

r_keeper

— комплексное решение
для автоматизации вашего
ресторана или кафе —>

РЕСТОРАН КАФЕ





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 свое кафе или ресторан.

БАЗОВЫЕ МОДУЛИ

КАССОВАЯ СТАНЦИЯ

r_keeper_7_Front

— данный модуль позволяет не только качественно обслуживать гостей, обеспечивая индивидуальный подход к каждому гостю, но и контролировать все действия сотрудников_>



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)
- > вариативное деление счета гостей, сидящих за одним столом
- > индивидуальный подход к постоянным гостям: скидки и бонусы по картам или номеру телефона
- > удобная форма работы с будущими и текущими банкетными заказами, в т.ч. с напоминанием о предстоящих мероприятиях в заданное время
- > продажа блюд с помощью электронных весов и сканера штрих-кодов, подключенных к кассовой станции



ВКЛЮЧАЕТ
модуль оплаты
картами

- > создание стоп-листов
- > гибкая работа с комбинированными блюдами
- > индивидуальное изменение языка интерфейса для кассира
- > автоматические напоминания и подсказки кассирам
- > обмен информационными сообщениями между залом и подразделениями: кухня, бар и офис
- > оформление документов внутреннего перемещения и инвентаризации на кассе
- > учет рабочего времени сотрудников
- > назначение (автоматическое и ручное) премий и штрафов
- > мониторинг выполнения официантами поставленных задач по продажам
- > оперативные отчеты по финансовым показателям за день



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



ДЛЯ ЗАЛА_>

МОДУЛИ ДЛЯ ЗАЛА

СТАНЦИЯ ОФИЦИАНТА



r_keeper_7_WStation

—для ресторанов, где работает команда официантов, важно сохранить высокий уровень комфорта гостей. Этот модуль позволит быстро и точно обрабатывать заказы, сократить количество ошибок и не создавать суеты у кассы—>



ФУНКЦИИ:

- > оформление заказа и передача его в разные подразделения: бар, кухня
- > удобная работа с банкетными заказами
- > перенос блюд между столами
- > индивидуальный расчет и деление счета между гостями
- > просмотр индивидуальных отчетов каждым официантом (личные продажи, премии и штрафы)



МОДУЛИ ДЛЯ ЗАЛА

МОБИЛЬНЫЙ ОФИЦИАНТ



r_keeper_7_**MobileWaiter**

—это приложение для официантов, замена бумажным блокнотам, позволяет принять заказ быстро и точно. Обеспечивает сокращение времени на прием заказа и прирост оборота ресторана более, чем на 10% в пиковые часы.

Полнофункциональная станция официанта, которая всегда с собой_>

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- > увеличивает скорость обслуживания и оборачиваемость столов
- > у официанта всегда актуальное меню с учетом стоп-листов
- > заказ от стола сразу поступает на кухню
- > удобство при расчете — официант может рассчитать заказ со своего устройства
- > возможность работы с картами постоянных гостей при подключении специального модуля





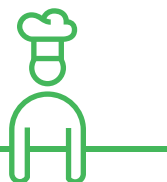
ДЛЯ КУХНИ_>

МОДУЛИ ДЛЯ КУХНИ

KDS

(kitchen display system)

r_keeper_7_KDS



KDS - система визуализации заказов на кухне. Заказы на экране кухни отображаются после их сохранения на станции. Эффективное взаимодействие кухни и зала повышает скорость приготовления блюд, помогает отслеживать на каком этапе обслуживания могут появиться недочеты в работе>

КАК ЭТО РАБОТАЕТ:

- > повар получает команду на приготовление блюда через секунду после приема заказа официантом
- > система автоматически распределяет заказ по цехам (горячий, холодный и тд)
- > учитывается последовательность подачи блюд и предпочтений гостя
- > система подсказывает когда пора приступить к приготовлению блюда и сигнализирует о запаздывании
- > повар информирует официанта о готовности блюда
- > отчеты по всем этапам производства помогают повысить эффективность работы ресторана





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 1С_>



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:



100%
ПОДДЕРЖКА
ЕГАИС



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

МОДУЛИ ДЛЯ КУХНИ

ЭКРАН ФАБРИКИ КУХНИ

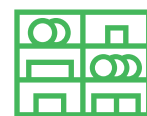
r_keeper_7_FoodFactory



облегченный и современный интерфейс к программе складского учета. Простой и доступный экран для учета работы фабрики-кухни или кухни ресторана. Устанавливается на планшет в зоне приготовления блюд и полуфабрикатов, и вы сможете избежать ручной отчетности о выпуске и упростить работу по учету произведённой продукции>

ВОЗМОЖНОСТИ:

