



R-keeper

R-KEEPER – СОВРЕМЕННАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ

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



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

ВЫСОКОНАДЕЖНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

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

ГИБКОЕ, МАСШТАБИРУЕМОЕ РЕШЕНИЕ

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

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

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

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

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

СОВРЕМЕННЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

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

ИНТЕРФЕЙСЫ С ДРУГИМИ СИСТЕМАМИ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ СИСТЕМЫ

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

УМНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ РАБОТЫ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ

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

МЕНЮ

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

СТОЛЫ И ЗАЛЫ

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

23.03.2013 1234.2	10/10 20/12	Описание: Комм.тариф	0.00	  	Оценки:	Платеж
				  	Порядок оплаты: Платеж по карте Наличными По телефону	
23.03.2013 10:15	Описание	Наименов	Рейтинг	БОНУСASH		
▼	Оплата на чек 10% Скидка на чек 10% -586.00 Витаминиз. суп. 1 942.00 Рес. «Мясной» 2 115.00 Картофельное пюре 3 445.00 Картофель пюре 10.00					
000 01.	23.03.2013 10:15	Описание	1 г/курс	Рейтинг	БОНУСASH	
222 01.	Витаминиз. суп. 1 942.00 Рес. «Мясной» (фас. супом) (3 курс мясной) Витаминиз. суп. 1 1 650.00 Картофельное пюре (3 курс мясной) 000 01. Ланч, 30 гр 30.00 700 01. Плато «Мясной», 300 мл 160.00 119 01. Маринованное соевое мясо 30.00					
23.03.2013 10:16	Описание	Ассортим	Рейтинг	БОНУСASH		
870 01.	Сливки 50.00 Сливки 50.00					
23.03.2013 10:17	Описание	1 г/курс	Рейтинг	БОНУСASH		
222 01.	Витаминиз. суп. 1 942.00 Рес. «Мясной» (фас. супом) (3 курс мясной) Витаминиз. суп. 1 1 650.00 Картофельное пюре (3 курс мясной) 000 01. Ланч, 30 гр 30.00 700 01. Плато «Мясной», 300 мл 160.00					
700 01.	Ланч, 30 гр 30.00 Плато «Мясной», 300 мл 160.00					
					Конт-во	
				  	Место	
				  	Оплата	
				  	13 587.88	
				  	Объекты	

СКИДКИ И НАЦЕНКИ

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

ВАЛЮТЫ

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

ПЕРСОНАЛ

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

ГИБКАЯ НАСТРОЙКА ИНТЕРФЕЙСА КАССОВОЙ СТАНЦИИ

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

КЛЮЧЕВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАБОТЫ КАССОВОЙ СТАНЦИИ

- Ввод заказа по посадочным местам с возможностью печати отдельного пречека и оплаты своей части заказа для каждого из гостей, сидящих за одним столиком
 - Удобная форма работы с будущими и текущими банкетными заказами, в т. ч. с напоминанием о предстоящих мероприятиях в заданное время
 - Комбинированная оплата заказа (один заказ может быть оплачен несколькими валютами)
 - Использование текстовых и цифровых меток гостей при вводе заказа позволяет избежать ошибок при подаче блюд
 - Перенос блюд при объединении/разъединении заказов и между порядками подач внутри одного заказа
 - Несколько кассовых (денежных) ящиков, привязанных к одной кассовой станции, позволяют разграничить смены кассиров в течение одного кассового дня
 - Диагностическая технология формирования заказа позволяет кассиру провести уточнение состава заказа после того, как гость полностью озвучил все свои пожелания
 - Оформление документов внутреннего перемещения и инвентаризации на кассе
 - Продажа блюд с помощью электронных весов и сканера штрих-кодов, подключенных к кассовой станции
 - Отображение двух экранов – кассира и сборщика на одной кассовой станции удобно для использования на предприятии быстрого обслуживания
 - Оформление премий и штрафов в ручном режиме на кассовой станции
 - Продажа на кассе тарифицируемых услуг (баня, бильярд, боулинг). Включение/выключение тарифицируемых устройств, контроль продолжительности игры/сеанса по сумме или по времени
 - Использование порядков подачи дает возможность определить курсы подачи блюд.
- Порядки подачи в системе могут быть:
- Автоматические: с заранее предопределенными интервалами поддержки при подаче
 - Ручные: с возможностью указания времени отсрочки приготовления блюд
 - Отложенные: с ручным режимом управления заказом
- Гибкая настройка кассовых отчетов под индивидуальные потребности каждого пользователя, в т. ч. использование нестандартных форм отчетов
 - Автоматическое создание резервной копии рабочей кассовой базы данных через заданное количество транзакций

СИСТЕМА УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ СОТРУДНИКОВ

Система Time-Keeper – это помощник менеджеров ресторанов, удобный и легкий инструмент для оптимизации рабочего времени сотрудников с учетом статистики продаж предприятия.

