

Система автоматизации учета в бизнесе

JUPITER



ООО «АРО» Москва 2006 г.

Описание системы JUPITER

JUPITER может использоваться на предприятиях следующих типов:

- Предприятия общественного питания всех видов
- Рестораны
- Развлекательные центры
- Бары
- Кафе
- Предприятия быстрого питания (фастфуд)
- Столовые (в т.ч. корпоративные)
- Кейтеринг
- Банкетное обслуживание
- Доставка еды на дом и в офисы
- Сети ресторанов с центральным складом и без него
- Бутики
- Розничная торговля
- Оптовая торговля
- Магазины
- Торговля продуктами и непродовольственными товарами
- Сети магазинов в т.ч. сложной структуры

Основными функциями JUPITER являются

- Оптимизация работы предприятия
- упрощение выполнения рутинных операций (компьютер делает то, что раньше делалось вручную)
- увеличение согласованности действий персонала за счет большей формализации работы и оперативного доступа к необходимой информации
- Полное отражение в управленческом учете всех хозяйственных операций, подлежащих учету и контролю
- Предоставление менеджменту и владельцу бизнеса достоверной информации о состоянии дел для принятия решений
- Ведение первичного бухгалтерского учета по товародвижению, гибкое формирование бухгалтерских отчетов (возможен электронный обмен данными с бухгалтерскими системами).



Состав системы

Система JUPITER состоит из модулей

Модули можно использовать как по отдельности, так и в сочетании друг с другом.

➤ **КАССА**

- Этот модуль предназначен для автоматизации и учета процесса розничной продажи через кассу. Путем настройки он может быть оптимизирован для ресторана, бара, фастфуда, бутика, магазина, отеля. Основная его функция – регистрация в системе всего, что было продано за рабочий день с формированием всех необходимых документов (счетов, фискальных чеков и т.д.). Поддерживается работа в распределенной торговой сети. Могут быть задействованы следующие дополнительные возможности:
 - Работа с кухней и баром
 - Работа с банкетными
 - Бронирование столов
 - Система доставки
 - Скидки
 - Централизованная дисконтная система

➤ **СКЛАД**

- Этот модуль предназначен для учета и контроля движения товарно-материальных ценностей (ТМЦ). СКЛАД может быть использован для решения практически любых задач, требующих учета движения товаров, изделий собственного производства, ингредиентов, услуг и материалов (МБП). Поддерживается работа в распределенной торговой сети.

➤ **ДЕНЬГИ**

- Модуль предназначен для учета и контроль движения денежных средств (Cash-flow). Он позволяет в любой момент увидеть остаток денег на текущий момент (касса, банк, сейф, подотчетные лица...), прошедшие и планируемые расходы и поступления, провести анализ. Этот модуль предназначен для владельца бизнеса или финансового директора. Поддерживается работы в распределенной сети.

➤ **ОТЕЛЬ**

- Модуль предназначен для автоматизации гостиничных функций, таких как бронирование, заселение, питание, продажа дополнительных услуг, работа с электронными замками, тарификация телефонных звонков и Интернета и т.д. Вместе с модулями Касса и Склад составляет комплексную систему автоматизации гостинично-ресторанного комплекса.

➤ **БУТИК**

- Модуль предназначен для автоматизации работы оптово-розничной торговой компании. Учет таможенных платежей при формировании себестоимости, различные схемы ценообразования для видов товаров, консигнация и реализация, поставщики/покупатели, анализ продаж и др. Возможность работы в торговой сети с центральным офисом, распределительным складом и множеством торговых точек.

Преимущества

❖ Масштабируемость – от бара до сети ресторанов

- Для самых маленьких объектов - система может работать на одном-единственном компьютере. Это означает, что можно установить все модули системы на один-единственный компьютер, и пользоваться всеми возможностями.
- Однако работать на одном-единственном компьютере не всегда удобно. Поэтому обычно модули устанавливаются на отдельные компьютеры, объединенные в локальную сеть. Конфигурация системы определяется только тем, как распределены обязанности между сотрудниками предприятия.
- Более того, для торговой сети (рестораны, бутики) можно гибко подойти к вопросу, какие модули должны быть установлены на каждой торговой точке, а какие – только в центральном офисе. В любом случае, все модули системы поддерживают обмен данными и работу в распределенной сети. При этом обмен данными осуществляется в зашифрованном виде по E-mail, FTP или просто путем переноса файлов.

❖ Надежность

- JUPITER работает с базой данных ORACLE – одной из самых надежных в мире.
- Встроенная в программу технология резервного копирования регулярно сохраняет в архив всю информацию и позволяет при необходимости быстро ее восстановить.
- Возможно архивирование в режиме реального времени
- Возможно архивирование в режиме реального времени на резервный сервер, который за считанные минуты можно подключить в случае поломки основного сервера и продолжать работу.
- Для хранения данных, которые уже не нужны для оперативной работы (например, за прошлый год), их можно перенести в отдельную базу данных. Эту базу данных можно пополнять по мере необходимости, перенося в нее данные из рабочей базы данных. Это позволяет держать в рабочей БД небольшой объем данных, необходимых для работы, и получать в случае необходимости все отчеты из консолидированной базы, которая может находиться физически на другом компьютере и в другом месте.

❖ Защита инвестиций

- Система JUPITER обладает развитой системой настроек, открыта для изменений и постоянно совершенствуется.
- Возможна реализация в системе отдельных пожеланий клиентов в качестве дополнения к стандартному решению. При этом программный код стандартного решения не меняется, благодаря чему сохраняются все договорные условия (сопровождение системы, регулярные обновления стандартного решения, техническая поддержка) и не происходит существенного удорожания стоимости владения системой.
- Можно быть уверенным, что какие бы требования ни выдвигала жизнь, они могут быть реализованы путем доработки этой системы, без дорогостоящей замены на другую, аналогичную систему.

Отличительные особенности

Для хозяина - уверенность

- Уверенность в достоверности предоставляемых данных
- Уверенность в контроле над бизнесом
- Прогнозирование финансовых результатов
- Удаленный доступ к системе через Интернет в режиме реального времени
- Одна программа для сети ресторанов – центрального офиса, распределительного склада и всех ресторанов. Централизованный учет всех товарно-материальных ценностей и денежных средств.
- Раздельный управленческий и бухгалтерский учет.

