

r_keeper

— комплексное решение
для автоматизации вашего кафе
быстрого обслуживания_>

FAST FOOD





U_C_S original software

О КОМПАНИИ

ЧТО МЫ ДЕЛАЕМ

мы разрабатываем **самое надежное программное обеспечение** для автоматизации предприятий индустрии гостеприимства и развлечений>

ИСТОРИЯ УСПЕХА

наша компания основана талантливыми выпускниками московских ВУЗов в 1992 году. Сейчас у нас уже более 150 профессионалов в Московском и Воронежском офисах. За это время мы автоматизировали более **42 000 ресторанов** по всему миру>

СИЛА В ПАРТНЕРСТВЕ

мы сотрудничаем с дилерами в **90 городах** России, наши офисы работают в **33-х странах** Европы, Азии и Африки, а наши представительства открыты в **21 стране мира**>

r_keeper®

_система автоматизации
бизнеса для профессионалов
рынка гостеприимства
и развлечений_>



ПРИНЦИПЫ ПОСТРОЕНИЯ СИСТЕМЫ:

-  Модульность: 21 модуль позволяет решить практически любые задачи вашего бизнеса
-  Возможность быстрого внедрения
-  Безопасность данных
-  Высокая отказоустойчивость системы
-  Минимальные требования к «железу»
-  Масштабируемость решения от небольшого ресторана до крупной сети
-  Единая экосистема продуктов UCS:
r_keeper может входить в состав решений по автоматизации кинотеатров, отелей, фитнес клубов и стадионов

**Мы обеспечиваем бесперебойную
техническую поддержку в разных
часовых поясах**



Сердце **r_keeper** — это два базовых модуля **_Front** и **_Manager**. Они возьмут на себя всю рутину и позволят вашим сотрудникам сосредоточиться на работе с гостем. Это необходимый минимум, чтобы открыть заведение формата фастфуд.

БАЗОВЫЕ МОДУЛИ

КАССОВАЯ СТАНЦИЯ

r_keeper_7_Front

—данный модуль позволяет быстро и качественно обслуживать гостей, контролировать и оптимизировать все действия сотрудников, особенно для заведений формата фастфуд, где дорога каждая секунда_>



ВОЗМОЖНОСТИ:

- > удобное и наглядное меню, сформированное по категориям блюд
- > гибкая настройка кнопок меню и функциональных клавиш для максимальной скорости обслуживания гостей
- > смешанная оплата заказа (наличные, безналичные, бонусы, купоны, талоны на питание)
- > индивидуальный подход к постоянным гостям: скидки и бонусы по картам или номеру телефона
- > продажа блюд с помощью электронных весов и сканера штрих-кодов, подключенных к кассовой станции
- > работа двух сотрудников одновременно за одним терминалом – кассира и сборщика

- > быстрая смена кассира на кассе при помощи съемных денежных ящиков.
- > учет и разграничение кассовых смен нескольких сотрудников на одной кассе благодаря поддержке нескольких денежных ящиков
- > индивидуальное изменение языка интерфейса для кассира
- > автоматические напоминания и подсказки кассирам
- > учет рабочего времени сотрудников
- > назначение (автоматическое и ручное) премий и штрафов
- > мониторинг выполнения кассирами поставленных задач по продажам
- > оперативные отчеты по финансовым показателям за текущий день



ВКЛЮЧАЕТ
модуль оплаты
картами



БАЗОВЫЕ МОДУЛИ

СТАНЦИЯ МЕНЕДЖЕРА

r_keeper_7_Manager

это программное обеспечение, помогающее удобно настроить кассовую станцию для работы с потоком гостей, управлять доступом персонала к кассовым операциям, своевременно предоставлять самые необходимые отчеты по работе ресторана>

БАЗОВЫЕ ФУНКЦИИ:

- > гибкая настройка кассы для легкой и быстрой навигации по меню
- > управление ценами блюд, неограниченное количество вариантов цен
- > формирование правил скидок и наценок, назначение приоритетов их работы
- > настройка правил оплаты по категориям блюд и гостей
- > управление полномочиями сотрудников при работе на кассе
- > настройка автоматических начислений премий и штрафов, в зависимости от условий
- > множество полезных отчетов и показателей

A close-up photograph of a person's hands holding a brown, ribbed paper coffee cup with a white lid. The person is wearing a floral-patterned shirt. The cup is resting on a dark wooden table. In the background, a white object, possibly a napkin or a piece of paper, is visible. The lighting is soft and natural.