- > внесение документов о выпуске, списании и перемещении продукции
- > маркировка заготовок с указанием сроков годности
- > печать этикеток и сопроводительной документации для экспедиции
- > интеграция с весами облегчает учет выпуска весового товара
- > возможность маркировать продукцию штрих-кодом перед отправкой в ресторан
- > данные автоматически сохраняются в модуле складского учёта StoreHouse



_используется
совместно
с программой
StoreHouse





ДЛЯ РАБОТЫ
И ПРИВЛЕЧЕНИЯ
ГОСТЕЙ_>

МОДУЛИ ДЛЯ РАБОТЫ С ГОСТЯМИ

БРОНИРОВАНИЕ СТОЛОВ

SmartReserve by **афиша**  рестораны

—уникальная система для эффективного управления трафиком гостей в ресторане, включая ведение базы данных, аналитику и функцию контроля. Состоит из автоматизированного рабочего места хостес, многофункционального личного кабинета управляющего и инструментов для привлечения гостей с интернет-площадок—>





МОДУЛИ ДЛЯ РАБОТЫ С ГОСТЯМИ

ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ

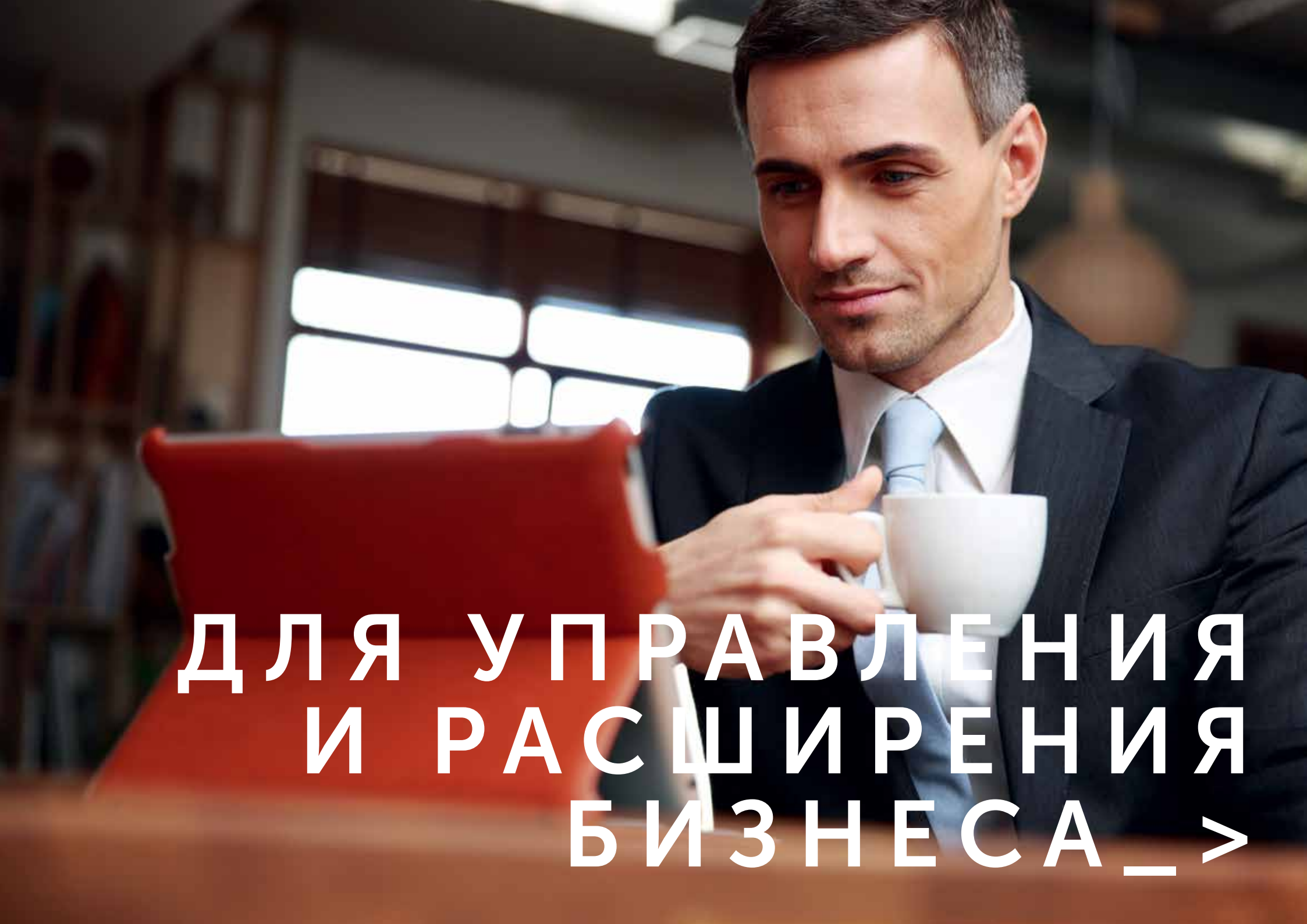
r_keeper_7_CRM



—данный модуль необходим для формирования эффективной стратегии выстраивания отношений с гостем. Помогает взаимодействовать с гостями, оптимизировать затраты на акции и усилить коммуникацию.

