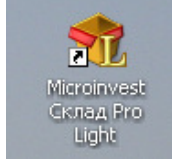




**Инструкция по настройке
Ресторана
(Microinvest Склад Pro)**

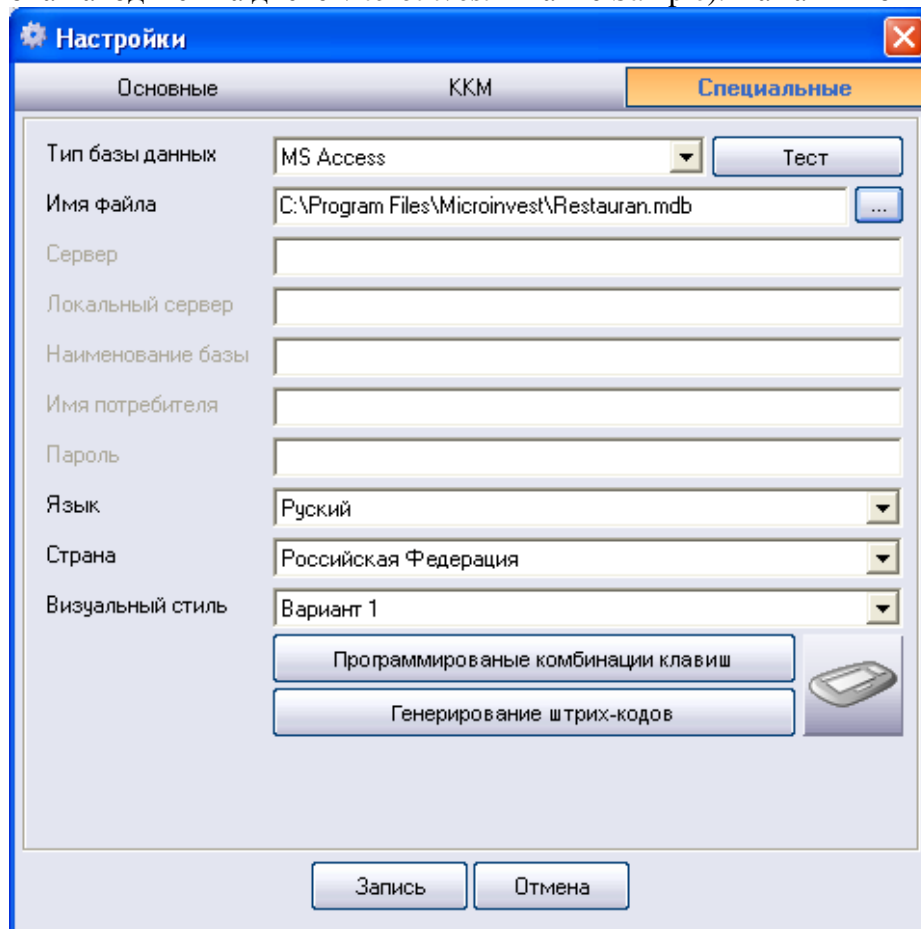
Для работы ресторана сначала необходимо настроить Light - рабочее место кассира.



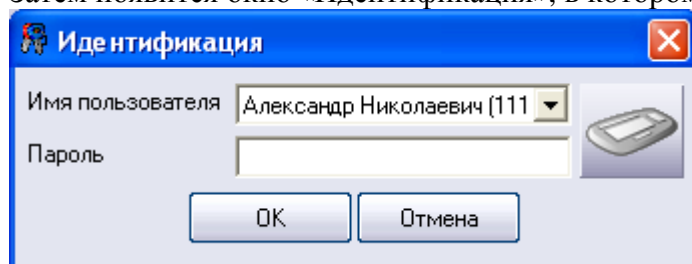
Активизируйте этот ярлык на рабочем столе.

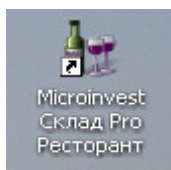
Особенности входа в рабочее место кассира посмотрите в инструкции «Рабочее место кассира».

Выбрать в настройках базу ресторана (в данном случае это база тестовая – она находится на диске **Microinvest** в папке Sample). Нажать кнопку «Запись».



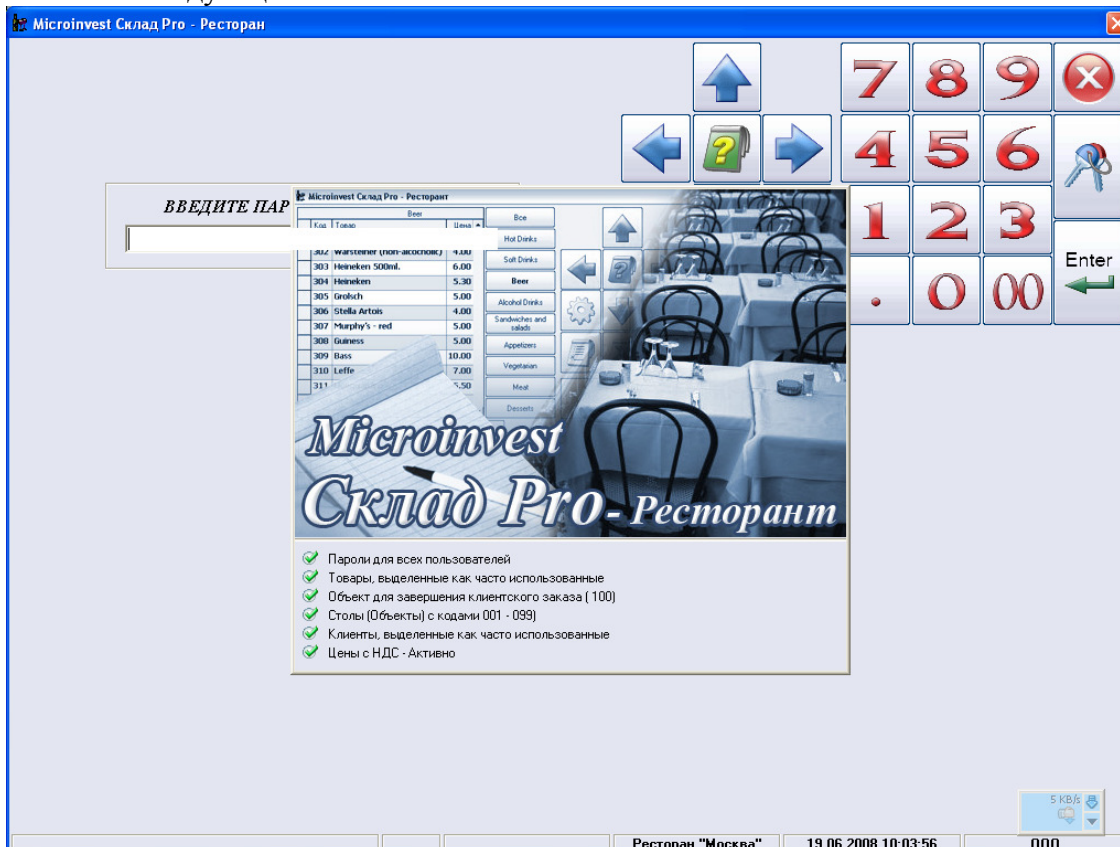
Затем появится окно «Идентификация», в котором можно нажать «Отмена»





Далее запускаем этот ярлык .

