

R-Keeper V7

Профессиональная система
для ресторанов

Kitchen

Display

System

UCS



Все авторские права защищены. Воспроизведение любой части данного руководства в любой форме без письменного разрешения фирмы UCS запрещено. В настоящее руководство могут вноситься изменения без предварительного уведомления.

На момент издания в руководство были внесены все изменения. Однако, если будут найдены какие-либо ошибки, фирма UCS убедительно просит сообщить ей об этом.

За ошибки, обнаруженные в руководстве, фирма UCS ответственности не несет. Не предполагается никакое обязательство за повреждения, обусловленные использованием содержащейся здесь информации.

R-Keeper является торговым знаком фирмы UCS.

Подписано в печать 03.05.2017 г.

Авторское право © 2017 UCS, Москва, Россия.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ.....	4
2. ВИДЫ ЭКРАННЫХ ФОРМ.....	5
3. СТРУКТУРА ЭКРАННОЙ ФОРМЫ.....	6
4. СТАТУСЫ ЗАКАЗА.....	8
5. ИЗМЕНЕНИЕ СТАТУСА БЛЮДА	9
6. ЭКРАННЫЕ ФОРМЫ (ЭКРАНЫ) ПОВАРА.....	11
6.1. Структура окна заказа	12
6.2. Номер заказа KDS	12
6.3. Таймер	13
6.4. Принцип «одновременной подачи»	15
6.5. Принцип «независимой подачи».....	18
6.6. Отложенные порядки подачи	19
6.7. Удаленные блюда из заказа	19
6.8. Экранные формы повара	20
6.8.1. Экранная форма fullorder.fr3	20

6.8.2. Экранная форма dishlist.fr3	27
6.8.3. Экранная форма dline.fr3	33
6.8.4. Экранная форма dishlist_by_line.fr3	38
6.8.5. Экранная форма dline_by_line.fr3	39
6.8.6. Экранная форма tblColorsKitchen.fr3	41
6.9. Сообщение о готовности блюда	45
7. ЭКРАННЫЕ ФОРМЫ (ЭКРАНЫ) ОФИЦИАНТА... 46	46
7.1. Структура окна заказа.....	46
7.2. Номер заказа KDS.....	47
7.3. Удаленные блюда из заказа.	47
7.4. Экранные формы официанта.....	48
7.4.1. Экранная форма wfullorder.fr3 («Готовятся»)	48
7.4.2. Экранная форма readyorder.fr3 («Забирать»)	50
7.4.3. Экранная форма tblColorsWaiter.fr3	52
8. ПРИЛОЖЕНИЕ №1. НАСТРОЙКА СИСТЕМЫ.....	58
8.1. Настройки «Screens Settings».....	59
8.2. Настройки «General Settings»	85
8.3. Настройка окна экранной формы.	88
8.4. Настройки на сервере KDS	89

Введение

Для успешной работы предприятия общественного питания немаловажным является организация работы персонала на всех этапах обслуживания гостя: от принятия заказа до его приготовления. Особое место в организации этого процесса занимает автоматизация работы производства (автоматическая передача сообщений о заказе из зала на кухню).

Система KDS — доступное и современное решение для кухни, позволяющее оперативно взаимодействовать службам ресторана и повышать скорость обслуживания гостей.

KDS (Kitchen Display System) представляет собой монитор, на экранах которого отображаются заказы, сохраненные на станции R-Keper. Вид экранов может быть сформирован самими пользователями с помощью приложения FastReport.

Информация, отображаемая на кухонном мониторе, доступна сразу большому количеству сотрудников производства. Управление заказами осуществляется с помощью специального устройства (клавиатуры повара) или прикосновением.

KDS может полностью заменять сервис-печать или использоваться в качестве дополнения к ней.

При использовании данной технологии возможно контролировать время приготовления заказов поварами и забора его официантами с помощью отчетов R-Keper.

1. Основные понятия

Станция - станция официанта или кассира, где формируется заказ, принятый у гостя.

Заказ - список блюд, сформированный на станции официанта или кассира.

Устройство (клиент) KDS – монитор, на котором под управлением приложения, отображаются настроенные экранные формы.

Экранная форма – специально настроенный вид экрана на определенном устройстве KDS и отображающий заказы со станции R-Кеерер.

Устройство управления - специальная клавиатура повара, предназначенная для управления заказами (см. Рис. 1).



Рис. 1

2. Виды экранных форм

Экранные формы KDS можно разделить на 2 группы: Экранные формы Повара (в дальнейшем - экраны Повара) и Экранные формы Официанта (в дальнейшем - экраны Официанта).

Для одного устройства KDS можно определить одну или несколько экранных форм и переключаться на них по мере необходимости.

Для каждой экранной формы можно настроить отображение только необходимых заказов и блюд, с которыми нужно работать данному подразделению. Для этого используется настройка потоков сервис-печати.

Экраны повара используются для отображения заказов, которые необходимо приготовить. После того как заказ приготовлен, его отмечают как «готов».

Экраны официантов используются для отображения заказов, находящихся в стадии приготовления и визуализации готовых заказов. После того как заказ забран официантом в зал, его отмечают как «выдан».

Используя различные настройки системы можно настроить экранные формы для шеф-повара, повара, сборщика заказов, маркера, официанта и т.д.

3. Структура экранной формы

Любая *Экранная форма* разделена на 2 области: область заказов и информационная область.

Информационная область содержит название текущей экранной формы, текущее время, информацию о количестве отображенных заказов и об общем количестве заказов, переданных на данную экранную форму, кнопки переключения страниц экранной формы. А также кнопки выбора другой экранной формы, если она настроена для данного устройства KDS.

Заказы отображаются на экранных формах KDS в **области заказов** и в порядке создания их на кассе. Если для отображения сформированных на кассе заказов не хватает места на первой странице экранной формы, то они отображаются на второй и т.д.

Один из вариантов экранных форм представлен на Рис.

2.

KDS (Kitchen Display System) – система управления заказами

The screenshot displays a grid of orders in a KDS interface. Each order is represented by a colored header row containing the order number, name, and time. Below the header is a list of items with their respective quantities. The interface includes navigation buttons at the bottom and a status bar.

Order No.	Order Name	Time	Order No.	Order Name	Time	Order No.	Order Name	Time	Order No.	Order Name	Time
39	Ветров Иван	19:38:04 17:52:27	50	Ветров Иван	12:49:02 0:39:29	67	Ветров Иван	13:10:26 0:18:05	82	Ветров Иван	13:37:40 0:09:08
1	Томатный суп		1	Чизкейк		1	Сорбет лайм-лимон		1	Филе миньон, 200 г	
2	Домашний бульон с		5	Горячее готовить		2	Мороженое шоколадное		3	Мороженое клубничное	
41	Ветров Иван	13:07:15 0:21:16	2	Салат витаминный		3	Мороженое клубничное		4	Яблочный штрудель с	
1	Клуб сэндвич		8	Плов		4	Чизкейк		5	Чизкейк	
2	Сэндвич со свиной		4	Морс 200 мл		5	Тирамису		6	Лимонник	
3	Блинчики с мясом и		1	Салат "Цезарь" с		7	Лимонник		7	Мята	
44	Ветров Иван	13:33:06 0:04:34	55	Ветров Иван	13:07:38 0:20:53	74	Ветров Иван	13:11:24 0:18:39	89	Ветров Иван	13:26:58 0:01:33
1	Блинчики с мясом и		1	Томатный суп		1	Рассольник2		2	Домашний бульон с	
2	Филе миньон, 200 г		2	Крем-суп из белых		2	Домашний лимонад		3	Куриные крылышки	
3	Свинные ребрышки BBQ		3	Домашний бульон с		3	Плов		4	Острые куриные	
4	Гренки		4	Суп рыбака		4	Кофе эспрессо		5	Жульен из грибов	
5	Острые куриные		5	Корзинка хлеба		5	Суп рыбака		6	Морс 200 мл	
6	Острые куриные		6	Сэндвич со свиной		6	Летний овощной салат		7	Ванильный топинг	
7	Острые куриные		1	Розовое вино под		1	Куриные крылышки		8	Сибас на гриле	
8	Острые куриные		2	Картофельное пюре		2	Гренки		9	Мороженое клубничное	
9	Острые куриные		3	Картофель фри 150гр		3	Овсяный хлеб		10	Мороженое шоколадное	
10	Острые куриные		4	Салат греческий		4	Кетчуп				
11	Острые куриные		5	Карпаччо из говядины		5	Овсяный хлеб				
12	Острые куриные		6	BAR Стейк салат		6	Кетчуп				
13	Острые куриные		7	С соусом Бальзамик		7	Кетчуп				
14	Острые куриные		8	Баклажаны с авокадо и		8	Кетчуп				

Callouts in the image:

- Окно заказа**: Points to a specific order item in the grid.
- Выбор страницы экранной формы**: Points to the left and right arrow navigation buttons.
- Текущее время**: Points to the time display '13:28:32'.
- Выбор экранной формы**: Points to the 'PgUp' and 'PgDn' buttons.
- Общее количество заказов и количество заказов, отображенных на текущей странице**: Points to the status bar showing 'Всего : 14' and 'На экране : 13'.

Рис. 2

Внимание!!! Отображение информации о заказе, вид экранной формы и информационные сообщения могут быть настроены пользователем индивидуально.

4. Статусы заказа

Все заказы, которые передаются с кассы на экраны KDS, являются сохраненными и необработанными и имеют статус «Сохранен».

По мере работы с заказом, блюду или заказу в системе KDS может быть присвоен один из 4-х статусов:

- **сохранен (Saved)** - передан с кассы R-Keeper на экраны KDS. Этот статус присваивается системой автоматически при передаче блюда или заказа на экраны KDS.

- **подготовлен (Prepare)** – подготовлен к приготовлению. Этот статус присваивает сотрудник кухни, отмечая подготовленные блюда или заказы.

- **приготовлен/готов (Ready)** – приготовлен. Этот статус присваивает сотрудник кухни, отмечая приготовленные блюда или заказы.

- **выдан/забран (TakeOut)** – забран. Этот статус присваивает официант, отмечая выданные блюда или заказы.

Изменить статус можно только в следующем порядке: «Не обработан», «Подготовлен»-Prepare, «Готов»-Ready, «Забран/Выдан»-TakeOut.

Внимание! Например, перевести из статуса «Не обработан» в статус «Забран/Выдан» - невозможно.

Изменить статус можно как отдельному блюду, так и целому заказу (все зависит от настроек экранной формы).

По умолчанию для каждого статуса используются следующие цвета фона строки:

- переданные с кассы (Saved) – белый

Томатный суп

- подготовлен (Prepare) – желтый

Куриные крылышки двойные

- готов (Ready) – фиолетовый

Плов

- выдан/забран (TakeOut)– голубой

Куриные крылышки

5. Изменение статуса блюда

В зависимости от используемых настроек (см. п. 8.1), изменение статуса блюда или заказа может привести или к изменению цвета фона, но при этом заказ или блюдо останется на экране (см. п. 4), или блюдо или заказ будут удалены («сброшены») с экрана.

Для изменения статуса блюда или заказа на любой экранной форме KDS необходимо:

- на экране Touch Screen нажать на нужную строку в заказе или на сам заказ.

- с помощью клавиатуры повара:

1. Ввести внутренний номер заказа для заказа (пример для заказа 125: введите 125), или внутренний номер заказа и номер строки блюда (пример для строки 4 из заказа 126: 126.4).

2. Подтвердить кнопкой [Ввод] (см. Рис. 3).



Рис. 3

Функции кнопок клавиатуры повара описаны ниже:

«Сброс» - для отмены введенного номера и окна, в который вводился номер заказа (передумали «сбрасывать»).

«Возвр.» - для отмены некоторых операций:

- для **удаления неправильно введенного символа в номере заказа для сброса**. Если из нескольких набранных цифр, последняя неверна, то при нажатии кнопки «Возвр.» последняя цифра будет удалена.

- **если установлена опция задержки выполнения операции** (например: 5 секунд), то эта кнопка отменит последнюю операцию, пока не истекли 5 секунд.

Пример: сбросили заказ, но физически он сбросится через 5 секунд. Если в течение этих 5-ти секунд нажать кнопку «Возвр.», то фактически сброс заказа не произойдет.

«Парк.» - для ввода точки в номере заказа для сброса.

Пример: для сброса блюда в строке 4 из заказа 67, нужно ввести 67.4. Для этого на клавиатуре повара следует набрать 67 «Парк.» 4.

«Настр./Копир.» - для перехода в режим настроек.

Если используется ARM, эта кнопка заблокирована. Т.к. в случае ARM вывести настройки на экран KDS невозможно и они выводятся на экран компьютера, где

находится сервер по кнопке F2. При нажатии поваром случайно на эту кнопку останавливается работа, до тех пор, пока кто-нибудь на главном компьютере не вернет рабочее состояние. Это очень неудобно.

А если используется WIN-версия, то всегда работает кнопка F2. Эта кнопка тоже отработает, хотя необходимости в ней нет.

«Выбор» - эта кнопка заблокирована.

«Ввод» - для сброса заказа с экрана. Необходимо ввести номер заказа или строки заказа и нажать «Ввод».

«Громк./Reset» - регулировка звука клавиатуры.

Стрелки «Вверх»/«Вниз» - выбор страницы с заказами на экранной форме.

Стрелки «Влево»/«Вправо» - выбор экранной формы.

Внимание! Если заказ удален с экрана, то вернуть его назад невозможно (нет таких команд). Поэтому при удалении заказа с экрана следует внимательно указывать его номер.

6. Экранные формы (экраны) повара

Экраны повара представлены в 3-х вариантах: **позаказно** (каждая сессия заказа, пакет, отложенный пакет и группа сервис-печати отображаются в отдельном окне), **поблюдно** (каждая строка заказа отображается в отдельном окне) и **линейно** (каждая строка заказа отображается в отдельном окне другого вида).

На каждом экране отображаются переданные на него блюда или заказы. Подробное описание и работа с каждым экраном приведены ниже.

6.1. Структура окна заказа

Заказ на экране повара представляет собой динамическое окно, в котором отображается заказ (название блюд и их количество), номер заказа R-Keeper, внутренний номер заказа на KDS, имя официанта, таймер,.



Рис. 4

6.2. Номер заказа KDS

Номер заказа KDS используется для изменения статуса заказа, т.е. перевода заказа в статус «Готов». В зависимости от потребностей предприятия можно использовать один из трех принципов нумерации заказов KDS (см. п. 8.1).

6.3. Таймер

Таймер позволяет контролировать время приготовления заказа.

Приложение KDS использует следующие временные параметры.

Номинальное время приготовления блюда – теоретическое время готовки, установленное на карточке блюда в редакторе R-Keeper.

Номинальное время готовности блюда – теоретическое время готовности, т.е. время сохранения заказа + номинальное время приготовления блюда.

Фактическое (реальное) время приготовления блюда – реальное время, затраченное на приготовление блюда.

Если на карточке блюда в менеджерской части R-Keeper указать номинальное (теоретическое) время приготовления, то система будет контролировать время приготовления блюда. Т.е. будет отображать оставшееся время до времени готовности и времени задержки готовности блюда, в случае превышения номинального времени приготовления.