для зала_>

ПИЦЦА МАРГАРИТА

Классическая пицца с итальянским томатным соусом, сыром моцарелла и свежим базиликом.

23 см	260 Р
30.5 см	280 Р



ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ

Пельмени из трех видов мяса: говядина, свинина и куриный окорок. Небольшого размера, слеплены в виде косичек.

8 шт	100 Р
12 шт	160 Р
25 шт	280 Р





МОДУЛИ ДЛЯ ЗАЛА

МЕНЮ НА ЭКРАНАХ

r_keeper_7_MenuBoard

это яркое и удобное решение для отображения меню, сезонных акций и рекламных роликов. Позволяет увеличить количество импульсных покупок приоритетных блюд. Гибкая возможность управления контентом — прекрасная альтернатива печатным материалам>

КАК ЭТО РАБОТАЕТ:

- > яркие экраны интегрированы с кассовой системой и отображают актуальное меню или рекламные ролики
- > показ меню настраивается в зависимости от определенных условий: утром на экранах будут завтраки, а после 12:00 - основное меню. Также можно настроить демонстрацию сезонного меню или меню выходного дня
- > меню и цены можно менять так часто, как это необходимо

МОДУЛИ ДЛЯ ЗАЛА

ВТОРОЙ ЭКРАН

r_keeper_7_SecondScreen

это интерактивный дисплей, который развернут к гостю и крепится на кассе. На нем отображается текущий заказ, рекомендации блюд, специальные предложения, а также рекламные ролики. Второй экран — умное решение для увеличения среднего чека и скорости обслуживания гостя>

ФУНКЦИИ:

- > гость видит блюда и цены на экране, не надо тратить время на повтор заказа
- > рекомендация блюд в зависимости от позиций текущего заказа — гарантирует дополнительные продажи
- > демонстрация рекламных роликов, как собственных, так и роликов по кросс-промо акциям — дополнительный доход от продажи рекламы





МОДУЛИ ДЛЯ ЗАЛА

ЭЛЕКТРОННАЯ ОЧЕРЕДЬ



r_keeper_7_TicketSystem

_ экран в зоне выдачи, показывающий статус выполнения заказов. Гостю не нужно ждать на кассе пока его заказ приготовят полностью. По номеру заказа гость сможет следить за статусом своего блюда на экране готовности не создавая суесть у стола выдачи заказа.

Уменьшает очереди в пиковые часы загрузки вашего заведения, а также позволяет сократить количество касс на 30% без потери скорости обслуживания_>

ГОТОВЯЩИЕСЯ		ГОТОВЫЕ ЗАКАЗЫ	
А-08 Сергей подождите немного	1:15	спасибо, приходите еще!	А-06
А-09 Ирина подождите немного	2:10	Денис спасибо, приходите еще!	А-07
А-10 Мария подождите немного	3:12		
А-11 Иван подождите немного	5:00		

дизайн может быть настроен под ваш бренд

МОДУЛИ ДЛЯ ЗАЛА

КИОСК САМООБСЛУЖИВАНИЯ

r_keeper_7_ **Self-ServiceTerminal**



это интерактивное решение, состоящее из программного обеспечения и стационарного терминала. Позволят гостям самостоятельно сделать заказ на отдельно стоящем терминале и оплатить его банковской картой, без общения с кассиром>

В ЧЁМ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- > значительная экономия на штате сотрудников
- > простота и удобство использования
- > предоставление полной и всегда актуальной информации о блюдах с красивыми фотографиями
- > возможность переключать язык интерфейса
- > комфорт такого способа формирования заказа для гостя позволяет увеличить средний чек
- > работает как полноценный рекламный носитель в режиме ожидания



