



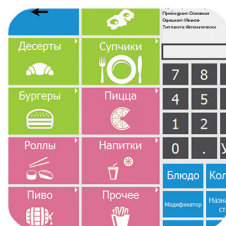
## Современные технологии для автоматизации ресторанов быстрого обслуживания

Внесено 500 Руб  
Сдана 216 Руб

**Ваш заказ 284 Руб**

Наименование	Количество	Стоимость
Пельси-вова	1 шт.	74 руб.
*Без масла		
Картошка-фри	1 шт.	70 руб.
Салат овощной	1 шт.	100 руб.
Гамбургер	1 шт.	40 руб.

Не забудьте заказать кофе!



**UCS**  
ORIGINAL SOFTWARE

# Система R-Keeper для фастфудов

R-Keeper™ – самая популярная система управления для предприятий общественного питания в России. Это мощный инструмент контроля продаж, складского учета, учета рабочего времени персонала, который позволяет эффективно управлять, как небольшими кафе и ресторанами, так и крупной сетью с большим количеством точек. Особенностью системы является модульность, благодаря чему заказчик приобретает только необходимый ему функционал, не переплачивая за лишнее.



Компания UCS – с 1992 года ведущий российский разработчик программных продуктов для индустрии развлечений, лидер по внедрению систем автоматизации ресторанов в России, имеет представительства за рубежом и широкую дилерскую сеть в России, странах СНГ, Европы, Азии.

Полная автоматизация предприятия общепита обеспечивается в системе R-Keeper™ двумя программными уровнями: кассовым и менеджерским. Кассовый (оперативный) уровень обеспечивает автоматизацию процесса продаж и формирование базы данных по продажам. Менеджерский уровень (офис ресторана) отвечает за формирование справочников, распределение прав доступа, разнообразные настройки кассового

уровня, установку параметров и настроек отчетов, разработку и внедрение маркетинговых программ, обеспечение необходимого взаимодействия с другими системами.

Система R-Keeper давно зарекомендовала себя на рынке автоматизации ресторанного бизнеса как эффективный и надежный программный продукт. Систему отличают простота внедрения, удобство эксплуатации, минимальные требования к оборудованию и низкая стоимость владения. Собственный формат хранения данных, ведение журнала операций, шифрование данных при передаче по сети, гибкая настройка и контроль полномочий сотрудников обеспечивают полную защиту информации от несанкционированного вмешательства.

В системе R-Keeper реализованы новейшие технологии, позволяющие оптимизировать бизнес-процессы на предприятиях быстрого обслуживания, повысить эффективность и прибыльность заведения:

- Гибкие настройки экранных форм позволяют кассиру сократить время ввода заказа в систему, он может в любой момент конца принятый заказ и открывать новый, с последующим возвращением к отложенному заказу
- На экране кассовой станции в отдельных зонах отображается информация по текущему заказу для кассира и по предыдущему для сборщика,

Программный комплекс R-Keeper™ – современный стандарт профессиональных систем автоматизации предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, баров и других заведений, как одиночных так и сетевых. Сегодня на R-Keeper работают более 40 000 ресторанов в 47 странах мира.

В системе R-Keeper собран мировой опыт лидеров ресторанной индустрии!

что позволяет с одним терминалом одновременно работать двум сотрудникам, обслуживая разных гостей



- «Диалоговая» технология формирования заказа позволяет помочь гостю сделать заказ наиболее полным – сначала кассир вносит все озвученные гостем позиции меню, а затем уже уточняет размер порции и другие необходимые нюансы. Также система подсказывает кассиру, о каких группах блюд не попавших в заказ, он может гостю напомнить. Данная технология способствует увеличению среднего чека предприятия

- Кассовые станции с дополнительным экраном для гостя позволяют привлечь внимание к новинкам и спецпредложениям, способствуют увеличению покупательской активности

- Электронные меню-борды позволяют из кассовой системы управлять выводом на экраны информации о блюдах

- Интеллектуальная система видеоконтроля за кассовой зоной и закрепление кассира за рабочим местом позволяют повысить персональную ответственность сотрудников и надежно контролировать работу персонала

- Технология «Электронная очередь» позволяет сократить количество касс и повысить скорость обслуживания

- Технология приема заказов в конце очереди с помощью мобильных терминалов позволяет в «пиковые» часы сократить очередь в кассу

- Технология «Drive Thru» позволяет быстро и эффективно осуществлять обслуживание автомобилистов

- Система «VDU» – он-лайн визуализации заказов на кухне – способствует более эффективному

взаимодействию зала и кухни и значительно повышает скорость обслуживания гостей

- Технология «Self Service» позволяет использовать терминалы самообслуживания для приема заказа

