

Трактирь: Front-Office – ТОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ ПОД любую задачу



ТРАКТИРЬ®

Основные функции решения

- ▶ **Автоматизация работы официантов, кассиров, барменов**
- ▶ **Управление работой кухни**
- ▶ **Управление лояльностью гостей**
- ▶ **Прием заказов на доставку**
- ▶ **Проведение внезапных инвентаризаций**

Современный интерфейс

<
>

Заказ № 000061
К оплате: 845,00

Стол № 5
 Всего заказов: 3

Руженцов А.В.

14:48 15.04.2015

Гладков Алексей Игоревич

1 чел.

Баланс заказа:
Всего: 920,00

Скидки/наценки:
Клиент (-5%) -46,00
Заказ (-3%) -28,00
На товар

Итого: 845,00

Суммы по категориям:

Напитки 18,00
Салаты 441,00
Сигареты 92,00
Супы 294,00

Статус заказа:
ПРОДАЖА

Руженцов А.В.
19:31:51 | Чт 16 апреля

№	Наименование	Кол.	Удал.	Цена	Сумма	Со ски...	К оплате
1	✓ Борщ украинский	1,000		320,00	320,00	294,26	294,00
2	✓ DUNHILL FINE CUT MASTE...	1,000		100,00	100,00	91,96	92,00
3	✓ Винегрет	2,000		240,00	480,00	220,70	441,00
4	✓ Винегрет	1,000					
5	✓ "Нико" томатный	1,000					

Оплата Пречек Печать Скидка Специфика

Выход Удалить Разделить Удалить Общая

Меню 1024*768

<
>

Заказ № 000061
К оплате: 845,00

Стол № 5
 Всего заказов: 3

Руженцов А.В.

14:48 15.04.2015

Гладков Алексей Игоревич

1 чел.

Баланс заказа:
Всего: 920,00

Скидки/наценки:
Клиент (-5%) -46,00
Заказ (-3%) -28,00
На товар

Итого: 845,00

Суммы по категориям:

Напитки 18,00
Салаты 441,00
Сигареты 92,00
Супы 294,00

Статус заказа:
ПРОДАЖА

Руженцов А.В.
19:25:30 | Чт 16 апреля

№	Наименование	Кол.	Удал.	Цена	Сумма	Со ски...	К оплате
1	✓ Борщ украинский	1,000		320,00	320,00	294,26	294,00
2	✓ DUNHILL FINE CUT MASTE...	1,000		100,00	100,00	91,96	92,00
3	✓ Винегрет	2,000		240,00	480,00	220,70	441,00
4	✓ Винегрет	1,000					
5	✓ "Нико" томатный	1,000		20,00	20,00	18,39	18,00

Оплата Пречек Печать Скидка Специфика

Выход Удалить Разделить Удалить Общая

Меню 1024*768

Быстрое оформление заказов в фаст-фуде и столовых

14:55:47 | Чт 14 мая
Заказ № 000107*

Стол № 4

Скидки/наценки:
Заказ (-3%) -109,00

Руженцов А.В.
ПРОДАЖА

Кадомцева Анна
1 чел.

К оплате: 3 230,00

Наличные Банк. карта

№	Наименование	Кол.	Удал.	Цена	Сумма	Со ски...	К оплат
1	🕒 Борщ украинский	3,000		320,00	960,00	310,39	931,0
2	📌 "Нико" томатный	2,000		20,00	40,00	19,40	39,0
3	✅ Стейк рибай	1,000		950,00	950,00	921,47	921,0
4	🕒 Шашлык из свинины	2,000		450,00	900,00	436,49	873,0
5	📌 "Русский стандарт Платин...	3,000		160,00	480,00	155,20	466,0
6	Бассейн (Разовое посещен...	1,000		300,00	300,00	290,99	