Появится следующее окно



Обратите внимание - должны стоять все зелёные «галочки». Если база настроена неверно, то вместо «галочки» может стоять красный крестик и «Рабочее место официанта» не откроется. Для этого надо будет вернуться в торговую программу и сделать там необходимые настройки. О необходимых настройках базы будет рассказано ниже в этом же документе.

Пароль потребителя для тестовой базы 1111. (В программе *Microinvest Склад Pro* можно посмотреть список потребителей и их пароли).


Вид рабочего места официанта

Код	Товар	Цена
701	Absente	67.00
1101	Absolut	161.00
702	After-shock	67.00
102	Almus	34.00
703	Amaretto	67.00
103	Amstel	34.00
134	Anchor	51.00
801	Bacardi	89.00
704	Balleys	67.00
2100	Balblair	120.00
2101	Ballantines	134.00
133	Bass	51.00
1201	Beaulois Villanes	132.00

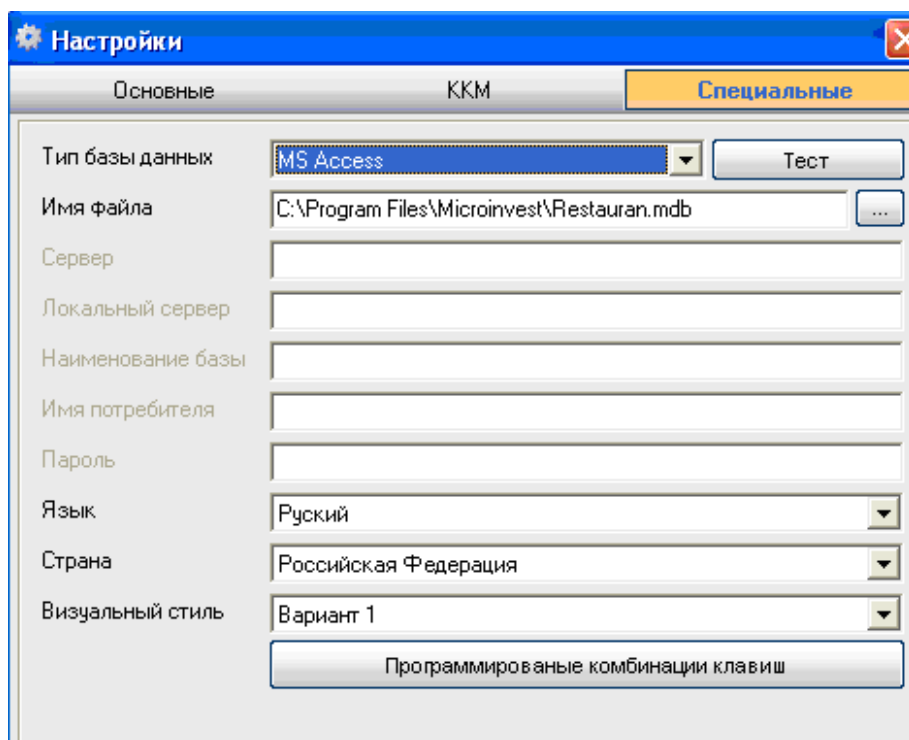
Объект: Стол 1 | Клиент: ОАО "АЛИНА"