Для директора - контроль

- Контроль работы торгового зала (официантов, кассиров, барменов, менеджеров)
- Простой и прозрачный анализ расхождений при инвентаризации
- Контроль закупок
- Оценка эффективности работы сотрудников
- Гибкая настройка прав персонала
- Учет движения денежных средств, контроль выполнения бюджета

Для менеджера – простота

- Все функции просты и понятны
- Управление стоп-листом с любого терминала в торговом зале
- Заведение нового сотрудника или смена карточки – с любого терминала в торговом зале
- Перенаправление печати – с любого терминала в торговом зале
- Открытые блюда (Open-Food)
- Продажа блюда по частям (1/2, 1/3 и т.д.)
- Произвольное имя заказа
- Произвольный комментарий к строке заказа
- Банкеты
- Тарификация столов
- Прием заказов на доставку, база данных клиентов
- Гибкое управление структурой меню и ценообразованием
- Встроенная система скидок
- Неплательщики
- Остатки продуктов с учетом текущих продаж

Для бухгалтера-калькулятора – простота и удобство

- Система постоянно совершенствуется для того, чтобы работа бухгалтера-калькулятора была как можно более комфортной
- Удобная работа с товарными справочниками
- Работа с изделиями, ингредиентами, товарами, материалами и услугами
- Работа с отрицательными остатками
- Полная прозрачность расчета себестоимости – всегда можно увидеть, с каких именно партий было произведено списание (явный механизм FIFO)
- Возможность внесения и корректировки данных задним числом с последующим перерасчетом
- Отчеты: калькуляционные и технологические карты, акты проработки, движение товара, оборотная ведомость, акты реализации, сличительные и инвентаризационные описи, печать необходимых типовых форм и многое другое
- Основные операции:
 - Приход и возврат поставщику
 - Внутреннее перемещение (в т.ч. с преобразованием товара в ингредиент)
 - Продажа через кассу и за безналичный расчет
 - Заказы поставщикам и на склад
 - План-меню
 - Списание
 - Рецепты (хронология рецептов, вложенность)
 - Акты производства, перемещение готовых изделий, продажа готовых изделий по накладной
 - Акты разделки
 - Пересортица
 - Инвентаризация
 - Заккрытие периода
- Отработанная технология работы, квалифицированная бухгалтерская поддержка.
- Возможность работать удаленно или брать работу на дом

Отличия от R-Keeper/StoreHouse

1. JUPITER - это целостная система.

R-Keeper состоит из множества отдельных программ, взаимодействующих друг с другом.

R-Keeper - это кассовая программа.

StoreHouse - складская программа.

PDS - дисконтная система и т.д.

И все эти программы имеют разные версии, не всегда совместимые друг с другом.

В JUPITERe такой проблемы нет. Все функциональные модули (касса, дисконтная система, склад, финансы, доставка и т.д.) работают в рамках одной программы, что очень удобно.

2. JUPITER – это универсальная система.

В R-Keeper каждое рабочее место имеет свое назначение – либо станция кассира, либо станция официанта, либо станция менеджера и т.д. Т.е. если касса сломалась, нельзя быстро сделать кассой другой терминал. Нельзя запустить менеджерскую часть на станции официанта, если нет доступа в офис. Каждая программа защищается своим ключом, т.е. нельзя быстро сделать дополнительную кассу из официантской станции и т.д.

В JUPITERe любая станция (любой компьютер) может выполнять любые функции, которые определяются только правами сотрудника. Например, бухгалтер или менеджер могут открыть на своем компьютере кассовый интерфейс, а при проведении инвентаризации можно заносить инвентаризационную опись прямо с компьютера бармена. Если сломалась касса, достаточно подключить фискальный регистратор к любой официантской станции и она будет работать как касса! Если подключить дополнительный фискальный регистратор к другой станции – в ресторане будет уже две кассы!

Кроме того, R-Keeper (кассовая часть) работает под DOS (однозадачная система), а JUPITER – под Windows (многозадачная система), что дает гораздо больше возможностей и позволяет запускать на тех же станциях официантов/кассиров и другие программы (карта города для доставки, система обмена сообщениями и т.д.).

3. JUPITER – это гибкая система

В JUPITERe гораздо больше возможностей по настройке кассового интерфейса, чем в R-Keeper. Можно менять вид и расположение кнопок на экране, цветовые схемы, гибко настраивать должности сотрудников и то, какие функции им доступны.

4. JUPITER – это правильное ведение товарного учета и нужные данные для бухгалтерии.

Складская часть R-Keeper (StoreHouse) изначально разрабатывалась для удобства работы бухгалтера калькулятора, а не для обеспечения контроля над работой ресторана со стороны

собственника. В StoreHouse предусмотрено множество механизмов, чтобы «скрыть» или «спрятать» недостачи или излишки так, что никто – тем более хозяин ресторана их не найдет. Также с легкостью можно вносить в систему «левые» накладные – система «замен» и возможность вручную изменять, какие ингредиенты списывать, а какие нет (невзирая на технологические карты!!) дают злоумышленникам полную свободу действий. Также StoreHouse не поддерживает корректную работу с отрицательными остатками, в то время как для общепита отрицательные остатки – неотъемлемая особенность учета. StoreHouse «вынуждает» бухгалтера ежедневно подгонять данные, лишь бы не получить отрицательного остатка. В результате картина получается красивая, но весьма далекая от реальности.

JUPITER обеспечивает полноценный партионный учет товарно-материальных ценностей, что позволяет корректно работать с отрицательными остатками, эффективно разбираться с ними, и выяснять источники расхождений и устранять причины. При этом все действия бухгалтера фиксируются в системе, и всегда можно увидеть, какие корректирующие действия были выполнены по сравнению с идеальной картиной. Также JUPITER печатает все необходимые формы и отчеты для бухгалтерии и управления рестораном. При этом JUPITER по сравнению со StoreHouse гораздо удобнее в работе, позволяет быстрее разобраться в сложных ситуациях, предоставляет более наглядную картину (по отзывам бухгалтеров-калькуляторов, которые переходили с R-Keeper на JUPITER).

5. Управленческий и бухгалтерский учет.

В StoreHouse учет и спецучет как правило ведется в одной базе данных (грубо говоря, в одном файле). Это создает бухгалтерам определенные неудобства – нельзя использовать разные рецепты, менять названия товаров и т.д. Кроме того, мы вынуждены держать все данные на одном компьютере – что весьма небезопасно, если этот компьютер попадает в чужие руки.

