

**ООО «ГАЛИОН-ИТ»**

**ОПИСАНИЕ**

**функциональных характеристик конфигурации «Галион.Кабаре»**

**14.11.2022**

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| 1. Назначение решения «Галион.Кабаре».....            | 4  |
| 2. Описание функционала программного обеспечения..... | 4  |
| 3. Система обновлений.....                            | 10 |

### Перечень условных обозначений

| Сокращение                     | Определение   |
|--------------------------------|---|
| <b>Клиент</b>                  | Конечный потребитель у которого установлено программное обеспечение Галион для ведения его бизнес деятельности.   |
| <b>ПО</b>                      | Программное обеспечение   |
| <b>Платформа Галион</b>        | Программа Галион вместе с библиотеками предназначенная для ведения разработки и эксплуатации разработчиками конфигураций и конечными потребителями (клиентами)  |
| <b>Конфигурация Галион</b>     | Собранные в единую базу данных элементы платформы взаимодействующие по заложенной в конфигурацию логике. Конфигурации разрабатываются под определенные направления бизнеса и могут объединяться в комплексные решения |
| <b>Библиотеки оборудования</b> | Специально разработанные файлы (чаще всего dll), с помощью которых к платформе и конфигурациям Галион подключаются различные виды оборудования (сканера, турникеты, весы, принтера, ФР и т.д.)                        |
| <b>Линейный персонал</b>       | сотрудники клиента, которые на протяжении своей рабочей смены постоянно контактируют с посетителями торговой точки  |
| <b>Бэк место</b>               | рабочее место для сотрудника в офисе (оператор, бухгалтер, директор и др)   |
| <b>Фронт место</b>             | рабочее место для линейного персонала (место кассира, карта столов в ресторане, место рубщика мяса и др)  |
| <b>АРМ</b>                     | Автоматизированное рабочее место  |
| <b>РМО</b>                     | Рабочее место официанта   |
| <b>Street food (стритфуд)</b>  | разновидность быстрого питания - готовая к употреблению еда и напитки, продаваемые на улице или в других общественных местах  |
| <b>Карта столов ресторана</b>  | Рабочее место для администраторов, барменов, официантов на котором производится работа персонала на обозначенных столах с заказами клиентов заведения общепита  |
| <b>Стоп-лист</b>               | Список блюд и напитков временно не доступных к заказу гостями заведения общепита  |
| <b>Встречка</b>                | Печать списка блюд и напитков на принтере для точки приготовления для конкретного заказа с конкретного стола или барной стойки  |
| <b>Пост оплата</b>             | Оплата по счету в ресторане после приема еды, перед уходом  |
| <b>ПН</b>                      | Приходная накладная   |
| <b>БД</b>                      | База данных   |
| <b>ФР</b>                      | Фискальный регистратор  |
| <b>ТСД</b>                     | Терминал сбора данных   |

## 1. Назначение решения «Галион.Кабаре».

Конфигурация Галион.Кабаре предназначена для полного управленческого учета в торговых точках общепита. Может использоваться в точках общепита любого формата: столовые, заведения быстрого питания, street food, рестораны быстрого питания, рестораны с официантским обслуживанием и пост оплатой. Количество рабочих бек и фронт мест (мест кассиров) зависит от количества и типа приобретаемых лицензий. Решение имеет внутренние системы лояльности, контроля персонала, контроля затрат, позволяет вести учет по нескольким юридическим и/или физическим лицам. Существует интеграция со многими внешними системами ЕГАИС, маркировка, ЭДО, UDS-Game и др.

Конфигурация Галион.Кабаре поддерживает работу с различными типами оборудования от отечественных и иностранных производителей (моноблоки, фискальные регистраторы, весы, принтера, магнитные и бесконтактные считыватели карточек и др.). Настройка оборудования определяется внутри конфигурации, в которую входят различные унифицированные библиотеки собственной разработки.

Решение является самодостаточным, это означает, что в конфигурацию входят все типы рабочих мест. Бэк места для операторов, директора, бухгалтера и др. сотрудников с настраиваемыми интерфейсами. Фронт места для персонала обслуживающего клиентов – Фронт обслуживания Fastfood, Карта столов ресторана, Рабочее место повара, Рабочее место кассира и др.