В **левой части таймера** отображается время, к которому блюдо должно быть приготовлено, с учетом номинального времени приготовления (ч:мин:сек) - **время готовности блюда** (см. Рис. 5).

В **правой части таймера** ведется отсчет **времени приготовления заказа**.

Пока фактическое время приготовления не превышает номинальное время приготовления, таймер ведет обратный отсчет от времени готовности блюда (см. Рис. 5).

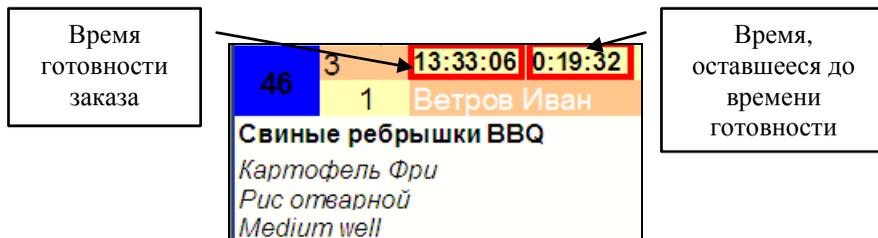


Рис. 5

Как только фактическое время готовки начнет превышать номинальное, фон таймера станет красным и таймер начнет прямой отсчет от 0. С этого момента время в этом поле соответствует времени опоздания приготовления данного блюда (ч:мин:сек) (см. Рис. 6).

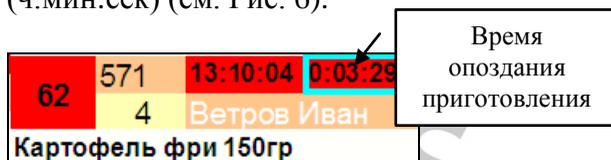


Рис. 6

Внимание! Если номинальное время приготовления для блюда установлено не будет (или будет равно нулю), то время готовности блюда будет принято как время сохранения заказа в R-Кеерег. Таймер при этом сразу будет иметь красный фон и отображать **фактическое время ГОТОВКИ.**

Если фактическое (реальное) время приготовления еще не превысило номинальное, но до наступления номинального времени осталось X-минут, то при спец. настройке (см. п. 8.2) таймер за X-минут приобретет другой фон (например, оранжевый) (см. Рис. 7).

1	Ветров Иван
203	19:01:29 0:01:48
.1 1	Жульен из грибов

Рис. 7

6.4. Принцип «одновременной подачи»

Принцип «одновременной подачи» блюд предполагает одновременное приготовление и одновременную подачу всех блюд данного заказа (пакета).

Т.к. в стандартном варианте работы с KDS поддержан принцип «одновременной подачи», то для данного заказа (пакета) номинальным временем приготовления заказа будет считаться максимальное время приготовления из всех времен готовки блюд этого заказа (пакета).

Для соблюдения принципа «одновременной подачи» блюд с разным временем приготовления должны быть соблюдены следующие условия:

- эти блюда обязательно должны быть в одном сеансе (пакете) заказа;

- у этих блюд должно быть указано «время приготовления» на карточке блюда.

То для каждого заказа будет рассчитано общее время готовности.

***Время готовности заказа =
Время сохранения заказа на кассе R-Keper +
максимальное номинальное время приготовления из всех
времен приготовления блюд этого заказа.***

Т.к. блюда имеют разное время готовки, то начало приготовления для каждого блюда будет своим, чтобы все блюда заказа были готовы одновременно.

Для экранных форм с поблюдным и линейным отображением заказа, заказ с блюдом с максимальным временем готовки из заказа (пакета) становится активным сразу после сохранения на кассе. Активный заказ имеет цветной фон номера заказа, а неактивный – серый номер (см. Рис. 8).



Рис. 8

Таймер неактивного заказа отображает только время готовности блюда, при этом счетчик времени у него отключен (см. Рис. 8).

Неактивные заказы будут автоматически активизироваться системой по мере наступления времени их готовки.

***Время активизации заказа =
Номинальное время готовности всего заказа – время
готовки данного блюда.***

Пример: Заказ сохранен в 13:00. В заказе содержатся блюда со следующей длительностью приготовления:

Блюдо1 - 11 минут

Блюдо2 - 8 минут

Блюдо3 - 10 минут

Блюдо4 - 16 минут

Время приготовления заказа - 16 мин (то есть максимальное время из всех блюд).

В 13:00 активизируется блюдо 4.

В 13:05 активизируется блюдо 1.

В 13:06 активизируется блюдо 3.

В 13:08 активизируется блюдо 2.

В 13:16 весь заказ должен быть приготовлен.

Внимание! Неактивный заказ по сути своей не отличается от активного. Повар, на свое усмотрение, может начать готовить неактивные заказы. Неактивным заказам можно изменить им статус на «Готов» («сбросить» с экрана), т.е. работать с ними также, как и с активными.

6.5. Принцип «независимой подачи»

Принцип «независимой подачи» блюда предполагает независимое приготовление и подачу блюда от других блюд данного заказа.

Даже если соблюдены следующие условия:

- блюда введены в одном сеансе (пакете) заказа;
- у этих блюд установлено «время приготовления» на карточке.

То для каждого заказа рассчитывается свое время готовности.

*Время готовности заказа =
Время сохранения заказа на кассе R-Keeper +
Номинальное время готовки блюда.*

Индивидуальное время готовности заказа	74	0000	19:00:00	0:03:23
	Капрезе		1	Ветров Иван
	75	0000	18:58:00	0:01:23
	Суп рыбака		1	Ветров Иван
	76	0000	19:06:00	0:09:23
	Куриные крылышки двойные		1	Ветров Иван

Рис. 9

В данном варианте каждое блюдо будет иметь свое время готовности, независимое от остальных блюд в заказе.

6.6. Отложенные порядки подачи

Если заказ (пакет) был создан с использованием отложенных порядков подачи (т.е. с помощью функции «Готовить позже»), то на экране KDS такой заказ (пакет) будет отображен только после перевода его из статуса «отложенный» в статус «текущий» (т.е. отправки заказа (пакета) на приготовление) на станции R-Keereg. Такой заказ (пакет) будет независимым, и будет иметь свое время готовности заказа и правила внутри заказа.

6.7. Удаленные блюда из заказа

Удаления блюд из сохраненного заказа передаются на KDS для каждого заказа. Для разных вариантов экранных форм удаления блюд отображаются по-разному (см. Рис. 10 и Рис. 11).

Количество блюда для приготовления	18	520	13:17:41	0:07:22
	→ 1	Ветров Иван		
	Тропический салат с			
	ОТКАЗ:			7 - 6 = 1

Рис. 10

Количество блюда для приготовления	95	Ветров Иван		
		581	19:58:21	16:38:37
	→ 5	Суп рыбака		
	2	3 Крем-суп из белых		
	Отказ		1	
	3	5 Куриные крылышки		
4	2 Огненные креветки			
Отказ		4		

Рис. 11

6.8. Экранные формы повара

Все заказы, сохраненные на кассе, отображаются на экранах повара.

6.8.1. Экранная форма `fullorder.fr3`

На данной форме информация отображается «*позаказно*» с применением «принципа одновременной подачи». Каждое окно на экране отображает сеанс (сессию или пакет) заказа и содержит полную информацию о составе заказа (см. Рис. 12).

Внимание! Для стандартной работы с экраном необходимы настройки:

SQL – Not ready orders / Not ready dishes

Operation: ReadyDish / Ready Order

KDS (Kitchen Display System) – система управления заказами

39	Ветров Иван 521 19:36:04 17:38:12	50	Ветров Иван СТ8 12:49:02 0:25:14	67	Ветров Иван СТ8 13:10:26 0:03:50	82	Ветров Иван 592 13:37:40 0:23:23
1	Томатный суп	1	Чизкейк <i>Горячее готовить</i>	1	3 Сорбет лайм-лимон	1	1 Филе миньон, 200 г <i>Medium well</i>
2	1 Домашний Бульон с Ветров Иван	2	8 Салат витаминный <i>С оливковым маслом</i>	2	3 Мороженое шоколадное	2	1 Початок кукурузы Картофель Фри
41	207 13:07:15 0:07:01	3	8 Плов	3	1 Мороженое клубничное	3	1 Рибай стейк, 350 г <i>Medium</i>
1	1 Клуб сэндвич	4	8 Морс 200 мл <i>Ореховый толлинг</i>	4	3 Яблочный штрудель с Чизкейк	4	1 Кофе эспрессо
2	1 Сэндвич со свиной <i>Розовое вино под</i>	5	1 Салат "Цезарь" с Ветров Иван	5	6 Тирамису	5	1 Суп рыбака
3	1 Блинчики с мясом и <i>Капучино</i>	55	СТ8 13:07:38 0:06:38	6	1 Лимонник <i>Мята</i>	6	1 Летний овощной салат
44	3 13:33:06 0:18:49	1	1 Томатный суп	74	Ветров Иван 591 13:11:24 0:02:52	7	1 Ромашка
1	1 Блинчики с мясом и <i>Эспрессо</i>	2	1 Крем-суп из белых	1	1 Рассольник2	1	1 Домашний лимонад
2	1 Филе миньон, 200 г <i>Medium well</i>	3	4 Домашний Бульон с	2	1 Домашний лимонад	2	1 Плов
	<i>Початок кукурузы</i>	4	1 Суп рыбака	3	1 Плов	3	1 Кофе эспрессо
	<i>Печеный картофель</i>	5	1 Корзинка хлеба	4	1 Кофе эспрессо	4	1 Суп рыбака
3	1 Свиные ребрышки BBQ <i>Картофель Фри</i>	60	571 13:10:04 0:04:12	5	1 Суп рыбака	5	1 Летний овощной салат
	<i>Рис отварной</i>	1	1 Сэндвич со свиной <i>Розовое вино под</i>	6	1 Летний овощной салат	6	1 Ветров Иван
	<i>Medium well</i>	2	1 Картофельное пюре	80	212 13:11:52 0:02:24	1	4 Куринные крылышки
4	1 Гренки <i>Овсяный хлеб</i>	3	4 Картофель фри 150гр	1	4 Куринные крылышки	1	2 Гренки <i>Овсяный хлеб</i>
	<i>Кетчуп</i>	4	1 Салат греческий	2	1 Гренки	2	1 Овсяный хлеб <i>Кетчуп</i>
5	3 Острые Кур. крылышки	5	2 Карпаччо из говядины				
6	5 Острые куриные	6	1 BAR Стейк салат <i>С соусом Бальзамик</i>				
		7	5 Баклажаны с авокадо и				
<< >>		PgUp PgDn		13:14:17 FULLORDER		Всего : 10 На экране : 10	

Рис. 12

Каждое окно на экране содержит следующую информацию: имя официанта, номер стола из RKeeper, внутренний номер заказа (для работы с заказом на экране KDS), название и количество блюд, номер строки с блдом, таймер приготовления заказа.



При удалении блюда из заказа на станции R-Кеерер информация об этом отображается в строке «Отказ», выделенной красным цветом. Строка располагается под названием блюда с указанием количества удаленных блюд (см. Рис. 13).

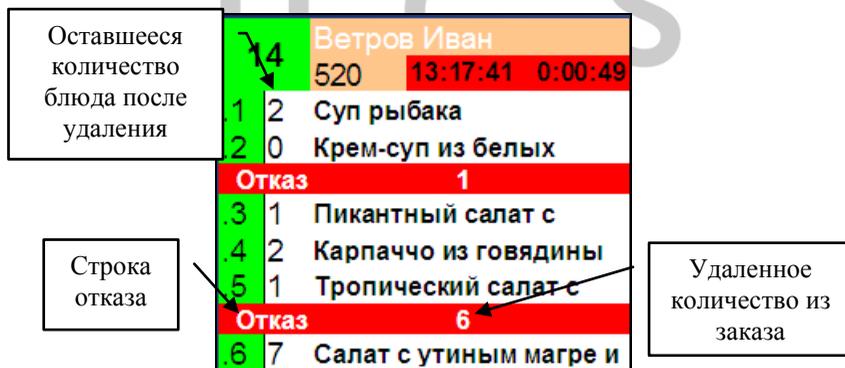


Рис. 13

Модификаторы к блюду отображаются в заказе курсивом под названия блюда (см. Рис. 14).

82		Ветров Иван	
592		13:37:40	0:23:23
.1	1	Филе миньон, 200 г <i>Medium well</i>	
		<i>Початок кукурузы</i>	
		<i>Картофель Фри</i>	
.2	1	Рибай стейк, 350 г <i>Medium</i>	
		<i>Квашеная капуста</i>	
		<i>Рис отварной</i>	

Модификаторы

Рис. 14

Комбо блюда отображаются на экранах повара в зависимости от настроек системы.

Для **RK7 комбо блюда** на экране KDS могут отображаться в 3-х вариантах. Для этого используется параметр R-Keeper7 «Компоненты на KDS, VDU».

При установленных значениях этого параметра :

- **Combo Items** – отображаться будет название комбо блюда с количеством, и название комбо компонентов в виде модификаторов без количества (см. Рис. 15).

Внимание! Если для комбо компонентов были выбраны на станции RK7 модификаторы, то в этом варианте они отображаться не будут.

При этом значении параметра следует **обязательно указывать группу сервис-печати для самого комбо блюда**, а не только для элементов меню комбо компонентов. В противном случае, комбо блюдо не отобразится на экране KDS.

2	Администратор
206	15:12:34 0:30:04
1	1 Салат+Суп+Десерт+Нап <i>Домашний лимонад</i> <i>Домашний бульон с</i> <i>Летний овощной салат</i> <i>Яблочный штрудель</i>

Рис. 15

- **Menu Items** – отображаться будет название комбо блюда с количеством 0, название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами (см. Рис. 16).

90	Ветров Иван
2222	13:59:20 1:43:18
1	0 Салат+Суп+Десерт+Нап
2	2 Королевская вода б/г <i>Ванильный топинг</i>
3	2 Домашний бульон с
4	2 Салат витаминный <i>С майонезом</i>
5	2 Мороженое ванильное <i>Кокосовый сироп</i> <i>Шоколадная крошка</i>

Рис. 16

Внимание!!! Если у комбо блюда не указать группу сервис-печати, то на экране KDS отобразится только название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами.

- **Только компоненты** - отображаться будет название комбо блюда с количеством, название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами (см. Рис. 17).

95	Ветров Иван
	3333 14:17:13 1:25:25
.1	3 Салат+Суп+Десерт+Нап
.2	3 Королевская вода б/г <i>Шоколадный топинг</i>
.3	3 Крем-суп из брокколи
.4	3 Салат витаминный <i>С соусом Бальзамик</i>
.5	3 Мороженое ванильное <i>Лимонный сироп</i> <i>Варенье</i>

Рис. 17

Внимание!!! Если у комбо блюда не указать группу сервис-печати, то на экране KDS отобразится только название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами.

Для всех вариантов отображения комбо блюд: для удобства настроек рекомендуется для самих комбо блюд создать отдельную группу сервис-печати (например «Комбо») и регулировать с ее помощью отображение название комбо блюда в заказах на любых экранах KDS.