Новый заказ Скидка Специфика Количество Ввести код ↑

Выход Удал. скидку Общая специфика Удалить Свернуть ↓

АБОНЕМЕН... ОСНОВНЫЕ БЛЮДА Говядина по-строгано... [порц.] 390=

БЛЮДА Пельмени [порц.] 210= Пожарская котлета [порц.] 330=

СИГАРЕТЫ Стейк из семги [порц.] 550= Стейк рибай [порц.] 950=

УСЛУГИ Судак на пару [порц.] 350= Филе-миньон [порц.] 790=

Шашлык из баранины [порц.] 520= Шашлык из свинины [порц.] 450=

Поддержка нескольких языков

The screenshot displays the Traктирь Front-Office software interface, demonstrating its multi-language support. The main window shows an order management screen for Order N000107 at Table №1. The interface is in Russian, with the order total listed as 3 230,00. The order items include:

No	Name	Qty	Del.	Price	Amount	Discount	For payment
1	Борщ украинский	3,000		320,00	960,00	310,39	931,00
2	"Нико" томатный	2,000		20,00	40,00	19,40	39,00
3	Стейк рибай	1,000		950,00	950,00	921,47	921,00
4	Шашлык из свинины	2,000		450,00	900,00	436,49	873,00
5	"Русский стандарт Платинум"	3,000		160,00	480,00	155,20	466,00

The interface also shows a summary report on the left, detailing current criteria (e.g., 7 orders open, 9 868,00 RUB for the amount of) and financial results (e.g., Revenue: 0 RUB, Profit from sale: 0 RUB). The bottom right corner features an administrator mode panel with options like Reports, Authorization, Lock, and Exit. A settings window is also visible, showing various system parameters and ordering options.

Модульное лицензирование

- ▶ Более гибкие предложения по сегментам заведений
- ▶ Более доступные апгрейды
- ▶ Конфигурация у всех пользователей одна
 - Проще поддерживать
 - Не требуются апгрейды между версиями



Базовый модуль

▶ **Обязательный для всех рабочих мест**

▶ **Содержит возможности:**

- Прием заказа в режиме официанта и в режиме фаст-фуд
- Оплата наличными, банковскими картами, на неплательщика и по безналичному расчету
- Весовые товары
- Более 30 отчетов с гибкими отборами и группировками
- Открытый исходный код
- Поддержка iRECA: Официант
- Работа с кассами АТОЛ и ШТРИХ-М в соответствии с ФЗ-54

Модуль «Гостеприимство»

- ▶ План зала
- ▶ Учет специфик приготовления блюд
- ▶ Учет очередности подачи блюд (курсов)
- ▶ Подтверждение готовности блюд
- ▶ Анализ времени обслуживания
- ▶ Стоп-лист
- ▶ Использование дополнительных языков
- ▶ Лимитные карты («Карта на входе»)
- ▶ Системы розлива
- ▶ Бронирование посадочных мест и предварительный заказ
- ▶ Работа с мобильным приложением iRECA: Гость
- ▶ Рабочее место Хостес

Модуль «Безопасность и контроль»

- ▶ **Центр безопасности**
- ▶ **Видеонаблюдение:**
 - Фиксация событий в видеоархиве
 - Монитор видеонаблюдения
 - Просмотр видеофрагмента из архива из центра безопасности
- ▶ **Трактирь: Аналитика**
- ▶ **SMS-оповещения при открытии и закрытии смены**

Модуль «Маркетинг»

▶ **Дисконт:**

- Все виды автоматических скидков/наценок, подарков
- Бонусы
- Накопительные скидки и бонусы (учет оборотов клиента)
- Схемы автоматических скидков

▶ Система рекомендаций к блюдам

▶ СМС-рассылки

▶ Различные типы цен для блюд

Модуль «Сеть заведений»

- ▶ **Единая база гостей в сети заведений**
- ▶ **Единый учет в сети по накопленным бонусам, оборотам клиентов и остаткам их безналичных счетов**
- ▶ **Единый учет в сети сотрудников, настройка их прав доступа**
- ▶ **Сводная отчетность по сети заведений**
- ▶ **Централизованная настройка рабочих мест в сети заведений**

Модуль «Кухня»

- ▶ **Монитор повара**
- ▶ **Отображение заказов в производстве в разрезе марок, цехов, сплошным списком**
- ▶ **Контроль времени приготовления блюд**
- ▶ **Учет очередности подачи блюд (курсов)**
- ▶ **Подтверждение готовности блюд**
- ▶ **Редактирование стоп-листа на кухне**