Гибкая система настроек позволяет работать как в рамках одного ресторана, так и в рамках сети, с разными брендами и программами лояльности.

Лучшая на рынке интеграция с внешними сервисами по управлению отношениями с гостями_>

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
- > стандартный механизм создания виджетов под требования конкретного пользователя
- > 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
ОФИЦИАНТАМИ



ВАШ БИЗНЕС ВСЕГДА
ПОД КОНТРОЛЕМ



_возможно сравнение
показателей
в динамике_>

РЕЛИЗ
2016
ГОДА

РЕШЕНИЕ ДЛЯ БИЗНЕСА

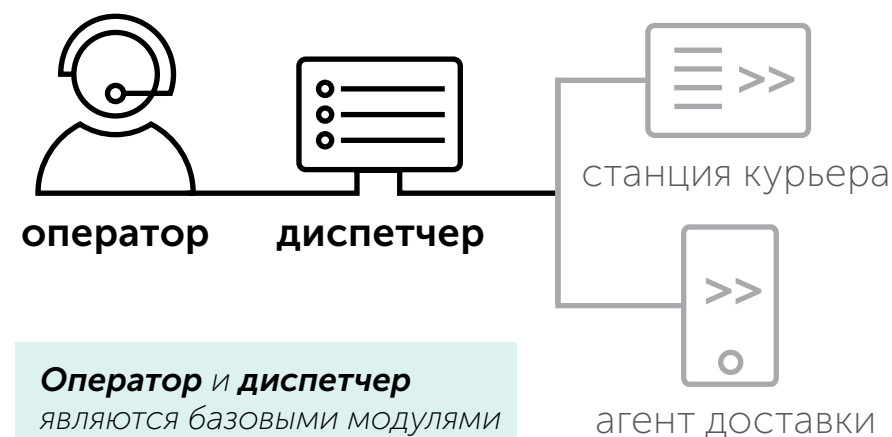
СЛУЖБА ДОСТАВКИ

r_keeper_7_**Delivery**

модуль, который автоматизирует услугу доставки и помогает контролировать весь процесс выполнения заказа от момента его поступления до вручения клиенту>

СОСТАВ РЕШЕНИЯ:

Доставка состоит из нескольких модулей:



МОДУЛЬ ОПЕРАТОР

модуль Оператор позволяет автоматизировать прием заказов по телефону или через интернет и передаёт их в работу>

ВОЗМОЖНОСТИ МОДУЛЯ ОПЕРАТОР:

- > прием заказов по телефону, электронной почте или через сайт
- > поддержка многоканальных входящих звонков
- > возможность развертывания call-центра для сети ресторанов
- > возможность обращаться к постоянным клиентам персонально
- > сохранение нескольких адресов доставки для одного клиента
- > работа с программами лояльности и акциями по доставке
- > возможность сделать заказ к определенной дате и времени
- > автоматический выбор ресторана доставки по адресу доставки
- > перенаправление заказов в другие рестораны сети



РЕШЕНИЕ ДЛЯ БИЗНЕСА

МОДУЛЬ ДИСПЕТЧЕР



модуль Диспетчер позволяет контролировать выполнение заказов на кухне и управлять работой курьеров>

**ТЕПЛОВАЯ
КАРТА ЗАКАЗОВ
+
МОНИТОРИНГ
КУРЬЕРОВ**

ВОЗМОЖНОСТИ :

- > контроль статусов заказов и процесса их выполнения
- > управление работой курьерской службы
- > удобные отчеты для контроля персонала и планирования работы предприятия

СТАНЦИЯ ЭКСПЕДИТОРА



модуль для самостоятельного выбора курьерами заказов на доставку из списка и последующего отчета о выполнении после возврата в ресторан. Курьер распечатывает все необходимые документы с данными о заказе и везет его по адресу>