Все рабочие места являются взаимозаменяемыми, т.е., например, при необходимости на месте fastfood, временно можно запустить рабочее место оператора и наоборот. Какое рабочее место будет открыто в программе Галион.Кабаре зависит от того какой пользователь авторизуется в конфигурации и какие права ему были назначены. Например, при выходе из строя компьютера с картой столов ресторана, можно на его место поставить компьютер оператора и продолжить работу в режиме карты столов.

В конфигурации Галион.Кабаре фиксируется весь товарно-финансовый цикл точки общепита, начиная с приобретения ингредиентов и заканчивая оплатой клиента за заказанное питание. Все движения ингредиентов, полуфабрикатов, блюд, денег, долгов фиксируются с помощью различного вида документов.

## 2. Описание функционала программного обеспечения.

Программное обеспечение "Галион.Кабаре" является конфигурацией программного обеспечения "Платформа Галион" для автоматизации оперативного и управленческого учета в заведениях общепита.

### **Функционал конфигурации:**

1. В конфигурации предусмотрено ведение справочной информации по следующим данным:
  - единый справочник товаров, ингредиентов, полуфабрикатов, блюд и напитков;
  - единый справочник контрагентов, поставщиков, покупателей, сотрудников, складов, точек приготовления и касс;
  - справочник залов и столов заведения общепита;
  - единый стоп-лист с временными и количественными ограничениями;
  - ведение истории изменения калькуляций на блюда и напитки;
  - справочник различных видов меню: банкетное, праздничное, персональное, vip и др.;

- единый справочник оборудования, с которым работает конфигурация;
  - справочник автоскидок с различными вариантами их использования;
  - единый справочник дисконтных, бонусных, лимитных, именных карт клиентов и сотрудников;
  - справочники видов налогов, единиц измерения;
  - справочник различных ценовых политик для продаваемых полуфабрикатов и блюд;
  - справочник затрат возникающих на торговых точках;
  - справочники ключей УТМ и ЭДО.
2. Приемка ингредиентов и товара от поставщиков осуществляется с помощью документов конфигурации «Приходная накладная». В процессе приемки можно установить учетные цены на ингредиенты, запрограммировать чекопечатающие весы. Документ ПН можно сделать на основании электронных документов или загрузкой/сверкой из ТСД.
  3. При создании блюд и напитков указывается состав ингредиентов, их количество (брутто и нетто) необходимое для приготовления. На основании внесенных данных можно распечатать калькуляционную и технологическую карты. Все вносимые изменения состава блюд и напитков автоматически фиксируются в истории калькуляций. В дальнейшем на основании данной истории, при перепроведении Заказов, будет производиться расчет списываемых ингредиентов.
  4. На основании справочника столов на специальной форме создаются (рисуются) план-схемы залов заведения с указанием расположения столов, т.е. создается так называемая карта столов заведения. В дальнейшем на этой карте будут работать официанты, бармены, администраторы. Карта столов не ограничена по количеству залов, барных стоек и столов.
  5. Для каждого стола можно указать конкретные точки приготовления, где для клиентов будут готовиться блюда или напитки. Например, если в заведении есть две барные стойки на первом и втором этаже, то для столов первого этажа напитки будут готовиться на барной стойке первого этажа и аналогично для столов второго этажа.
  6. При создании меню, блюда и напитки также могут привязываться к конкретным точкам приготовления. Продолжая пример из предыдущего пункта, скажем, коктейль Б52 для столов первого и второго этажа может готовиться только на барной стойке второго этажа. Такая схема привязки столов и блюд к точкам приготовления позволяет сделать очень гибкие схемы печати встречек на приготовления для любого заказа с любого стола или бара. Официантам нет необходимости относить списки заказанных блюд и напитков на бары, кухни и др. точки приготовления.
  7. Сотрудникам обслуживающим отдельные, vip залы могут привязаны отдельные специфические меню, которые действуют только в определенных местах заведения. Также можно создавать отдельные меню для питания персонала. Данное меню имеет ограниченный список блюд по внутренним ценам заведения для сотрудников.
  8. На каждом столе, на который определены права, официанты могут создавать несколько заказов, делать дозаказы, печать счета, фиксировать дисконтные карты и производить оплаты.
  9. Администраторы зала могут вести полный контроль над работой персонала в заведении, разрешать конфликтные ситуации, производить отказы от блюд по разным причинам, объединять, разделять заказы, перемещать их между столами. Осуществлять бронирование столов, оформлять заявки на банкеты, осуществлять подготовку к проведению запланированных банкетов. Работать со стоп-листом заведения, осуществлять кассовую дисциплину, формировать разрешенные, общие, аналитические отчеты за смену и периоды времени.
  10. К карте столов и к столам можно привязывать системы учета времени игры. В форме «Настройки системы» создается схема оплаты игры в зависимости от времени. Если гости

