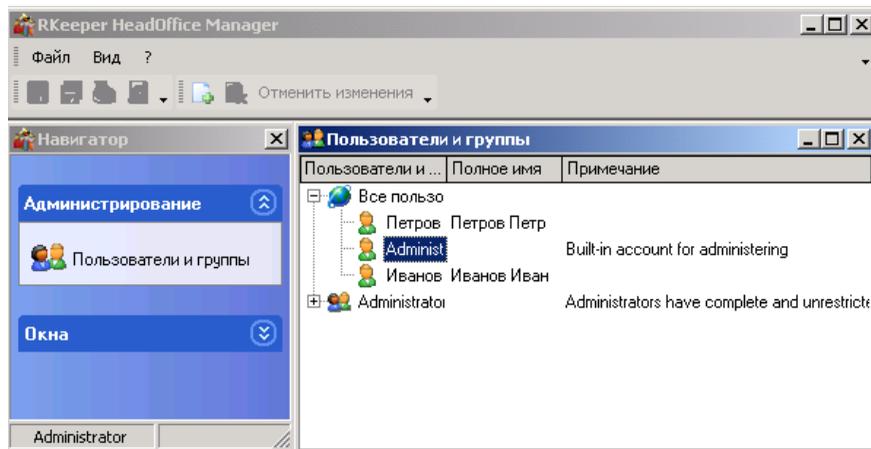


Рис. 165

### 3.4.1 Группа пользователей

Группа пользователей используется для автоматического присваивания прав каждому пользователю, которой будет относиться к группе.

Для создания новой группы пользователей в окне *Пользователи и Группы* (см. Рис. 165) воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Новая группа**. Заполните поля в открывшемся окне (см. Рис. 166).

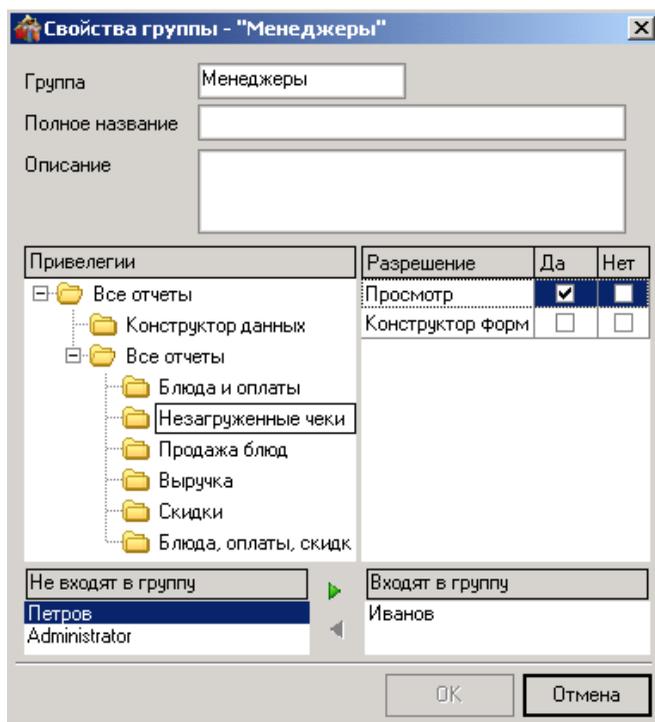


Рис.166 ORIGINAL SOFTWARE

**Группа** – введите наименование группы, которое будет отображаться в списке пользователей и при определении пользователя в группу.

**Полное название** – введите название группы в развернутом виде (поле не обязательно для заполнения)

**Описание** – введите описание для группы (поле не обязательно для заполнения)

**Привилегии** – в данном окне перечислены функции, к которым определяется доступ.

**Разрешение** – в этой части окна проставьте разрешение или запрет (выставьте соответственно Да или Нет) на работу с выделенной в левой части окна функцией.

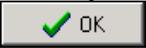
**Просмотр** – возможность просматривать отчет.

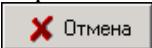
**Конструктор форм** – возможность изменять форму отчета.

**Не входят в группу** – в данном поле перечислены пользователи, которые не входят в указанную группу.

**Входят в группу** – в данном поле перечислены пользователи, которые входят в указанную группу, т.е. данные пользователи имеют права данной группы.

В этом же поле можно переводить пользователей в группу или из группы для этого используйте кнопки . При переводе пользователя в группу, права группы присваиваются пользователю автоматически.

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

Если Вы хотите отказаться от сохранения новой группы пользователей, воспользуйтесь кнопкой , или нажмите клавишу [Esc].

Для редактирования карточки группы пользователей воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Свойства** или двойным щелчком мыши откройте карточку группы и внесите необходимые изменения.

Для удаления группы пользователей воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Удалить** или кнопкой  на панели инструментов. Так как эта операция является необратимой, то система запросит дополнительное подтверждение, представленное на Рис. 167

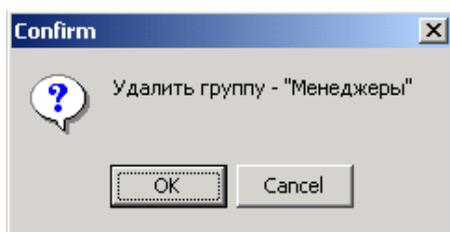
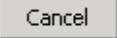


Рис. 167

Для удаления группы щелкните мышью кнопку  или нажмите [Enter].