- Технология «липких заметок» позволяет менеджеру ресторана оставлять на кассе информационные сообщения-напоминания для персонала

- Система отчетов на основе OLAP технологии позволяет пользователю самостоятельно конфигурировать гиперкубы, создавать для каждого куба и сохранять для дальнейшего использования любое количество отчетов и макетов печати

- Система R-Keeper Delivery позволяет эффективно управлять службой доставки

- Учет и контроль рабочего времени, расчет заработной платы, начисление штрафов и премий производится как на кассовом, так и на менеджерском уровне

- Программа Time-Keeper позволяет вести учет рабочего времени и формировать расписание работы, с учетом планируемой выручки и возможностей каждого сотрудника

Партнерство с ведущими мировыми и российскими операторами фастфуда: Subway, Burger King, KFC, Cinnabon, Country Chicken, Texas Chicken, «Суши Шоп», «Воккер», «Марукамэ» и другими в сфере автоматизации и технического сопровождения систем управления позволяет компании UCS постоянно разрабатывать новые эффективные технологические решения с учетом мирового опыта индустрии быстрого питания.

Система R-Keeper поддерживает возможность длительной работы кассы в автономном режиме, без связи с главным сервером, что особенно важно для ресторанов фастфуд, т.к. любой, даже незначительный, сбой в обслуживании может привести к потере гостей и, соответственно, прибыли.

# Динамические меню-борды

В ресторанах быстрого питания меню-борды являются важным инструментом продаж. Традиционные лайтбоксы уступают место электронным меню-бордам – экранам с высоким разрешением, способным в интеграции с кассовой системой управления обеспечить высокую визуальную привлекательность и функциональность меню.



Технология «Динамические меню-борды» в системе R-Keerag позволяет управлять выводом на экраны информации о блюдах (категория, наименование, изображение, описание, цена) непосредственно из кассовой системы.

Решение поддерживает большое количество экранов, позволяя выводить информацию о блюдах по категориям, автоматически управлять и изменять меню ресторана в зависимости от определенных условий (дня недели, времени суток, периода акции и пр.),

визуально выделять блюда, приоритетные на данный момент с точки зрения маркетинга, запускать рекламные ролики со специальными предложениями и другой маркетинговой информацией.

Имея такой инструмент в составе кассовой системы, меню и цены в ресторане можно изменять так часто, как это необходимо.

В качестве экранов можно использовать обычные телевизоры FullHD, подключенные к компьютеру. В состав решения входит базовый дизайн, а также стандартный набор сцен и эффектов. По желанию Заказчика возможна разработка индивидуального дизайна экрана.

Электронные меню-борды позволяют ускорить пропускную способность ресторана быстрого питания, а также увеличить количество импульсных покупок, как следствие - средний чек. Их использование на фудкортах способствует усилению визуальной привлекательности заведения в глазах потребителей и соответственно повышению конкурентоспособности ресторана.



# Дополнительный «гостевой» экран кассы

Гостевой экран кассового терминала – современный маркетинговый инструмент интерактивного общения с гостями для ресторанов быстрого питания.

Технология второго экрана кассы в системе R-Keeper позволяет выводить на гостевой монитор информацию о текущем заказе: перечень и изображения блюд, цены, итоговая сумма, а также использовать его для демонстрации рекламы новых блюд, специальных и сезонных предложений, акций.

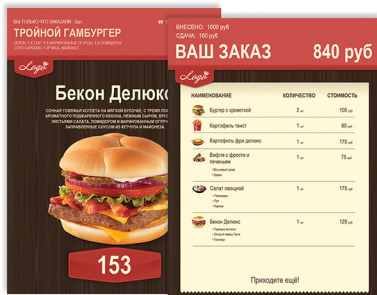
При этом информация, отображаемая на гостевом экране, зависит от сценария, действующего в каждый конкретный момент работы кассы. Сценарии разрабатываются исходя из задач заведения, и в зависимости от состояния кассовой станции на втором экране автоматически запускается тот или иной сценарий, например:

- Если кассовая станция не работает, на экране гостя транслируется информация «Извините, касса временно не работает» и демонстрируется реклама
- После регистрации кассира на терминале появляется приветствие «Добрый день, подходите, пожалуйста» и демонстрируется реклама основного блюда
- При добавлении в заказ основного блюда, на втором экране появляется информация о добавлении его в заказ, и начинается демонстрация блюда из другой категории, например, десерта.
- Пока в заказ не будет добавлено блюдо из категории десертов, второй экран будет продолжать эту рекламу. При добавлении в заказ десерта, на втором экране запустится реклама блюда из другой категории, например, напитка



- Когда кассир заходит в режим оплаты, на втором экране гостю показывается полный состав заказа. После того, как гость передает кассиру деньги, и тот вносит сумму в систему для расчета сдачи, на втором экране можно показывать ролик, предлагающий взять что-то из товаров на сдачу
- После завершения работы с заказом второй экран снова переходит в режим ожидания – на нем вновь показывается приветствие «Добрый день, подходите, пожалуйста» и реклама.