Система обеспечивает:

- Ведение учета и планирования рабочего времени сотрудников
- Контроль времени прихода/ухода сотрудников по данным регистрации на кассе или отдельном устройстве учета
- Прогнозирование необходимого количества сотрудников при составлении расписания с учетом планируемой выручки
- Планирование рабочего времени сотрудников и составление расписания на основе режима работы предприятия, истории выручки ресторана или количества чеков в единицу времени. При составлении расписания для сотрудников могут быть определены циклические графики (сутки/трое, два через два и др), либо персональные графики с учетом индивидуальных возможностей выхода на работу
- Автоматическое формирование табеля на основе отметок о приходе/уходе и оформленных приказов на отпуск/командировку и пр.
- Печать табеля и сохранение в нескольких форматах
- Формирование и печать приказов о принятии, увольнении, отпуске
- Рассылка сообщений с информированием о прочтении адресатом

СИСТЕМА ЛОЯЛЬНОСТИ ГОСТЕЙ

- R-Keeper CRM предназначена для формирования маркетинговых программ и программ лояльности гостей
- Основные возможности системы:
 - Сбор данных о клиентах и взаимодействие с ними
 - Управление маркетинговыми программами и анализ проводимых акций
 - Анализ данных по гостям, товарам, услугам, торговым точкам и транзакциям
 - Сегментирование гостей
 - Использование как пластиковых, так и электронных карт лояльности
 - Взаимодействие с гостем посредством электронных и СМС рассылок, личного кабинета (на сайте ресторана или в приложении «Виртуальная карта»), сообщений в кассовом чеке
 - Формирование множества видов скидок и бонусов с реализацией разных схем накопления
 - Поддержка нескольких типов купонов (скидка, сумма, товар), как отдельного вида программы лояльности

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИЕЙ (ОТЧЕТЫ)

- Построение интерактивных отчетов на основе агрегированных данных позволяет быстро обработать большое количество информации и предоставить в любой удобной форме
- Удаленный контроль работы ресторана через интернет с помощью программного модуля «WEB-мониторинг»
- Возможность автоматической рассылки по e-mail или загрузки в электронное хранилище необходимых отчетов по заранее настроенному графику
- Интеграция отчетов с результатами видеонаблюдения за кассовой зоной. Возможность анализировать важные накопительные данные системы с использованием сохраненных видеофрагментов
- Ведение журнала всех операций пользователей в системе для предотвращения возможных злоупотреблений



СИСТЕМА «CASH MANAGEMENT»

- Формирование препроводительной ведомости к инкассаторской сумке и форм отчетов кассира-операциониста КМ-6 и КМ-7
- Формирование документов прихода и расхода, перемещения денежных средств между сейфами, печать приходного и расходного кассового ордера
- Покупорный учет денежных средств по каждому месту хранения с учетом не только наличных денежных средств, но и талонов на питание, купонов
- Автоматическая загрузка в систему Z-отчетов

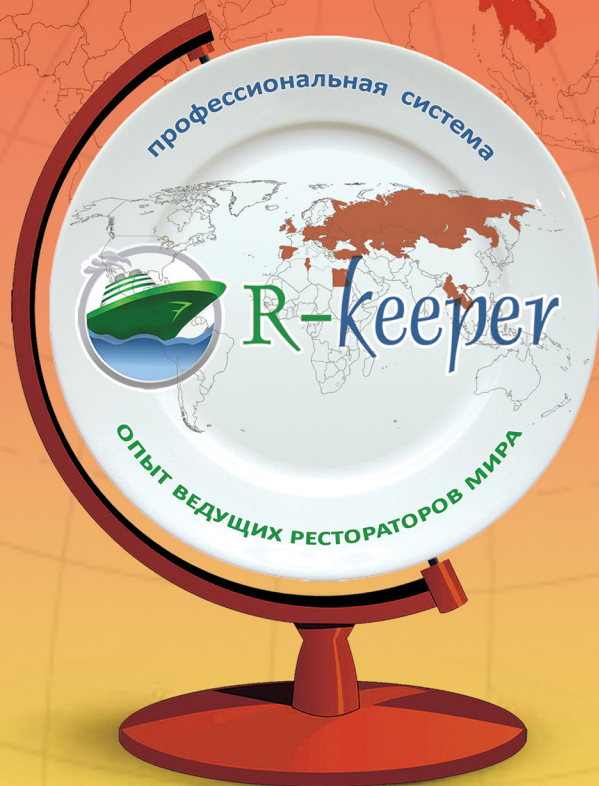
ТЕХНОЛОГИЯ «КАРТА НА ВХОДЕ»

Предназначена для клубов, в которых требуется исключить прием наличных денег внутри заведения. На входе гостю выдается RFID браслет или пластиковая карта с возможностью пополнения, либо с предоставлением кредита. Расчет за услуги происходит по карте/браслету. Гашение кредита или возврат неиспользованных внесенных средств осуществляется на выходе из заведения.

40 000

РЕСТОРАНОВ

ИСПОЛЬЗУЮТ **R-KEEPER**



В 47 СТРАНАХ

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





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

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