JUPITERe позволяет вести разные виды учета в разных базах данных, которые могут находиться на разных компьютерах или вообще в разных местах.

6. Работа в сети ресторанов.

В R-Keeper есть отдельная программа для объединения ресторанов в сеть, под названием BackOffice. Эта программа делает только две вещи – она позволяет отсылать данные о продажах в центральный офис, и получать из центрального офиса обновление меню. Получение консолидированной отчетности затруднено, либо невозможно. В итоге консолидированная отчетность как правило делается в Excel или на бумаге. Если нужно, допустим, передать в центральный офис документы списания или инвентаризационные описи – это делается на бумаге!

В JUPITERe имеется полноценная система синхронизации и консолидации баз. Это означает, что для каждой сети мы гибко настраиваем, какие именно данные мы передаем, откуда и куда. И это не только результаты продаж! Мы можем консолидировать данные складского и финансового учета и т.д. Т.е. рестораны могут полноценно работать (имея каждый свою собственную кассовую и складскую системы), а нужные данные (не все, а именно нужные!) передавать в центральный офис. Также, можно гибко распределять права на выполнение действий между центральным офисом и ресторанами. Т.е. JUPITER позволяет организовать работу сети именно так, как это нужно. Без компромиссов.

Основные функции системы

Ниже описывается функционал системы. Хочется обратить внимание, что практически все функции системы настраиваются. Кроме того, права на выполнение тех или иных действий тоже назначаются очень гибко. Поэтому описанные ниже варианты работы не следует понимать как единственно возможные или жестко заданные.

1. КАССА

❖ Оборудование

- Работа с сенсорными TouchScreen мониторами (без использования клавиатуры). Также возможно использование обычных мониторов (работа с обычной мышкой).
- Использование считывателей магнитных карт для регистрации сотрудников в системе
- Широкий выбор чековых принтеров для печати счетов и заказов на кухню
- Возможна печать красивого счета на обычном принтере по собственному шаблону
- Работа с фискальными регистраторами
- Штрих-ФР-К
- Искра ПРИМ-08 ТК
- Спарк
- Мебиус-ЗК
- Меркурий MS-К
- Возможна работа без фискального регистратора

❖ Настройка

➤ Торговые залы

- Время закрытия рабочего дня
- Круглосуточно работает это торговый зал или нет (если да, то при закрытии рабочего дня открытые заказы автоматически переносятся в новый рабочий день)
- План зала (расположение столов)

➤ Рабочие станции

- При выходе из строя кассы или официантской станции, можно продолжить работу на любой другой станции (включая компьютер менеджера или бухгалтера), при этом все заказы сохраняются.

➤ Столы

- Список столов
- Расположение столов (план зала)

➤ Тарификация, бильярд

- Возможно настроить тарификацию столов так, что с момента открытия стола начинается отсчет времени. Когда отсчет времени прекращается, в заказ автоматически добавляются строки услуг согласно тарифа (например: «Сауна VIP 1 час с 10:00 до 16:00» и «Сауна VIP 3 часа с 16:00 до 24:00»).
- Тариф настраивается гибко по часам и дням недели.
- Можно привязать к включению и выключению отсчета времени включение/выключение любого устройства на 220V (свет над бильярдным столом и т.п.).
- Во всем остальном счет с тарификатором – это самый обычный счет, на который могут пробиваться блюда и т.д.

➤ Причины отмен

- Отмены – это когда официанту нужно удалить из заказа блюдо, которое уже отправлено в готовку на кухню или бар.
- Обычно эту функцию назначают только менеджеру.
- Отменяя блюдо, менеджер указывает причину отмены.

▪ Для каждой причины отмены задается параметр – пропало блюдо или нет. Если пропало, то по таким отменам автоматически формируется документ списания.

➤ **Торговое оборудование**

- Фискальные регистраторы
- Денежные ящики
- Дисплеи покупателя
- Считыватели магнитных карт
- Считыватели штрих-кодов

➤ **Сотрудники**

- Настройка должностей
- Гибкая настройка прав доступа пользователей позволяет оставить сотрудникам только те функции, которые им действительно нужны для работы

• Для каждого сотрудника на экране отображаются только те кнопки, которые ему нужны.

▪ **Настройка сотрудников**

- Должность
- Группа сотрудников
- Имя сотрудника для отображения на счете (можно псевдоним)
- Код для входа в систему
- Содержимое дорожки пластиковой карты
- Возможно указание полного набора кадровых данных (ФИО, паспортные данные, место жительства и т.д.)

➤ **Оплата**

▪ **Настройка видов оплат**

- Наличные и безналичные виды оплат
- Фискальные и нефискальные виды оплат
- Для каждого вида оплаты настраивается тип создаваемого документа реализации. Это позволяет в дальнейшем разделить документы реализации, по видам оплат (и в бухгалтерских отчетах тоже).

▪ **Настройка кассовых аппаратов (фискальных регистраторов)**

- Заводской номер
- Печать Z-отчета и контрольной ленты при закрытии смены

➤ **Настройки печати**

▪ **Устройства печати**

- Тип принтера, кодовая страница

▪ **Подстановки устройств печати**

- При неисправности одного принтера можно быстро перенаправить печать на любой другой принтер

▪ **Группы устройств печати**

- Группы печати используются для указания, какие блюда на какие принтеры выводить. Например, «Холодный цех», «Горячий цех», «Бар».

• Если в ресторане два бара, то в группе печати можно указать, какой торговый зал с каким баром работает.

▪ **Привязка групп печати к блюдам**

- Группа печати указывается либо для подгруппы, либо непосредственно в карточке блюда. Т.е. можно указать для подгруппы «Соки свежевыжатые» группу печати «Бар», а для отдельных соков из этой группы – морковного, например - группу печати «Кухня».

➤ **Настройка экранов**

▪ **Виды экранов**

- Гибко настраивается вид экрана, цвета, размеры кнопок и функции, которые они выполняют
- Для кнопок меню можно указать до 30 различных функций, таких как «Добавление товара в заказ», «Отображение группы товаров», «Печать в производство» и т.д.
- Можно задать на одну кнопку выполнение последовательности из нескольких команд.

▪ **Настройка видов экранов для должностей**

- Для каждой должности можно задать свое меню.