В состав решения входит специальное ПО для вывода графической информации и второй дисплей, подключенный к POS-терминалу. Названия, изображения и цены блюд берутся непосредственно из системы R-Keeper.



Не всегда кассир фастфуда, задача которого быстро и без ошибок обслужить поток гостей, успевает предложить каждому посетителю какие-то интересные новинки или сообщить о текущих маркетинговых программах. В помощь операторам предприятий быстрого питания – технология «второго экрана» от компании UCS.

# Технология VDU – визуализация и контроль заказов на кухне

Новые технологии востребованы не только в зале ресторана, но и на кухне. Один из последних трендов — активная замена сервис-печати большими мониторами для визуализации заказов и контроля их выполнения.

Технология VDU (Video Display Unit) в системе R-Keeper предназначена для отображения на кухне ресторана быстрого обслуживания заказов, которые необходимо готовить.

Система VDU может полностью заменять сервис-печать или использоваться совместно с ней. Информация, отображаемая на кухонном мониторе, доступна сразу большому количеству сотрудников производства - при вводе заказа на кассовой станции, он автоматически отображается на экранах.

При использовании данной технологии время выполнения заказов можно контролировать с помощью отчетов R-Кеерер.

В системе VDU вводимые в заказ блюда сразу отображаются на экране, что особенно удобно для предприятий быстрого питания, когда выполнение заказа должно занимать минимум

времени. После оплаты заказа на кассе на экране VDU меняется цвет заголовка данного заказа.

Если заказ не помещается на текущем экране, то он переводится на следующий экран, либо помещается в память. Заказы, помещенные в память, будут выведены на экране по мере удаления приготовленных заказов. Удаленные с экрана VDU заказы при необходимости можно вернуть.

Выполненный заказ повар удаляет с экрана путем нажатия на окно заказа на сенсорном терминале или с помощью устройства управления (клавиатуры повара) на обычном терминале, набрав порядковый номер заказа.

Необходимое оборудование: монитор, АРМ и клавиатура повара; или сенсорный терминал.

The screenshot displays a grid of orders on a VDU interface. The interface includes a header with the following elements:

- Номер заказа** (Order number): 16, 16:29
- Номер станции** (Station number): 5, (15) Ветрова М
- Имя кассира** (Cashier name): 3.0 Чай, 3.0 Завтрак, 1.0 Мороженое с клубничной ванилью
- Поле ввода номера заказа для его сброса** (Order number input field for reset): 6, (15) Ветрова М
- Таймер (время с момента оплаты заказа)** (Timer): 17:53:38
- Количество заказов** (Number of orders): 7
- Номер текущего экрана VDU** (Current VDU screen number): 1/1
- Всего экранов VDU** (Total VDU screens): 1/1

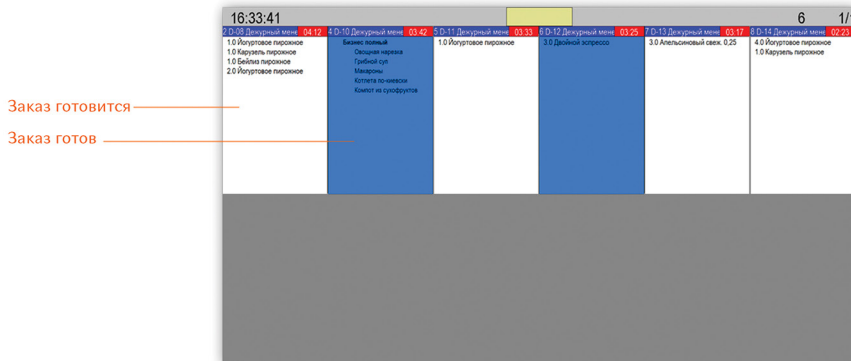
The grid contains the following order details:

