

Трактирь: Front-Office

Трактирь: Front-Office — профессиональное программное обеспечение для решения управленческих и маркетинговых задач ресторана.

Среди них:

- Контроль действий персонала предприятия
- Получение подробной аналитической отчетности
- Сокращение времени обслуживания посетителей
- Сокращение ошибок при обслуживании посетителей
- Увеличение лояльности посетителей

Сегодня мы рады представить вам две линейки программных продуктов: **Трактирь: Front-Office 2.0 на платформе 1С:Предприятие 7.7** и **Трактирь: Front-Office v.3 на платформе 1С:Предприятие 8.1**.

Линейка на платформе 7.7 выглядит следующим образом:

- Трактирь: Front-Office 2.0 СТАНДАРТ
- Трактирь: Front-Office 2.0 ПРОФ
- Трактирь: Front-Office 2.0 ЛЮКС

Линейка на платформе 8.1 выглядит так:

- Трактирь: Front-Office v.3 ЛАЙТ
- Трактирь: Front-Office v.3 БИЗНЕС
- Трактирь: Front-Office v.3 ПРЕМИУМ

Версию на какой платформе выбрать?

Обратим ваше внимание, что Трактирь: Front-Office v.3 является более перспективным продуктом, ввиду его реализации на новой платформе 1С:Предприятие 8.1. Она содержит более сотни новых механизмов, интересных для пользователя и несколько сотен - для разработчика. Конечно же, это положительно скажется на эффективности применения Трактирь: Front-Office v.3 в вашей компании!

Однако, для тех, кто хочет иметь проверенное временем решение, мы по-прежнему предлагаем линейку на платформе 1С:Предприятие 7.7, которая отлично зарекомендовала себя в качестве программного обеспечения для автоматизации фронт-офисных задач ресторана.

В целом, на данный момент линейки продуктов почти идентичны по функциональному наполнению: лишь некоторые возможности "старой" версии 2.0 сегодня еще отсутствуют в v.3. В ближайшем будущем функциональное наполнение "выровняется" и дальнейшее развитие в основном будет касаться только Трактирь: Front-Office v.3 на платформе 1С:Предприятие 8.1.

Подробное сравнение версий

Возможности	СТАНДАРТ	ПРОФ	ЛЮКС	ЛАЙТ	БИЗНЕС	ПРЕМИУМ
Автоматическое разделение оплаты заказа на разные ККМ	+	+	+	+	+	+
Использование различных вариантов оплаты заказов	+	+	+	+	+	+
Поддержка различных технологий и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+
Работа с "фишками" в ресторанах быстрого обслуживания	+	+	+	+	+	+
Расчет с посетителем, с использованием предварительного счета	+	+	+	+	+	+
Печать марок на местах приготовления блюд	+	+	+	+	+	+
Прием и оформление заказов	+	+	+	+	+	+
Ведение меню для ввода блюд в заказ, в том числе - графических (кнопочных)	+	+	+	+	+	+
Работа с программируемыми клавиатурами для ввода блюд из меню в заказ	+	+	+	+	+	+
Использование сенсорного экрана на рабочем месте официанта	+	+	+	+	+	+
Ввод блюд в заказ при помощи сканера штрих-кода	+	+	+	+	+	+
Быстрый поиск заказа при помощи сканера штрих-кода	+	+	+	+	+	+
Клубная система и платежные карты	+	+	+	+	+	+
Оплата банковскими картами с использованием банковского терминала	+	+	+	+	+	+
Доказка в уже открытом заказе	+	+	+	+	+	+
Отказ от блюда или заказа в целом	+	+	+	+	+	+
Разделение и объединение заказов	+	+	+	+	+	+
Перемещение посетителей на	+	+	+	+	+	+

другое посадочное место или передача на обслуживание другому официанту						
Авторизация персонала с помощью кода или карт доступа	+	+	+	+	+	+
Настройка уровней доступа к функциям системы	+	+	+	+	+	+
Гибкая настройка начала и конца рабочей (кассовой) смены	+	+	+	+	+	+
Обучающий режим в рабочем месте официанта	+	+	+	+	+	+
Работа в режиме менеджера смены (просмотр заказов, формирование отчетов и пр.)	+	+	+	+	+	+
Оперативное наблюдение за приемом и оплатой заказов с рабочего места менеджера (администратора)	+	+	+	+	+	+
Обязательная позиция меню для посадочного места	+	+	+	+	+	+
Отчетность для анализа деятельности предприятия по итогам дня и за период	+	+	+	+	+	+
Обмен данными с товароучетной системой	+	+	+	+	+	+
Открытие заказа по карте клиента	+	+	+	+	+	+
Подтверждение идентификации клиента	+	+	+	+	+	+
Регламентные процедуры при открытии/закрытии смены	+	+	+	+	+	+
Работа с экранной клавиатурой	+	+	+	+	+	+
Контроль налива напитков	+	+	+	+	+	+
План зала (карта зала)		+	+		+	+
Подтверждение готовности блюд		+	+		+	+
Учет специфик приготовления блюд		+	+		+	+
Учет очередности подачи блюд (курсов подачи)		+	+		+	+
Учет скидок и наценок		+	+	+	+	+

Использование ланч-меню	+	+	+	+
Поддержка мультиязычности	+	+	+	+
Бонусная система	+	+	+	+
Учет оборотов клиента при начислении скидок		+		+
Схемы автоматического учета скидок		+		+
Оплата банковскими картами без использования терминалов банка		+		+
Поддержка технологии обслуживания "карта на входе"		+		+
Бронирование посадочных мест и предварительный заказ		+	+	+
Интеграция с системой видеонаблюдения		+		+
Тарификация услуг		+		+
Управление электропитанием		+		+
Абонементы		+		+