



**Программный продукт для автоматизации фронт-офиса ресторанов, баров, кафе, столовых и буфетов**

# **РЕСТАРТ**





Национальная премия «Мастер-2004» в номинации «Лучший российский разработчик программных продуктов и средств автоматизации деятельности магазинов, оптовых предприятий и предприятий питания»



Национальная Профессиональная премия «Золотые весы»



Национальная премия «Золотой журавль» в номинации «За внедрение новых технологий в ресторанном бизнесе».

Компания «1С-Рарус» с 2003-го года занимается разработкой и продвижением программных продуктов для автоматизации фронт-офиса на предприятиях питания, за это время наши продукты были установлены более чем на 2000 предприятий в России и СНГ. На текущий момент мы предлагаем автоматизированную систему «РЕСТАРТ», при разработке которой мы постарались учесть весь накопленный опыт внедрений, использовать современные и отказоустойчивые платформы, а главное предложить функционал, направленный на решение самых актуальных задач и проблем отрасли.

## «РЕСТАРТ» - автоматизированная система нового поколения

Система содержит в себе два основных блока для работы пользователей: «Менеджер» и «Фронт». В первом, происходит администрирование и настройка системы, а так же формируются отчеты, второй содержит в себе ряд специализированных интерфейсов (фронтов), предназначенных для работы с системой сотрудников различного уровня доступа и специализации.

### ● Автоматизируемые рабочие места

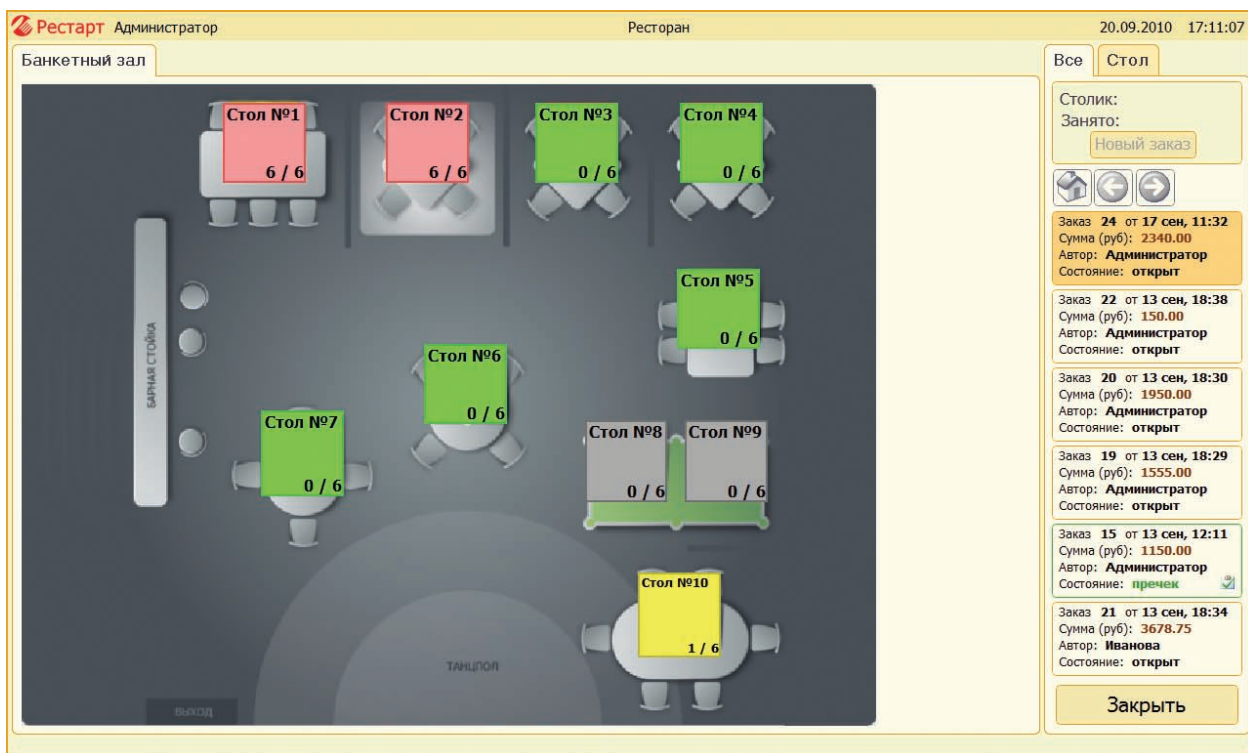
- Кассира
- Официанта
- Бармена
- Буфетчика
- Администратора (метрдоителя)

### ● Основные решаемы задачи

- Учет розничных продаж
- Централизованное управление меню и прейскурантом
- Повышение качества и скорости обслуживания посетителей
- Контроль действий персонала
- Получение аналитической отчетности