Если Вы хотите отказаться от проведения этой операции, щелкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc].

### 3.4.2 Регистрация пользователей

Для создания нового пользователя в окне **Пользователи и Группы** (см. Рис. 165) воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Новый пользователь**. Заполните поля в открывшемся окне (см. Рис. 168).

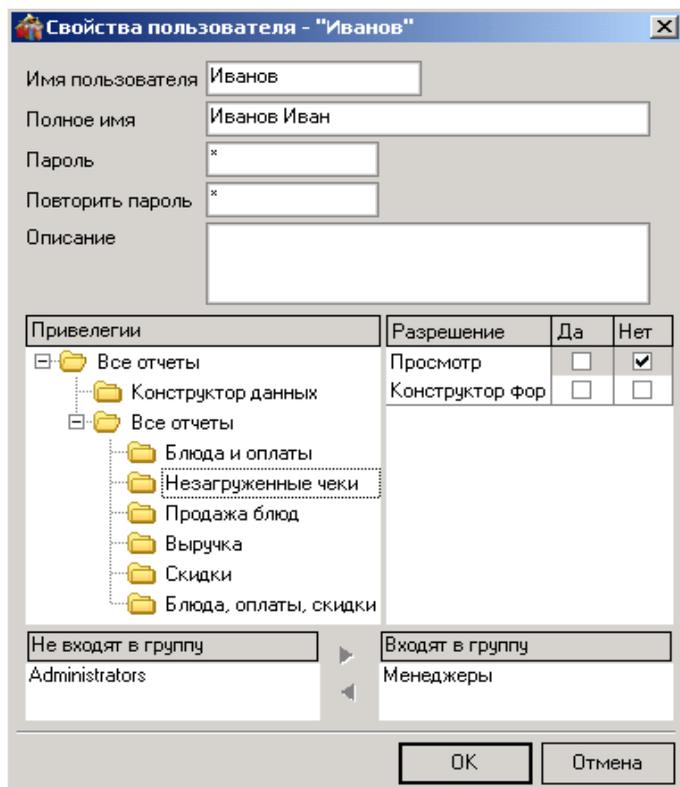


Рис. 168

**Имя пользователя** – введите имя пользователя, которое будет отображаться в списке пользователей и вводиться при регистрации пользователя в системе.

**Полное имя** – введите полное имя пользователя (поле не обязательно для заполнения)

**Пароль** – введите пароль пользователя

**Подтвердите пароль** – подтвердите пароль

**Описание** – введите описание для пользователя (поле не обязательно для заполнения)

**Привилегии** – в данном окне перечислены функции, к которым определяется доступ.

**Разрешение** – в этой части окна проставьте разрешение или запрет (выставьте соответственно Да или Нет) на работу с выделенной в левой части окна функцией.

**Просмотр** – возможность просматривать отчет.

**Конструктор форм** – возможность изменять форму отчета.

**Не входят в группу** – в данном поле перечислены группы пользователей, в которые не входит пользователь.

**Входят в группу** – в данном поле перечислены группы пользователей, в которые входят пользователь, т.е. данный пользователь имеет права данных групп.

В этом же поле можно переводить пользователя в группу или из группы для этого используйте кнопки  . При переводе пользователя в группу, права группы присваиваются пользователю автоматически.

Для сохранения карточки пользователя воспользуйтесь кнопкой  или нажмите клавишу [Enter].

Если Вы хотите отказаться от сохранения нового пользователя, подведите курсор мыши к кнопке , или нажмите клавишу [Esc].

В системе существует по умолчанию группа пользователей «**Administrator**». Если пользователь имеет права создавать других пользователей и редактировать их права, то введите этого пользователя в группу «**Administrator**», используя кнопки  . Пользователи, не входящие в группу Administrator, не могут вводить в приложение **R-Keeper Head Office Manager** (Homan.exe). При

попытке пользователя без права «*Administrator*» войти в приложение **R-Keeper Head Office Manager**, система выдаст сообщение, представленное на Рис. 169.

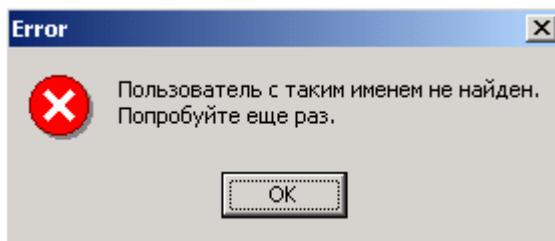


Рис. 169

Для редактирования карточки пользователя воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Свойства** или двойным щелчком мыши откройте карточку пользователя и внесите необходимые изменения.

Для удаления пользователя воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Удалить** или кнопкой  на панели инструментов. Так как эта операция является необратимой, то система запросит дополнительное подтверждение, представленное на Рис. 170.