➤ **Настройка модификаторов и очередностей**

▪ **Модификаторы**

- Модификаторы – это дополнительные товары к основному блюду (вид заправки для салата, блюда бизнес-ланча и т.д.). Можно задать несколько групп модификаторов для одного блюда (например

группы блюд для бизнес-ланча – первые, вторые и т.д.). Для каждой группы модификаторов можно указать минимальное и максимальное количество, обязательны для выбора или нет.

- Обязательные модификаторы, веса модификаторов, минимальное и максимальное количество
- Вложенность групп модификаторов
- Модификаторы могут изменять цену основного блюда на заданный коэффициент (например, на 10%) или на указанную сумму.
- **Инструкции**
- Инструкции – это стандартные текстовые комментарии, которые официант указывает для кухни и бара. Примеры: «не солить», «на две тарелки», «со льдом» и т.п. В отличие от модификаторов, которые являются блюдами, инструкции – это просто комментарии.
- **Свободный комментарий**
- Помимо инструкций, официант для любого блюда может написать произвольный текстовый комментарий (на экране появляется специальная клавиатура), который отобразится на кухонном чеке. Это позволяет легко передать повару или бармену нужную информацию по особенностям приготовления данного блюда и пожеланиям клиента.
- **Очередность приготовления (курсы)**
- При формировании заказа официант может разбить заказ в соответствии с тем, в какой последовательности нужно подавать блюда. При этом на кухне выходит полный заказ с указанием очередности. Когда необходимо готовить следующую подачу блюд, официант на своем терминале отмечает какую очередь готовить и на кухне выходит соответствующий чек.

➤ **Настройка дисконтной системы**

▪ **Типы дисконтных карт**

- Фиксированные скидки (10%, 20% и т.п.)
- Интервальные скидки
- в зависимости от суммы чека
- в зависимости от накопленной суммы
- Произвольная скидка (процент или сумма скидки вводится вручную)
- Наценки (обслуживание)
- Предоплата банкета
- Скидка, рассчитанная в централизованной дисконтной системе (для сети ресторанов)
- Ограничение на количество применений на один счет
- Возможность применения только к выбранным позициям в счете (например, когда ресторан дарит какое-то блюдо гостям)

▪ **Дисконтные карты**

- Ограничение срока действия карты
- Возможность автоматического применения скидки/наценки (обслуживание)
- Возможна привязка карты к постоянному клиенту

▪ **Постоянные клиенты**

- ФИО, пол, дата рождения и т.д.
- Телефон, адрес, e-mail
- Черный список
- VIP гость
- другие параметры
- накопления по постоянным клиентам

❖ **Функционал**

➤ **Регистрация сотрудника в системе**

▪ **Регистрация по коду**

- Сотрудники регистрируются, вводя свой код на специальной экранной цифровой клавиатуре. Удобно при малом количестве официантов, либо когда на этой станции работает только один человек в смену (бармен, кассир, продавец).

Можно сэкономить на считывателе магнитных карт.

При данном способе регистрации нужно присваивать менеджеру достаточно длинный код и почаще менять его, чтобы официанты его не подглядывали и не запоминали.

▪ **Регистрация по магнитной карте**

- Сотрудники регистрируются, проводя своей магнитной картой через считывающее устройство.

+ Максимальная степень защиты – подделать карточку практически невозможно.

➤ **Особенности входа в систему**

- После регистрации сотрудника в системе выполняются разные действия, в зависимости от сделанных настроек
 - **Для ресторана**
 - Отображается список заказов для данного сотрудника. При создании нового заказа выбирается столик (либо вводится имя заказа) и количество гостей.
 - **Для бара/бистро/фастфуда/магазина**
 - При входе в систему сразу открывается новый заказ (не запрашивается номер стола и количество гостей, номер заказа присваивается автоматически).
 - **Для сотрудника, не имеющего прав на просмотр заказов**
 - Открывается доступ только к служебным функциям (открытие смены, отчеты и т.д.).
 - **Особенности работы в режиме «Ресторан»**
 - **Торговые залы.**
 - Примеры торговых залов: «Первый этаж», «Второй этаж», «Доставка», «Банкетный зал» и т.д. Возможно переключение между торговыми залами на любом терминале.
 - **Столы.**
 - В системе можно ввести перечень столов и выбирать нужный стол при открытии заказа (из списка либо на плане зала).
 - **Произвольное наименование счетов**
 - Помимо выбора столов, можно использовать произвольное наименование счетов – когда при открытии нового заказа ему присваивается произвольное имя – «Иван Иванович», или вводится номер столика на усмотрение официанта. Иногда это удобнее, чем работать с жестко заданным перечнем столов.
 - **Количество гостей.**
 - Количество гостей запрашивается при создании нового заказа. В последствии официант может его поменять. Количество гостей используется в отчетах для анализа работы ресторана.
 - **Разделение/объединение счетов**
 - Перенос отдельных позиций или всего заказа на другой стол.
 - Передача стола другому официанту или в другой торговый зал.
 - **Изменение количества блюд**
 - По умолчанию, блюда добавляются в заказ с количеством 1. Это количество можно увеличить/уменьшить на 1, либо просто ввести нужное количество (например, 16 или 0.5).
 - Также можно просто добавить одно блюдо в заказ несколько раз.
 - **Объединение/разделение одинаковых позиций в счете**
 - Если в счете есть одинаковые позиции, их можно объединить в одну строку.
 - Или же можно разделить одну строку на две с нужным количеством.
 - **Модификаторы, инструкции, очередность приготовления блюд**
 - **Резервирование столов**
 - Возможно резервирование стола с указанием времени, имени и количество гостей
 - **Печать счета**
 - Для того, чтобы рассчитать гостя, официант (или кассир, или менеджер – это настраивается), печатает счет (предварительный чек).
 - Формат счета гибко настраивается, на нем можно разместить любую дополнительную информацию, например краткий опрос о качестве оказанных услуг.
 - Счет можно печатать на чековом принтере, на обычном офисном принтере, или же на фискальном регистраторе.
 - **Особенности работы в режиме «Бара/бистро/фастфуд/магазин»**
 - При входе в систему сразу открывается новый заказ (без запроса стола, количества гостей и т.д.).
 - При закрытии заказа также сразу же открывается новый заказ.
 - Не обязательно отправлять заказ на кухню, не обязательно печатать счет (хотя и возможно).
 - В остальном сохраняются все те же функции, что и для режима работы «Ресторан».
 - **Работа с кухней и баром**
 - **Печать заказов на производство**
 - После ввода заказа, официант отправляет его в готовку. При этом на принтерах, установленных в производственных подразделениях печатаются кухонные чеки (марки). При этом те блюда, которые относятся к бару, печатаются в баре, холодный цех – в холодном цехе, горячий – в горячем и т.д. Какие блюда на какие принтеры печатать – гибко настраивается в системе. Возможна также печать единого заказа для диспетчера на раздаче. Возможна печать на одном принтере с разбивкой на разные заказы по цехам.
 - Если перестает работать кухонный принтер или принтер счетов, менеджер ресторана может быстро перенаправить печать на любой другой принтер – работа ресторана не остановится.
 - **Инструкции**