РЕШЕНИЕ ДЛЯ БИЗНЕСА

АГЕНТ ДОСТАВКИ

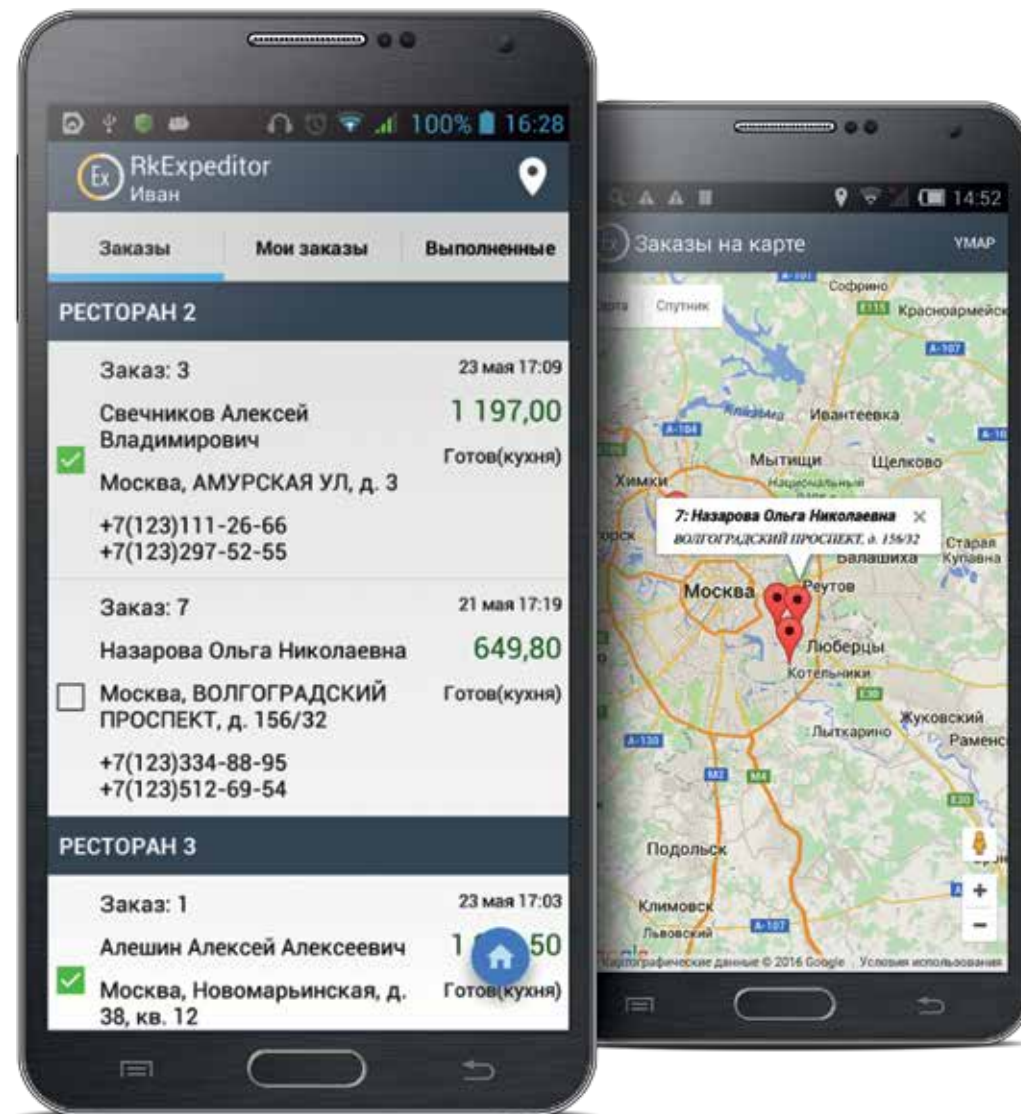


r_keeper_7_DeliveryAgent

—это мобильное приложение для простоты
и удобства работы курьеров доставки —>

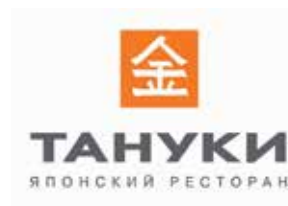
ВОЗМОЖНОСТИ:

- > автоматически получает задания на доставку от диспетчера
- > позволяет проложить оптимальный маршрут с учетом пробок
- > обеспечивает возможность быстро связаться с заказчиком непосредственно из программы
- > позволяет диспетчеру контролировать онлайн статус доставки на карте
- > отметка о выполнении заказа в момент доставки позволяет вести точную статистику по эффективности работы курьеров
- > доступны два режима распределения заказов: диспетчер назначает заказы курьерам или выбор курьерами заказов из всех доступных
- > список доступных заказов курьер может посмотреть на карте и определить, какие заказы удобно сгруппировать в одну доставку



НАШИ КЛИЕНТЫ:







Официальный дилер компании UCS

адрес:

телефон:

e-mail:

r_keeper

_комплексное решение
для автоматизации вашего
ресторана или кафе_>