Александр Николаевич | Ресторан "Москва" | 19.06.2008 10:36:00 | 000

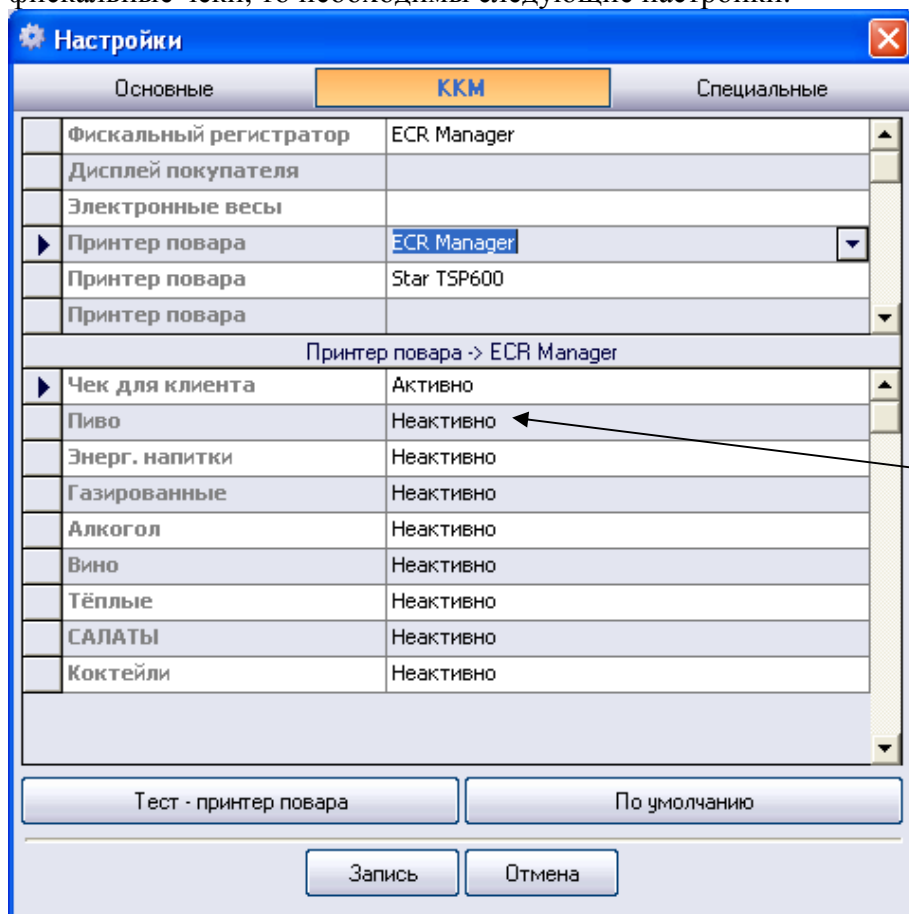


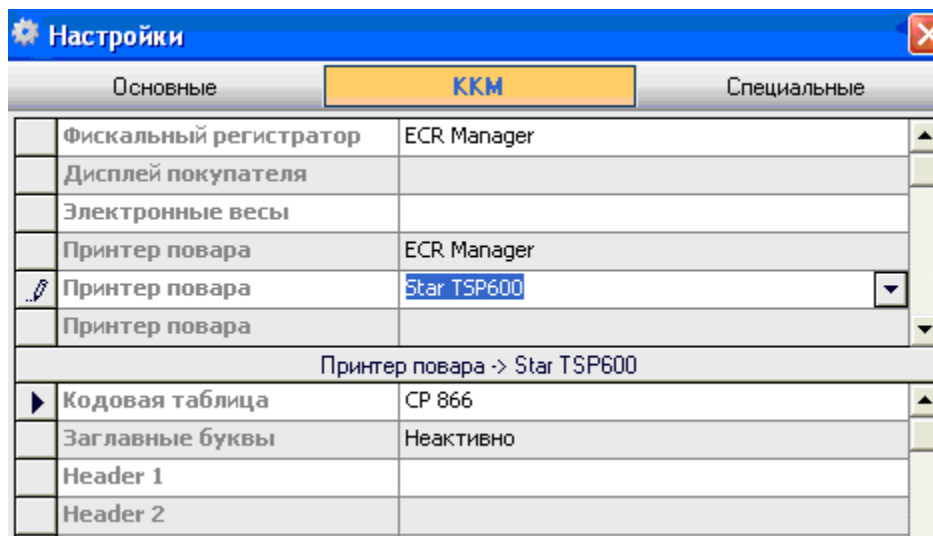
Теперь необходимо нажать  и сделать следующие настройки на всех трёх вкладках. Или вы можете выбрать те настройки, которые вам необходимо

Настройка	Значение
Формат цен	Стандартный
Формат количеств	Стандартный
Работа в ограниченном режиме	Неактивно
Auto lock	Неактивно
Запись заказа в режиме 'Оператор'	Активно
Группировка при печати чека	Активно
Группировка товаров	Активно
Способ оплаты	Клиент оплачивает все
Диапазон объектов	001 - 100
Ассистент	Активно
Группы - товары	По умолчанию



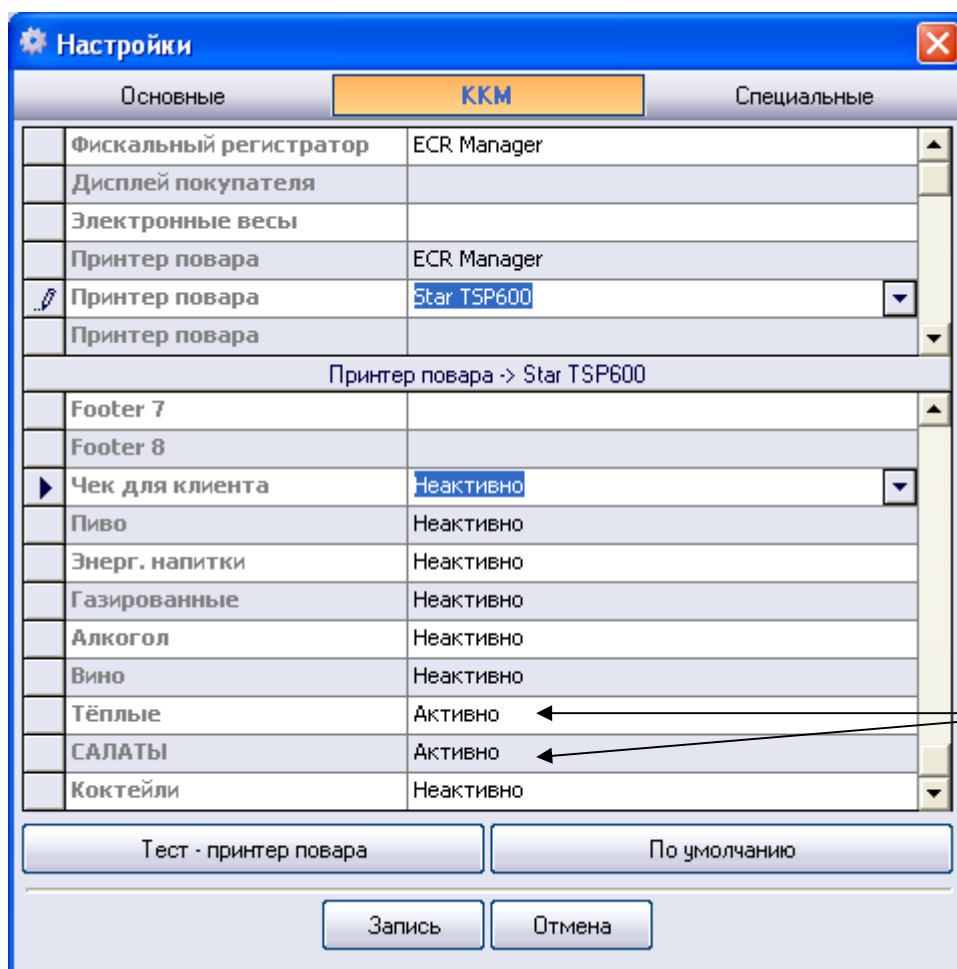
На вкладке «ККМ» необходимо сделать следующие настройки. Если вы используете кухонный принтер («STAR» модель TSP600) и хотите печатать на нём заказы для кухни, а на ФР счета и предварительные счета для клиентов и фискальные чеки, то необходимы следующие настройки.





Настройки		
Основные	KKM	Специальные
<input type="checkbox"/>	Фискальный регистратор	ECR Manager
<input type="checkbox"/>	Дисплей покупателя	
<input type="checkbox"/>	Электронные весы	
<input type="checkbox"/>	Принтер повара	ECR Manager
<input checked="" type="checkbox"/>	Принтер повара	Star TSP600
<input type="checkbox"/>	Принтер повара	
Принтер повара -> Star TSP600		
<input checked="" type="checkbox"/>	Кодовая таблица	CP 866
<input type="checkbox"/>	Заглавные буквы	Неактивно
<input type="checkbox"/>	Header 1	
<input type="checkbox"/>	Header 2	

И далее в нижней части таблицы, группы товаров которые вы будете отправлять на заказ повару. Обычно предварительно в торговой программе Склад Pro создаются рецепты приготовления и сложное производство. Вот эти блюда, созданные по рецепту и заносятся в определённую группу, которую вы должны отметить как «Активные» в настройках