Для РКБ комбо блюда отображаются в варианте:

- комбо компоненты в виде блюд с модификаторами без названия комбо (см. Рис. 18).

А		Ветров Дмитрий	
16	2	18:04:46	0:00:46
.1	1	Пицца с грибами 1 кус	
.2	1	Чай	
.3	1	Суп харчо	
.4	1	Мороженое с клубникой <i>шоколадное</i>	
.5	1	Рожок	
.6	1	Овощная тарелка <i>Тар-тар</i>	

Рис. 18

После того как блюдо или весь заказ будет приготовлено, ему необходимо присвоить статус «Готов».

Для присвоения статуса «Готов» для **отдельной строки с блюдом** необходимо или нажать в строку с блюдом в области заказа на экране Touch-Screen или **набрать номер заказа и номер строки** на клавиатуре повара (подробно см. п. 4).

В зависимости от настроек экранной формы блюдо со статусом «Готов» будет иметь или сиреневый фон строки в заказе (см. Рис. 19) или будет удалено с экрана.

50		Ветров Иван	
	СТ8	12:49:02	0:25:14
.1	5	Чизкейк <i>Горячее готовить</i>	
.2	8	Салат витаминный <i>С оливковым маслом</i>	
.3	8	Плов	
.4	8	Морс 200 мл <i>Ореховый топинг</i>	
.5	1,	Салат "Цезарь" с	

Рис. 19

Для присвоения статуса «Готов» для заказа необходимо или нажать в любое место в области заказа на экране Touch-Screen или **набрать номер заказа KDS** на клавиатуре повара (подробно см. п. 4).

В зависимости от настроек экранной формы заказ со статусом «Готов» будет иметь или сиреневый фон или будет удален с экрана.

6.8.2. Экранная форма dishlist.fr3

На данной форме информация отображается **«поблюдно»** с применением «принципа одновременной подачи» (см. п. 6.4), т.е. каждое окно на экране содержит информацию о строке с блюдом из заказа (см. Рис. 20).

Внимание! Для стандартной работы с экраном необходимы настройки:

SQL – Not ready orders / Not ready dishes

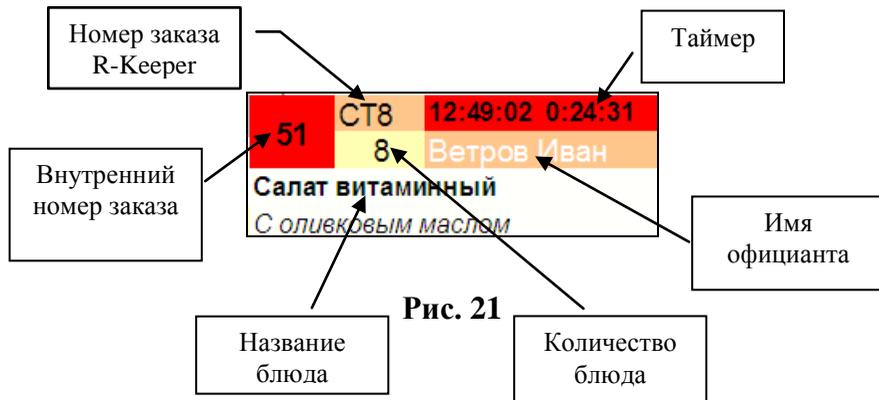
Operation: ReadyDish / Ready Order

KDS (Kitchen Display System) – система управления заказами

39	521	19:36:04 17:37:29	47	3	13:33:06	55	СТ8	13:07:38 0:06:55	65	571	13:10:04 0:03:29
Томатный суп			Гренки			Томатный суп			BAR Стейк салат		
41	207	13:07:16 0:06:18	Овсяный хлеб			56	СТ8	13:07:38 0:05:55	С соусом Бальзамик		
Клуб сэндвич			48	3	13:33:06	Крем-суп из белых грибов			66	571	13:10:04 0:03:29
42	207	13:07:15 0:06:18	Острые Кур. крылышки			57	СТ8	13:07:38 0:05:55	Баклажаны с авокадо и тофу		
Сэндвич со свиной			49	3	13:33:06	Домашний буллон с яйцом			67	СТ8	13:10:26 0:03:07
Розовое вино под шашлык			Острые куриные крылышки			58	СТ8	13:07:38 0:05:55	Сорбет лайм-лимон		
43	207	13:07:16 0:06:18	50	СТ8	12:49:02 0:24:31	Суп рыбака			68	СТ8	13:10:26 0:03:07
Блинчики с мясом и сметаной			Чизкейк			59	СТ8	13:07:38 0:05:55	Мороженое шоколадное		
Калучино			Горячее готовить позже			60	СТ8	13:10:04 0:03:29	Мороженое клубничное		
44	3	13:33:06	51	СТ8	12:49:02 0:24:31	Корзинка хлеба			69	СТ8	13:10:26 0:03:07
Блинчики с мясом и сметаной			Салат витаминный			61	571	13:10:04 0:03:29	Яблочный штрудель с		
Espresso			С оливковым маслом			62	571	13:10:04 0:03:29	Чизкейк		
45	3	13:33:06 0:19:32	52	СТ8	12:49:02 0:24:31	Картофельное пюре			70	СТ8	13:10:26 0:03:07
Филе миньон, 200 г			Плов			63	571	13:10:04 0:03:29	Тирамису		
Medium well			Морс 200 мл			64	571	13:10:04 0:03:29	Лимонник		
Початок кукурузы			Ореховый толинг			Картофель фри 150гр			Мята		
Печенье картофель			53	СТ8	12:49:02 0:24:31	Салат греческий			Ромашка		
46	3	13:33:06 0:19:32	54	СТ8	12:49:02 0:24:31	Салат "Цезарь" с креветками			Карпаччо из говядины		
Свинные ребрышки BBQ			1,256 Ветров Иван								
Картофель Фри											
Рис отварной											
Medium well											
			13:13:34			Всего : 44					
<< >> PgUp PgDn			DISHLIST			На экране : 34					

Рис. 20

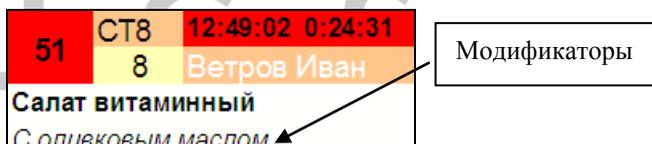
Каждое окно на экране содержит следующую информацию: имя официанта, номер стола из R-Keper, внутренний номер заказа (для работы с заказом на экране KDS), название и количество блюда, таймер данного заказа.



При удалении блюд из заказа на станции R-Кеерер информация об этом отображается в строке «Отказ», выделенной красным цветом. Строка располагается под названием блюда с указанием количество до удаления, удаленное количество и оставшееся в заказе (см. Рис. 22).



Модификаторы к блюду отображаются в заказе курсивом под названия блюда (см. Рис. 23).



Комбо блюда отображаются на экранах повара в зависимости от настроек системы.

Для RK7 комбо блюда на экране KDS могут отображаться в 3-х вариантах. Для этого используется параметр R-Кеерер7 «Компоненты на KDS, VDU».

При установленных значениях этого параметра :

- **Combo Items** – отображаться будет название комбо блюда с количеством, и название комбо компонентов в виде модификаторов без количества (см. Рис. 24).



Рис. 24

Внимание! Если для комбо компонентов были выбраны на станции RK7 модификаторы, то в этом варианте они отображаться не будут.

При этом значении параметра следует **обязательно указывать группу сервис-печати для самого комбо блюда**, а не только для элементов меню комбо компонентов. В противном случае, комбо блюдо не отобразится на экране KDS.

- **Menu Items** – отображаться отдельными заказами будут название комбо блюда с количеством 0, название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами (см. Рис. 25).

34	222	18:22:17 0:01:09
	0	Ветров Иван
Салат+Суп+Десерт+Напиток		
35	222	18:22:17 0:01:09
	5	Ветров Иван
Королевская вода б/г		
<i>Шоколадный топинг</i>		
36	222	18:22:17 0:01:09
	5	Ветров Иван
Домашний бульон с яйцом		
37	222	18:22:17 0:01:09
	5	Ветров Иван
Летний овощной салат		
38	222	18:22:17 0:01:09
	5	Ветров Иван
Мороженое ванильное		
<i>Клубничный сироп</i>		
<i>Шоколадная крошка</i>		

Рис. 25

Внимание!!! Если у комбо блюда не указать группу сервис-печати, то на экране KDS отобразится только название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами.

- **Только компоненты** - отображаться отдельными окнами будут название комбо блюда с количеством и название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами (см. Рис. 26).

64	1010	18:51:49	0:25:13
	2	Ветров Иван	
Салат+Суп+Десерт+Напиток			
65	1010	18:51:49	0:25:13
	2	Ветров Иван	
Королевская вода б/г			
<i>Ванильный топинг</i>			
66	1010	18:51:49	0:25:13
	2	Ветров Иван	
Суп рыбака			
67	1010	18:51:49	0:25:13
	2	Ветров Иван	
Салат витаминный			
<i>С соусом Бальзамик</i>			
68	1010	18:51:49	0:25:13
	2	Ветров Иван	
Мороженое ванильное			
<i>Клубничный сироп</i>			
<i>Шоколадная крошка</i>			

Рис. 26

Внимание!!! Если у комбо блюда не указать группу сервис-печати, то на экране KDS отобразится только название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами.

Для всех вариантов отображения комбо блюд: для удобства настроек для самих комбо блюд рекомендуется создать отдельную группу сервис-печати (например «Комбо») и регулировать с ее помощью отображение название комбо блюда в заказах на любых экранах KDS.

Для РКб комбо блюда отображаются в варианте:

- комбо компоненты в отдельном окне в виде блюд с модификаторами без названия комбо (см. Рис. 27).

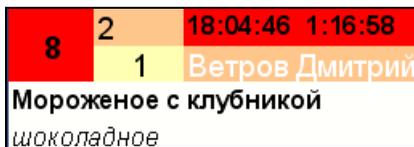


Рис. 27

После того как заказ (блюдо) будет приготовлено, ему необходимо присвоить статус «Готов».

Для присвоения статуса «Готов» для заказа (блюда) необходимо или **нажать в любое место в области заказа** на экране Touch-Screen или **набрать номер заказа KDS** на клавиатуре повара (подробно см. п. 4).

В зависимости от настроек экранной формы заказ со статусом «Готов» будет иметь или сиреневый фон или будет удален с экрана.

6.8.3. Экранная форма dline.fr3

На данной форме информация отображается **«линейно»** с применением «принципа одновременной подачи» (см. п. 6.4.), т.е. каждое окно на экране содержит информацию о строке с блюдом из заказа (см. Рис. 20).

Внимание! Для стандартной работы с экраном необходимы настройки:

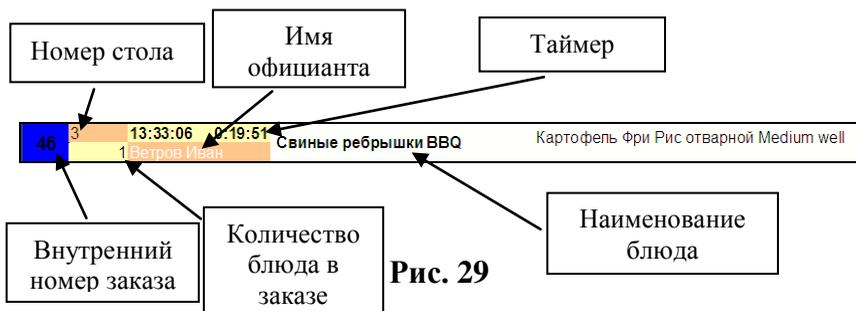
SQL – Not ready orders / Not ready dishes
Operation: ReadyDish / Ready Order

39	521	19:36:04	17:37:16	1	Ветров Иван	Томатный суп	
41	207	13:07:16	0:05:59	1	Ветров Иван	Клуб сэндвич	
42	207	13:07:16	0:05:59	1	Ветров Иван	Сэндвич со свинойной	Розовое вино под шашлык
43	207	13:07:16	0:05:59	1	Ветров Иван	Блинчики с мясом и сметаной	Капучино
44	3	13:33:06		1	Ветров Иван	Блинчики с мясом и сметаной	Эспрессо
45	3	13:33:06	0:19:51	1	Ветров Иван	Филе миньон, 200 г	Medium well Початок кукурузы Печеный картофель
46	3	13:33:06	0:19:51	1	Ветров Иван	Свинные ребрышки BBQ	Картофель Фри Рис отварной Medium well
47	3	13:33:06		1	Ветров Иван	Гренки	Овсяный хлеб Кетчуп
48	3	13:33:06		3	Ветров Иван	Острые Кур. крылышки	
49	3	13:33:06		5	Ветров Иван	Острые куриные крылышки	
50	СТ8	12:49:02	0:24:12	5	Ветров Иван	Чизкейк	Горячее готовить позже
51	СТ8	12:49:02	0:24:12	8	Ветров Иван	Салат витаминный	С оливковым маслом
52	СТ8	12:49:02	0:24:12	8	Ветров Иван	Плов	
53	СТ8	12:49:02	0:24:12	8	Ветров Иван	Морс 200 мл	Ореховый топинг
54	СТ8	12:49:02	0:24:12	1 256	Ветров Иван	Салат "Цезарь" с креветками	
55	СТ8	13:07:38	0:05:38	1	Ветров Иван	Томатный суп	
56	СТ8	13:07:38	0:05:38	1	Ветров Иван	Крем-суп из белых грибов	
57	СТ8	13:07:38	0:05:38	4	Ветров Иван	Домашний бульон с яйцом	

<< >> PgUp PgDn 13:13:15 DLINЕ Всего : 44 На экране : 18

Рис. 28

Каждое окно на экране содержит следующую информацию: имя официанта, номер стола из R-Keeper, внутренний номер заказа (для работы с заказом на экране KDS), название и количество блюда, таймер данного заказа (см. Рис. 29).



При удалении блюд из заказа на станции R-Keerper информация об этом отображается в строке «Отказ», выделенной красным цветом. Строка располагается под названием блюда с указанием количество удаленных блюд (см.Рис. 30).

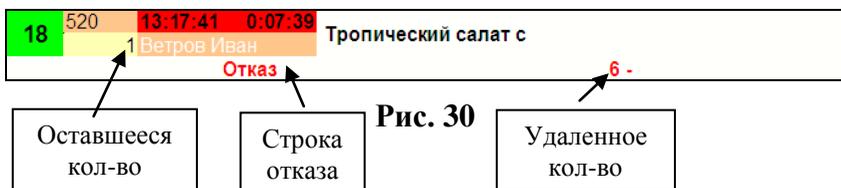


Рис. 30

Модификаторы к блюду отображаются в заказе в строке с блюдом, после его названия (см. Рис. 31).

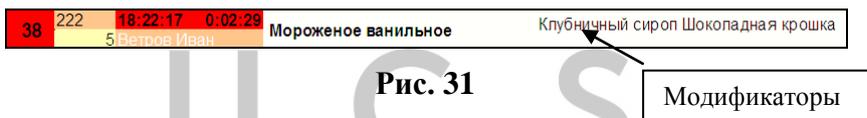


Рис. 31

Комбо блюда отображаются на экранах повара в зависимости от настроек системы.