- Инструкции очень похожи на модификаторы, только это не товарные позиции, а просто текстовые комментарии для поваров и барменов по особенностям приготовления (пример: степень прожарки для стейков, «со льдом», «на одну тарелку» и т.п.). Инструкции печатаются на кухонных чеках как комментарии к блюдам.
- **Комментарии к блюдам**
- Кроме инструкций, можно добавлять к блюдам произвольные комментарии, которые также печатаются на кухонных чеках.
- **Очередность приготовления (курсы)**
- Под очередностью понимается указание того, в каком порядке готовить и подавать блюда. Официант может указать очередность приготовления блюд при оформлении заказа. При этом на кухне распечатается заказ с разбивкой блюд по очередностям. В нужный момент официант открывает этот заказ на терминале и указывает, какую очередь пора подавать – на кухне выходит соответствующий чек. Таким образом, официант может гибко управлять последовательностью подачи блюд и ему не нужно для этого ходить на кухню, а шеф-повару облегчается задача: что, когда и на какой стол подавать.
- **Скидки**
- Дисконтная система является составной частью системы ЮПИТЕР и гибко настраивается.
- **Виды скидок/наценок:**
- Процентные
- Суммовые
- Интервальные
- Накопительные
- Произвольные
- Автоматические
- **Области применения:**
- Персональные скидки для VIP клиентов
- Накопительные скидки для клиентов
- Скидки руководителей
- Организация питания персонала
- Автоматическое начисление обслуживания
- Работа с корпоративными клиентами и клубными картами
- И другое
- **Централизованная дисконтная система**
- Для сети ресторанов возможно создание единой дисконтной системы с единым справочником клиентов и дисконтных карт. Такая система может быть накопительной – тогда она будет собирать данные о покупках по дисконтным картам со всех ресторанов, автоматически рассчитывать скидки по клиентам и рассылать изменения по ресторанам с заданной периодичностью.
- **Оплата заказа**
- **Возможны различные виды оплат:**
- наличные,
- безналичные,
- фискальные
- нефискальные,
- внутренние,
- неплательщики и т.д.
- **Настройка максимальной суммы по каждому виду оплаты.**
- **Настройка допустимости сдачи по каждому виду оплаты.**
- **Работа с несколькими фискальными регистраторами**
- **Функции менеджера**
- Права на эти функции могут быть настроены для любой должности, но, как правило, они остаются у менеджера
- **Открытие/закрытие дня**
- **Дневные отчеты**
- Сводный отчет за день
- Выручка
- По официантам
- По кассирам
- Продажа блюд
- Отмены блюд
- Отчет по скидкам
- **Стоп-лист**

- Стоп-лист предназначен для отметки тех блюд, которые по тем или иным причинам кухня не может приготовить. Такие блюда отмечаются на экране официантов специальным значком и их нельзя добавить в заказ.

- **Свободное блюдо (Open-food)**

- Свободно блюдо – это блюдо, которого нет в меню. К примеру, гость заказывает молочного поросенка приготовленного как-то по-особому, и готов за это заплатить. Понятно, что такого блюда в меню нет, но включить его гостю в счет как-то надо. Для этого в меню выбирается свободное блюдо, указывается наименование и цена. При этом это блюдо появляется в товарном справочнике, на него можно потом завести рецепт и работать как с обычным блюдом.

- **Контроль за работой торгового зала**

- За работой торгового зала можно наблюдать напрямую из кабинета директора или менеджера, просто запустив на компьютере кассовую часть программы. При этом в режиме реального времени будут видны все заказы и что с ними происходит.

- **Отчеты**

- **Система отчетов позволяет отслеживать наиболее важные моменты работы ресторана, такие как:**

- Выручка
- по официантам
- по кассирам
- по дням
- почасовая выручка
- статистика по дням недели
- выручка по столам
- Количество гостей, средний чек
- Отмены блюд
- Повторная печать счетов
- Продажа блюд
- Продажа блюд по группам
- Продажа блюд (выручка, себестоимость и cost) с учетом стоимости модификаторов
- Продажи выбранных блюд по официантам
- Почасовая реализация блюд
- Отчеты по дисконтным картам

- **Обработка продаж**

- После закрытия рабочего дня бухгалтер производит обработку продаж. При этом формируются документы расход блюд по бару, кухне и т.д., списываются ингредиенты, рассчитывается себестоимость проданных блюд.

- **Правила списания**

- Правила списания задают, по каким товарным подразделениям формировать документы реализации. Т.е. какие блюда расходуются с кухни, а какие с бара.
- Если в ресторане два бара, то в правиле списания можно указать, какой торговый зал с каким баром работает. Таким образом можно гибко отражать в системе реальную структуру предприятия.

- **Работа с банкетами**

- В системе предусмотрена работа с двумя типами банкетов – небольшие банкеты, которые заказываются по основному меню и большие банкеты, которые могут включать специальные блюда, доп.услуги, просто продукты и материалы и т.п.

- **Небольшие банкеты**

- Принимаются менеджером на любом терминале как обычный заказ. При этом указывается время проведения, количество человек. Может приниматься предоплата.

- **Большие банкеты (в т.ч. по безналичному расчету)**

- Оформляются на компьютере менеджера/бухгалтера в виде расходной накладной, в которую могут входить как готовые блюда, так и услуги, а также материалы и ингредиенты.
- По этой накладной на кассе можно принять предоплату с выдачей фискального чека (при необходимости).
- В дальнейшем эту накладную можно редактировать и оплачивать по частям до полного ее закрытия.

- **Доставка**

- Система доставки позволяет упростить прием заказов на доставку, вести учет клиентов и базу данных адресов для последующего анализа.
- При приеме заказа на доставку можно быстро найти нужный адрес по телефону, выбрать из списка или создать новый.
- К заказу можно указать произвольный комментарий.