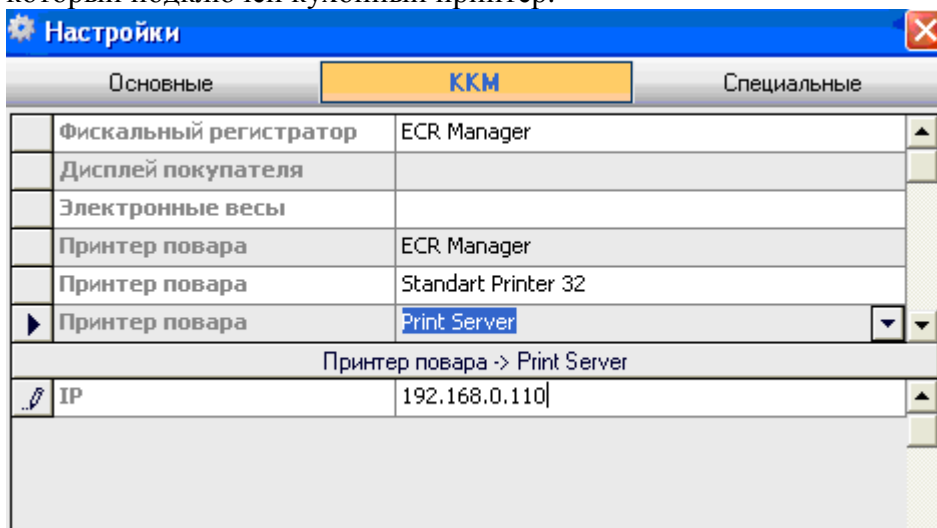


Настройки		
Основные	KKM	Специальные
<input type="checkbox"/>	Фискальный регистратор	ECR Manager
<input type="checkbox"/>	Дисплей покупателя	
<input type="checkbox"/>	Электронные весы	
<input type="checkbox"/>	Принтер повара	ECR Manager
<input checked="" type="checkbox"/>	Принтер повара	Star TSP600
<input type="checkbox"/>	Принтер повара	
Принтер повара -> Star TSP600		
<input type="checkbox"/>	Footer 7	
<input type="checkbox"/>	Footer 8	
<input checked="" type="checkbox"/>	Чек для клиента	Неактивно
<input type="checkbox"/>	Пиво	Неактивно
<input type="checkbox"/>	Энерг. напитки	Неактивно
<input type="checkbox"/>	Газированные	Неактивно
<input type="checkbox"/>	Алкогол	Неактивно
<input type="checkbox"/>	Вино	Неактивно
<input type="checkbox"/>	Тёплые	Активно
<input type="checkbox"/>	САЛАТЫ	Активно
<input type="checkbox"/>	Коктейли	Неактивно

Тест - принтер повара По умолчанию

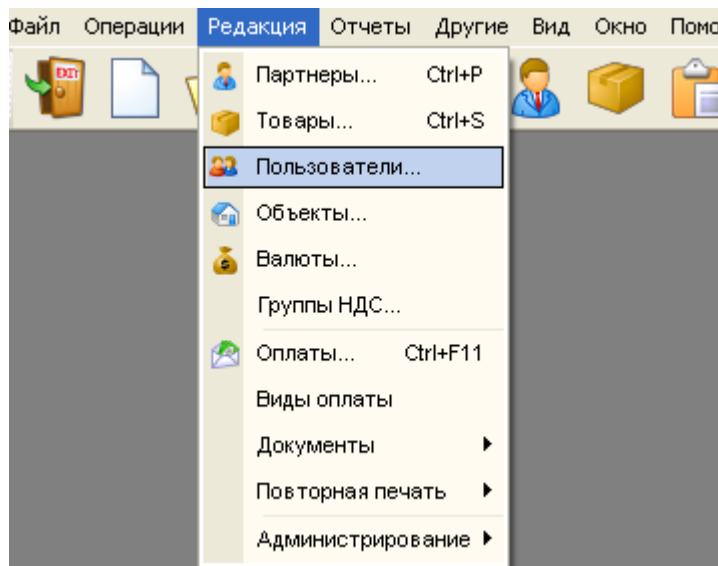
Запись Отмена

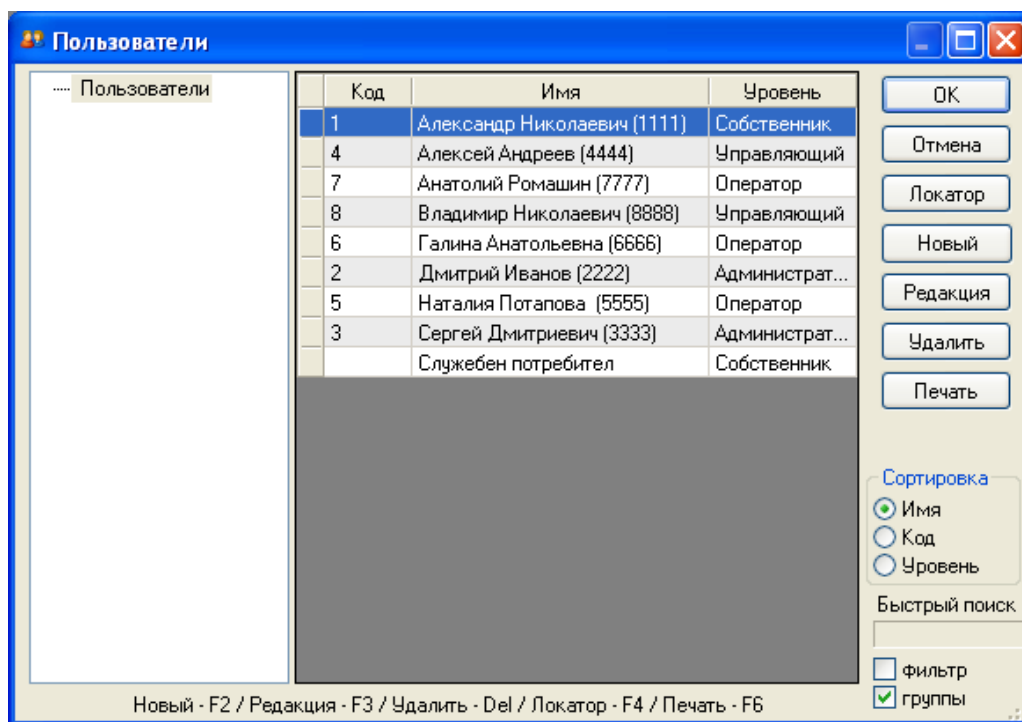
При больших расстояниях между кухней (кухонным принтером) и компьютером официанта кухонный принтер подключают через PrintServer. И настройки немного отличаются от вышеуказанных. В строке IP надо указать IP адрес PrintServerа через который подключён кухонный принтер.