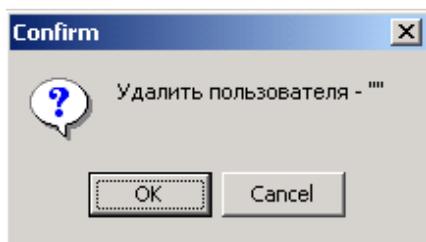
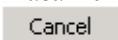


Рис. 170

Для удаления пользователя щелкните мышью кнопку  или нажмите [Enter].

Если Вы хотите отказаться от проведения этой операции, щелкните мышью кнопку  или нажмите клавишу [Esc].

### 3.5 R-Keeper Head Office "Браузер Отчетов"

Приложение «*Браузер Отчетов*» 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.

#### 3.5.1 Общие сведения при работе с отчетами

Окно приложения «*Браузер Отчетов*» представлено на Рис. 171. Окно разбито на три части: **Панель инструментов**, **Навигатор**, **Окно отчета**.

Окно **Навигатор**

В поле **RBO** отображается наименование отчета Блюда из RBO.

В поле **Все отчеты** отображаются наименования отчетов, которые возможно сформировать: Незагруженные чеки; Продажи блюд; Блюда и оплаты; Блюда, оплаты, скидки; Выручка; Скидки

В поле **Задачи** возможно вызвать ранее построенные отчеты и посмотреть результат выполнения задания.

В поле **Параметры** отображается информация по построенному отчету (как был задан фильтр).

В поле **Окна** возможно быстро перемещаться по открытым окнам отчетов.

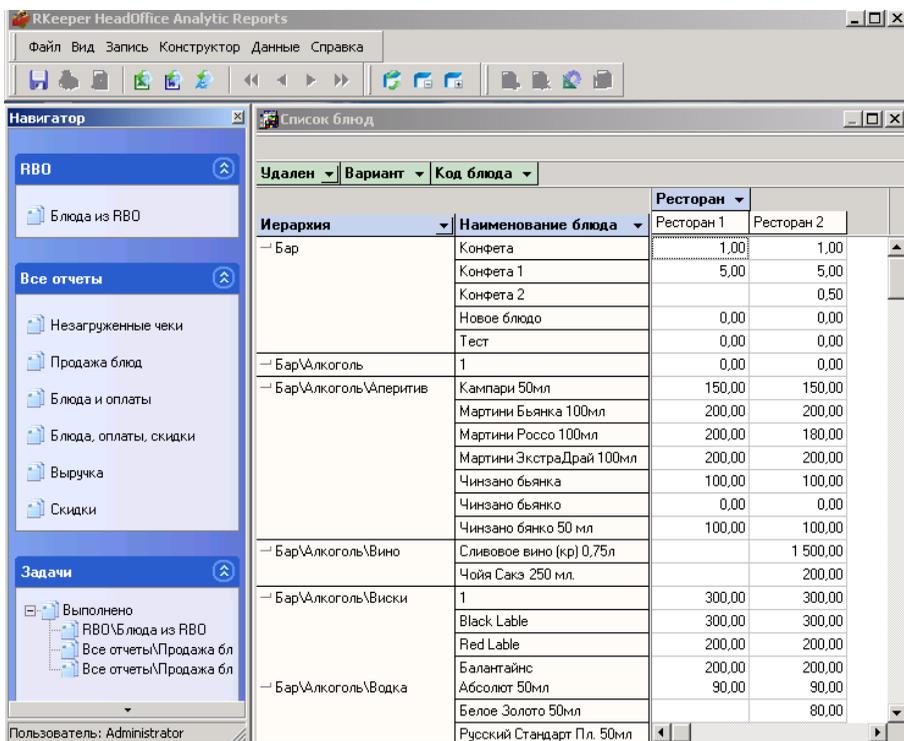


Рис. 171

Для построения отчета, выберите наименование нужного отчета в окне **Навигатор** (см. Рис. 171) и заполните фильтр (см. Рис. 172).

В фильтре укажите период, за который необходимо сформировать отчет, выберите валюту для построения отчета и выберите предприятия, по которым необходимо сформировать отчет. Нажмите кнопку  для формирования отчета.

О ходе выполнения задания смотрите в поле *Задачи* окна *Навигатор*.

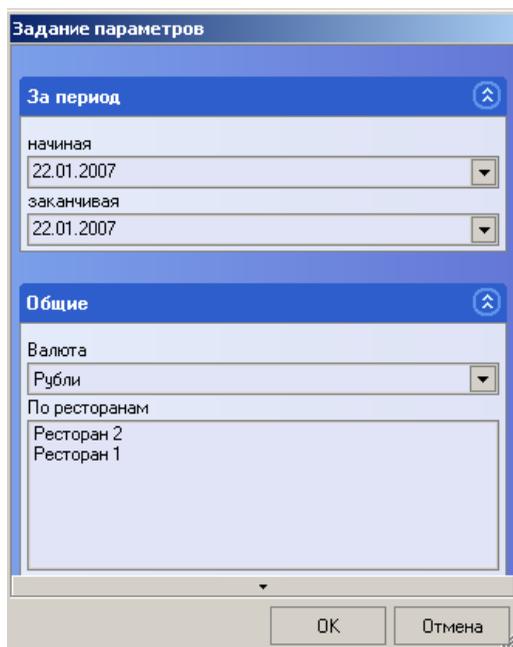


Рис. 172

Основные действия с кубом вынесены на панель инструментов. Для выполнения операций над измерениями (сортировка, объединение и т.д.) используются команды контекстного меню.