- В остальном прием заказа на доставку аналогичен приему обычного заказа, полностью доступны все те же функции.
- Адрес доставки и комментарий печатаются на счете.
- Отчеты позволяют провести анализ эффективности доставки по улицам, домам и т.д.
- Также можно контролировать время, которое проходит от момента приема заказа на доставку до его выполнения.

2. СКЛАД

- Этот модуль обеспечивает ведение полного учета товарных запасов и движения товарно-материальных ценностей.

❖ **Функционал:**

➤ **Работа со следующими типами товарно-материальных ценностей:**

▪ **Изделия**

- готовые блюда
 - полуфабрикаты
- ##### ▪ **Ингредиенты**
- продукты, которые входят в состав изделий

▪ **Товары**

- как правило, штучный товар, который продается без изменений

▪ **Материалы**

- посуда
- униформа
- салфетки
- моющие средства и т.д.

▪ **Услуги**

- плата за вход
- VIP зал
- бильярд
- сауна
- жетоны игровых автоматов и т.д.

➤ **Рецепты изделий.**

- Рецепты задают состав блюд.
- По рецептам печатаются следующие стандартные формы:
- Калькуляционные карты
- Технологические карты
- Акты проработки
- Ведется история изменения рецептов на блюдо.
- Изделие может входить в рецепты других изделий.
- Можно выполнить предварительный расчет себестоимости изделия по рецепту (даже если не введены приходные накладные).

➤ **Разделка (разукомплектация).**

- Эта операция позволяет из одного продукта сделать несколько других. Примеры: разруб туши, разделка курицы и т.п.
- Технологические карты разделки, расчет выхода и цен.
- По каждой операции возможна корректировка с учетом реального выхода продуктов.

➤ **Акты производства**

- Как правило, в ресторанах блюда списываются по факту их продажи. Однако бывают случаи, когда нужно зафиксировать сам факт производства блюд. Например: кондитерский цех печет пирожки, и их нужно передать на реализацию в бар. Или кухня в столовой готовит 200 котлет и передает их на раздачу для реализации. В этих случаях производственное подразделение должно снять с себя ответственность за продукты в момент их передачи в другое подразделение, а не в момент реализации конечному потребителю.
- Также акты производства можно использовать внутри кухни для отражения внутреннего производства полуфабрикатов с целью упрощения их последующего учета. Т.е. приготовили 20 л. кастрюлю борща – составили акт. В конце дня посмотрели – все ли сошлось.

➤ **Работа с поставщиками**

- Приходные накладные
- Возвраты
- Учет НДС, возможность указания входящего НДС иного, чем исходящего.

- Автоматический контроль правильности ввода накладной.
- Планирование и контроль оплат поставщикам (модуль ДЕНЬГИ).
- **Внутренние перемещения**
 - Перемещать можно любые ТМЦ, имеющие остаток, т.е. товары, ингредиенты и материалы
 - Возможно перемещение с преобразованием товаров в ингредиенты. Пример: на складе хранится алкоголь в бутылках, а при передаче в бар, он автоматически переходит в литры. Или мы приходим зелень по отдельности (укроп, петрушка и т.д.), а при передаче в кухню она вся превращается в один ингредиент «зелень».
 - Перемещение готовых изделий и полуфабрикатов (акты производства).
- **Реализация**
 - Продажа через кассу
 - формируется автоматически при обработке продаж по модулю «КАССА»
 - возможно занесение продаж вручную
 - Продажа по накладной (за безналичный расчет)
 - в этот документ можно включить все типы ТМЦ и указать отпускную цену, либо рассчитать цену со скидкой.
- **Списание**
 - Автоматическое списание при отмене блюд в модуле КАССА (если выбран соответствующий тип отмены)
 - Указание причины при формировании списания:
 - Порча
 - Питание сотрудников
 - Проработка блюд
 - И др.
- **Планирование**
 - Заказы поставщикам
 - Заказы на склад
 - Расчет ингредиентов по плану меню
- **Инвентаризация**
 - В инвентаризационной описи можно указывать все типы ТМЦ, имеющие остаток (товары, ингредиенты, материалы), а также изделия или полуфабрикаты – они будут автоматически разложены на ингредиенты согласно своим рецептам.
 - При утверждении инвентаризации автоматически рассчитываются излишки и недостачи, создаются соответствующие товарные документы.
 - Печать сличительной ведомости и типовых форм.
 - Специальная технология анализа результатов инвентаризации позволяет просто и быстро выяснить причину любого расхождения – будь то излишек или недостача.
- **Дополнительные возможности**
 - Абсолютная прозрачность системы.

Благодаря ведению в системе «честного» партионного учета всегда понятно, откуда какие цифры появились, почему такой остаток или почему такая цена. В системе нет никаких скрытых от пользователя алгоритмов расчета себестоимости. Все предельно ясно и понятно. Благодаря этому, мы всегда можем доказать материально ответственному лицу, что у него действительно есть недостача (если она есть).

 - Система корректно работает с отрицательными остатками, неизбежными при ведении учета в общественном питании.

Невозможна ситуация, когда система «не проводит» документ, просто потому, что он вызывает списание в минус (только если такое ограничение не задано специально), или что товар уходит по нулевой или отрицательной себестоимости. Возможность работы с отрицательными остатками может быть настроена индивидуально для каждого подразделения ресторана.