### ● Сфера применения программного продукта

- Одиночные или сетевые рестораны, бары и кафе с официантским обслуживанием
- Одиночные или сетевые предприятия быстрого питания (fstreet-food, fast-food, fast-casual)
- Рестораны, бары и кафе в составе гостиничных или развлекательных комплексов с использованием единой системы оплаты товаров, блюд и услуг
- Столовые и буфеты на предприятиях или комбинатах питания
- Школьные столовые и буфеты
- Любые предприятия питания со схемами обслуживания:
  - без предварительного заказа (быстрая продажа)
  - с отложенными заказами (классический ресторан)
  - с клубными системами обслуживания и оплаты



Интерфейс рабочего места официанта в программном продукте «РЕСТАРТ»

## ● Функциональные особенности

- Современный графический интерфейс, несколько вариантов «скинов»
- Система управления базой данных - MS SQL. Одна из самых распространенных и легко поддерживаемых СУБД, с возможностью бесплатного использования MS SQL Server 2005 Express Edition
- Легкая и быстрая установка «РЕСТАРТ» с помощью инсталлятора, настройка параметров через специальные утилиты и «Менеджерский» модуль
- Невысокие требования к аппаратным характеристикам POS-оборудования

**Рестарт продажа / 5** Администратор Ресторан 17:12:46 20.09.2010

Чек №:  
ФР: **1С-Рарус: Учебный ФР №1 (выключен)**  
Карта:

№	Название	Кол-во	Цена	Скидка	Сумма
1	Рибай с зеленым салатом	1	0.00	0.00	0.00
2	Стейк из молодого бычка	1	600.00	0.00	600.00
3	Стейк из форели северных морей	1	700.00	0.00	700.00
4	Микс-салат	1	150.00	0.00	150.00
5	Мильфей с клубникой и кремом "Сабайон"	1	350.00	0.00	350.00

Мильфей с клубникой и кремом "Сабайон"  
1пор x 350.00 - ( 0.00 + 0.00 ) = 350.00

Текущие платежи : **Итого: 1 800.00**

Наличными: 2000.00 **Оплачено: 2000.00**

**Сдача: 200.00**

Наличными 2000.00 Карта сотрудника Шведский стол

Пробить чек

Интерфейс рабочего места кассира в режиме «фаст-фуд» в программном продукте «РЕСТАРТ»

## ● Меню и модификаторы

- Использование нескольких видов меню с автоматическим выбором(по времени) или ручным в процессе работы, в зависимости от прав пользователя
- Настраиваемое положение кнопок и цвета кнопок или групп для работы с меню, возможен поиск по «коду»
- Использование модификаторов блюд (характеристики, с ценой)
- Управление порядком подачи блюд
- Продажа количественного и весового товара

## ● Цены и скидки

- Неограниченное количество типов цен
- Возможна продажа «по свободной цене»
- Дисконтная система

## ● Заказы и залы

- Редактор планов заведения
- Расстановка и свойства столов по залам при помощи специального интерфейса
- Оперативный контроль состояния загрузки залов и занятости столов
- Быстрый и удобный ввод нового заказа «от стола»
- Печать заказов на сервис-принтеры (гибкая настройка маршрутизации печати)
- Редактирование заказа, перенос заказов между официантами, пречек, отмена пречека
- Различные виды оплаты заказа: наличными, безналичными, за счет заведения, кредит и депозит
- Отмены и возвраты платежей
- Интеграция с гостиничными системами

**Рестарт** Администратор (123) ФР: 1С-Рарус: Учебный ФР №1 Кафе "Причал" 21.09.2010 12:09:29

Администратор (123) Стол №4 Заказ 21 100.80 Стол №2 Заказ 43.50 Стол №2 Заказ 277.49 Стол №1 Заказ 9 232.04 Стол №1 Заказ 46 30.50 Стол №1 Заказ 45 12.40 Стол №1 Заказ 31 51.20 Стол №2 Заказ 30 33.66

Мобильный терминал Стол №2 Заказ 199.90

Официант(789) Стол №3 Заказ 170.67 Стол №1 Заказ 44 364.40 Стол №1 Заказ 29 116.99

Ящик X-отчёт Ext-отчёт Внесение Касса Фильтр

Статус Z-отчёт Отчёт смены Изъятие Поиск заказа

Новый заказ Копия чека Возврат Заккрыть

Интерфейс рабочего места кассира в режиме «ресторан» в программном продукте «РЕСТАРТ»

