



R-KEEPER – СОВРЕМЕННАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ

R-Keeper – самый популярный 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 сколь угодно долго, до восстановления связи с центральным офисом. Примененные в программе технологии, обеспечивают полную защиту данных от несанкционированного вмешательства.

ГИБКОЕ, МАСШТАБИРУЕМОЕ РЕШЕНИЕ

Система R-Keeper состоит из отдельных программных модулей, позволяющих подогнать задачи 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 справочника, распределение прав доступа, разнообразные настройки кассового уровня, установку параметров и настроек отчета, 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
- Технологии «Электронная очередь»
- Терминалы самообслуживания
- Технологии дополнительного гостевого экрана кассовой станции
- Электронные принтеры заказа и официанта (замена сервис-печати)
- Технологии розлива пива на столах
- Технологии «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 реализованы опциональная 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 используются торговые группы, детализация 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 коррективы, действующие сразу для группы объектов.
- **Визуализация справочника блюд в виде кнопок кассовой станции:** позволяет менеджеру сформировать максимально удобное меню для работы в зале.
- **Индивидуальные настройки:** возможность сохранения всех настроек индивидуально для каждого пользователя, включая режимы и размеры окон, расположение полей.

МЕНЮ

- Множество различных классификаций блюд позволяет гибко назначить 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 обстоятельств по данным системы StoneHouse.
- Цена и название блюда могут быть заданы на кассовой станции, что удобно при реализации «открытых блюд» (open food).
- В системе предусмотрено гибкое использование модификаторов (вариантов приготовления и подачи блюд):
 - Модификаторы могут быть как бесплатными, так и влиять на цену блюда (как увеличивать, так и уменьшать).
 - Выбор модификаторов может быть ограничен интервалом доступных количеств.
 - Модификаторы в R-Keeger 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

- Вывод информации о столах в менеджерской части R-Keeger: номер, рекомендуемое количество гостей для посадки, атрибуты (количество) 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).



СКИДКИ И НАЦЕНКИ

- Скидки и наценки в R-Keeger 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, 1 Euro = 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, союферы 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 консультационных вознаграждений за продажу конкретного блюда или группы блюд.

ГИБКАЯ НАСТРОЙКА ИНТЕРФЕЙСА КАССОВОЙ СТАНЦИИ

- Настройка экранной формы функциональных клавиш: кнопки выбора блюд, линии счета для разных видов заказов (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 «пиктов 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 прачека и оплаты своей части заказа для каждого из гостей, сидящих за одним столом
 - Удобная форма работы с будущими и текущими банковскими заказами, в т. ч. с напоминанием о предстоящих мероприятиях в заданное время
 - Комбинированная оплата заказа (длин 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 подачи внутри одного заказа
 - Несколько кассовых (денежных) ящиков, привязанных к одной кассовой станции, позволяют разграничивать смены кассиров в течение одного кассового дня
 - Диалоговая 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 оборота на одной кассовой станции удобно для использования на предприятиях быстрого обслуживания
 - Оформление премий и штрафов в ручном режиме на кассовой станции
 - Продажа на кассе тарифицируемых услуг (баня, бильярд, боулинг). Выключенный/выключенный тарифицируемый устройств, контроль продолжительности игры/сеанса по сумме или по времени
 - Использование порядка подачи дает возможность определять курсы подачи блюд
- Порядки подачи в системе могут быть:
- Автоматические: с заранее предопределенными интервалами задержки при подаче
 - Ручные: с возможностью указания времени отсрочки приготовления блюд
 - Отложенные: с ручным режимом управления заказами
- 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 планирование 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 целевые графики (куче/тормоз, два через два и др.), либо персональные графики с учетом индивидуальных особенностей входа на работу
- Автоматическое формирование таблицы на основе отрывков о приходе/уходе и оформленных приказах на отпуск/командировку и др.
- Печать таблицы и сохранение в нескольких форматах
- Формирование и печать приказов о приеме, увольнении, отпуске
- Рассылка сообщений с информированием о проблемах адресатом

СИСТЕМА ЛОЯЛЬНОСТИ ГОСТЕЙ

- Я-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 чате
 - 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 представить 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 календаре необходимых отчетов по заранее настроенному графику
- Интеграция отчетов с результатами видеонаблюдения за кассовой зоной. Возможность анализировать важные накопительные данные системы с использованием сохраненных видеозаписей
- Ведение журнала всех операций пользователей в системе для предотвращения возможных злоупотреблений



СИСТЕМА «CASH MANAGEMENT»

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

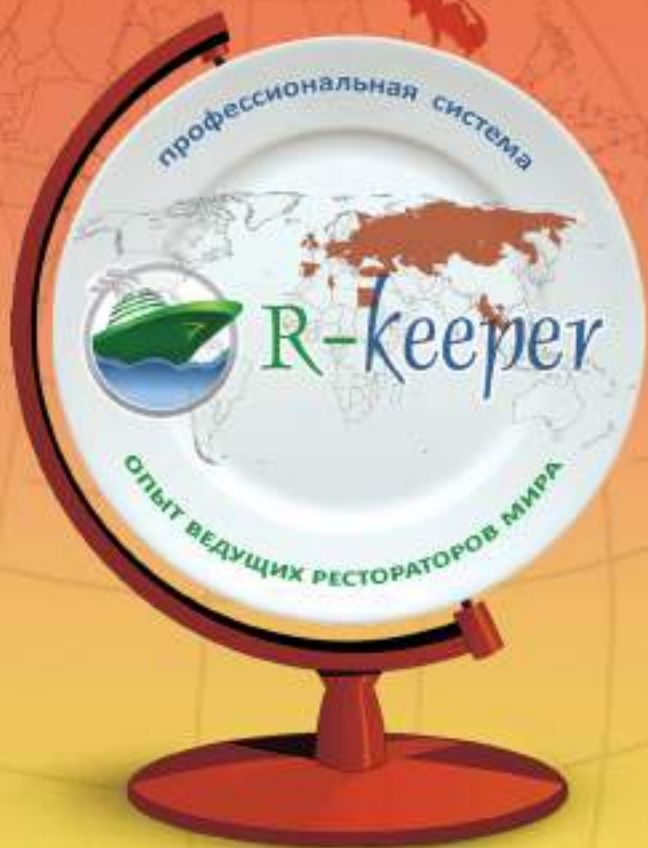
ТЕХНОЛОГИИ «КАРТА НА ВХОДЕ»

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

39 000

РЕСТОРАНОВ

ИСПОЛЬЗУЮТ **R-KEEPER**



В 46 СТРАНАХ

R-Keeper™ – зарегистрированная торговая марка компании UCS

Профессиональный продукт реализуется исключительно через официальных дистрибуторов и представителей компаний 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