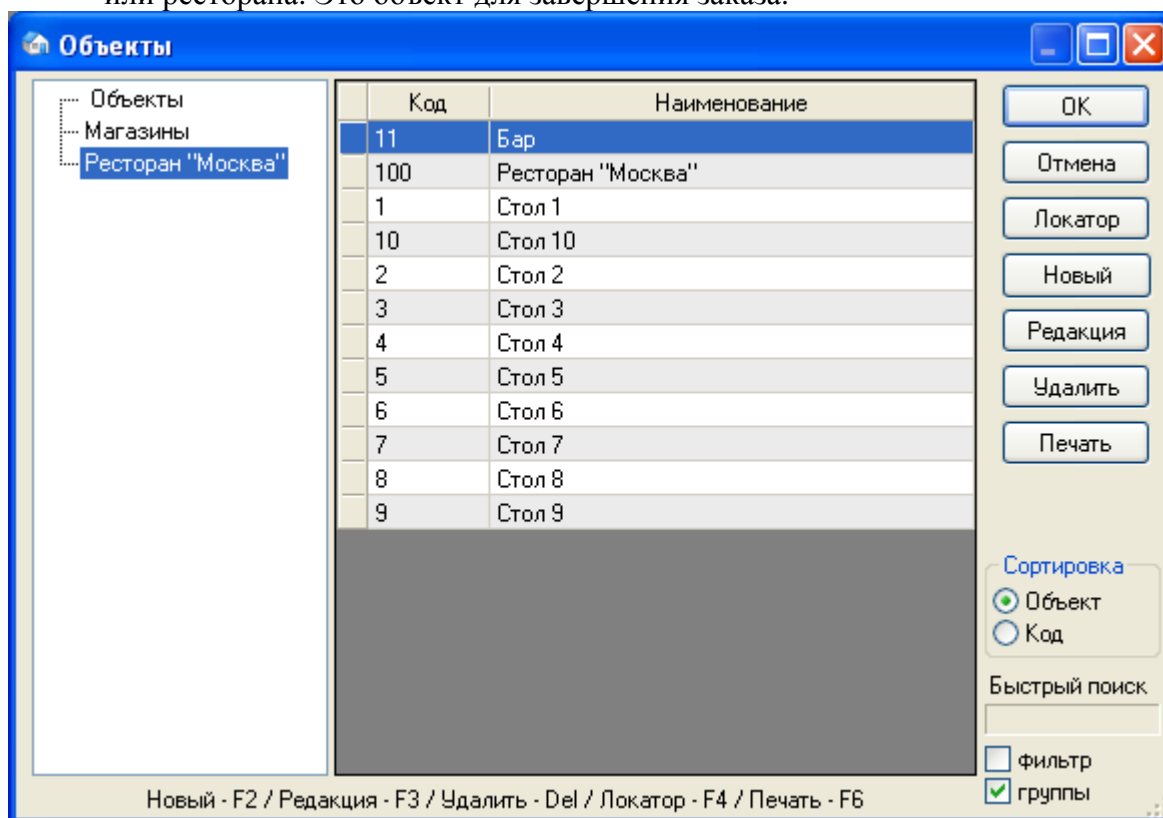
Особенности настройки ресторанной базы

1. Обязательно задать пользователей

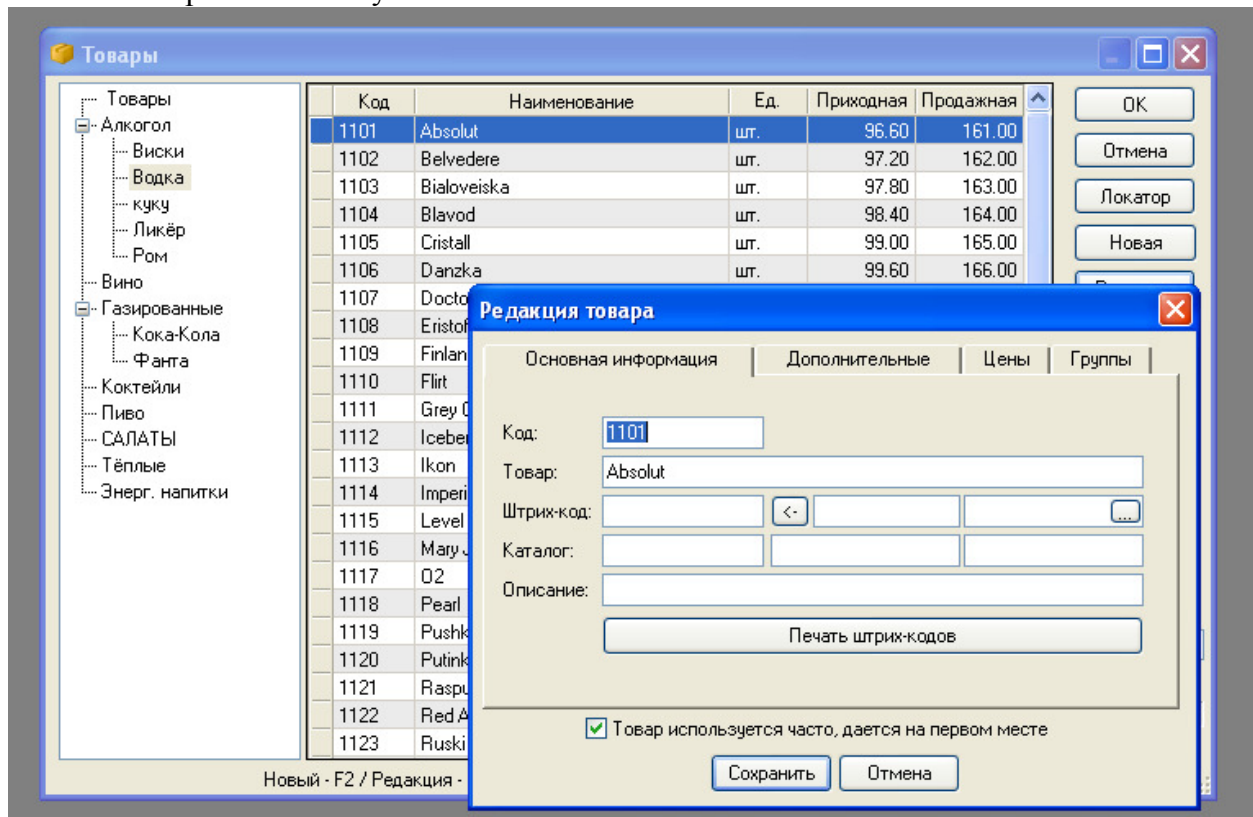




2. Обязательно задать объекты (Редакция—>Объекты). Их количество может быть с 1 по 101. С 1 по 99 могут быть столы, бар, а 100- наименование кафе или ресторана. Это объект для завершения заказа.