Категория	Наименование	Пн			Вт			Ср		
		Кол-во	Цена	Итого	Кол-во	Цена	Итого	Кол-во	Цена	Итого
Б/а напитки	Капучино	1,00	85,00	76,50						
	Лате	1,00	94,27	94,27						
	Морс 0,2л в ассорт	1,00	15,00	13,50						
	Перье 0,33л							2,00	60,00	120,00
	Сливочный Тропик	1,00	95,00	95,00						
	Сок 0,2л в ассорт	3,00	10,00	29,00						
	Сок J7 в ассорт. 0,2л	2,00	50,00	85,00						
	Сок Apple	1,00	133,00	133,00						
	Чай черн							1,00	10,00	10,00
Десерты	Эспрессо				2,00	75,00	150,00			
	Клубника со сливками							3,00	120,00	360,00
	Пирож. Тираммису							1,00	75,00	75,00
	Пирож. Трюфель	2,00	100,00	200,00	8,00	100,00	680,00	1,00	100,00	780,00
	Пирож. СицилийскаяТрубс	2,00	99,82	116,07						
	Рулет с шоколадом									
	Улитка с изюмом	6,00	45,00	194,43						
	Улитка с корицей	5,00	45,00	153,93						
Фруктовый салат	2,00	110,91	128,97							

Рис. 173

Вы можете определить несколько фактов для анализа. Для этого откройте список фактов (см. Рис. 174), используя . В выпадающем списке отметьте факты, которые Вы хотите видеть в отчете.

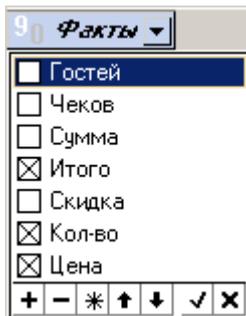


Рис. 174

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. 175 и Рис. 176).

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма	Скидка	Итого
Капучино	1,00	85,00	85,00	8,50	76,50
Картофель отварной	23,00	23,83	548,00	22,30	525,70

Рис. 175

Наименование	Кол-во	Цена	Итого
Капучино	1,00	85,00	76,50
Картофель отварной	23,00	23,83	525,70

Рис. 176

Для отображения значений фактов в процентном отношении по строкам воспользуйтесь пунктом всплывающего меню **Проценты – В процентах по строкам**.

Для отображения значений фактов в процентном отношении по столбцам пунктом всплывающего меню **Проценты – В процентах по столбцам**.

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. 177, Рис. 178)

Наименование	Кол-во
Горячий шоколад	2,00
Давидофф	2,00
Двойной Эспрессо	11,00
Жаркое по деревенски	11,00
Жульен куриный	3,00
Зеленая фасоль	4,00
Кампари 50мл	4,00

Рис. 177

Наименование	Кол-во	Цена	Итого
Зеленая фасоль	4,00	4,00	1,00
Кампари 50мл	4,00	4,00	23,00
Капучино	1,00	10,00	6,00
Картофель оттая			3,00
Картофель фри			
Картофельные ц			
Клубника со сли			
Ко			

Рис. 178

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**

или кнопкой на панели инструментов .

Отображение значений измерений может быть полным или выборочным (см. Рис. 179). Для определения списка значений измерений для построения куба нажмите . В ниспадающем списке отметьте те значения, которые Вы хотите видеть в отчете.

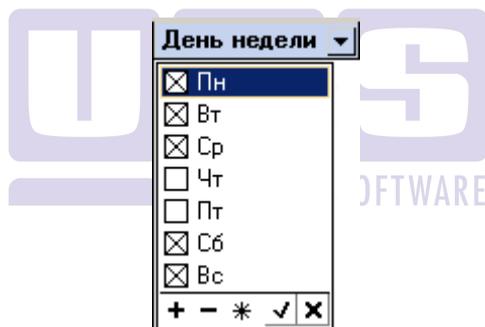


Рис. 179

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. 180).

День и	Alcohol					Beverages					Beach Safe Sector				
	Кол-во	Цена	Сумма	Скидка	Итого	Кол-во	Цена	Сумма	Скидка	Итого	Кол-во	Цена	Сумма	Скидка	Итого
Пн	12,00	161,67	940,00	140,00	800,00						2,00	120,00	240,00	0,00	240,00
Вт	10,00	38,00	380,00	263,39	116,61	3,00	30,00	90,00	0,00	90,00					
Ср	6,00	180,00	080,00	48,00	032,00										
Сб															
Вс	3,00	46,88							25	0,00	41,25				
Итого	31,00	146,47	540,63	514,39	026,24	4,00	32,81	131,25	0,00	131,25	2,00	120,00	240,00	0,00	240,00

Рис. 180

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. 181). В предложенном списке отметьте **Итоги вкл/выкл**. Режим отображения итогов можно включить для любого количества измерений. Итоги отражаются на бледно-желтом фоне.