Для **RK7 комбо блюда** на экране KDS могут отображаться в 3-х вариантах. Для этого используется параметр R-Keerper7 «Компоненты на KDS, VDU».

При установленных значениях этого параметра :

- **Combo Items** – отображаться будет название комбо блюда с количеством, и название комбо компонентов в виде модификаторов (см. Рис. 32).



Рис. 32

Внимание! Если для комбо компонентов были выбраны на станции RK7 модификаторы, то в этом варианте они отображаться не будут.

При этом значении параметра следует **обязательно указывать группу сервис-печати для самого комбо блюда**, а не только для элементов меню комбо компонентов. В противном случае, комбо блюдо не отобразится на экране KDS.

- **Menu Items** – отображаться отдельными заказами будут название комбо блюда с количеством 0, название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами.

34	222	0	18:22:17	0:02:29	Салат+Суп+Десерт+Напиток	
35	222	5	18:22:17	0:02:29	Королевская вода б/г	Шоколадный топинг
36	222	5	18:22:17	0:02:29	Домашний бульон с яйцом	
37	222	5	18:22:17	0:02:29	Летний овощной салат	
38	222	5	18:22:17	0:02:29	Мороженое ванильное	Клубничный сироп Шоколадная крошка

Рис. 33

Внимание!!! Если у комбо блюда не указать группу сервис-печати, то на экране KDS отобразится только название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами.

- **Только компоненты** - отображаться отдельными окнами будут название комбо блюда с количеством и название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами.

64	1010	2	18:51:49	0:17:51	Петров Иван	Салат+Суп+Десерт+Напиток	
65	1010	2	18:51:49	0:17:51	Петров Иван	Королевская вода б/г	Ванильный топинг
66	1010	2	18:51:49	0:17:51	Петров Иван	Суп рыбака	
67	1010	2	18:51:49	0:17:51	Петров Иван	Салат витаминный	С соусом Бальзамик
68	1010	2	18:51:49	0:17:51	Петров Иван	Мороженое ванильное	Клубничный сироп Шоколадная крошка

Рис. 34

Внимание!!! Если у комбо блюда не указать группу сервис-печати, то на экране KDS отобразится только название комбо компонентов в виде блюд с количеством и модификаторами.

Для удобства настроек рекомендуется для самих комбо блюд создать отдельную группу сервис-печати (например «Комбо») и регулировать с ее помощью отображение название комбо блюда в заказах на любых экранах KDS.

Для РК6 комбо блюда отображаются в варианте:

- комбо компоненты в отдельном окне в виде блюд с модификаторами без названия комбо (см. Рис. 35).

27	2	18:04:46	1:17:30	Петров Дмитрий	Пицца с грибами 1 кус
----	---	----------	---------	----------------	-----------------------

Рис. 35

После того как блюдо будет приготовлено, ему необходимо присвоить статус «Готов».

Для этого необходимо или нажать в любое место в области заказа на экране Touch-Screen или набрать номер заказа на клавиатуре повара (подробно см. п. 4).

В зависимости от настроек экранной формы блюдо со статусом «Готов» будет иметь или сиреневый фон строки в заказе или будет удалено с экрана.

6.8.4. Экранная форма dishlist_by_line.fr3

На данной форме информация отображается «*поблюдно*» с применением «принципа независимой подачи» (см. п. 6.5.), т.е. каждое окно на экране содержит информацию о строке с блюдом из заказа (см. Рис. 20).

Внимание! Для стандартной работы с экраном необходимы настройки:

SQL – Not ready orders / Not ready dishes
Operation: ReadyDish / Ready Order

74	0000	19:00:00	0:03:23
	1	Ветров Иван	
Капрезе			
75	0000	18:58:00	0:01:23
	1	Ветров Иван	
Суп рыбака			
76	0000	19:06:00	0:09:23
	1	Ветров Иван	
Куриные крылышки двойные			

<< >> PgUp PgDn 18:56:37 Всего : 3
DishList by line На экране : 3

Рис. 36

Каждое окно на экране содержит следующую информацию: имя официанта, номер стола из R-Keeper,

внутренний номер заказа (для работы с заказом на экране KDS), название и количество блюда, таймер данного заказа.

В данном варианте каждое блюдо будет иметь свое время готовности, независимое от остальных блюд в заказе.

Индивидуальное время готовности заказа	74	0000	19:00:00	0:03:23
		1	Ветров Иван	
	Капрезе			
	75	0000	18:58:00	0:01:23
		1	Ветров Иван	
	Суп рыбака			
	76	0000	19:06:00	0:09:23
		1	Ветров Иван	
	Куриные крылышки двойные			

Рис. 37

Принцип отображения блюд и работа с приготовленными блюдами аналогичны с экранной формой **dishlist.fr3** (см. подробно п. 6.8.2).

6.8.5. Экранная форма **dline_by_line.fr3**

На данной форме информация отображается «*линейно*» с применением «принципа независимой подачи» (см. п. 6.5.), т.е. каждое окно на экране содержит информацию о строке с блюдом из заказа (см. Рис. 20).

Внимание! Для стандартной работы с экраном необходимы настройки:

SQL – Not ready orders / Not ready dishes
Operation: ReadyDish / Ready Order

74	0000	19:00:00	0:02:16	Капрезе
		1 Ветров Иван		
75	0000	18:58:00	0:00:16	Суп рыбака
		1 Ветров Иван		
76	0000	19:06:00	0:08:16	Куриные крылышки двойные
		1 Ветров Иван		

<< >> PgUp PgDn 18:57:44 DLine by line Всего : 3 На экране : 3

Рис. 38

Каждое окно на экране содержит следующую информацию: имя официанта, номер стола из R-Keeper, внутренний номер заказа (для работы с заказом на экране KDS), название и количество блюда, таймер данного заказа.

В данном варианте каждое блюдо будет иметь свое время готовности, независимое от остальных блюд в заказе.

74	0000	19:00:00	0:02:16	Капрезе
		1 Ветров Иван		
75	0000	18:58:00	0:00:16	Суп рыбака
		1 Ветров Иван		
76	0000	19:06:00	0:08:16	Куриные
		1 Ветров Иван		

Индивидуальное время готовности заказа

Рис. 39

Принцип отображения блюд и работа с приготовленными блюдами аналогичны с экранной формой **dline.fr3** (см. подробно п. 6.8.3).

6.8.6. Экранная форма tblColorsKitchen.fr3

Данная форма используется для контроля времени приготовления блюд. На ней отображаются готовящиеся заказы с учетом их фактического и номинального времени приготовления. Поддерживается принцип «одновременной подачи». Т.е. за номинальное время приготовления всего заказа принимается самое большое время приготовления из всех блюд заказа.

Данная форма может быть использована как для контроля приготовления заказов, так и для управления ими (изменения статуса блюд или заказов).

На этой форме экран разделен на 3 зоны: зеленую, желтую и красную.

В «зеленой» области отображаются заказы, у которых фактическое время приготовления меньше чем номинальное.

В «желтой» области отображаются заказы, у которых фактическое время приготовления меньше чем номинальное, но до номинального окончания готовки осталось X минут (настраивается в Screen Settings – см. Рис. 43). Время готовки заказа рассчитывается по принципу «одновременной подачи» (см. п. 6.4).

В «красной» области отображаются заказы, у которых фактическое время приготовления больше чем номинальное, т.е. заказ готовится с опозданием.

Заказ на этом экране отображается в виде окна с номером стола из RK7 и номером заказа из KDS (см. Рис. 40).

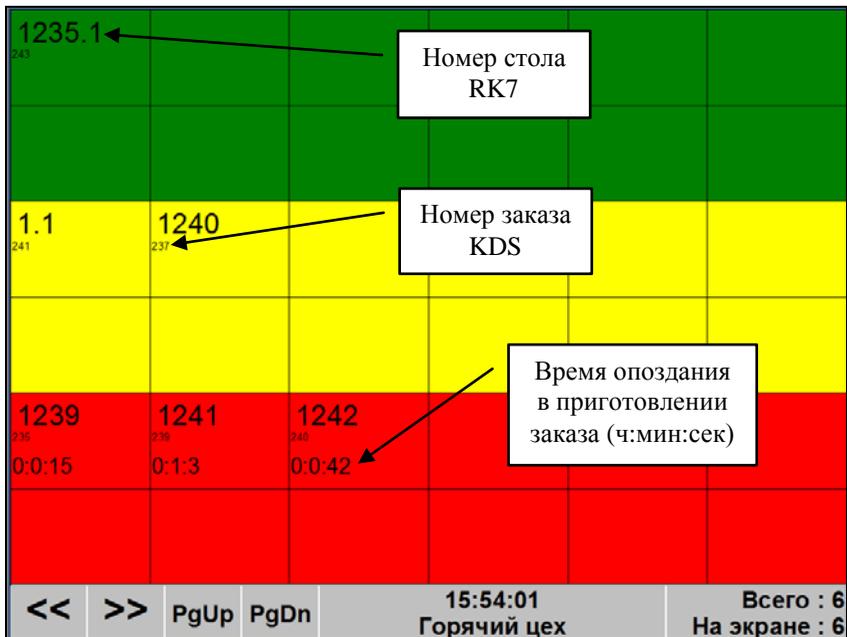


Рис. 40

KDS (Kitchen Display System) – система управления заказами

Для просмотра содержимого заказа в любой зоне необходимо нажать на него (TS) или ввести номер KDS для этого заказа (см. Рис. 41)

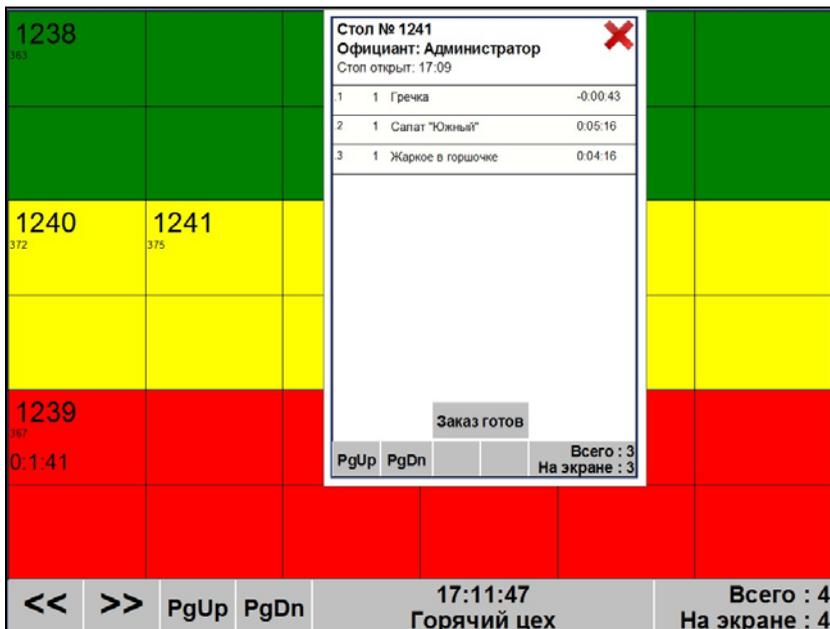


Рис. 41

Блюда отображаются с количеством, названием и таймером, относительно номинального времени приготовления.

Значение таймера:

-0:00:43 - со знаком «-» отображается время (чч:мм:сс) опоздания приготовления блюда (таймер ведет прямой отсчет).

0:05:16

- отображается оставшееся время (чч:мм:сс) до теоретической готовности блюда (таймер ведет обратный отсчет).

Изменить статус блюда на «готов» можно нажатием на него в заказе или выбором номера строки с этим блюдом (см. подробно п.5). В зависимости от настроек (см. п. 8.1) блюдо или останется в заказе, выделенное серым фоном или удалится из заказа.

При нажатии на кнопку «Заказ готов» весь заказ будет переведен в статус «Готов» и в зависимости от настроек (см. п. 8.1) будет или удален или останется на экране.

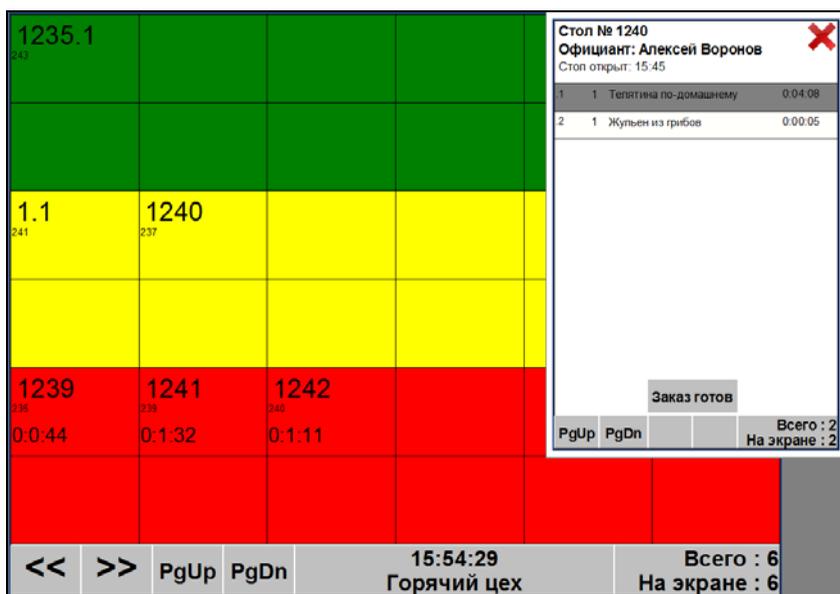


Рис. 42

Настройки для этой формы приведены ниже (с Рис. 43).

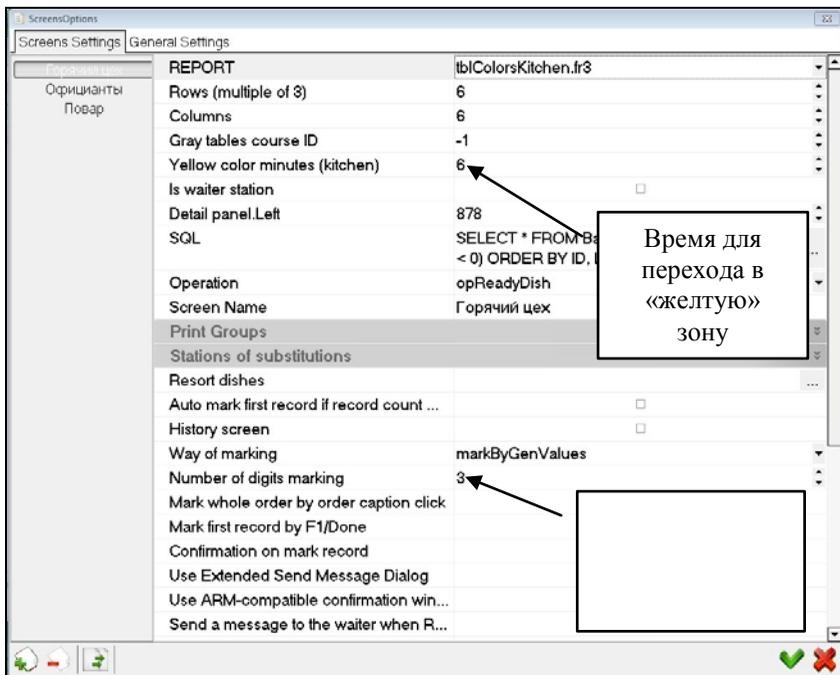


Рис. 43

6.9. Сообщение о готовности блюда

Как только блюдо/заказ изменит статус на «Готов» (т.е. будет приготовлено) официанту автоматически отправляется сообщение о готовности. Сообщение может быть получено на кассовой или официантской станции (см. Рис. 44), на мобильном официанте, пейджерх и т.д.