- Order 6 (15) Ветрова М:** 0.0 Гамбургер, 2.0 Кофе
- Order 7 (15) Ветрова М:** 1.0 Сэндвич с ветчиной, 3.0 Горький шоколад, 0.0 Тесто, 1.0 Сэндвич с ветчиной, 2.0 Кофе
- Order 17:53:38 (15) Ветрова М:** 1.0 Яблочный штрудель, 1.0 Кофе, 3.0 Фишбургер, 1.0 Тар Тар из фруктов, 2\* шоколадное ванильное
- Order 16:5:0:9 (15) Ветрова М:** 1.0 Шашлык из курицы, 1.0 Мороженое с клубничной ванилью, 1.0 Континентальный завтрак, 2.0 Мент 1
- Order 10 (15) Ветрова М:** 2.0 Чай, 2.0 Ванильный капучино, 0.0 Кофе, 1.0 Дабл дог
- Order 11 (15) Ветрова М:** 1.0 Мороженое с клубничной ванилью, 1.0 Фишбургер, 1.0 Капучино

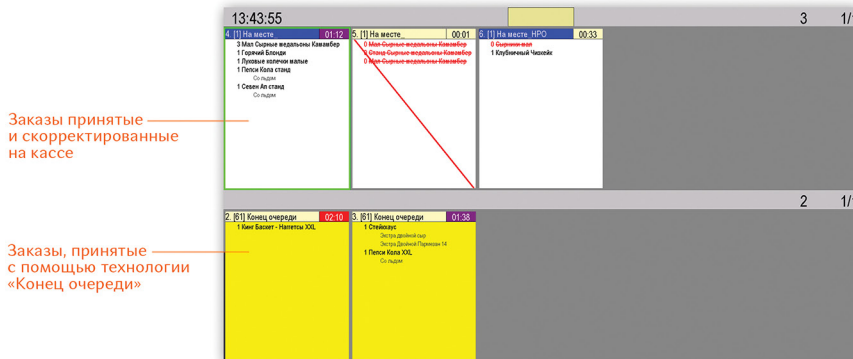
Annotations on the right side of the screenshot:

- Удаление позиций в заказе** (Removal of items in the order): Points to the '0.0 Гамбургер' item in order 6.
- Количество порций** (Number of portions): Points to the '2.0 Кофе' item in order 7.
- Полностью удалённый заказ с выходом в режим регистрации** (Fully deleted order with exit to registration mode): Points to the greyed-out header of order 10.
- Возвращенный заказ (серый фон)** (Returned order (grey background)): Points to the greyed-out header of order 11.
- Текущий заказ (жёлтый фон заголовка окна)** (Current order (yellow background header)): Points to the header of order 6.
- Оплаченный заказ (синий фон заголовка окна)** (Paid order (blue background header)): Points to the header of order 7.

## Отображение заказов на экране VDU в формате обслуживания «Электронная очередь»



## Отображение заказов на экране VDU с использованием формата обслуживания «конец очереди»







На основе VDU реализована технология «Автораздача» - заказ-оплата-выдача. Данная технология подразумевает, что заказ готовят и собирают в разных подразделениях. Приложение VDU в этом случае предлагает оптимальный вариант работы с заказом от его создания до выдачи гостю.

Технология VDU позволяет «запарковать» заказ после оплаты, если он полностью не собран, то есть оставить заказ на экране в специальном режиме с указанием номера машины, для которой он готовится.

Система VDU — доступное и современное решение для кухни, позволяющее оперативно взаимодействовать службам ресторана и повышать скорость обслуживания гостей.

# Технология «Электронная очередь»

Технология «Электронная очередь» в системе R-Keeper предназначена для увеличения скорости обслуживания в ресторанах быстрого питания. Она предусматривает перенос процедуры выдачи заказа гостю из кассовой зоны в специально выделенную зону, оснащенную гостевым экраном с информацией о состоянии готовности текущих заказов.

ГОТОВЯЩИЕСЯ	ГОТОВЫЕ ЗАКАЗЫ
<b>A-08 ГАЛИНА</b> подождите немного  <b>1:25</b>	<b>A-06</b> спасибо, приходите еще!
<b>A-09 ИЛЬЯ</b> подождите немного  <b>1:03</b>	<b>ДЕНИС</b> спасибо, приходите еще!
<b>A-10 СЕРГЕЙ</b> подождите немного  <b>0:45</b>	
<b>A-11 ОЛЬГА</b> подождите немного  <b>0:27</b>	

Технология «Электронная очередь» позволяет сократить очередь в кассу и создать более комфортные для гостя условия ожидания заказа.

При использовании данной технологии обслуживание гостя происходит в два этапа: прием заказа и его оплата осуществляются на кассе, а выдача — в отдельном окне.

После оплаты клиенту выдается чек с номером его заказа, он же является основанием

для получения продукции в окне выдачи. Заказ появляется на экране сборщика, а его номер отображается на гостевом экране со статусом «Заказ готовится». Кассир сразу переходит к обслуживанию следующего клиента.