Система содержит все необходимые типы документов для работы бухгалтера-калькулятора при любых технологических процессах и схемах учета.
- **Отчеты**
 - (Каждый отчет имеет набор параметров и может использоваться для различных задач.)
 - **Оборотная ведомость по ТМЦ**
 - Отчет показывает входящий остаток, приход, расход (и прочее движение) и исходящий остаток по продуктам. Данный отчет позволяет наглядно увидеть, что происходило с продуктами за заданный период.
 - **Журнал ТМЦ по операциям**

- Отчет позволяет получить количество (и сумму) ТМЦ, прошедших за определенный период по одной или нескольким операциям.
- Примеры использования:
 - Акт реализации изделий и товаров
 - Акт реализации ингредиентов
 - Реестр списанных продуктов – что списывали и на какую сумму
 - Что приходило в этом месяце и сколько
 - и т.д.
- Разные варианты оформления данных (шаблоны отчетов)
- **Остатки ТМЦ**
 - Просто остатки по количеству на заданную дату по выбранным группам
 - Остатки по количеству и в суммовом выражении
 - Отрицательные остатки
 - Остатки в заданной единице измерения
 - Остатки по заданному поставщику
 - Остатки по указанной накладной
 - Остатки по поставкам до указанной даты
- **Анализ поставок**
 - Отчет позволяет увидеть, как менялась закупочная цена продуктов за указанный период и сделать вывод об эффективности закупок у того или иного поставщика, а также проконтролировать службу закупок.
- **Реализация с прибылью**
 - Отчет показывает реализацию изделий, товаров и услуг через кассу, на какую сумму было продано, какая была себестоимость, какая наценка и cost.
 - То же по группам, то же в целом.
 - Отчет предназначен для анализа реальной себестоимости и реальной наценки при продажах (с учетом скидок и т.п.).
- **Журнал документов**
 - Отчет позволяет вывести нужные документы с нужными суммами.
 - по одной или нескольким операциям
 - по одному или нескольким подразделениям
 - одного или нескольких подтипов
 - с разбивкой по типам ТМЦ или без
 - с разбивкой по поставщикам
 - Виды выводимых сумм:
 - закупочная (в т.ч. в разрезе по ставкам НДС)
 - учетная (в т.ч. в разрезе по ставкам НДС)
 - розничная
 - фактическая (в т.ч. в разрезе по ставкам НДС)
 - суммы НДС (в разрезе по ставкам НДС)
 - Этот отчет может использоваться, в частности, для передачи необходимых данных во внешние бухгалтерские системы.
- **Товарный отчет (форма ТОРГ-29)**
 - Это стандартная типовая форма отчета, отражающего все документы по заданному подразделению за заданный период.
- **OLAP отчеты**
 - Технология OLAP – On-Line Analytical Processing позволяет строить произвольные отчеты по данным системы.
 - При этом программирование и разработка шаблонов не требуется – отчет настраивается мышкой путем перетаскивания полей, задания фильтров и сортировок. Возможно построение разнообразных графиков и диаграмм. Весь необходимый инструментарий входит в комплект поставки системы.
- **Безопасность:**
 - **Гибкая настройка прав доступа.**
 - Позволяет разграничить доступ пользователей к документам, справочникам, подразделениям и товарным группам, изменению данных задним числом.
 - **Протоколирование действий пользователей в системе.**
 - Система ведет протокол по каждому объекту системы – товару, документу, поставщику и т.д.
- **Удаленная техническая поддержка**
 - Можно организовать удаленный доступ к системе по Интернет. Это позволяет оперативно получать квалифицированную техническую поддержку без вызова специалиста.

- Если удаленный доступ по каким-то причинам невозможен, всегда можно передать в службу технической поддержки слепок данных системы. Это также позволит оперативно решать вопросы, имея перед глазами те же данные.

Наши клиенты:



| Тип | Название ресторана | Адрес ресторана |
|-----------------|---|--|
| Сеть ресторанов | "Папа Джонс", центральный офис, распределительный центр, рестораны | Москва, ул.Кравченко д.8 (м.пр-кт Вернадского) |
| Сеть ресторанов | "5 оборотов" (3 ресторана + центральный офис) | Москва |
| Сеть ресторанов | "Часть суши" (2 ресторана + центральный офис) | г.Москва |
| Сеть ресторанов | "Маки-Маки" (6 ресторанов + центральный офис) | г.Москва |
| Сеть столовых | Сеть столовых корпоративного питания "Кейтеринг-Фэст" (2 столовые) | Москва |
| Сеть столовых | Сеть столовых корпоративного питания "Антураж-Центр" (5 столовых) | Москва |
| Сеть | Фрути&Милки (коктейли и свежевыжатые соки) - 6 точек + центральный офис | г.Москва и Моск.область |

| | | |
|-----------------------|---|---|
| Бар | Пивной бар «Сибарит» | Санкт-Петербург |
| Бутик | Магазин бижутерии "Независимый стиль" | Москва, ТЦ "Охотный ряд" |
| Бутик | Сеть бутиков "Нежный возраст" (фин.учет) | Москва |
| Бутик | Бутик элитной женской одежды | Москва |
| Гостиница | База отдыха "Улиткино" | Московская обл. |
| Кафе/столовая | Кафе "Удача" | г. Сочи, Курортный городок |
| Кафе/столовая | "У Ашота" | г. Сочи, Курортный городок |
| Клуб | Ночной клуб "Серебро" | г.Москва, ул.Дубининская д.69 |
| Клуб | Клуб с системой "карта на входе" | г. Новосибирск |
| Клуб | Пивной клуб «Клинское» | Санкт-Петербург |
| Клуб | Клуб «Гондурас» | Петродворец, Лен. область |
| Клуб | Клуб "Анна Каренина" | г.Железнодорожный |
| Корпоративное питание | Комбинат питания завода "НефтьОргСинтез" - 3 столовые, ресторан | г.Кириши (Лен.обл) |
| Крупный объект | Ресторан "Муза", "Муза-2", кондитерский цех, магазин | Ярославская обл., г. Рыбинск |
| Крупный объект | Фудкорт "Мармелад" - 9 ресторанных концепций | г. Вологда, торговый центр "Мармелад" |
| Крупный объект | Развлекательный центр - казино "Молодая гвардия" | Москва, г-ца Молодежная (м.Тимирязевская) |
| Крупный объект | Фирма "Русские круизы" (СПб) (Рестораны и бары на круизных кораблях + центральный офис) | Корабли в плавании |
| Магазин | Магазин "Продукты" | г. Сочи, Красная поляна |
| Опт | Оптово-розничная фирма "Независимый стиль" | Москва |
| Ресторан | Ресторан "Шербет" (Петровка) | Москва, ул. Петровка д.15 |
| Ресторан | Ресторан "Шербет" (Сретенка) | Москва, ул. Сретенка |
| Ресторан | Ресторан "Шербет" (Покровка) | |
| Ресторан | Ресторан "Шербет" (Маросейка) | |
| Ресторан | Ресторан "Лесное" | Моск.обл, г.Апрелевка |
| Ресторан | Чайхана "Звезда Востока" (Люберцы) | Мос.обл., г.Люберцы |
| Ресторан | Чайхана "Звезда Востока" (Вешняки) | Москва, ул.Вешняковская |
| Ресторан | Чайхана "Звезда Востока" ("Новоарбатский") | Москва, Новый Арбат |
| Ресторан | Чайхана "Звезда Востока" (Люблино) | Москва, ул.Новороссийская |
| Ресторан | Кафе "Мангал" + караоке-бар | Москва, м.пр-кт Вернадского (около метро) |
| Ресторан | "Кремль в Измайлово" | Москва, вернисаж Измайлово |
| Ресторан | Кафе "Наполитано" | Тюменская обл., г.Когалым |