используется совместно с модулем электронная очередь>





МОДУЛИ ДЛЯ ЗАЛА

КОНЕЦ ОЧЕРЕДИ

r_keeper_7_**OutOfLine**

это программное обеспечение для мобильного устройства, которое позволяет сотруднику зала принять заказ у любого гостя в конце очереди. В пиковые часы нагрузки это решение позволит значительно повысить скорость обслуживания за счет одновременной работы кассира с одной стороны и сотрудника зала — с другой>



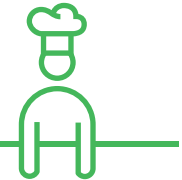


для кухни >

МОДУЛИ ДЛЯ КУХНИ

VDU

(video display unit)



r_keeper_7_VDU

_VDU - система визуализации заказов на кухне.
Вводимый на кассе заказ еще до его оплаты
отображается на экране кухни и его сразу
начинают готовить. Это значительно сокращает
время обслуживания гостя_>

13:43:55

7

1

4. [1] На месте01:12

6. [15] Ветрова М00:01

7. [15] Ветрова М00:33

2D-03 Дежурный04:12

2D-03 Дежурный03:42

3 Мал Сырные медальоны
Камамбер
1 Горячий Шоколад
1 Блинчики с мясом
1 Пепси Кола стандарт
Со льдом
1 Севен Ап стандарт
Со льдом

0 Мал Сырные медальоны
Камамбер
0 Стандарт Сырные медальоны
Камамбер
0 Мал Сырные медальоны
Камамбер

0 Сырные мал
1 Клубничный чизкейк

1.0 Йогуртовое пирожное
1.0 Круазель чизкейк
1.0 Бейлиз пирожное
2.0 Йогуртовое пирожное

Бизнес полный
Овощная нарезка
Грибной суп
Макароны
Котлета по-киевски
Компот из сухофруктов

Заказ готовится

Заказ готов

13:43:55

4. [1] На месте01:12

6. [15] Ветрова М00:01

1 Нагетсы XXL

1 Блинчики с мясом
1 Пепси Кола XXL
Со льдом
1 Севен Ап стандарт
Со льдом

Заказы принятые
и скорректированные
на кассе

Заказы принятые
с помощью технологии
«Конец очереди»

- Номер заказа
- Номер станции
- Имя кассира
- Поле ввода номера заказа для его сброса
- Таймер (время с момента оплаты заказа)
- Количество заказов
- Номер текущего экрана VDU
- Всего экрановVDU

16:16:29							7	1/1				
5. [15] Ветрова М		6. [15] Ветрова М		7. [15] Ветрова М		17:53	8. [15] Ветрова М		16:50	9. [15] Ветрова М		01:55
3.0 Чай 8.0 Мокачино 1.0 Мороженое с клюוניкой Ванильное Шоколадное 1.0 Тар Тан из фруктов Званильное 1.0 Мороженое с клюוניкой		0.0 Гамбургер 0.0 Кофе		1.0 Сендвич с ветчиной 3.0 Горячий шоколад 0.0 Twix 1.0 Сендвич с ветчиной 2.0 Кофе			1.0 Яблочный штрудель 1.0 Кофе 3.0 Фишбургер 1.0 Тар Тар из фруктов 2* шоколадное ванильное			1.0 Шашлык из курицы 1.0 Мороженое с клубникой клубничное ванильное 1.0 Континентальный завтрак 2.0 Кент 1		
10. [15] Ветрова		00:15	00:[15] Ветрова		00:11							
		1.0 Мороженое с клубникой клубничное 1.0 Фишбургер 1.0 Капучино										

Удаление позиций в заказе

Количество порций

Полностью удаленный заказ с выходом в режим регистрации

Возвращенный заказ (серый фон)

Текущий заказ (желтый фон заголовка окна)

Оплаченный заказ (синий фон заголовка окна)



ПРОГРАММА
ДЛЯ КУХНИ И ОФИСА

СКЛАДСКОЙ УЧЁТ

StoreHouse_5

_позволяет полностью автоматизировать процесс управления производством в вашем заведении, а также эффективно управлять себестоимостью, правильно организовать закупки и контролировать действия персонала.