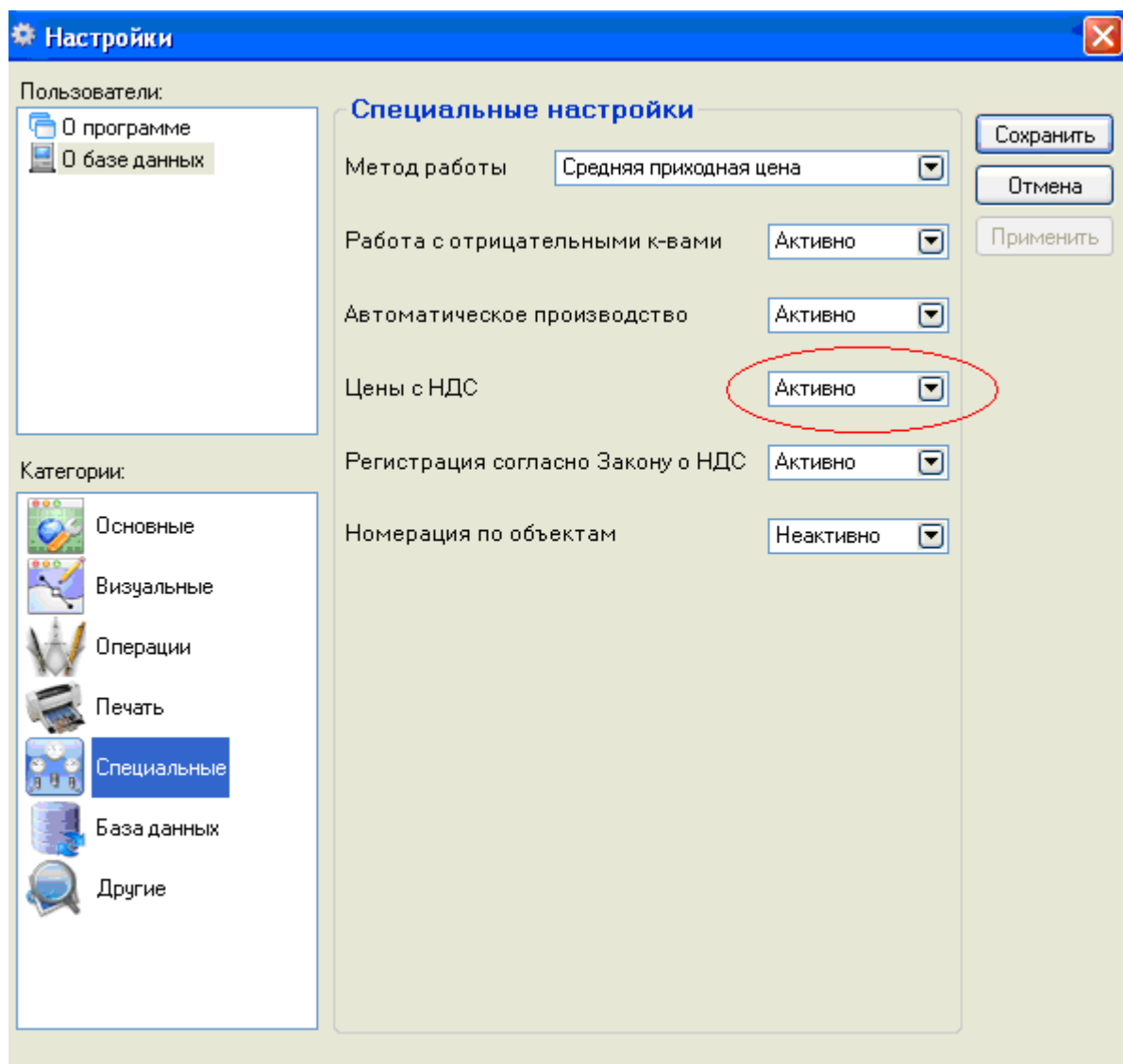


3. В товарах, которые мы используем в ресторане должна стоять «галочка», как часто используемый товар. Товары, которые раньше участвовали в продаже, а теперь не используются этой «галочкой» не отмечаются.



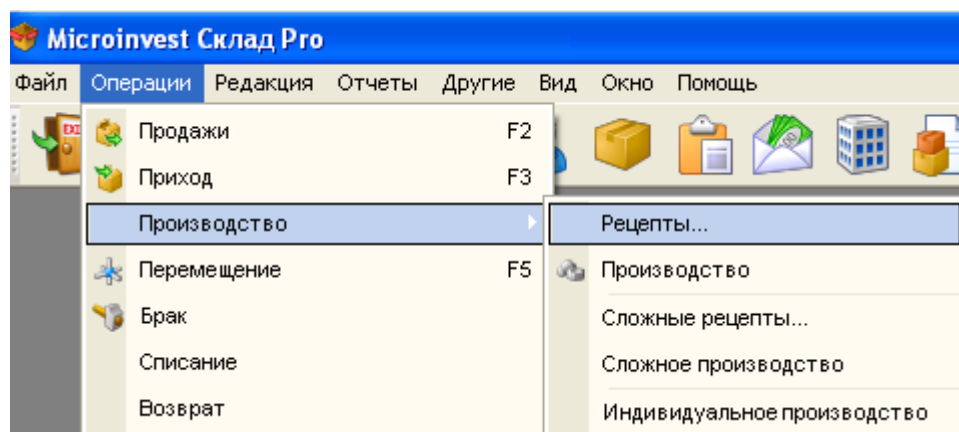
Это же относится и к клиентам. Если мы хотим их видеть в списке клиентов на рабочем месте официанта, то их надо отметить «галочкой», как частоиспользуемые. (Редакция → Партнёры).