Для RK6 сообщение отправляется при приготовлении всех блюд из заказа.

Для RK7 используется параметр «Отправка сообщений о готовности блюда»:

- «Отправлять при приготовлении всех блюд из пакета»

- «Отправлять при приготовлении каждого блюда»

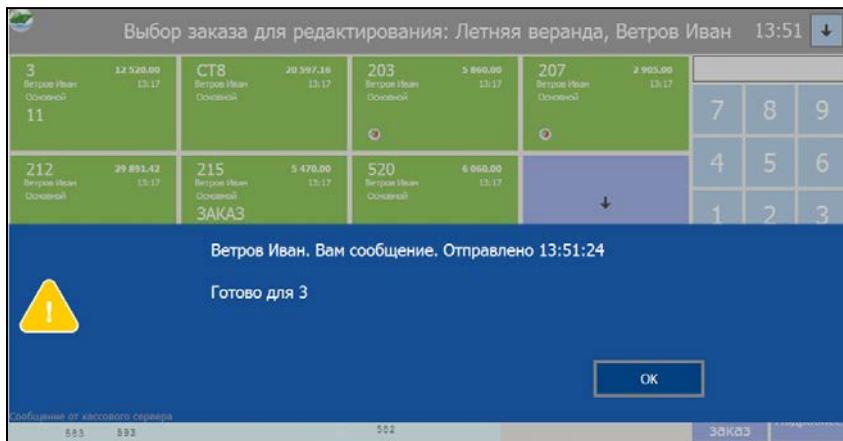


Рис. 44

7. Экранные формы (экраны) официанта

Экраны официанта представлены в 2-х видах: **Готовятся** (каждая сессия заказа, пакет, отложенный пакет и группа сервис-печати отображаются в отдельном окне) и **Забирать** (каждая сессия заказа, пакет, отложенный пакет и группа сервис-печати отображаются в отдельном окне).

На каждом экране отображаются переданные на него блюда или заказы. Подробное описание и работа с каждым экраном представлены ниже.

7.1. Структура окна заказа

Заказ на экране официанта представляет собой динамическое окно, в котором отображается номер заказа R-Keereg, имя официанта, таймер, название и количество блюда, внутренний номер заказа на KDS (см. Рис. 45).

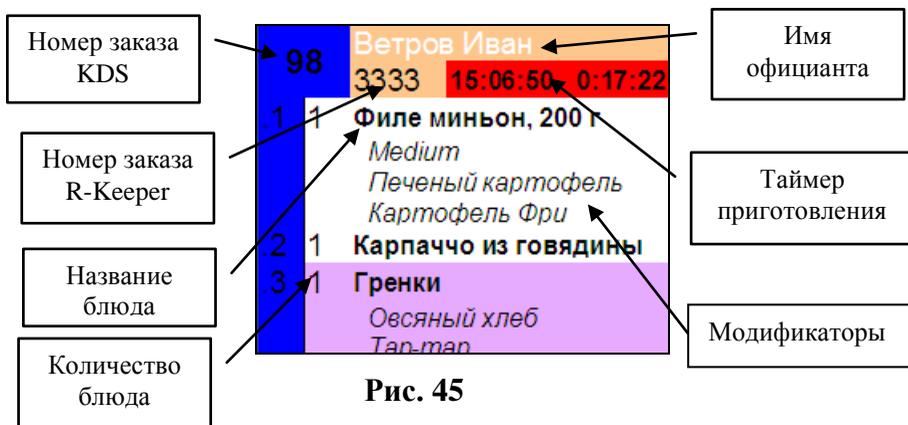


Рис. 45

На каждом экране отображаются переданные на него блюда или заказы.

Модификаторы к блюду отображаются в заказе курсивом под названия блюда (см. Рис. 45).

7.2. Номер заказа KDS.

Номер заказа KDS используется для изменения статуса заказа, т.е. перевода заказа из статуса «Готов» в статус «Выдан/Забран» («сброса» выданного заказа с экрана при соответствующих настройках).

7.3. Удаленные блюда из заказа.

При удалении блюд из заказа на станции R-Кеерер, на данных экранных формах всегда будет отображаться оставшееся после удаления количество блюда. При этом не важно, в каком статусе находился заказ, в момент удаления блюда.

7.4. Экранные формы официанта

7.4.1. Экранная форма wfullorder.fr3 («Готовятся»)

На данной форме при стандартных настройках информация отображается *«позаказно»* с применением «принципа одновременной подачи» (см. п. 6.4), т.е. каждое окно на экране отображает сеанс (сессию или пакет) заказа и содержит полную информацию о составе заказа (см. Рис. 46).

Как правило, никакие действия с блюдами на этой экранной форме не производятся. Экранная форма служит для визуализации готовности блюд заказа, т.е. официант видит сколько блюд из заказа уже приготовлено и сколько еще осталось. После того как последнее блюдо из заказа приготовлено, заказа удаляется с экрана и отображается на экране «Забирать».

Внимание! Для стандартной работы с экраном необходимы настройки:

SQL – Not ready orders
Operation: ReadyDish

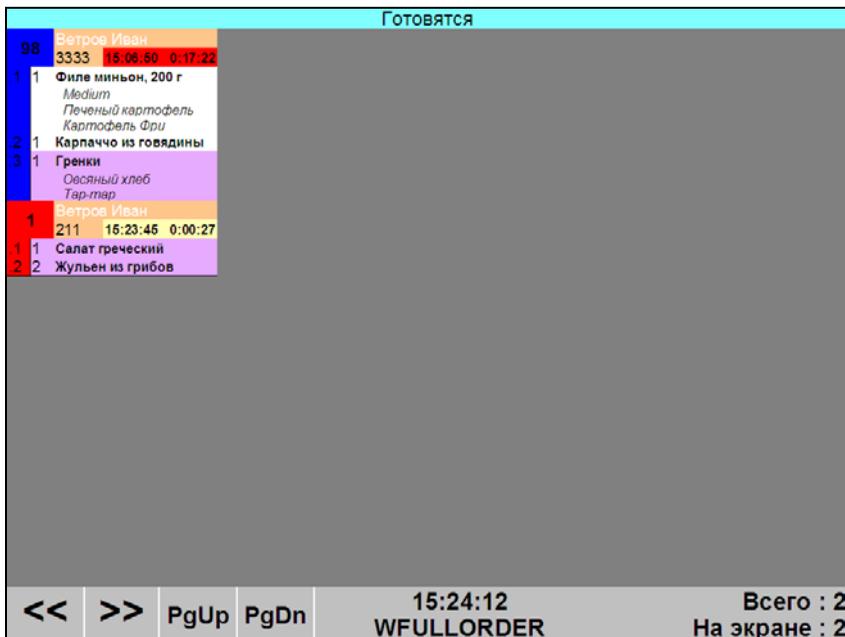


Рис. 46

Каждое окно на экране содержит следующую информацию: имя официанта, номер стола из R-Keeper, внутренний номер заказа (для работы с заказом на экране KDS), название и количество блюд, номер строки заказа, таймер приготовления заказа.

Комбо блюда отображаются на экранах официанта в зависимости от настроек системы и аналогично экранам повара (подробнее см. п. 6.8.1).

Таймер отображает время готовности заказа (максимальное время готовки из всех времен готовки блюд этого заказа (пакета) (см. п. 6.4)) и таймер приготовления. Подробно см. п. 6.3 и 6.4.

7.4.2. Экранная форма readyorder.fr3 («Забирать»)

На данной форме заказы отображаются «*позаказно*» с применением «принципа одновременной подачи» (см. п. 6.4), т.е. каждое окно на экране отображает сеанс (сессию или пакет) заказа и содержит полную информацию о составе заказа (см. Рис. 46).

На этой экранной форме отображаются полностью готовые заказы, которые можно выдавать гостям.

Вид экрана представлен на Рис. 47.

Внимание! Для стандартной работы с экраном необходимы настройки:

SQL – Ready order and not taked out orders/Ready Order and not taked out dishes

Operation: TakeOutDish/TakeOut

Забирать

95	Ветров Иван 3333 15:18:29 2:35:51	8	Ветров Иван 400 15:30:27 2:23:53
1 1	Суп рыбака	.1 1	Куриные крылышки
2 1	Капрезе	.2 1	Суп рыбака
3 1	Куриные крылышки	10	Ветров Иван 3333 15:31:04 2:23:16
98	Ветров Иван 3333 15:29:06 2:25:14	1 1	Суп рыбака
1 1	Филе миньон, 200 г Медит Печеный картофель Картофель Фри	2 1	Крем-суп из белых
2 1	Карпаччо из говядины	3 1	Томатный суп
3 1	Гренки	13	4444 15:32:11 2:22:09
	Овсяный хлеб Тар-тар	1 3	Суп рыбака
1	Ветров Иван 211 15:23:54 2:30:28	1 1	Капрезе
1 1	Салат греческий	2 1	Суп рыбака
2 2	Жульен из грибов	16	Ветров Иван 4444 15:43:38 1:10:42
3	Ветров Иван 593 15:28:11 2:25:09	.1 1	Суп рыбака
1 3	Тортилья с грибным	.2 1	Капрезе
4	Ветров Иван 400 15:29:59 2:24:21	18	Ветров Иван 4444 17:08:52 0:45:28
1 1	Шашлык из свинины Медит well Початок кукурузы Тар-тар	1 1	Суп рыбака
2 1	Томатный салат	2 1	Капрезе
3 1	Мороженое клубничное	20	Ветров Иван 3333 17:53:56 0:00:24
4 2	Чизкейк	.1 1	Суп рыбака
		.2 2	Капрезе

<< >> PgUp PgDn 17:54:20 REAYORDER Всего : 12 На экране : 12

Рис. 47

Каждое окно на экране содержит следующую информацию: имя официанта, номер стола из R-Keeper, внутренний номер заказа (для работы с заказом на экране KDS), название и количество блюд, номер строки заказа, таймер приготовления заказа.

Комбо блюда отображаются на экранах официанта в зависимости от настроек системы и аналогично экранам повара (подробнее см. п. 6.8.1).

На **таймере** в поле «время готовности заказа» отобразится **фактическое время его приготовления** (т.е. время, когда заказ получит статус «Готов»), а в правом поле таймер будет вести прямой отсчет времени опоздания в выдаче/заборе заказа с момента его фактического приготовления (подробно см. п. 13). В течение 1-ой минуты фон таймера будет желтым (см. Рис. 48), через 1 минуту таймер приобретет красный фон (см. Рис. 49), который сигнализирует об опоздании в выдаче заказа.



Рис. 48

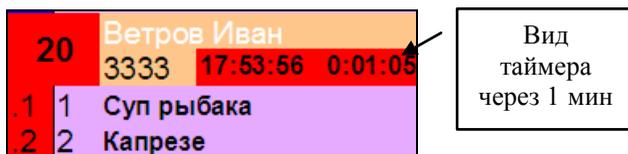


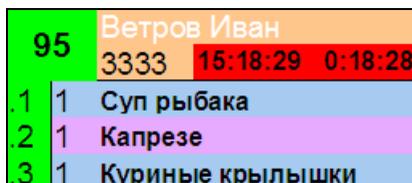
Рис. 49

После того как блюдо или весь заказ будет забрано в зал, ему необходимо присвоить статус «Выдан/Забран».

Для присвоения статуса «Выдан/Забран» для отдельной строки с блюдом необходимо или нажать в

строку с блюдом в области заказа на экране Touch-Screen или **набрать номер заказа и номер строки** на клавиатуре повара (подробно см. п. 4).

В зависимости от настроек экранной формы блюдо со статусом «Выдан/Забран» будет иметь или голубой фон строки в заказе (см. Рис. 50) или будет удалено с экрана.



The screenshot shows a KDS interface for waiter Ivan Vetrov (Иван Ветров). At the top, the waiter's name and ID (95) are displayed. Below this, there are two rows of order information: the first row shows the order number 3333, the current time 15:18:29, and the preparation time 0:18:28. The main part of the interface is a list of three items: 1 Sup rybaka (Soup of fish), 2 Kapreze (Caprese), and 3 Kurinnye krylyshki (Chicken wings). Each item is preceded by a small number (1, 2, 3) and a quantity (1). The background of the list items is color-coded: blue for the first item, purple for the second, and light blue for the third.

95	Ветров Иван		
	3333	15:18:29	0:18:28
1	1	Суп рыбака	
2	1	Капрезе	
3	1	Куриные крылышки	

Рис. 50

Для присвоения статуса «Выдан/Забран» для заказа необходимо или нажать в любое место в области заказа на экране Touch-Screen или **набрать номер заказа KDS** на клавиатуре повара (подробно см. п. 4).

В зависимости от настроек экранной формы заказ со статусом «Выдан/Забран» будет иметь или голубой фон или будет удален с экрана.

7.4.3. Экранная форма tblColorsWaiter.fr3

Данная форма используется для контроля приготовления и передачи готовых блюд в зал. На ней отображаются готовые блюда/заказы с учетом их фактического и номинального времени приготовления. Поддерживается принцип «одновременной подачи». Т.е. за номинальное время приготовления всего заказа принимается самое большое время приготовления из всех блюд заказа. Используется совместно с экранной формой повара tblColorsKitchen.fr3.

Данная форма может быть использована как для контроля приготовления блюд, так и для управления заказами (изменения статуса блюд или заказов).

На этой форме экран разделен на 3 зоны: зеленую, желтую и красную.

В «зеленой» области отображаются приготовленные заказы, у которых фактическое время приготовления меньше чем номинальное.

В «желтой» области отображаются приготовленные заказы, у которых фактическое время приготовления меньше чем номинальное, но до теоретического окончания готовки осталось X минут (настраивается в Screen Settings). Время готовки заказа рассчитывается по принципу «одновременной подачи» (см. п. 6.4).

В «красной» области отображаются приготовленные заказы, у которых фактическое время приготовления больше чем номинальное, т.е. заказ приготовлен с опозданием.

Заказ на этом экране отображается в виде окна с номером стола из RK7 и номером заказа из KDS.