Модуль интегрируется
с r_keeper и 1C_>



РЕЛИЗ
2016
ГОДА

НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

Полный учет в одной базе для любой конфигурации вашего бизнеса: от небольшого ресторана до сложной комбинации юридических лиц, предприятий и подразделений.

Возможность настроить **различные единицы учета** для одного товара в разных типах документов.

Автоматическая цепочка движения документов, от продажи готового товара на кассе до заказа сырья у поставщика.

Все варианты приготовления в одной калькуляционной карте. Производство из сырья на фабрике-кухне или доготовка в ресторане из полуфабрикатов - все варианты учитываются в одном месте.

Автоматическое списание товаров по закрытию дня в r_keeper.

Самый **полный учет излишков и недостач**, который можно проследить до первичных документов, постоянный контроль отклонений.

Процесс приема-передачи товара с одного склада на другой **с подтверждением принимающей стороны** позволяет правильно оформить материальную ответственность сотрудников.

Инвентаризация склада не только по фактическим остаткам сырья, но и **по остаткам готовых блюд и полуфабрикатов** с автоматическим разворачиванием калькуляционных карт.



StoreHouse_5

ПРЕИМУЩЕСТВА ПЕРЕД ДРУГИМИ
СИСТЕМАМИ УЧЕТА:



ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Высокая производительность
специализированного сервера



ЗАКРЫТАЯ БАЗА ДАННЫХ



ПРОЗРАЧНОСТЬ УЧЕТА

Возможность проследить реальную
себестоимость до первичного
документа независимо от количества
промежуточных точек учета



КОМПЕНСИРУЮЩИЕ ЗАПИСИ

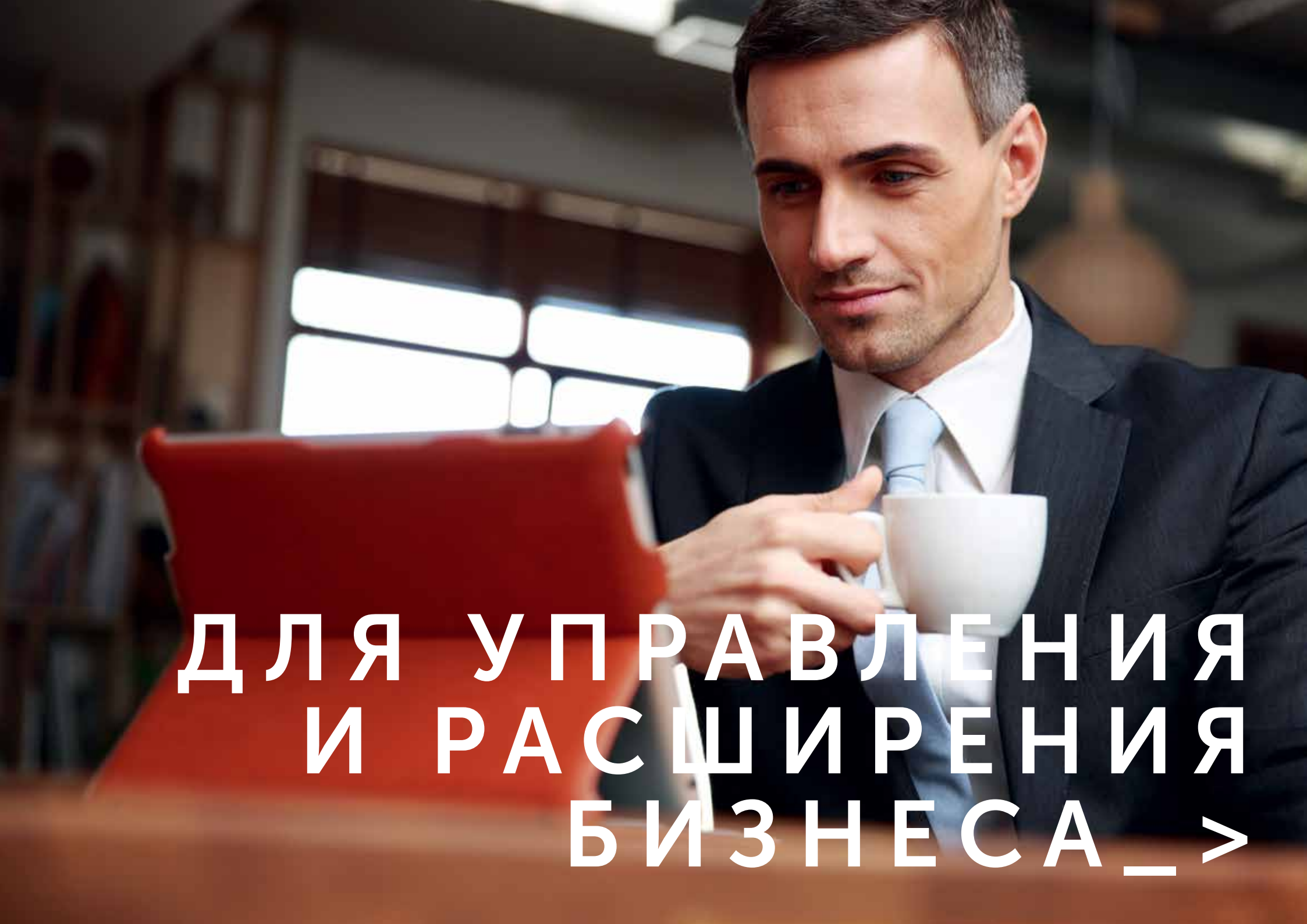
Корректировка отрицательных
остатков автоматически создаваемыми
компенсирующими записями,
а не изменением калькуляционных карт