заведения играли, например, в бильярд или боулинг, время игры будет автоматически считано из системы управления и, согласно схемы, учтено в общем заказе клиента.

11. Для заведений быстрого питания существует отдельное рабочее место «Официанта fastfood». Данное место работает без карты столов, обеспечивает быстрый прием заказов и наличную или безналичную оплату сразу после оформления заказа.
12. Функциональность внутрискладского учета обеспечивается следующими документами:
  - Акт инвентаризации на складе.
  - Акт списания/оприходования товара.При списании ингредиентов и готовых блюд суммы потерь в акте списания, можно отнести на указанную статью затрат. В результате проведенных полных или частичных инвентаризаций автоматически рассчитывается общая сумма излишков или недостач. В акт инвентаризации можно выгружать данные об остатках из различных моделей ТСД. Инвентаризация проводится отдельно по каждой точке приготовления.
13. На основании создаваемых товарно-денежных документов в конфигурации ведется контроль взаиморасчетов. Для упрощения контроля и своевременной оплаты по долгам существует форма «Автоматического разнесения оплат по поставщикам», которая может формировать Расходно-кассовые ордера и платежные поручения для систем Клиент-банка исходя из долгов по ПН. Для планирования финансов на погашение долгов можно формировать отчет «Шахматка платежей», где по дням будет указываться, какие суммы необходимо приготовить поставщикам для оплаты.
14. Конфигурация Галион.Кабаре поддерживает импорт/экспорт данных системы Клиент-банк в формате обмена 1С.
15. Поддерживается автоматический обмен информацией с внешними системами ЕГАИС, Честный знак (маркировка), ЭДО и др. Существуют специальные формы «Согласование ЕГАИС», «ЭДО СБИС» и др. с помощью которых происходит синхронизация с внешними данными. Для системы ЕГАИС и Маркировка на всех фронт местах (карта столов, фастфуд и др.) предусмотрен функционал «Вскрытие продукции». На основании данных о вскрытии будут формироваться акты списания и декларации для указанных систем.
16. В конфигурации нет ограничений на количество касс и расчетных счетов. Ведется полный контроль и фиксация движения денежных средств. Существует «Кассовый отчет» в котором можно просматривать детальное поступление и списание денежных средств. При выдаче денег под отчет формируется документ «Авансовый отчет», с помощью которого разносятся потраченные сотрудником суммы. Отчетом «Взаиморасчеты по сотрудникам» можно детально изучить долги и затраты по сотрудникам.
17. С помощью специальных форм для скидок и дисконтных карт, можно создать сложные схемы автоскидок, сделать индивидуальную привязку скидок на блюда к конкретным дисконтным картам, разработать целые программы лояльности к клиентам. Создать и вести бонусно-накопительную, лимитную и дисконтную системы для покупателей и сотрудников заведения общепита.
18. В форме «Настройки системы» можно привязывать с внешние системы лояльности, типа UDS Game и проч., делать выгрузку данных по дисконтным картам для внешних web систем.
19. Внутренние механизмы платформы Галион, через конфигурацию Галион.Кабаре, позволяют гибко настраивать права и интерфейсы для всех сотрудников работающих в программе. Не зависимо от их желаний будет вестись внутренний контроль действий персонала, работающего операторами на бэк местах и официантов, барменов, администраторов работающих на карте столов, рабочем месте fastfood, кассовых местах (фронт места). Настройка контроля осуществляется внутри конфигурации.
20. Карта столов для работы официантов/барменов/администраторов в зале включает следующий функционал:

- отображение схем залов, расположения барных стоек и столов;
  - для барных стоек и столов отображение количества заказов, названия и номера столов/баров;
  - индивидуальные рисунки для различных столов и баров;
  - подключение системы фиксации сотрудников на рабочих местах (контроль рабочего времени);
  - подключение систем контроля времени игры в бильярд/боулинг и подсчет стоимости игры в заказах клиентов;
  - отображение времени бронирования столиков;
  - выделение и отдельная работа на банкетных столах;
  - работа на сенсорном мониторе;
  - отображение заказов сделанных на мобильных устройствах официантов;
  - подключение нескольких фискальных регистраторов ККТ на одно место;
  - после авторизации бармена/официанта на столе или барной стойке:
    - редактирование заказов из списка (доступен весь функционал описанный для заказов на месте кассира заведения быстрого питания);
    - удаление блюд из заказа с указанием причины;
    - работа в заказах с маркированным товаром;
    - привязка блюд к указным в заказе гостям;
    - ввод/удаление дисконтной карты, поиск по списку, по номеру, по телефону;
    - работа с очередью подач на приготовление блюд для разных заказов;
    - печать счетов на заказ;
    - перенос между столами, разделение, объединение заказов;
    - перенос блюд между заказами;
    - проведение наличной оплаты с пробитием фискального чека ККТ;
    - проведение безналичной оплаты через подключенный банковский платежный POS-терминал с пробитием фискального чека на ККТ;
    - фиксация вскрытия алкоголя и маркированного товара;
    - автоматическая печать требований (встречек) на точки приготовления при сохранении заказа, дозаказе;
    - печать шефской (общей) встречи;
    - фиксация вскрытия алкоголя и маркированной продукции;
  - распределение прав на удаление, редактирование товаров, заказов, на административные права и др.;
  - ввод/вывод денег, вывод денег "в ноль" без отображения выводимых сумм, через панель администратора;
  - возвратные чеки на основании закрытых заказов;
  - чеки коррекции по форматам ФФД 1.1 и ФФД 1.2;
  - отчеты с гашением и без гашения, автоматическое закрытие и открытие смены, через панель администратора;
  - индивидуальная настройка рабочего места, размера меню, списка блюд заказа;
  - настраиваемый список отчетов в административной панели.
21. Рабочее место кассира на точке быстрого обслуживания (фастфуд, столовая) включает следующий функционал:

- подключение двух фискальных регистраторов ККТ на одно место, конфигурация автоматически распределяет товары между ККТ;
- проведение наличной оплаты с пробитием фискального чека ККТ;
- проведение безналичной оплаты через подключенный банковский платежный POS-терминал

- с пробитием фискального чека на ККТ;
- поиск товара по штрих-коду, артикулу или по группам меню;
- работа на сенсорном мониторе;
- ввод со сканера и ручной ввод штрих-кода или артикула товара;
- прямое сканирование кодов маркировки, акцизных марок и автоматическое распознавание товара по этим кодам;
- продажа маркированного товара в общепите;
- фиксация вскрытия алкоголя и маркированной продукции;
- привязка блюд к указным в заказе гостям;
- печать счета на заказ с указанием и без номера очереди приготовления;
- автоматическая печать требований (встречек) на точки приготовления заказа;
- автоматическая блокировка блюд из стоп-листа;
- быстрый ввод большого количества одной единицы товара;
- не ограниченное количество групп в меню;
- работа с персональным меню официанта;
- распознавание весовых штрих кодов;
- считывание веса с весов непосредственно в заказ клиента;
- автоматический ввод и отмена дисконтных карт, их поиск по номеру, телефону или владельцу;
- распределение прав на удаление, редактирование блюд, заказов, на административные права и др.;
- ввод/вывод денег, вывод денег "в ноль" без отображения выводимых сумм, через панель администратора;
- возвратные чеки на закрытых заказах клиентов;
- чеки коррекции по форматам ФФД 1.1 и ФФД 1.2;
- отчеты с гашением и без гашения, автоматическое закрытие и открытие смены, через панель администратора;
- индивидуальная настройка для точки общепита рабочего места фастфуд, размера меню, списка блюд заказа;
- настраиваемый список отчетов в административной панели.