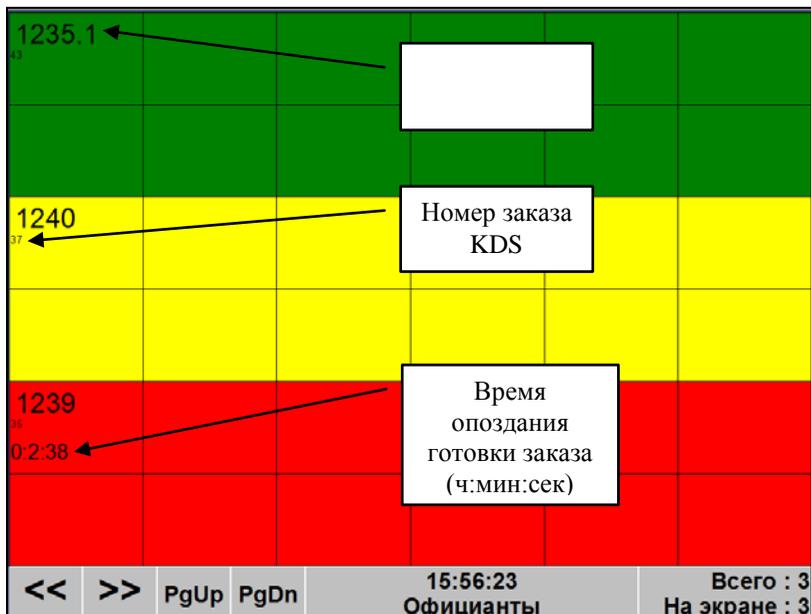


Рис. 51

По мере готовности блюд из заказа, готовые блюда отображаются в окне данного заказа (добавляются в него).

Для просмотра содержимого заказа необходимо нажать на него (TS) или ввести номер KDS для этого заказа (см. Рис. 52).

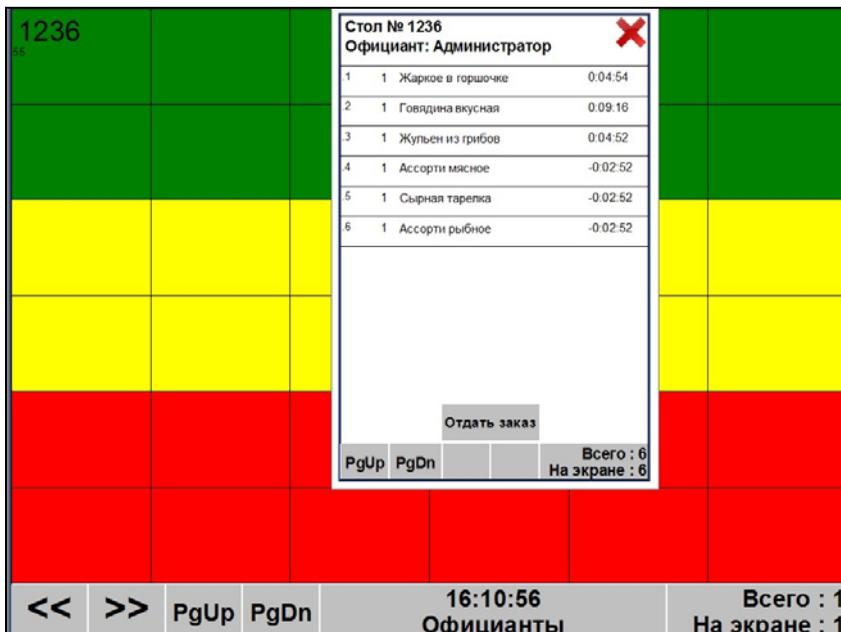


Рис. 52

Блюда отображаются с количеством, названием и временем, показывающим отклонение от времени номинальной готовности блюда.

-0:02:52 - со знаком «-» отображается время (чч:мм:сс) опоздания в приготовлении.

0:04:54 - отображается оставшееся время (чч:мм:сс) до теоретической готовности блюда.

Изменить статус блюда на «забран» можно нажатием на него в заказе или выбором номера строки с этим блюдом (см. подробно п.5). В зависимости от настроек (см. п. 8.1) блюдо или останется в заказе, выделенное серым фоном или удалится из заказа. При нажатии на кнопку «Отдать заказ» весь заказ будет переведен в статус «Забран» и в

зависимости от настроек (см. п . 8.1) будет или удален или останется на экране (см. Рис. 53).

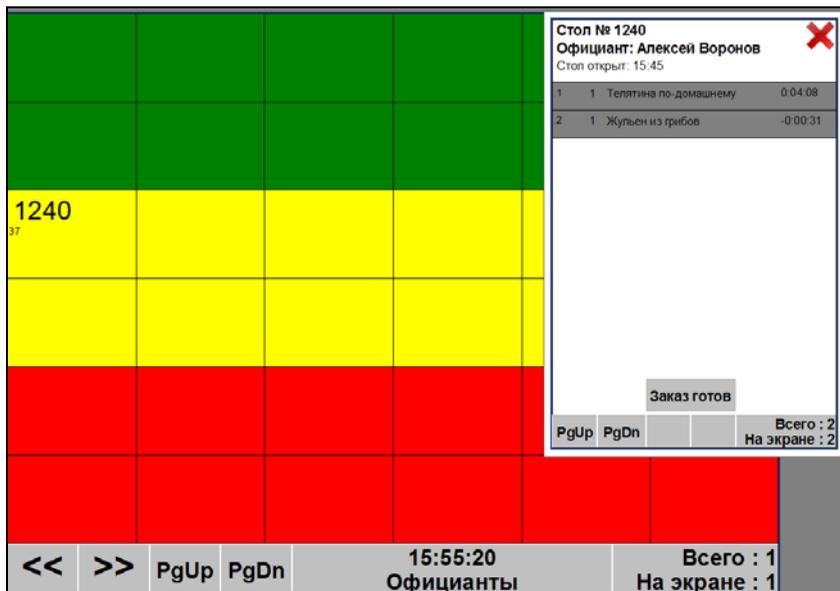


Рис. 53

Настройки для этой формы приведены ниже (см. Рис. 54).

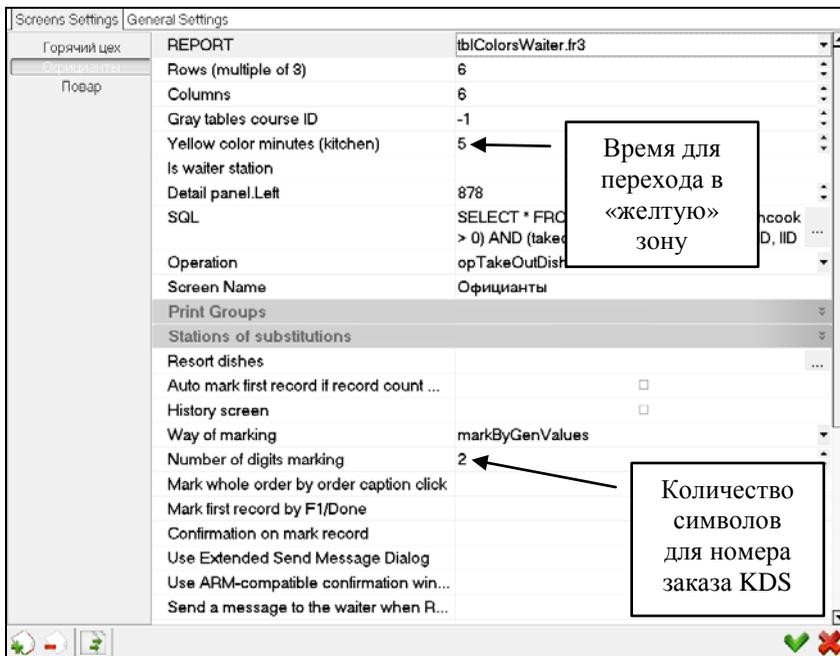


Рис. 54

Внимание! Для корректной работы, параметр «Yellow color minutes (kitchen)» должен быть установлен в том же значении, что и для формы tblColorsKitchen.fr3. В этом случае перемещение заказов по зонам на экране повара и экране официанта будет происходить синхронно.

8. Приложение №1. Настройка системы.

Для доступа к настройкам экранных форм в случае использования Win-версии необходимо, на любом из экранов KDS нажать клавишу F2 или кнопку «Настр./Копир.» на клавиатуре повара. В случае использования ARM, то выбрать пункт «Show» в приложении «RK Tiny Terminal Server» (см. Рис. 55).

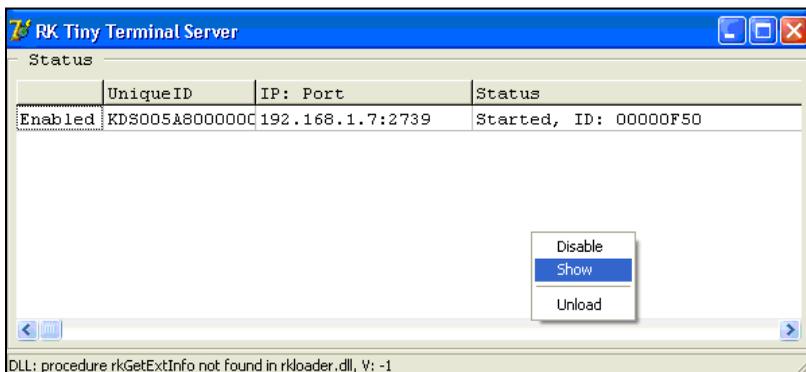


Рис. 55

После этого откроется окно Настроек (см. Рис. 56).

Далее необходимо создать все необходимые экранные формы и сделать настройки для них в закладке «Screens Settings» (см. Рис. 56). В закладке «General Settings» необходимо сделать системные настройки (см. Рис. 57).

8.1. Настройки «Screens Settings»

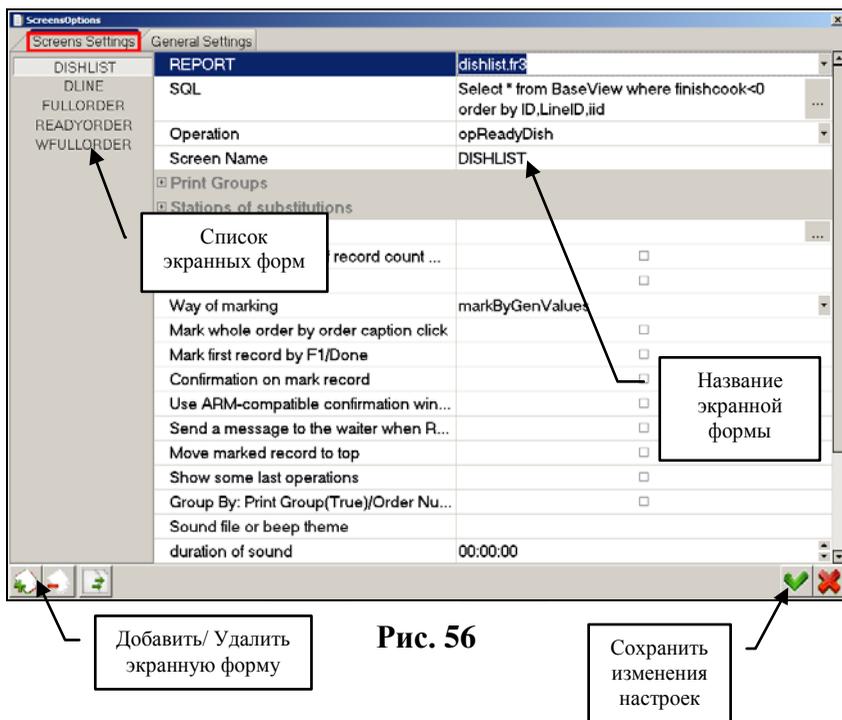


Рис. 56

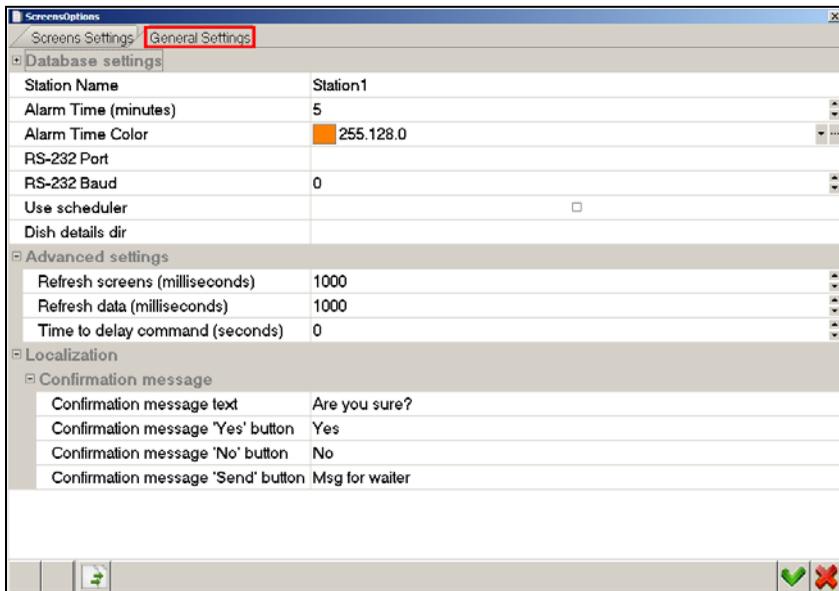
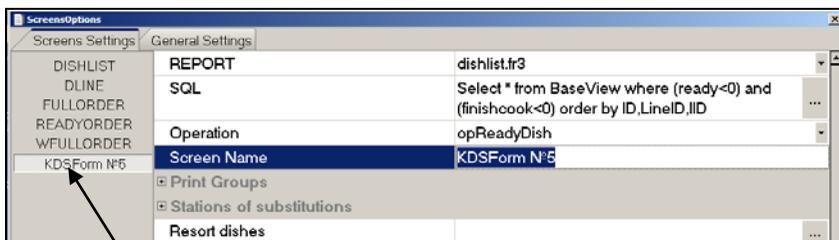


Рис. 57

После создания новой экранной формы (см. Рис. 58) или для редактирования ранее созданной, для нее необходимо определить предложенные параметры.



Новая экранная форма

Рис. 58

В **REPORT** необходимо выбрать вид экранной формы для отображения блюд или заказа на экране KDS (см. Рис. 59):



Рис. 59

- **dishlist.fr3** – заказ отображается в виде динамических окон, в которых каждое окно содержит одну строку заказа («поблюдно»). Поддерживает режим одновременной подачи. Т.е. часть блюд из заказа отображаются на экране неактивными и с таймером для каждого блюда, относительно общего времени готовности.

11	18:22:45
13	1 Котов Иван
Гамбургер	
11	18:22:45 0:02:26
14	1 Котов Иван
Фишбургер	
11	18:22:45
15	1 Котов Иван
Роял дэ Люкс	

- **dishlist_by_line.fr3** - заказ отображается в виде динамических окон, в которых каждое окно содержит одну строку заказа («поблюдно»). Режим

одновременной подачи в этом случае не работает. Т.е. блюда из заказа отображаются на экране с таймером для каждого блюда индивидуально.

D1	11	18:19:45	0:00:33
13	1	Котов Иван	
Гамбургер			
D1	11	18:22:45	0:03:33
14	1	Котов Иван	
Фишбургер			
D1	11	18:18:45	0:00:26
15	1	Котов Иван	
Роял дэ Люкс			

- dline.fr3** – заказ отображается в виде строк на весь экран, при этом каждая строка KDS содержит одну строку заказа («поблюдно» и «дмнейно»). Поддерживает режим одновременной подачи. Т.е. часть блюд из заказа отображаются на экране неактивными и с таймером для каждого блюда относительно общего времени готовки.