Когда заказ собран, сборщик отмечает его у себя на экране, после чего на гостевом экране возникает пометка «Заказ готов». После выдачи заказа сборщик на своем экране делает соответствующую отметку, и информация удаляется с гостевого экрана.

В состав решения помимо гостевого экрана входит компьютер с двумя VGA выходами и монитор сборщика с программой VDU. Технология входит в стандартную поставку системы R-Keeper для фастфуда, с предустановленным дизайном интерфейса гостевого экрана. По договоренности с заказчиком может быть разработан индивидуальный дизайн.

Технология «Электронная очередь» в системе R-Keeper внедрена и успешно работает в ресторанах «BURGER KING AUTO», кафе «Воккер».

Технология «Электронная очередь» — отличное решение для оптимизации затрат при организации кассовой зоны в ресторанах быстрого обслуживания. Она позволяет примерно на 30 процентов сократить количество касс, необходимых для обслуживания того же потока гостей, и увеличить скорость обслуживания.



# Киоск самообслуживания

**Киоск самообслуживания – новое интерактивное решение для приема и оплаты заказа в ресторанах быстрого обслуживания, позволяющее гостям самостоятельно, минуя кассу, выбрать блюда по электронному меню на терминале и производить оплату банковской картой.**

Киоски самообслуживания являются эффективным сервисом и прочно вошли в современную жизнь в самых различных сферах. На ресторанном рынке это пока еще новинка, но в будущем киоски могут практически полностью заменить кассиров и существенно сократить затраты на персонал и кассовое оборудование.

Программное решение «Киоск самообслуживания» в системе R-Кеерг используется совместно с технологией «Электронная очередь». Обслуживание гостя происходит следующим образом: гость самостоятельно выбирает блюда с помощью электронного меню на терминале, и оплачивает свой заказ здесь же банковской картой. Киоск выдает чек с уникальным номером, по которому гость получает заказ в окне выдачи по готовности. Информация о статусе заказа отображается на гостевом экране.

Электронное меню киоска просто и удобно для использования. Гостю доступна полная и всегда актуальная информация о блюдах, включая понятную структуру меню, красочные фотографии и подробные описания. Меню киоска может быть представлено на нескольких языках, кнопка выбора языка присутствует на каждом экране. Программа поддерживает использование модификаторов, они могут быть как обязательными для выбора, так и необязательными.

Самостоятельный выбор блюд на терминале более комфортен для гостя и стимулирует заказывать больше. Благодаря этому использование киоска самообслуживания позволяет увеличить средний чек в ресторане.

Формирование меню киоска производится в программе «Менеджер R-Кеерг». Контент можно менять так часто, как требуется. Цвет основных элементов на экране киоска ресторан может изменять на свой выбор. По желанию Заказчика возможна доработка дизайна под индивидуальные требования.

В режиме ожидания на экране киоска может отображаться рекламная информация, как статические изображения, так и динамические ролики.



Программный модуль «Киоск самообслуживания» поддерживает несколько вариантов киосков от различных производителей как настольного, так и напольного исполнения.

В ресторанах быстрого питания, особенно на фудкортах, киоск самообслуживания помогает эффективно решить проблему очередей в часы пик и обеспечивает высокую пропускную способность заведения.

Киоски самообслуживания с нашим ПО успешно работают в ресторанах сети «BURGER KING».

# Технология приема заказа в конце очереди

Технология приема заказа в конце очереди с помощью переносных терминалов в системе управления R-Keerer может использоваться в ресторанах быстрого обслуживания для увеличения скорости обслуживания и удержания посетителей в случае большой очереди в кассу.

Мобильные терминалы на базе устройства iPod Touch в системе R-Keerer широко используются в работе ресторанов полного сервиса, как современная замена бумажным блокнотам официанта, и предназначены для автоматизации приема заказа непосредственно у столика гостя. Такое решение обеспечивает значительное сокращение ticket time и прирост оборота ресторана минимум на 10 процентов.

С помощью мобильного терминала оператор принимает заказ у гостя, стоящего в очереди, заказ отображается в системе VDU (мониторы на кухне) в отдельной очереди, а гостю выдается карточка с номером заказа. Когда гость подходит к кассиру, тот по номеру «поднимает» заказ на кассе и принимает оплату.



Для обеспечения работы мобильных терминалов необходима установка «точки



доступа» с Wi-Fi, чтобы обеспечить взаимодействие между переносными и стационарными станциями.

Использование iPod Touch в качестве переносного терминала является бюджетным и вместе с тем надежным решением. Устройство поддерживает до 10 часов непрерывной работы, что позволяет оператору отработать смену, не заботясь о его подзарядке. Высококачественный сенсорный LCD дисплей обеспечивает высокую точность нажатия сенсорных клавиш, что исключает ошибки нажатия при выборе блюда.