| | | |
|----------|---|--|
| Ресторан | "Сушевский дворик" | Москва, Сушевский вал. |
| Ресторан | Кафе "Оранжевая" и спорт-бар "Деловая колбаса" | Москва, ул. Братиславская |
| Ресторан | Кофейня "Простые вещи" (Конюшковская) | Москва, ул.Конюшковская
(м.Краснопресненская) |
| Ресторан | Кофейня "Простые вещи" (Никитская) | Москва, ул.Никитская |
| Ресторан | Развлекательный центр Союз-2005 | Ярославская обл., г.
Рыбинск |
| Ресторан | Ресторан "Виктория" | Ярославская обл., г.
Рыбинск |
| Ресторан | Пивная "Афоня" | Москва, м.Коломенская |
| Ресторан | Столовая (Газпром) | Москва,
ул.Кржижановского д.18 |
| Ресторан | "Роки-2" | Москва, Проспект Мира |
| Ресторан | "Штоф" | г. Вологда |
| Ресторан | "Moon Cafe" | г. Вологда |
| Ресторан | "МС2" | г. Вологда |
| Ресторан | Ресторан "Le Pain Quotidien" | Москва, ТЦ "Европейский" |
| Ресторан | Ресторан "Яуза" | Москва, наб.Яузы |
| Ресторан | Ресторан "Assaggiatore" | Москва, ул.Остоженка |
| Ресторан | Ресторан "Assaggiatore" | Москва, Мичуринский
проспект |
| Ресторан | Ресторан "Фэмили Клуб" | г.Тула |
| Ресторан | Ресторан "Пивкофф" | г.Москва |
| Ресторан | Кафе "Блюз" | г.Москва, м.Кантемировская |
| Ресторан | Кафе "Теремок" | г. Раменское (Моск.обл) |
| Ресторан | ООО "Черная кошка" | Сахалин |
| Ресторан | "Токио" | СПб, Богатырский |
| Ресторан | Кофейня "Бушон" | г.Москва, м.Сухаревская |
| Ресторан | Ресторан "Деловые люди" | г.Москва, ул. Вятская |
| Ресторан | Кафе "Бублик" (ресторан в Москве + центральный офис в Питере) | г.Москва, аэропорт
"Шереметьево" |
| Ресторан | Ресторан "Айседора" | г.Москва, ул. Чаплыгина, д.6 |
| Ресторан | Кафе "Праздник" | г.Москва, м. "Рязанский
проспект" |
| Ресторан | Ресторан 1 (г.Чита) | г.Чита |
| Ресторан | Ресторан 2 (г.Чита) | г.Чита |
| Ресторан | Ресторан 3 (г.Чита) | г.Чита |
| Ресторан | Ресторан 4 (г.Чита) | г.Чита |
| Ресторан | Ресторан 5 (г.Чита) | г.Чита |
| Ресторан | Ресторан 6 (г.Чита) | г.Чита |
| Ресторан | Рестораны "Яшма Золото" (центральный офис) | г.Москва |

| | | |
|----------|--|--------------------------------|
| Ресторан | Ресторан "1 ЛИТР" - 1 | г. Рязань |
| Ресторан | Ресторан "1 ЛИТР" - 2 | г. Воронеж |
| Ресторан | Ресторан "1 ЛИТР" - 3 | г. Воронеж |
| Ресторан | Ресторан "Феличита" | г. Рязань |
| Ресторан | Ресторан "Пиво-Раки" | г. Рязань |
| Ресторан | Кофейня-кондитерская "Кофейная мельница" | г. Москва,
м.Новослободская |
| Ресторан | Кафе "Лица" | г. Москва, Лотте-Плаза |
| Ресторан | Кафе "Лица" | г. Москва, Остоженка |
| Ресторан | Ресторан "Bibigon" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Смак" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "AlQuasr" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "GastHaus" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Smoker" | г.Ташкент |
| Ресторан | Кафе "Dudek" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Snob's" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Caravan" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Izumi" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Генацвали" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Одесские истории" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Парк" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Саго" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Affresco" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Chelsea" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Chenson" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Smak" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Marakesh" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Golden Wing" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Golden Wing" - 2 | г.Ташкент |
| Ресторан | Ночной клуб "Ниагара" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Маракеш" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Ligas" | г.Ташкент |
| Ресторан | Ресторан "Сезам" | г.Бухара |
| Ресторан | Ресторан "АльХайат" | г.Бухара |
| Ресторан | Ресторан "Izmir" | г.Бухара |
| Ресторан | Ресторан "Голден Страйк" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан "Spoon" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Кафе "Натали" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Кафе "Университет" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан "Советский Союз" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан "Амроц" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан "Кирочная 18" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Сеть ресторанов "Русские круизы" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторанов "Осака" на Седова | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторанов "Осака" на Пушкинской | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Таверна "Грангозье" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Smiley» на Восстания | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан "Асахи" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Буржуй» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Люст Аланд» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Китайский ресторан «Китай-Город» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Кофейный дом Гурмэ на Жуковского | Санкт-Петербург |

| | | |
|----------|---------------------------------|-----------------------|
| Ресторан | Ресторан «Арагви» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Гранд-кафе «Шервуд» на Нахимова | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан "Демидов" | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Орли» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Александр Грин» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Особняк Половцева» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Кафе «Широкарека» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Terra Cota» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Князь Кочубей» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Клуб-кафе «Такси-бар» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Сабантуй» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Дитай» | Санкт-Петербург |
| Ресторан | Ресторан «Иваныч» | Иваново, Лен. область |
| Ресторан | Ресторан "Гастроном" | г.Железнодорожный |
| Ресторан | Ресторан "Черный кофе" | г.Железнодорожный |
| Ресторан | "Пиццерия" | г.Железнодорожный |
| Ресторан | "Антураж Вкуса" | Москва, Брянская 5 |