Продажа блюд

9 Факты Подразделение Комбо Группа Официант Кассир Квартал

День недели Пн Вт

Категори	Кассе	Наименован	Кол-во	Цена	Итого	Кол-во	Цена	Итого
Алкоголь	37	Хайнекен 0,33						
		Итого						
	57	Black Lable						
		Кампари 50мл	2,00	150,00	240,00	2,00	150,00	300,00
		Мартини Бьянка 100	2,00	200,00	360,00			
		Мартини Россо 100мл	1,00	200,00	200,00			
		Мартини ЭкстраДрай	2,00	200,00	400,00			
		Олмека белая	2,00	200,00	360,00			
	Итого	9,00	188,89	1 560,00	2,00	150,00	300,00	
	60	Гиннесс 0,5л				4,00	150,00	453,67
Миллер 0,33л								
Францискайнер 0,5л					4,00	120,00	362,94	
Итого					8,00	135,00	816,61	

Сортировка по убыванию/возрастанию  
 Итоги вкл/выкл.  
 Свернуть размерность  
 Развернуть размерность

Рис. 181

### 3.5.2 Печать отчета ORIGINAL SOFTWARE

Полученный на экране отчет можно распечатать.

При вызове пункта всплывающего меню **Отчеты – Создать макет отчета** программа запускает встроенный редактор отчетов Fast Report, с помощью которого можно изменить или создать новый макет печати отчета.

При вызове пункта всплывающего меню **Отчеты – Печать** 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 .

### 3.5.3 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. 182).

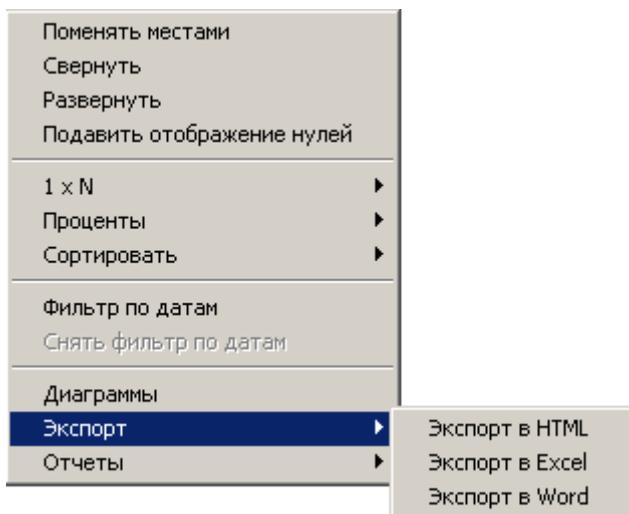


Рис. 182

### 3.5.4 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. 183).

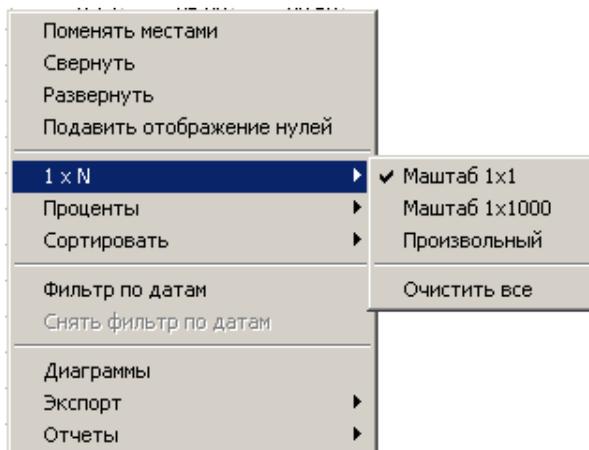


Рис. 183

### 3.5.5 Отчет Блюда из RBO

Отчет «*Блюда из RBO*» отображает список блюд введенных в **R-Keeper Head Office «Редактор»** в виде куба, который можно распечатать сразу по всем предприятиям.

**Факты** : Продажная цена блюда. Если колонга не заполнена, то данное блюдо недоступно для продажи в выбранном предприятии.

Отчет не хранит историю изменения цен. Цены отображаются на момент построения отчета.

#### *Измерения*

Ресторан	Наименование ресторана
Наименование	Название блюда
Код	Код блюда
Иерархия	Группа блюд (путь, по которому находится блюдо)
Вариант	Название варианта, используемого рестораном (см. п.п. 2.7.16)
Удален	0 – отображает не удаленные блюда; 1 – отображает удаленные блюда

### 3.5.6 Отчет незагруженные чеки

Отчет «*Незагруженные чеки*» отображает периоды, за которые данные с предприятий не были загружены. Вид отчета представлен на Рис. 184. Для разбития отчета по предприятиям. Вынесите измерение *Ресторан* в окно группировки (см. Рис. 184).