Модули «Персонал» и «Отель»

▶ Персонал

- Кадровый учет
- Учет рабочего времени
- Планирование графиков
- Система «достижений»

▶ Отель

- Работа с гостиничной системой 1С:Отель
- Заккрытие заказа на карту гостя, номер, фолио

Модуль «Доставка»

- ▶ **Специализированные рабочие места для операторов колл-центра и сборщиков заказов**
- ▶ **Прием заказов с сайта и через мобильное приложение iRECA: Гость**
- ▶ **Интеграция с телефонией**
- ▶ **Мобильное приложение для курьеров iRECA: Курьер**
- ▶ **Отложенная по времени печать марок**

Модуль «Тарифы и абонементы»

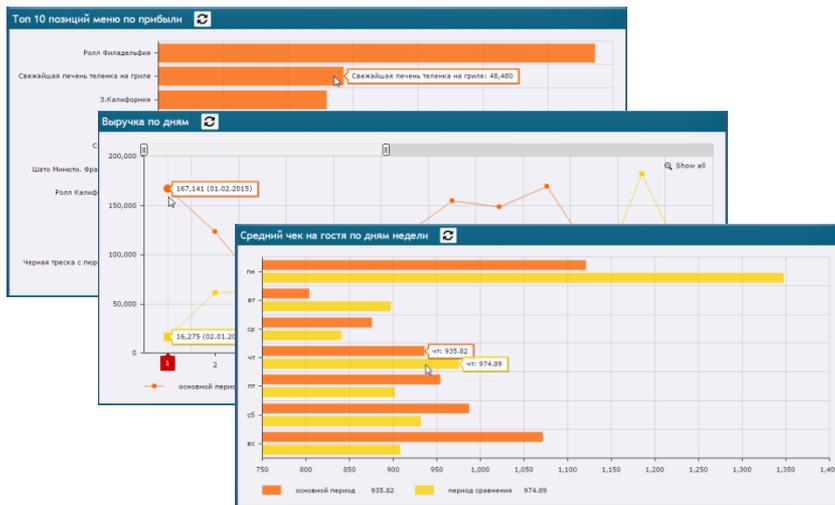
- ▶ **Продажа услуг по фиксированной стоимости или тарифной сетке**
- ▶ **Включение/выключение электроприборов в привязке к продаваемой услуге**
- ▶ **Абонементы - родажа и контроль использования**

Модуль «Инвентаризация и алкоголь»

- ▶ **Проведение инвентаризации в зале**
- ▶ **Использование весов при инвентаризации вскрытого алкоголя**
- ▶ **Фиксация вскрытия алкоголя для последующей передачи в ЕГАИС**
- ▶ **Отправка данных в ЕГАИС онлайн при продаже алкоголя в розничном магазине**
- ▶ **Формирование журнала учета розничной продажи алкогольной продукции**

Сервис «Трактирь: Аналитика»

- ▶ **Более 30 показателей**
 - Автоматическая загрузка данных из заведений в реальном времени (по закрытию заказа)
- ▶ **Пользовательский интерфейс**
 - Приборная панель
 - Набор основных отчетов



Цены

Базовый модуль

Основная поставка	9900 руб.
Дополнительное РАБОЧЕЕ МЕСТО	9900 руб.

Модули по заведениям

Модуль МАРКЕТИНГ	9900 руб.
Модуль СЕТЬ ЗАВЕДЕНИЙ	9900 руб.
Модуль ПЕРСОНАЛ	9900 руб.
Модуль ОТЕЛЬ	5500 руб.
Модуль БЕЗОПАСНОСТЬ И КОНТРОЛЬ	5500 руб.

Модули по рабочим местам

Модуль РМ ГОСТЕПРИИМСТВО	4400 руб.
Модуль РМ КУХНЯ	3300 руб.
Модуль РМ ДОСТАВКА	5500 руб.
Модуль РМ ТАРИФЫ и АБОНЕМЕНТЫ	5500 руб.
Модуль «ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ И АЛКОГОЛЬ»	3300 руб.



ТРАКТИРЬ®

www.traktir.ru

www.ireca.ru

www.softbalance.ru