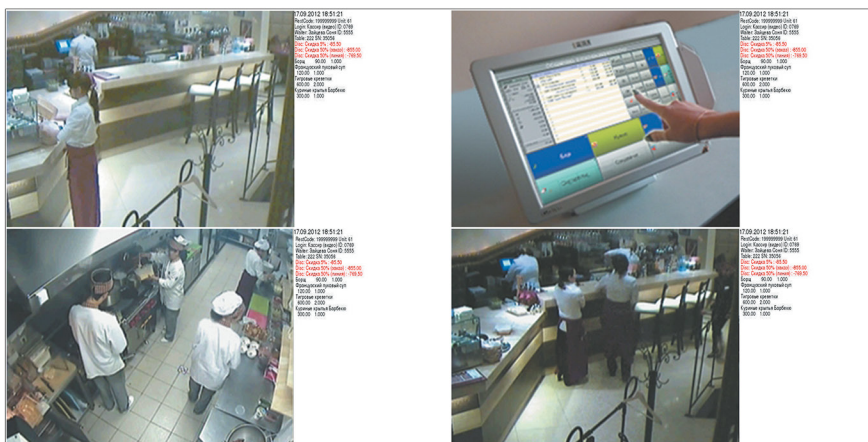
В качестве переносных терминалов также можно использовать iPhone, iPad Mini.

Демоверсию RkMobWaiter (ПО Мобильный официант) можно бесплатно скачать в App Store.

Технология мобильного приема заказа актуальна и для предприятий быстрого питания, особенно для тех, что располагаются на фудкортах в крупных торговых центрах, мультиплексах и развлекательных центрах, а также в других местах, подверженных периодическим «наплывам» гостей.

# Система событийного видеоконтроля за кассовыми операциями в R-Keeper

Аппаратно-программный комплекс по видеонаблюдению за кассовыми операциями в системе R-Keeper – современное интеллектуальное решение для контроля работы персонала в кассовой зоне ресторана. Система в режиме реального времени сопоставляет каждую операцию, произведенную на кассе, с соответствующим фрагментом видеозаписи с IP-камеры, установленной в кассовой зоне, и интегрирует результаты в стандартный модуль отчетов R-Keeper.



Используя привычный интерфейс системы, пользователь, как правило, это управляющий рестораном, его владелец или служба безопасности, имеет возможность в on-line или off-line режиме просматривать видеоизображение, сопровождаемое титрами – информацией об операциях, производимых в этот момент на кассовом терминале, включая:

- Данные по работе с текущим заказом: добавление блюд, удаление, замена модификаторов и комбокомпонентов, назначение скидки и т.д.
- Данные об оплате заказов с указанием сдачи и использованных валют
- Системную информацию по всем операциям, производимым на кассе с заказами: открытие, сохранение, удаление, а также операциям, совершаемым менеджерами зала: регистрация, отмена регистрации, просмотр и печать отчетов, удаления, переносы и т.д.

Таким образом, пользователь получает наиболее полную информацию о действиях сотрудников в зале ресторана и на кассе как в режиме реального времени, так и после закрытия кассового дня, что позволяет оперативно

выявлять и предотвращать злоупотребления персонала.

При этом можно использовать разные схемы просмотра, при которых на экран будут одновременно выводиться изображения с выбранного количества камер.

Система видеоконтроля работает со всеми IP-камерами с поддержкой MJPEG и легко интегрируется в уже функционирующую в ресторане систему автоматизации R-Keeper.

Дополнительным преимуществом системы событийного видеоконтроля в R-Keeper является возможность удаленного просмотра видеоизображения с титрами в режиме on-line через web-браузер. Никакого дополнительного ПО пользователю для этого не требуется. Так же для удобства просмотра предлагается возможность конвертирования видеофрагментов в формат .avi.

# Система Drive-Thru

**Система Drive-Thru предназначена для точек быстрого питания, которые осуществляют обслуживание гостей, желающих получить заказ, не покидая автомобиль.**

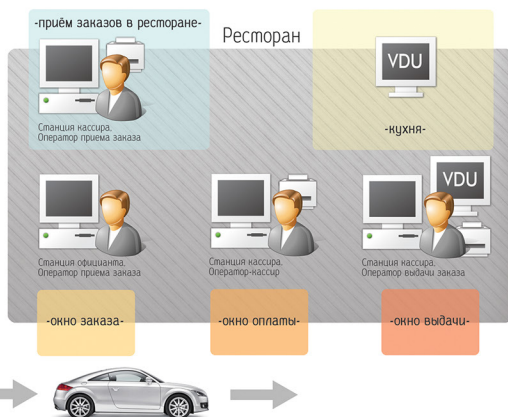
В системе R-Keeper в формате Drive-Thru для оперативного обслуживания автомобилистов, предусмотрен базовый режим работы – «3 окна»: прием заказа, оплата заказа, выдача заказа.