С даты	По дату
Ресторан : "Restaurant"	
01-январь-2006	20-май-2006
27-май-2006	22-январь-2007
Ресторан : "Restaurant2"	
01-январь-2006	21-май-2006
23-май-2006	23-май-2006
09-июнь-2006	20-сентябрь-2006
Ресторан : Ресторан 2	
13-октябрь-2006	22-январь-2007

Рис.184

### 3.5.7 Продажа блюд

Этот отчет позволяет получить любую информацию, связанную с блюдами.

В данном отчете хранится информация о реализации блюд за любой период работы предприятия. Используя измерения данного отчета «*Продажа блюд*» можно отследить, кто из сотрудников и в какой период продавал блюда, в какой из дней недели наиболее высокий уровень продаж и т.п.

**Факты**

Кол-во	Количество реализованных порций блюда
Цена	Средняя отпускная цена блюда за указанный период
Цена с НДС	Средняя отпускная цена блюда, за указанный период, включая НДС
Сумма	Сумма без НДС без учета скидок
НДС	Сумма НДС
Сумма с НДС	Сумма с НДС без учета скидок
Скидка	Сумма скидки на блюда
Итого	Сумма без НДС с учетом скидки
Итого с НДС	Сумма с НДС с учетом скидки
Чеков	Кол-во чеков, с реализацией данного блюда
Гостей	Кол-во гостей в чеке, с реализацией данного блюда

**Измерения**

Ресторан	Наименование ресторана
Наименование	Название блюда или модификатора
Иерархия	Группа блюд (путь, по которому находится блюдо)
Альтернативное наименование	Наименование блюда, внесенное в поле Второе название в <b>R-Keeper Head Office «Редактор»</b>
Шкала	Наименование шкалы (доп. цены)
Подразделение	Наименование группы станций
Касса	Номер станции из настроек системы
Наименование кассы	Наименование станции присвоенное в локальном <b>Редакторе R-Keeper</b>
Комбо	Используется для комплексных блюд. В данном поле хранится название набора (комплекса), в составе которого было продано блюдо.
Группа	Корневая группа, в которую входит блюдо
Официант	Имя официанта, который внес в заказ блюдо
Кассир	Имя кассира, оплатившего счет
Квартал	№ квартала
Год	Год
Час закрытия	Час закрытия чека
Час открытия	Час открытия счета
День недели	День недели
Месяц	Название месяца

Код	Код блюда
Категория	Категория блюда
Дата	Дата

### **3.5.8 Блюда и оплаты**

Этот отчет позволяет получить любую информацию, связанную с блюдами с разбивкой по валютам.

В данном отчете хранится информация о реализации блюд за любой период работы предприятия. Используя измерения данного отчета **«Блюда и оплаты»** можно отследить, кто из сотрудников и в какой период продавал блюда, на какую валюту были закрыты чеки, в какой из дней недели наиболее высокий уровень продаж и т.п.

#### **Факты**

Кол-во	Количество реализованных порций блюда
Цена	Средняя отпускная цена блюда за указанный период
Цена с НДС	Средняя отпускная цена блюда, за указанный период, включая НДС
Сумма	Сумма без НДС без учета скидок
НДС	Сумма НДС
Сумма с НДС	Сумма с НДС без учета скидок
Скидка	Сумма скидки на блюда
Итого	Сумма без НДС с учетом скидки
Итого с НДС	Сумма с НДС с учетом скидки
Чеков	Кол-во чеков, с реализацией данного блюда
Гостей	Кол-во гостей в чеке, с реализацией данного блюда

#### **Измерения**

Ресторан	Наименование ресторана
Наименование	Название блюда или модификатора
Иерархия	Группа блюд (путь, по которому находится блюдо)
Альтернативное наименование	Наименование блюда, внесенное в поле Второе название в <b>R-Keeper Head Office «Редактор»</b>
Оплата	Название валюты
Тип оплаты	Название типа оплаты

Шкала	Наименование шкалы (доп. цены)
Подразделение	Наименование группы станций
Касса	Номер станции из настроек системы
Наименование кассы	Наименование станции присвоенное в локальном <b>Редакторе R-Кеерер</b>
Комбо	Используется для комплексных блюд. В данном поле хранится название набора (комплекса), в составе которого было продано блюдо.
Группа	Корневая группа, в которую входит блюдо
Официант	Имя официанта, который внес в заказ блюдо
Кассир	Имя кассира, оплатившего счет
Квартал	№ квартала
Год	Год
Час закрытия	Час закрытия чека
Час открытия	Час открытия счета
День недели	День недели
Месяц	Название месяца
Код	Код блюда
Категория	Категория блюда
Дата	Дата

### **3.5.9 Блюда, оплаты, скидки**

Этот отчет позволяет получить любую информацию, связанную с блюдами с разбивкой по валютам и скидкам.