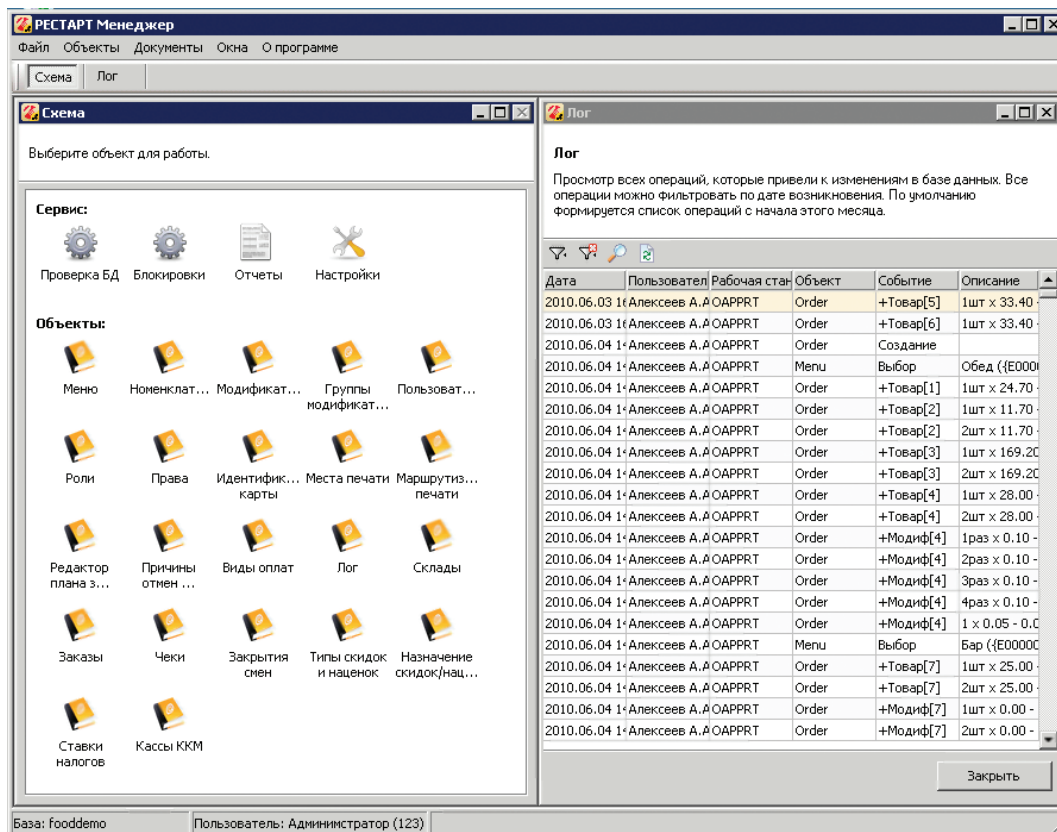


## Персонал

- Разграничение доступа позволяет быстро настроить права доступа к функциям системы, как для шаблонов пользователя, так и для самого пользователя
- Возможность назначения прав официантов по работе с определенными залами и столами
- В системе ведется подробный Лог действий пользователей, при помощи которого можно увидеть: кто, когда, изменял какой объект системы

## Отчетность

- Сменный отчет по блюдам
- Сменный отчет по кассирам и официантам
- Выручка ресторана с аналитикой по столам
- Перечень отмен заказов с детализацией по суммам
- Перечень видов оплат с детализацией по суммам
- Сводный отчет по продажам



Интерфейс рабочего места менеджера в программном продукте «РЕСТАРТ»

## Подключение торгового оборудования

Автоматизированная система «РЕСТАРТ» поддерживает работу с широким спектром торгового оборудования: сенсорные и клавиатурные POS-терминалы, фискальные регистраторы и чековые принтеры, считыватели контактных и бесконтактных карт, сканеры штрих-кода и весы. С полным списком подключаемого оборудования можно ознакомиться на сайтах компании «1С-Рарус» [www.rarus.ru](http://www.rarus.ru), [www.1c-menu.ru](http://www.1c-menu.ru).

## Единая система безналичных платежей

При помощи программного продукта «РЕСТАРТ» можно организовать единую систему безналичных платежей на предприятии.

Эта возможность особенно актуальна для гостиничных комплексов, где необходимо обеспечить оплату услуг в ресторане при помощи единого идентификатора (карты доступа в номера) и предоставить общий счет за все услуги, оказываемые гостиницей. А так же для

организации депозитных или кредитных схем оплаты питания сотрудников на предприятии в столовых или комбинатах питания.

Внедрение данной системы позволяет уменьшить хождение наличных денег на предприятии, увеличить прозрачность оплат, удобно управлять бонусами (дотациями) для клиентов и значительно повысить скорость и качество обслуживания.

## Учет проданных товаров и блюд

Основное назначение программных продуктов - фиксировать продажу товаров и блюд (оформлять заказы и бить чеки). Для управленческого и бухгалтерского учета проданных товаров, необходимо отдельно устанавливать типовые решения: «1С:Предприятие 8. Общепит», «1С-Рарус:Управление рестораном, ред.3» или «1С-Рарус:Комбинат питания, ред.1», которые будут использоваться в качестве «бэк-офиса».

Следует отметить, что программный продукт может использоваться как на крупных предприятиях с количеством рабочих мест контактно-го персонала более 10, так и в небольших ресторанах и кафе с одним терминалом. Для последних, есть специальная поставка, которая скомплектована по принципу - «Набор для небольшого ресторана». Покупая «РЕСТАРТ:Менеджер» вы получаете сразу несколько возможностей на одном рабочем месте: Менеджер, Кассир, Официант, Фаст-фуд, Дисконт, Отчеты! Выбирайте модуль в соответствии со своей схемой обслуживания и работайте! Можно разделять по времени: в обед «фаст-фуд», вечером «ресторан».