22. Автоматизированное рабочее место для поваров включает следующий функционал:

- отображение списка блюд для приготовления по разным заказам клиентов;
- цветовое разделение блюд для приготовления разными поварами;
- динамическое отображение общего времени на приготовление блюда и времени прошедшего с момента его заказа;
- проигрывание установленной мелодии при постановке блюда на приготовление в список;
- проигрывание установленной мелодии при окончании установленного для блюда времени приготовления;
- яркое выделение цветом блюд, по которым истекло отведенное время приготовления;
- самостоятельная или с подтверждением официанта отметка о завершении приготовления блюда;
- работа на сенсорном мониторе;
- фиксация прихода/ухода сотрудников на работе;
- фиксация вскрытия алкоголя и маркированной продукции;
- индивидуальная настройка поварского места.

23. Автоматизированное рабочее место кассира ночного клуба включают следующий функционал:



- продажа входных билетов;
- выдача клиентам внутренних карточек клуба на сумму внесенной предоплаты;
- выдача чеков ККТ на предоставленный аванс;
- окончательный расчет с клиентом по сделанным заказам при выходе из ночного клуба;
- проведение наличной оплаты с пробитием фискального чека ККТ;
- проведение безналичной оплаты через подключенный банковский платежный POS-терминал с пробитием фискального чека на ККТ;
- чеки коррекции по форматам ФФД 1.1 и ФФД 1.2;
- отчеты с гашением и без гашения, автоматическое закрытие и открытие смены, через панель администратора;
- кассовые отчеты, отчеты по проданным билетам.

24. Система Галион.Кабаре может интегрироваться в единое решение с конфигурацией Галион.Отель. При работе с конфигурацией Галион.Отель, существует механизм переноса долга по заказам в Гостевой счет постояльца.

25. Для ведения автоматического контроля рабочего времени сотрудников с фиксацией их на рабочем месте, сотрудники должны фиксировать свой приход или уход на работу через любое фронт место или специальную форму на бэк месте. Весь план-график работы сотрудников можно смотреть и анализировать через форму «Контроля рабочего времени».

26. Поддерживается импорт/экспорт приходных и расходных документов с электронных форм.

27. Для бухгалтеров работающих в 1С:Бухгалтерии существует форма «Экспорт в XML». Через данную форму можно выгрузить данные по товарным документам в суммовом, групповом или по товаром виде. Для загрузки в 1С:Бухгалтерию есть специальная, разработанная нами форма загрузки данных из Галиона.

28. В объемной управленческой системе Галион.Кабаре существует большой набор различных видов отчетности. Клиент на свое усмотрение, в зависимости от функциональных обязанностей может самостоятельно давать доступ сотрудникам к различным отчетам из конфигурации.

Условно отчеты можно разделить на три категории: оперативные, аналитические и специфические под направление. Перечислим основные отчеты в каждой категории.

Формирование оперативных отчетов:

- кассовый отчет;
- движение и остатки ингредиентов, полуфабрикатов по складам;
- взаиморасчеты и оплаты контрагентов и сотрудников;
- суммы затрат по статьям;
- реестры документов;
- отчет по выручке.
- онлайн форма остатков товаров;
- фискальные продажи по заведению;
- отчет за рабочую смену в разрезе официантов, залов, точек приготовления и др.
- наличные и безналичные продажи за смену;
- отчет по отказам с указанием причин;
- печать счетов на оплату по заказу на разные суммы.