В данном отчете хранится информация о реализации блюд за любой период работы предприятия. Используя измерения данного отчета *«Блюда, оплаты, скидки»* можно отследить, кто из сотрудников и в какой период продавал блюда, на какую валюту были закрыты чеки, какие скидки были назначены на заказ, в какой из дней недели наиболее высокий уровень продаж и т.п.

**Факты**

Кол-во	Количество реализованных порций блюда
Цена	Средняя отпускная цена блюда за указанный период
Цена с НДС	Средняя отпускная цена блюда, за указанный период, включая НДС
Сумма	Сумма без НДС без учета скидок
НДС	Сумма НДС
Сумма с НДС	Сумма с НДС без учета скидок
Скидка	Сумма скидки на блюда
Итого	Сумма без НДС с учетом скидки
Итого с НДС	Сумма с НДС с учетом скидки
Чеков	Кол-во чеков, с реализацией данного блюда
Гостей	Кол-во гостей в чеке, с реализацией данного блюда

**Измерения**

Ресторан	Наименование ресторана
Наименование	Название блюда или модификатора
Иерархия	Группа блюд (путь, по которому находится блюдо)
№ чека	Порядковый номер чека
Скидка	Название скидки
Альтернативное наименование	Наименование блюда, внесенное в поле Второе название в <b>R-Keeper Head Office «Редактор»</b>
Оплата	Название валюты
Тип оплаты	Название типа оплаты
Шкала	Наименование шкалы (доп. цены)
Подразделение	Наименование группы станций
Касса	Номер станции из настроек системы
Наименование кассы	Наименование станции присвоенное в локальном <b>Редакторе R-Keeper</b>
Комбо	Используется для комплексных блюд. В данном поле хранится название набора (комплекса), в составе которого было продано блюдо.
Группа	Корневая группа, в которую входит блюдо
Официант	Имя официанта, который внес в заказ блюдо
Кассир	Имя кассира, оплатившего счет
Тип карты 0	Название подразделения соответствующего уровня иерархии из ПДС

Тип карты 1	Название подразделения соответствующего уровня иерархии из ПДС
Владелец карты	ФИО владельца, заведенное в ПДС
№ карты	Номер карты гостя
Квартал	№ квартала
Год	Год
Час закрытия	Час закрытия чека
Час открытия	Час открытия счета
День недели	День недели
Месяц	Название месяца
Код	Код блюда
Категория	Категория блюда
Дата	Дата

### **3.5.10 Выручка**

Отчет «**Выручка**» позволяет получать информацию о выручке предприятий с расшифровкой по оплатам.

#### **Факты**

Сумма	Сумма реализации без НДС без учета скидки
НДС	Сумма НДС
Сумма с НДС	Сумма реализации с НДС без учета скидки
Скидка	Сумма скидки без НДС
Скидка с НДС	Сумма скидки с НДС
Итого	Сумма реализации без НДС с учетом скидки
Итого с НДС	Сумма реализации с НДС с учетом скидки
Чеков	Кол-во чеков, закрытых на валюту
Гостей	Кол-во гостей в чеках, закрытых на валюту

#### **Измерения**

Ресторан	Наименование ресторана
Тип оплаты	Название типа оплаты
Оплата	Название валюты
Шкала	Наименование шкалы (доп. цены)
Департамент	Наименование группы станций

Касса	Номер станции из настроек системы
Наименование кассы	Наименование станции присвоенное в локальном <b>Редакторе R-Keeper</b>
Квартал	Название квартала
Год	Год
Час закрытия	Час закрытия счета
Час открытия	Час открытия счета
День Недели	День недели, когда была сделана продажа
Месяц	Название месяца
Статья	Статья расхода для типа валюты Неплательщик
Дата	Логическая дата оформления чека
Официант	Имя официанта, сформировавшего счет
Кассир	Имя кассира, закрывшего счет
Код	Код валюты

### 3.5.11 Скидки

Отчет «Скидки» позволяет получать информацию по скидкам, используемым на предприятиях. В отчете отображаются скидки назначенные вручную, автоматически и с использованием приложения *Персонально Дисконтная Система*.

#### **Факты**

Сумма	Сумма реализации без НДС без учета скидки
НДС	Сумма НДС
Сумма с НДС	Сумма реализации с НДС без учета скидки
Скидка	Сумма скидки рассчитанная от Суммы без НДС
Скидка с НДС	Сумма скидки рассчитанная от Суммы с НДС
Итого	Сумма реализации без НДС с учетом скидки
Итого с НДС	Сумма реализации с НДС с учетом скидки
Чеков	Кол-во чеков, закрытых со скидкой
Гостей	Кол-во гостей в чеках, закрытых со скидкой

**Измерения**

Ресторан	Наименование ресторана
Департамент	Наименование группы станций
Тип Скидки	Название скидки
Квартал	Название квартала
Месяц	Название месяца
Год	Год
Тип карты 0	Название подразделения соответствующего уровня иерархии из ПДС
Тип карты 1	Название подразделения соответствующего уровня иерархии из ПДС
Владелец карты	ФИО владельца, заведенное в ПДС
№ карты	Номер карты гостя
Закрыт	Час закрытия счета
Открыт	Час открытия счета
№ чека	Порядковый номер чека
Официант	Имя официанта, сформировавшего счет
Кассир	Имя кассира, закрывшего счет
Дата	Логическая дата оформления чека
Касса	Номер станции из настроек системы
Наименование кассы	Наименование станции присвоенное в локальном Редакторе R-Keeper

**3.5.12 Блюда, скидки**

Отчет «**Блюда, скидки**» позволяет построить отчет по блюдам, скидкам и категориям блюд. Т.к. в отчет вынесено мало параметров, то этот отчет можно сформировать за большой интервал времени (более 1 года) по всем ресторанам.