Прием заказа может осуществляться различными вариантами: через окно приема с оператором, через устройство приема заказа (так называемую, будку с экраном и переговорным устройством) и оператором, работающим на улице, с помощью мобильного терминала.

В окне приема заказа водитель через переговорное устройство озвучивает оператору перечень блюд и напитков, который тот вводит в систему. Для удобства гостя дополнительно возможна установка монитора, который работает по принципу второго экрана кассовой станции, и в процессе заказа транслирует гостю состав и общую сумму заказа, а также показывает текущие маркетинговые предложения ресторана.

По завершению оформления заказа водитель проезжает к окну оплаты. При этом на станции оператора поднятие заказа производится автоматически, повышая тем самым скорость обслуживания.

## Автораздача через окно приёма заказа



В окне выдачи гость получает свой заказ. Здесь устанавливается главный монитор VDU, на котором его заказ отображается.

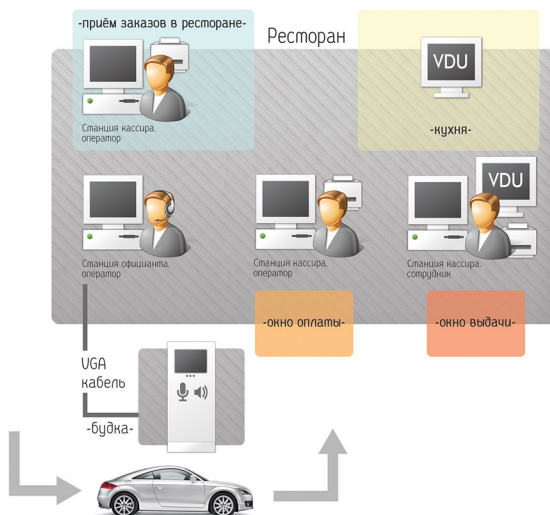
Также экраны VDU устанавливаются на кухне, на них выводятся те блюда из принятых заказов, которые необходимо готовить.

Работа системы в формате Drive-Thru гибко настраивается, исходя из особенностей точки. В зависимости от времени суток и загрузки ресторана обслуживание может осуществляться в режиме «2 окна» или «1 окно». Также может быть организовано обслуживание в два потока на прием и в один на оплату и выдачу.

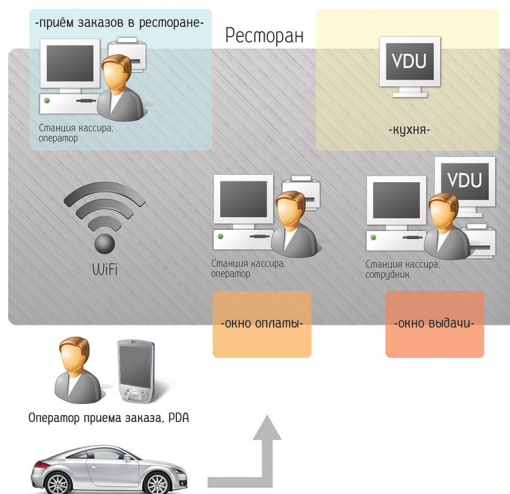
В системе предусмотрена специальная опция «Парковка», которая позволяет при большой загрузке не скапливать очередь в зоне выдачи – оператор помечает в заказе номер автомобиля, а гостю предлагает подождать заказ в машине на парковке ресторана. По готовности заказа доставляется непосредственно на парковку.

Система R-Keeper в формате Drive-Thru успешно работает в ресторанах «KFC-Авто», «BURGER KING AUTO» и в кафе «МагБургер» на АЗС сети «Нефтьмагистраль».

## Автораздача через будку приёма заказа



## Автораздача через мобильный терминал



# Time Keeper – система учета и планирования рабочего времени

Программа Time Keeper интегрирована в систему управления рестораном R-Keeper v7 и предназначена для ведения учета и планирования рабочего времени, создания расписания работы сотрудников на предприятии общественного питания.

Система Time Keeper позволяет менеджеру ресторана рационально распределять рабочее время персонала, контролировать время прихода/ухода, опоздания, вести табель учета отработанного времени, хранить персональные карточки на каждого сотрудника, прогнозировать потребность в персонале, исходя из планируемой выручки, составлять общее и индивидуальные расписания работы, максимально учитывая индивидуальные пожелания и возможности каждого работника.