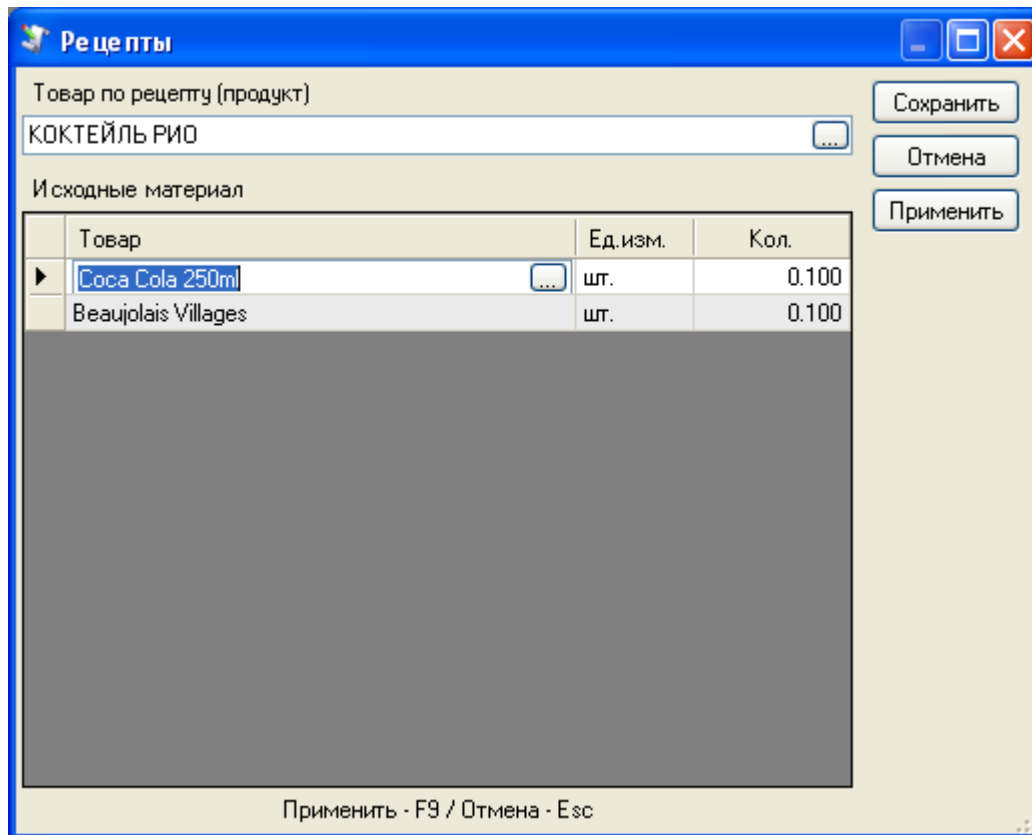
В настройках (Другие → Настройки) Цены с НДС должны быть «Активны».



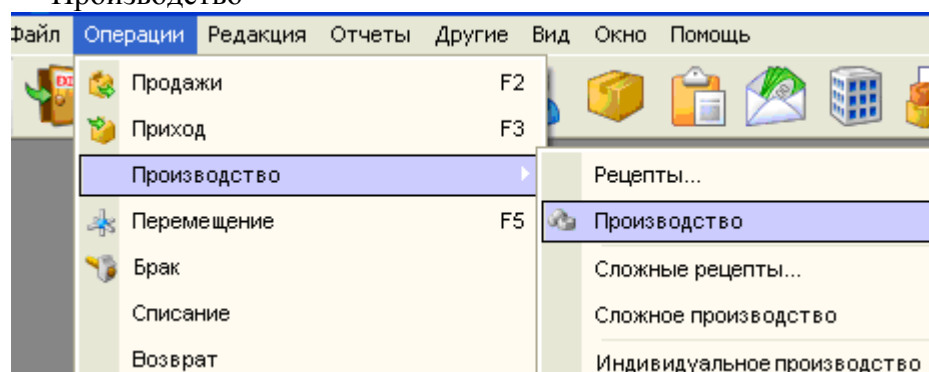
Для создания для ресторана блюд для кухни по рецепту необходимо

- Создать в «Товарах» наименование рецепта. Например: создаём в группе «Коктейли» товар Коктейль «РИО». Там же задаём розничную цену
- Создаём «Рецепт»





- Затем необходимо сделать приход составляющих этого коктейля (Операции—Приход)
- Производство



Производство

Сумма: 82.12 RUB
 НДС: 14.78 RUB
 Итого: 96.90 RUB

Объект: Ресторан "Москва"
 Пользователь: Александр Николаевич (1111)

Исходный материал		Кол.	Цена	Стоимость

№	Товар	Ед. изм.	Кол.	Приходная цена	Стоимость
1	КОКТЕЙЛЬ РИО	шт.	10.000	9.69	96.90
2		шт.	0.000	0.00	0.00

Затем надо «перепрыгнуть» опять на строчку «Коктейль РИО» и в верхнем поле появятся ингредиенты в расчёте на 10 штук коктейлей .

Производство

Сумма: 82.12 RUB
 НДС: 14.78 RUB
 Итого: 96.90 RUB

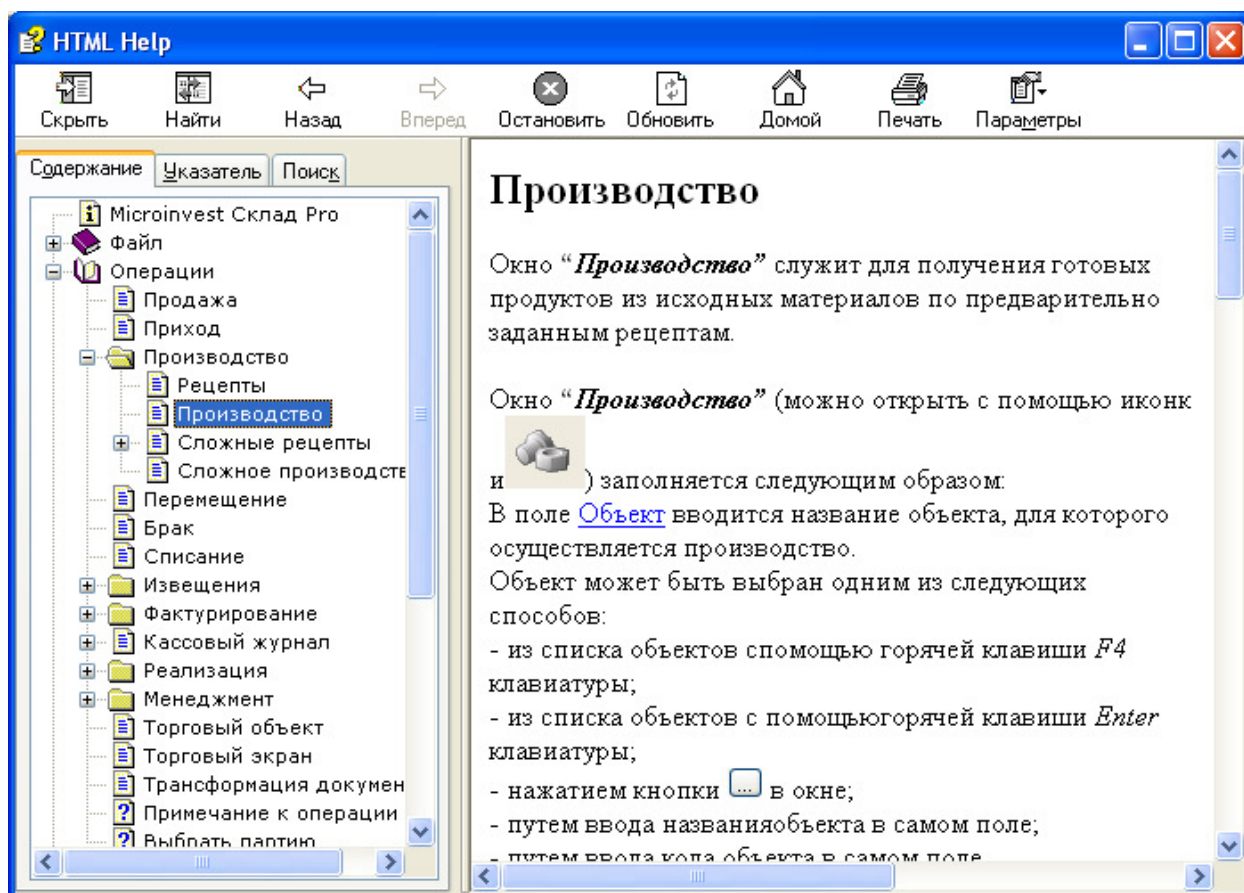
Объект: Ресторан "Москва"
 Пользователь: Александр Николаевич (1111)