**Факты**

Кол-во	Количество реализованных порций блюда
Цена	Средняя отпускная цена блюда за указанный период
Цена с НДС	Средняя отпускная цена блюда, за указанный период, включая НДС
Сумма	Сумма без НДС без учета скидок

НДС	Сумма НДС
Сумма с НДС	Сумма с НДС без учета скидок
Скидка	Сумма скидки на блюда
Итого	Сумма без НДС с учетом скидки
Итого с НДС	Сумма с НДС с учетом скидки
Чеков	Кол-во чеков, с реализацией данного блюда
Гостей	Кол-во гостей в чеке, с реализацией данного блюда

### *Измерения*

Ресторан	Наименование ресторана
Наименование	Название блюда или модификатора
Скидка	Название скидки
Категория	Категория блюда

### **3.5.13 Дополнительное приложение для R-Keeper Head Office "Браузер Отчетов"**

Созданную структуру куба (набор фактов и измерений) 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.



- Данное приложение предназначено для сохранения структуры куба.

Запустите приложение *frp.exe*. В открывшемся окне выберите пункт **Connect** главного пункта меню **File** (см. Рис. 185).

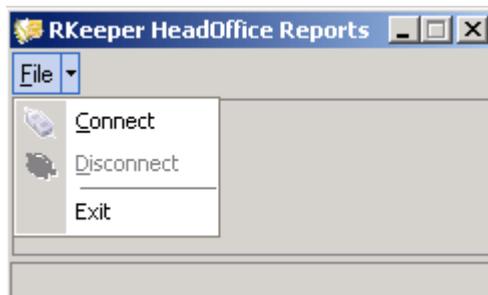


Рис. 185

Введите пароль для подключения накопительной базы данных **R-Keeper Head Office** (см. Рис. 186)

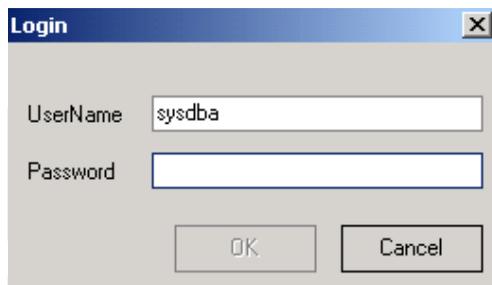


Рис. 186

В открывшемся окне выведен отчет по умолчанию (не сортированный отчет) и список сохраненных отчетов (см. Рис. 187)

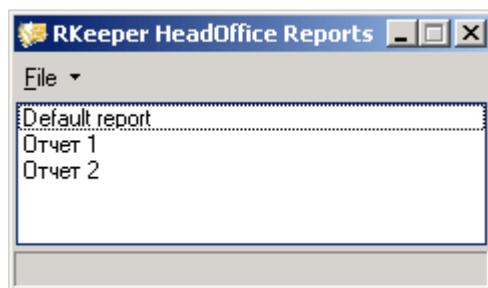


Рис. 187

Для создания нового отчета выберите «*Defaul report*». Отчет строится на основе отчета «*Блюда, Оплаты, Скидки*» (см. п.п. 3.5.9), используются все факты и измерения данного отчета. Заполните фильтр для построения отчета (см. Рис. 188)

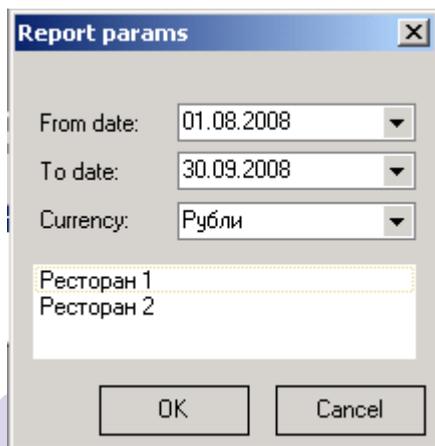


Рис. 188

В открывшемся отчете внесите необходимые настройки. Для сохранения структуры воспользуйтесь клавишей  на панели инструментов. В появившемся окне введите имя файла и выберите директорию, в которой будет храниться файл.

Для открытия уже сохраненной структуры куба из окна списка отчетов выберите соответствующий отчет в списке (см. Рис. 187) и заполните фильтр отчета (см. Рис. 188)

Для выбора другой структуры куба из уже открытого отчета воспользуйтесь клавишей  на панели инструментов.