В системе Time Keeper хранится вся необходимая оперативная информация о сотруднике ресторана: приказы о принятии/увольнении/отпусках, расписание рабочего времени, отметки прихода/ухода, индивидуальные пожелания по графику работы и пр.

Табель учета рабочего времени	ФИО	Должность	Полное имя	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Мес.
3786	Александр Ем	Директор области	159	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	000
3781	Александр Ем	Администратор	159	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	000
17	Артур Артемов	Бармен	159																							4400
42	Вадим Роман	Официант	159																							7600
36	Виктор Савин	Бармен	159																							5020
13	Владим Савин	Официант	159																							8115
3782	Владим Савин	Администратор	159																							3750
27	Габриэлла Елена	Официант	159																							5020
34	Галина Наталья	Официант	159																							5020
3788	Галина Наталья	Повар	159																							500
3784	Галина Наталья	Администратор	159																							2330
3785	Григорий Александр	Повар	159																							500
3787	Григорий Александр	Администратор	159																							500
18	Дмитрий Савин	Официант	159																							1115
41	Савин Дмитрий	Официант	159																							3000
35	Савин Дмитрий	Официант	159																							4430
4	Шибанова Светлана	Гарсон	159																							1020

Приход/уход сотрудника система учитывает как по отметкам, произведенным с помощью пластиковой карты или ввода логина и пароля, так и сделанные менеджером вручную. Из Time Keeper менеджер может рассылать сотрудникам короткие текстовые сообщения, а также отправлять им на электронную почту расписание работы на предстоящую неделю.

Сотрудник	Имя	Оклад	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Итого	
1	Павел Александрович	1000																								0
2	Александр Павлович	1000																								0
3	Иван Иванович	1000																								0
4	Петр Петрович	1000																								0
5	Сидор Сидорович	1000																								0
6	Смирнов Смирнович	1000																								0
7	Соловьев Соловьевич	1000																								0
8	Степан Степанович	1000																								0
9	Савин Дмитрий	1000																								0
10	Савин Дмитрий	1000																								0
11	Савин Дмитрий	1000																								0
12	Савин Дмитрий	1000																								0
13	Савин Дмитрий	1000																								0
14	Савин Дмитрий	1000																								0
15	Савин Дмитрий	1000																								0
16	Савин Дмитрий	1000																								0
17	Савин Дмитрий	1000																								0
18	Савин Дмитрий	1000																								0
19	Савин Дмитрий	1000																								0
20	Савин Дмитрий	1000																								0
21	Савин Дмитрий	1000																								0
22	Савин Дмитрий	1000																								0
23	Савин Дмитрий	1000																								0
24	Савин Дмитрий	1000																								0
25	Савин Дмитрий	1000																								0
26	Савин Дмитрий	1000																								0
27	Савин Дмитрий	1000																								0
28	Савин Дмитрий	1000																								0
29	Савин Дмитрий	1000																								0
30	Савин Дмитрий	1000																								0
31	Савин Дмитрий	1000																								0

Информация по отработанному времени для каждого сотрудника, с учетом выходов по графику и вне графика, отпусков, больничных, командировок, выходов в вечернее и ночное время, и других вариантов рабочего дня работника в соответствии с ТК РФ отображается в таблице учета рабочего времени. Система позволяет производить расчет заработной платы работника с учетом штрафов и премий.

Расписание работы в Time Keeper формируется с учетом накопленных статистических данных по выручке ресторана, минимальной и максимальной возможной продолжительности смены, режима работы предприятия, индивидуальных пожеланий каждого сотрудника. Анализируя эти данные, Time Keeper формирует расписание, наиболее точно отвечающее требованиям оптимального распределения трудовых ресурсов и удобства работы сотрудников. При использовании программы Time Keeper менеджер ресторана тратит существенно меньше времени, чем при создании расписания вручную.

Удобно и быстро сформировать расписание помогут предустановленные в системе Time-Keeper наиболее часто используемые шаблоны циклического расписания: «два через два», «сутки через трое», «просто циклический».





Компания UCS

105082, Москва, ул. Большая Почтовая, д.18, стр.6  
+7 (495) 921-41-98, + 7 (499) 703-42-61 [www.ucs.ru](http://www.ucs.ru) [www.r-keeper.ru](http://www.r-keeper.ru)

По вопросам автоматизации предприятий общественного питания в регионах России, странах СНГ, Европы и Азии просим обращаться к официальным дилерам программных продуктов UCS в вашем регионе. Информация на сайте [www.ucs.ru/dealers/](http://www.ucs.ru/dealers/)