Исходный материал		Кол.	Цена	Стоимость
Coca Cola 250ml		1.000	15.300	15.30
Beaulois Villages		1.000	81.600	81.60

№	Товар	Ед. изм.	Кол.	Приходная цена	Стоимость
1	КОКТЕЙЛЬ РИО	шт.	10.000	9.69	96.90
2		шт.	0.000	0.00	0.00

Обновление Примечание Сохранить Отмена

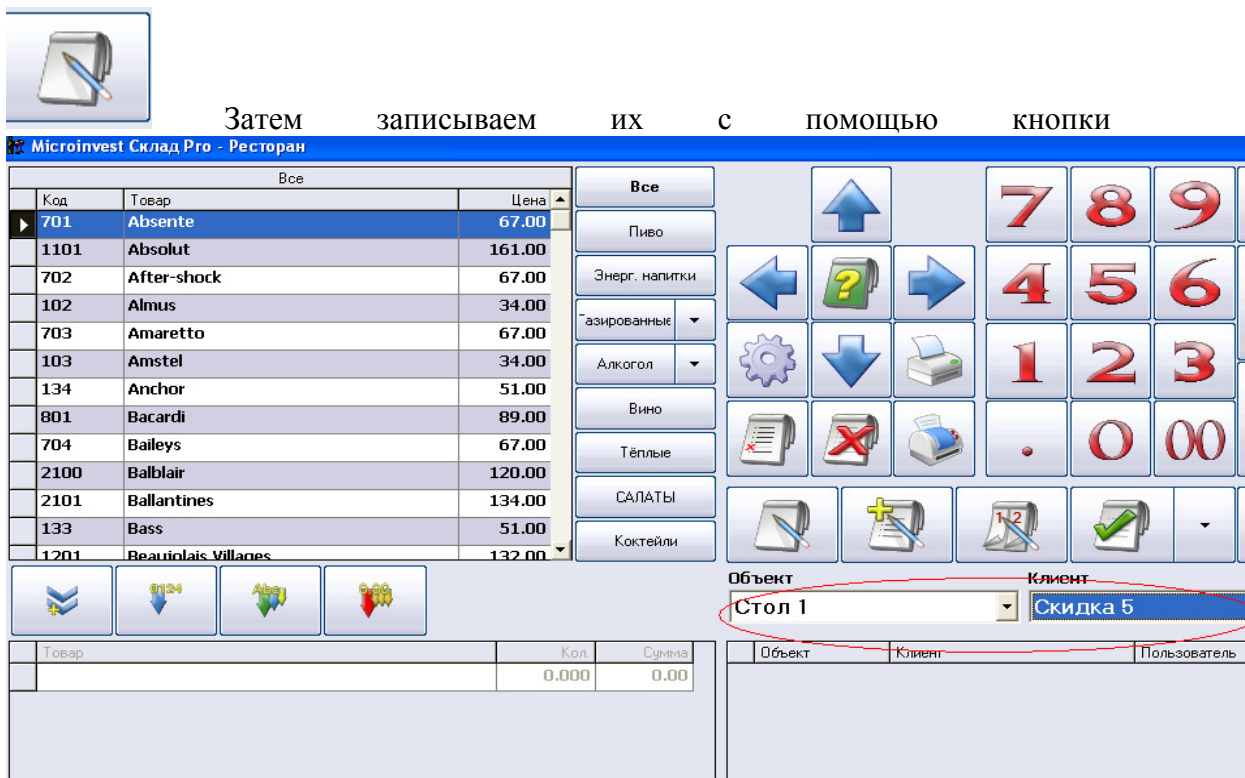
Теперь нам необходимо сохранить.
 Более подробно можно почитать в Помощь---Документация



Работа Ресторана

Сначала мы выбираем объект и клиента.

Затем записываем их с помощью кнопки




The screenshot shows the Microinvest software interface for a restaurant. It features a main table with columns for 'Код' (Code), 'Товар' (Goods), and 'Цена' (Price). The table lists various items like Absente, Absolut, After-shock, Almus, Amaretto, Amstel, Anchor, Bacardi, Baileys, Balblair, Ballantines, Bass, and Beaujolais Villages. To the right of the table is a control panel with buttons for 'Все', 'Пиво', 'Энерг. напитки', 'азированные', 'Алкогол', 'Вино', 'Тёплые', 'САЛАТЫ', and 'Коктейли'. Below this panel is a numeric keypad with buttons for digits 0-9, a decimal point, and a '00' button. At the bottom, there are fields for 'Объект' (Object) and 'Клиент' (Client), with 'Стол 1' and 'Скидка 5' selected respectively. A red circle highlights these fields.

Код	Товар	Цена
701	Absente	67.00
1101	Absolut	161.00
702	After-shock	67.00
102	Almus	34.00
703	Amaretto	67.00
103	Amstel	34.00
134	Anchor	51.00
801	Bacardi	89.00
704	Baileys	67.00
2100	Balblair	120.00
2101	Ballantines	134.00
133	Bass	51.00
1201	Beaujolais Villages	132.00

После можно выбирать из любой группы товары, которые заказывает клиент

С помощью кнопки  печатаем заказ и одновременно отправляем заказ на кухню.

С помощью кнопки  печатаем чек. Функциональная клавиша F1 помощь