44	3	13:33:06	Блинчики с мясом и сметаной	Эспрессо
	1	Петров Иван		
45	3	13:33:06 0:19:51	Филе миньон, 200 г	Medium well Початок кукурузы Печеный картофель
	1	Петров Иван		
46	3	13:33:06 0:19:51	Свинные ребрышки BBQ	Картофель Фри Рис отварной Medium well
	1	Петров Иван		

- dline_by_line.fr3** - заказ отображается в виде строк на весь экран, при этом каждая строка KDS содержит одну строку заказа («поблюдно» и «построчно»). Режим одновременной подачи в этом случае не работает. Т.е. блюда из заказа отображаются на экране с таймером для каждого блюда индивидуально.

KDS (Kitchen Display System) – система управления заказами

74	0000	19:00:00	0:02:16	Капрезе
	1	Ветров Иван		
75	0000	18:58:00	0:00:16	Суп рыбака
	1	Ветров Иван		
76	0000	19:06:00	0:08:16	Куриные крылышки двойные
	1	Ветров Иван		

- **fullorder.fr3** - заказ отображается в виде динамического окна, в котором полностью отображается сессия заказа («позаказно») с таймером для блюда, с максимальным временем готовки.

E1	Котов Иван		
56	11	18:26:11	0:02:17
.1	1	Гамбургер	
.2	1	Фишбургер	
.3	1	Роял дэ Люкс	

- **NotExist.fr3** – служебная форма. Если макет, используемый в экранной форме, удален (по ошибке удалили файл из инсталляции), то при просмотре такой экранной формы на экране отобразится «NO EXIST».
- **ReadyOrder.fr3** – режим официанта «Забирать» (заказ отображается в виде динамического окна, в котором полностью отображается сессия заказа).

B2	Котов Иван		
58	11	18:27:53	0:00:41
.1	1	Гамбургер	
.2	1	Роял дэ Люкс	

- **wfullorder.fr3** – режим официанта «Готовятся» (заказ отображается в виде динамического окна, в котором полностью отображается сессия заказа).

C1		Котов Иван	
54	11	19:46:22	22:43:19
.1	2	Парламент	
.2	1	Кент 8	
.3	1	Кент 4	

В SQL необходимо выбрать вариант, который будет определять правила отображения информации на экране (что видим на экране KDS).

С помощью SQL-запроса можно настроить правила, по которым на экране будет отображаться только необходимая информация.

Например: отображать только готовые блюда, или не выданные блюда или неготовый заказ и т.д. Т.к. при выборе блюда или заказа меняется его статус, то на экране KDS останутся только те, которые удовлетворяют условиям запроса и будут иметь цвет, соответствующий текущему статусу. Не удовлетворяющие запросу на экране отображаться не будут.

Поэтому при выборе блюда или заказа, блюдо или заказ будут или удаляться с экрана или изменять свой цвет в соответствии с приобретенным статусом.

Блюда или заказу может быть присвоен один из 4-х статусов:

- **сохранен (Saved)** - передан с кассы на KDS
- **подготовлен - (Prepare)** – подготовлен к приготовлению

- **приготовлен/готов - (Ready)** - приготовлен
- **выдан/забран - (TakeOut)** – забран

В зависимости от разработанной концепции на предприятии для работы с KDS, к использованию предлагается несколько стандартных вариантов SQL-запросов. Но при этом пользователь может самостоятельно создать необходимый запрос.

Список стандартных SQL-запросов, можно вызвать в поле «SQL» (см. Рис. 60).

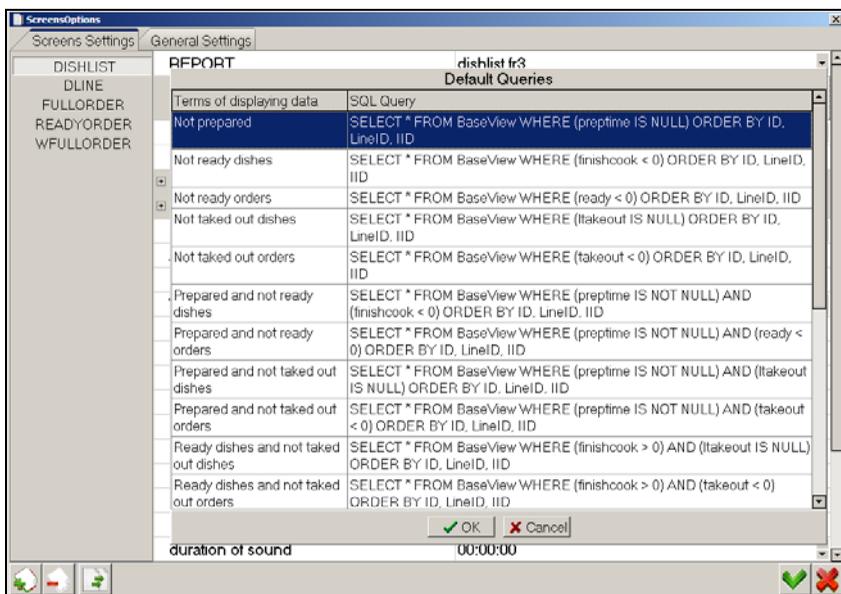


Рис. 60

Описание работы стандартных SQL-запросов:

Not prepared SELECT * FROM BaseView WHERE (preptime IS NULL) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются **блюда или заказы**, переданные с кассы и которым еще не меняли статус (с которыми еще ничего не делали). Как только блюдо приобретет статус «Ready», оно автоматически приобретает статус «Prepare» - *не использовать в стандартной конфигурации*

Not ready dishes SELECT * FROM BaseView WHERE
(finishcook < 0) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются **блюда** со статусом «Не готов», т.е. переданные с кассы и которым еще не меняли статус, или со статусом «Prepare».

Not ready orders SELECT * FROM BaseView WHERE
(ready < 0) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображается **заказ** со статусом «Не готов» (и неважно есть в нем блюда со статусом «Готов» и «Не готов»). Заказ будет отображаться до тех пор, пока сам не приобретет статус «Готов». Это вариант, когда приготовленные блюда, внутри заказа будут выделены фиолетовым фоном (по умолчанию). И при переводе последнего блюда в статус «Готов», которое установит всему заказу статус «Готов», заказ полностью удалится с экрана.

Not taked out dishes SELECT * FROM BaseView WHERE
(Itakeout IS NULL) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются **блюда** со статусом «Не выдан», т.е. блюда со статусом «Не готов» и со статусом «Готов» (неприготовленные и не забранные (приготовленные) блюда).

Not taked out orders SELECT * FROM BaseView WHERE
(takeout < 0) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображается **заказ** со статусом «Не выдан» (и неважно есть в нем блюда со статусом «Выдан» и «Не выдан»). Заказ будет отображаться до тех пор, пока сам не приобретет статус «Выдан». Это вариант, когда выданные блюда, внутри заказа будут выделены фиолетовым фоном (по умолчанию). И при переводе последнего блюда в статус «Выдан», которое установит всему заказу статус «Выдан», заказ полностью удалится с экрана.

Prepared and not ready dishes SELECT * FROM BaseView WHERE (preptime IS NOT NULL) AND (finishcook < 0) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются **блюда** со статусом «Подготовлен», но без статуса «Готов» - *не использовать в стандартной конфигурации*

Prepared and not ready orders SELECT * FROM BaseView WHERE (preptime IS NOT NULL) AND (ready < 0) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются **заказы** со статусом «Подготовлен», но без статуса «Готов» - *не использовать в стандартной конфигурации*

Prepared and not taked out dishes SELECT * FROM BaseView WHERE (preptime IS NOT NULL) AND (ltakeout IS NULL) ORDER BY ID, LineID, IID – На экране отображаются **блюда** со статусом «Подготовлен», но без статуса «Выдан» - *не использовать в стандартной конфигурации*

Prepared and not taked out orders SELECT * FROM BaseView WHERE (preptime IS NOT NULL) AND (takeout < 0) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются **заказы** со статусом «Подготовлен», но без статуса «Выдан» - *не использовать в стандартной конфигурации*

Ready dishes and not taked out dishes SELECT * FROM BaseView WHERE (finishcook > 0) AND (Itakeout IS NULL) ORDER BY ID, LineID, IID – На экране отображаются **блюда** со статусом «Готов», но без статуса «Выдан». Т.е. только приготовленные, но не выданные блюда.

Ready dishes and not taked out orders SELECT * FROM BaseView WHERE (finishcook > 0) AND (takeout < 0) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются блюда со статусом «Готов», и блюда со статусом «Выдан», которые имеют фиолетовый фон, но до тех пор, пока весь заказ не получит статус «Выдан». Как только последнее блюдо из заказа получит статус «Выдан», заказ удалится с экрана.

Ready orders and not taked out dishes SELECT * FROM BaseView WHERE (ready > 0) AND (Itakeout IS NULL) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются заказы со статусом «Готов», а в них блюда со статусом «Не выдан». Т.е как только блюдо получает статус «Выдан», то оно удаляется из заказа.

Ready orders and not taked out orders SELECT * FROM BaseView WHERE (ready > 0) AND (takeout < 0) ORDER BY ID, LineID, IID –

На экране отображаются **заказы** со статусом «Готов» и не «Выдан». Все выданные блюда внутри заказа имеют фиолетовый фон. Как только последнее блюдо получит статус «Выдан», заказ получает статус «Выдан» и удаляется с экрана.

Prepared dishes SELECT * FROM BaseView WHERE (preptime IS NOT NULL) ORDER BY ID, LineID, IID –
Отображаются только **блюда** со статусом «Подготовлен».

Ready dishes SELECT * FROM BaseView WHERE (finishcook > 0) ORDER BY ID, LineID, IID –
Отображаются только **блюда** со статусом «Готов» и со статусом «Выдан» (т.к. статус «Выдан» уже предполагает наличие статуса «Готов»).

Ready orders SELECT * FROM BaseView WHERE (ready > 0) ORDER BY ID, LineID, IID –
Отображаются только **заказы** со статусом «Готов» и со статусом «Выдан» (т.к. статус «Выдан» уже предполагает наличие статуса «Готов»).

Taked out dishes SELECT * FROM BaseView WHERE (ltakeout IS NOT NULL) ORDER BY ID, LineID, IID –
Отображаются только **блюда** со статусом «Выдан». Т.е. блюда со статусом «Готов» и «Не забран» – видны не будут. На экране они отобразятся только тогда, когда будут приготовлены и забраны на других экранах.

Taked out orders SELECT * FROM BaseView WHERE (takeout > 0) ORDER BY ID, LineID, IID –
Отображаются только **заказы** со статусом «Выдан». Т.е. заказы со статусом «Готов» и «Не забран» – видны не будут. На экране они отобразятся только тогда, когда будут приготовлены и забраны на других экранах.

All SELECT * FROM BaseView ORDER BY ID, LineID, IID –
Отображаются все блюда и их нельзя сбросить с экрана.

В Operation необходимо определить событие, которое произойдет при выборе блюда или заказа, т.е. выбираем, что делаем на экране KDS.

Управление блюдами или заказами предполагает смену их статуса в процессе работы.

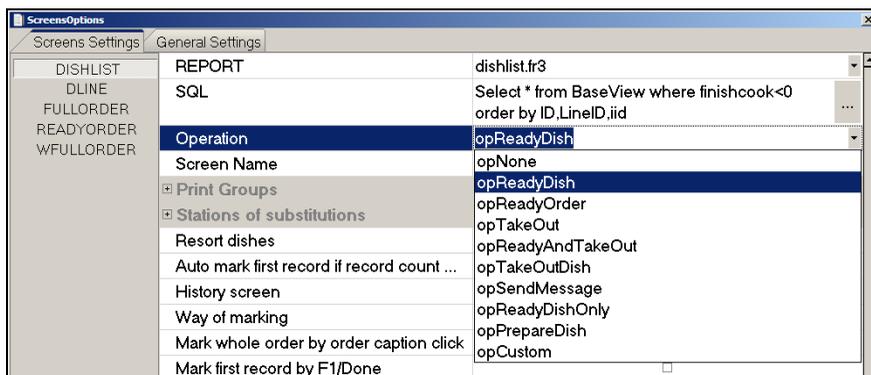


Рис. 61

Изменить статус можно только по порядку: «Не обработан», «Подготовлен»-Prepare, «Готов»-Ready, «Забран/Выдан»-TakeOut.

Пример: Перевести из статуса «Не обработан» в статус «Забран/Выдан» - нельзя.

Изменить статус можно как отдельному блюду, так и целому заказу.

По умолчанию для каждого статуса используются следующие цвета фона строки:

- **переданные с кассы** - белый
- **подготовлен** – желтый
- **готов** – фиолетовый

- **выдан/забран** – голубой

Для редактируемой экранной формы необходимо выбрать одно событие (действие) из списка стандартных событий:

- **opNone** – при выборе блюда или заказа ничего не произойдет
- **opReadyDish** – при выборе блюда, **блюдо** получит статус ГОТОВ. Если оно последнее в заказе, то весь заказ получит статус ГОТОВ. Используется для экранов повара.
- **opReadyOrder** – при выборе заказа, **весь заказ** станет ГОТОВ. Используется для различных экранов позаказного отображения. Если использовать для экранов построчного отображения, то при выборе одного окна с блюдом, ВСЕ блюда этого заказа получат статус ГОТОВ (исчезнут с экрана и приобретут другой цвет).
- **opTakeOut** – при выборе заказа, **весь заказ** получит статус ВЫДАН/ЗАБРАН, при условии, что весь заказ имеет статус ГОТОВ. Если в этом заказе есть неприготовленные блюда, то при выборе заказа ничего не произойдет. Используется только для официантских экранов, т.к. выдавать/забирать заказ рекомендуется с помощью них, хотя можно с любого.
- **opReadyAndTakeOut** – при выборе заказа, **весь заказ** получит статус ГОТОВ и ВЫДАН. Используется для экранов повара, когда блюдо готовится и сразу выдается (например в барах). В этом случае, действие по выдаче заказа производить не требуется, что экономит время.
- **opTakeOutDish** – при выборе блюда, **блюдо** получит статус ВЫДАН, при условии, что блюду уже был присвоен статус ГОТОВ. Если оно последнее в заказе,

то весь заказ получит статус - **ВЫДАН**. Используется для официантских экранов.