НИЗКИЕ СИСТЕМНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ



100%
ПОДДЕРЖКА
ЕГАИС

A man in a dark suit, white shirt, and light blue tie is sitting at a desk. He is holding a white coffee cup in his right hand and a red tablet in his left hand. He is looking down at the tablet with a slight smile. The background is a blurred office interior with large windows.

ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ
И РАСШИРЕНИЯ
БИЗНЕСА_>



МОДУЛИ ДЛЯ ОФИСА

DASHBOARD



r_keeper_7_Dashboard

—это индивидуально настраиваемый экран мониторинга показателей, позволяющий отслеживать их динамику в удобной форме в режиме online.

Анализируйте данные, отслеживайте динамику изменений во времени и оперативно влияйте на их отклонения от целей_>

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- > доступ с любого устройства через удобный web-интерфейс
- > простой и удобный мониторинг показателей эффективности работы ресторана
- > постоянное расширение линейки виджетов

РЕЛИЗ 2016 ГОДА



ВИДЖЕТЫ:

ВЫРУЧКА ПО КАТЕГОРИЯМ

ВЫРУЧКА ПО ЧАСАМ

ОБЩАЯ ВЫРУЧКА

СРЕДНИЙ ЧЕК

ДИНАМИКА
СРЕДНЕГО ЧЕКА

КОЛИЧЕСТВО ЧЕКОВ

СКИДКИ И НАЦЕНКИ

СКОРОСТЬ
ОБСЛУЖИВАНИЯ
КАССИРОВ



ВАШ БИЗНЕС ВСЕГДА
ПОД КОНТРОЛЕМ



_возможно сравнение
показателей
в динамике_>



РЕШЕНИЕ ДЛЯ БИЗНЕСА

ОБСЛУЖИВАНИЕ В АВТОМОБИЛЕ

r_keeper_7_**OneTwoDrive**

_OneTwoDrive это решение для оперативного обслуживания автомобилистов в fast-food через систему трех окон.

КАК РАБОТАЮТ 3 ОКНА:

1. Приём заказа может быть организован несколькими способами:

- > окно с оператором (схема №1)
- > устройство приема (схема №2)
- > оператор на улице с мобильным терминалом (схема №3)

Рядом с местом приема заказа возможна установка монитора, который показывает гостю его заказ, актуальные продуктовые предложения или рекламу.

НАШИ КЛИЕНТЫ:





This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Handwriting practice lines consisting of 15 horizontal dotted lines.



Официальный дилер компании UCS

адрес:

телефон:

e-mail:

r_keeper

_комплексное решение
для автоматизации вашего
кафе быстрого обслуживания_>