29. Формирование аналитических отчетов:

- заложенная и валовая прибыль;
- АВС, XYZ, АВС+XYZ анализы;
- динамика продаж товаров;
- выручка по официантам;
- продажа блюд по точкам приготовления;

- история стоп листа;
- по суммам обслуживания;
- история изменений меню;
- средний заказ;
- продажа блюд по залам;
- производительность поваров;
- по скидкам, по дисконтным и бонусным картам;
- процент от заказов официантов;
- оборот по партиям товаров.

### 30. Формирование специфических отчетов:

- по затратам;
- по зарплате;
- движение акцизных, алкогольных марок;
- журнал вскрытия алкоголя;
- алкогольные декларации;
- продажи маркированного товара;
- журнал списания маркированного товара и др.

31. В обслуживании конфигурации Галион.Кабаре входит выпуск постоянных, плановых обновлений. В них входят изменения существующего и добавления нового функционала, внедрение новых законодательных норм в розничной торговле, исправление выявленных багов и недочетов в конфигурации и платформах.

## 3. Система обновлений

В ПО Галион существует система обновлений платформы и конфигураций. Клиенту достаточно (при необходимости) обновить файлы платформы и загрузить пакет обновления конфигурации. Обновления платформы и конфигурации могут осуществляться отдельно, не зависимо друг от друга. Платформу необходимо обновлять на всех компьютерах, где будет запускаться ПО Галион. Обновления конфигурации загружаются в БД и осуществляются внутри ПО Галион запущенного на любом компьютере. Как правило, обновления конфигурации загружаются на компьютере, где физически находится БД клиента.

ООО «ГАЛИОН-ИТ» выпускает плановые обновления, в среднем, один раз в квартал. Клиенты могут устанавливать пакеты обновления самостоятельно или обратиться за помощью в нашу службу поддержки и партнерам.

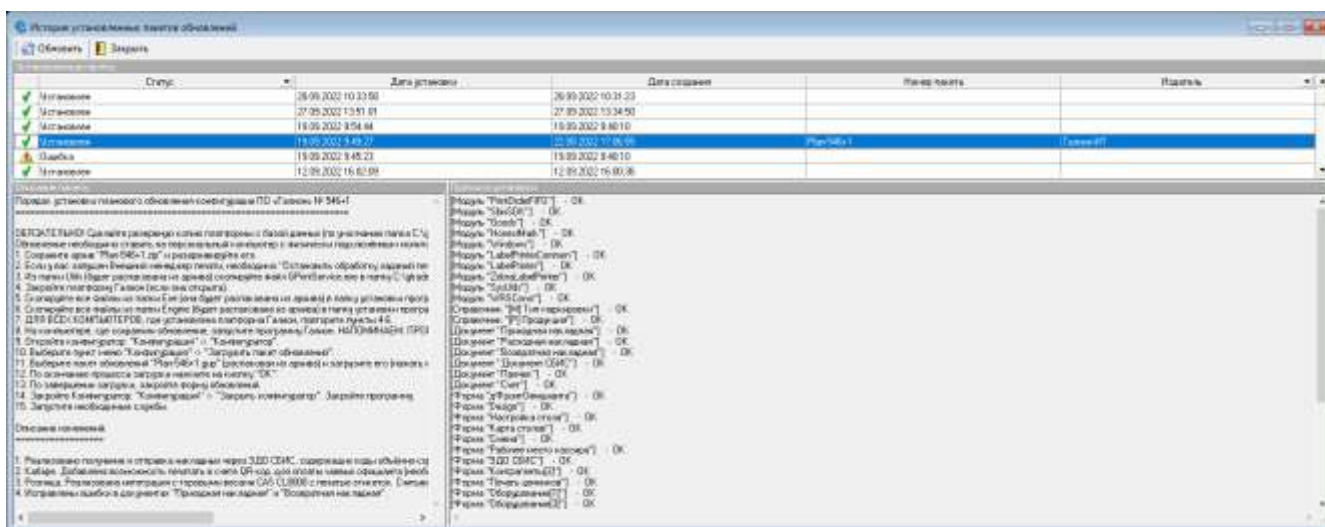


Рисунок 24. Журнал обновлений с элементами загрузок.