- **opSendMessage** – при выборе **заказа**, официанту будет отправлено сообщение о готовности заказа. *Лучше не использовать, т.к. уже не актуален и требует сложных настроек (не выставляется как задача)*
- **opReadyDishOnly** – при выборе блюда, **блюдо** получит статус **ГОТОВ**. Если оно последнее в заказе, **то только блюдо** получит статус **ГОТОВ**, а весь заказ – останется в статусе **НЕ ГОТОВ**. Такой **заказ** нельзя будет **ВЫДАТЬ**. *Не использовать, т.к. реализовано для спец. проекта.*
- **opPrepareDish** – при выборе блюда, блюдо получит статус **ПОДГОТОВЛЕННЫЙ** (внутренний (промежуточный) статус, используется как промежуточный перед ReadyDish)). *Не использовать в стандартной конфигурации. Используется только в 3-х этапном варианте: повар (подготовлен), сборщик заказа (готов) и официант (выдан/забран) – например при использовании редактора подстановок. В стандартной конфигурации, при присвоении блюду статуса **ГОТОВ**, статус **ПОДГОТОВЛЕННЫЙ** устанавливается блюду всегда и автоматически.*
- **opCustom** – позволяет на одной станции выполнить несколько действий. При выборе этой операции, в настройках появляется дополнительная возможность настроить операции для этой экранной формы (подготовка, готовность, выдача). В зависимости от сделанных установок, на одном экране можно будет блюдо приготовить, приготовить и выдать. Можно использовать от 1-го до 3-х действий, в зависимости от потребностей предприятия. Но проверка текущего статуса, для перевода в следующий, остается стандартной.

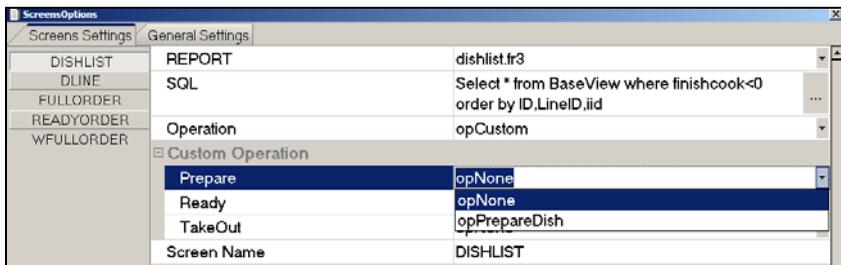


Рис. 62

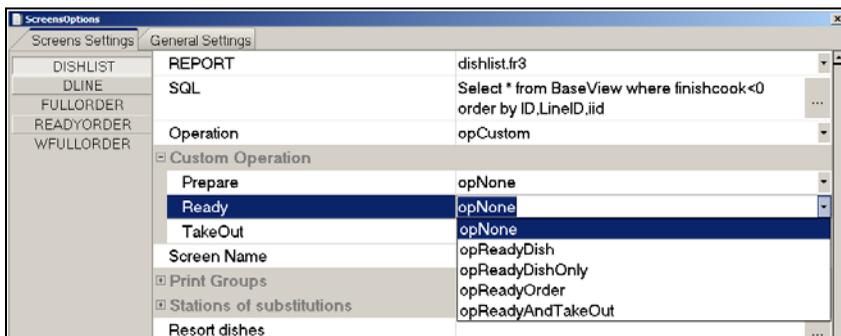


Рис. 63

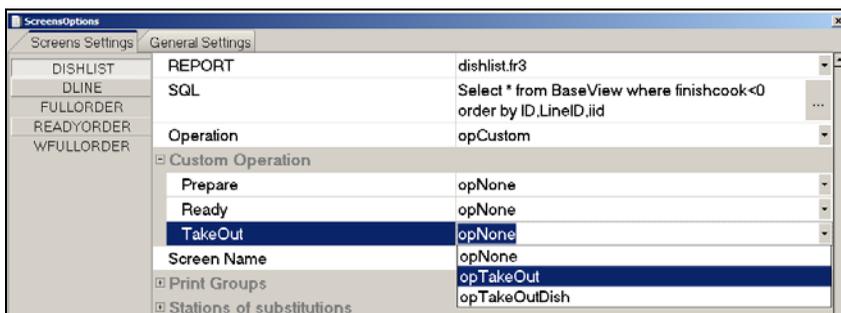


Рис. 64

В **Print Groups** для определенного ресторана и кассового сервера необходимо отметить те группы сервис-печати, которые будут отображаться на данной экранной

форме (см. Рис. 65). Блюда остальных групп сервис-печати на данной экранной форме отображаться не будут.

Если для всех групп сервис-печати не установлены галочки, то все группы сервис-печати будут отображаться на этой экранной форме.

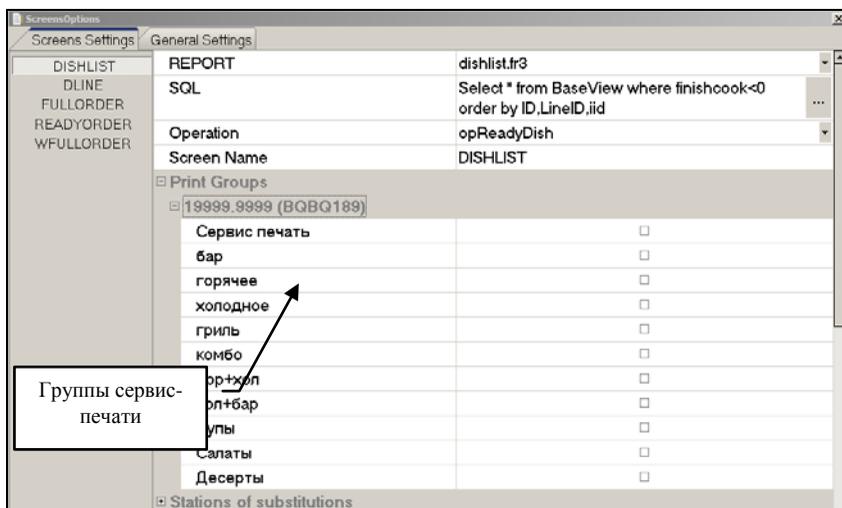


Рис. 65

В **Stations of substitutions** (см.Рис. 66) необходимо указать нужные станции. Требуется в случае использования «Редактора подстановок».

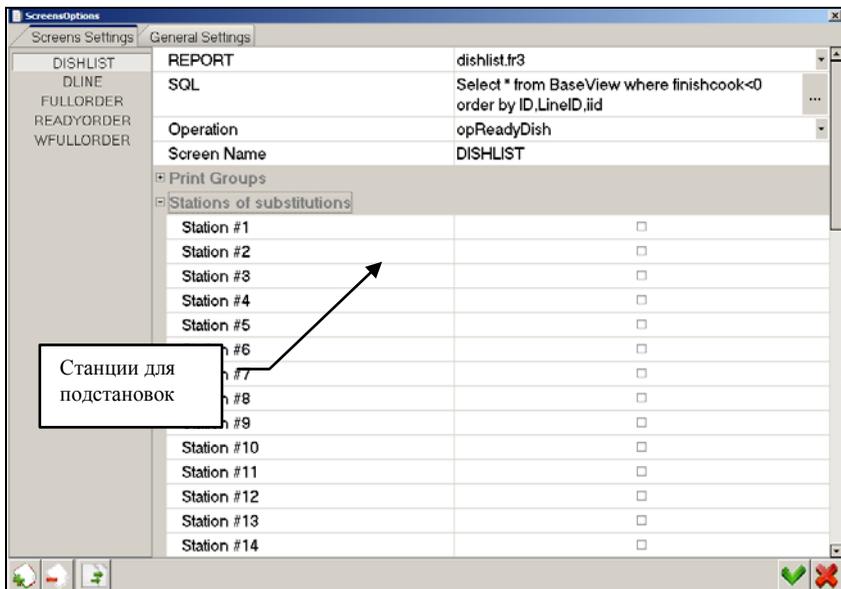


Рис. 66

Resort Dishes (см. Рис. 67) – эта настройка определяет порядок групп сервис-печати в котором блюда будут отображаться на экранной форме KDS. Работает при условии, что блюда с разными группами сервис-печати из одной сессии заказа отображаются в одном окне на KDS (настройка **Join By Order**). Список групп сервис-печати соответствует, переданному в Print Groups.

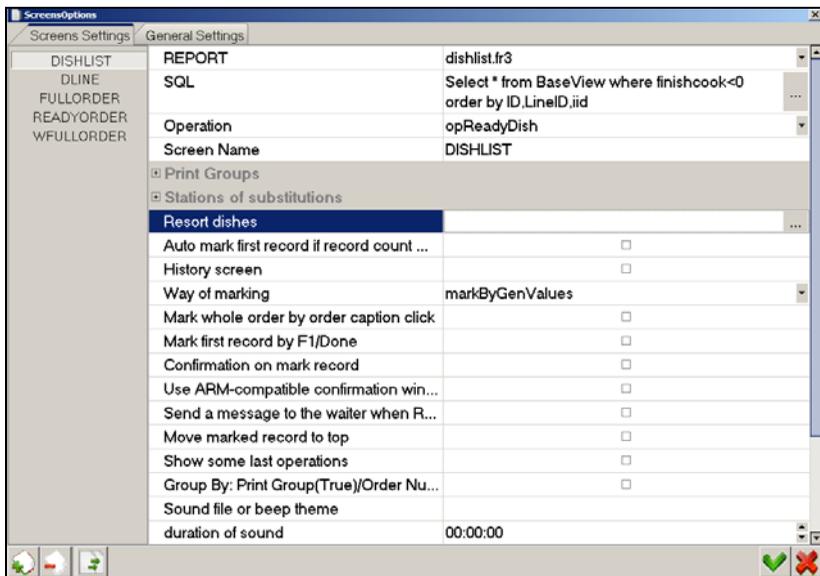


Рис. 67

В списке групп сервис-печати с помощью кнопок «Up» и «Down» можно задать нужный порядок групп.

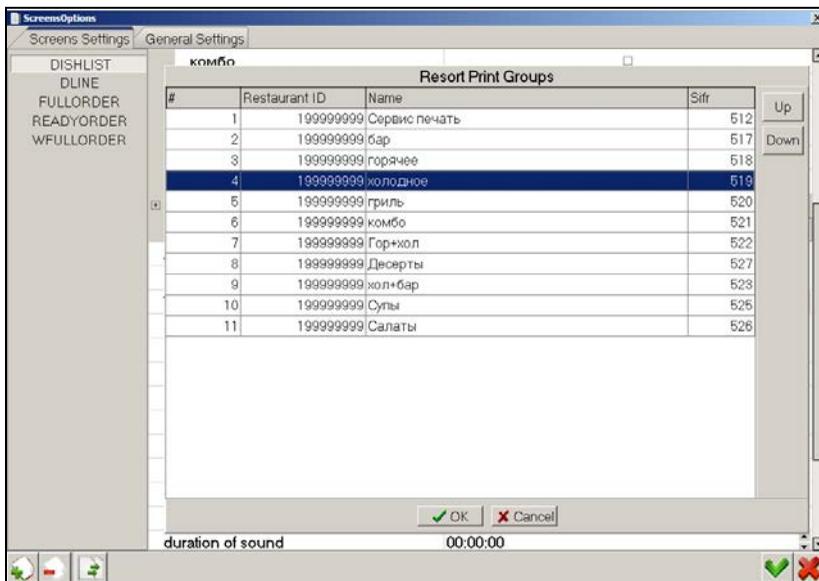


Рис. 68

После этого, выбранный порядок будет определен для данной экранной формы.

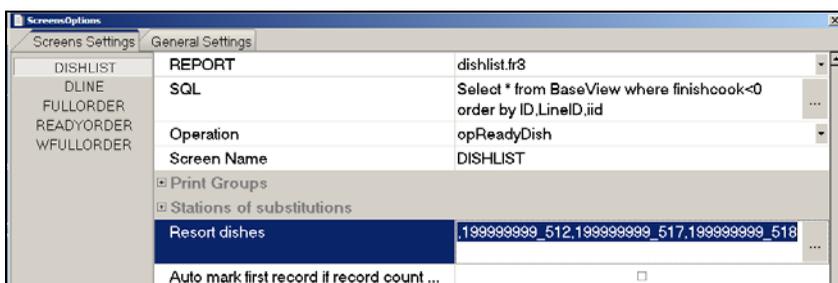


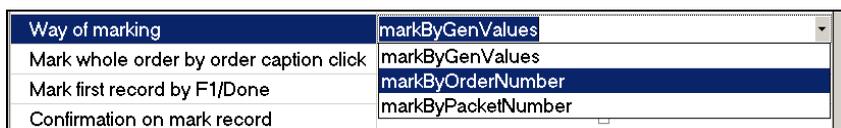
Рис. 69

Auto mark first record if record count more than one screen (см. Рис. 67) - при этой настройке, если заказы полностью заполнили первую страницу экранной формы, то следующее блюдо, которое должно отобразится на второй странице, отобразится на первой странице самым последним

в списке. При этом самое первое блюдо с первой страницы будет автоматически сброшено. Если экрану назначено событие «**opReadyDish**» или это первое блюдо будет переведено в состояние в соответствии с событием, назначенным на этот экран.

History screen (см. Рис. 67) - при этой настройке, и при условии, что запрос переписан в обратном порядке, на этом экране будут отображаться все заказы по какому-либо событию с уже присвоенным событием со всех экранов. Например: можно сделать экран со всеми приготовленными блюдам.

Way of marking (см. Рис. 70) – эта настройка определяет нумерацию окон KDS одним их 3-х вариантов, используемую для сброса заказа.



Way of marking	markByGenValues
Mark whole order by order caption click	markByGenValues
Mark first record by F1/Done	markByOrderNumber
Confirmation on mark record	markByPacketNumber

Рис. 70

- **markByGenValues** – присваивается уникальное значение в пределах экрана (если номер 1 сброшен, то он может быть присвоен следующему заказу)
- **markByOrderNumber** - присваивается значение по номеру заказа RK
- **markByPacketNumber** - присваивается значение по номеру пакета RK7

Mark whole order by order caption click (см. Рис. 67) – эта настройка доступна только при настройке **Way of Marking** в режиме **markByGenValues** или **markByOrderNumber**. Позволяет при использовании экранной формы в режиме **fullorder-ReadyDish** «сбрасывать» заказ полностью при нажатии в «шапку»

заказа. Если все блюда в заказе приготовили одновременно, то чтобы не «сбрасывать» по одному, можно «сбросить» сразу весь заказ.

Mark first record by F1/Done (см. Рис. 67)– если нажать F1 (старая клавиатура) или Сброс (новая клавиатура), то будет выполнена, выбранная для этой экранной формы операции для первого элемента в списке на экране. Пример: для экрана DishList при ReadyDish, будет сброшен первый заказ из списка.

Barcode Scanner port (см. Рис. 71) – эта настройка доступна только при настройке **Way of Marking** в режиме **markByOrderNumber** или **markByPacketNumber**. В этой настройке указывается порт сканера при использовании технологии с для сброса заказа по штрих-коду (используется спец. штрих-код)– сделано под спецзаказ. НЕ использовать!

History screen		<input type="checkbox"/>
Way of marking	markByPacketNumber	
Barcode scanner port	COM1	<input type="button" value="Test"/>
Barcode prefix	0	
Mark first record by F1/Done		<input type="checkbox"/>

Рис. 71

Barcode prefix (см. Рис. 71) – эта настройка доступна только при настройке **Way of Marking** в режиме **markByOrderNumber** или **markByPacketNumber**.

Настройка используется для печати штрих-кода (исключить префикс «RK7 пробел» из кода) - сделано под спецзаказ. НЕ использовать!

Confirmation on mark record (см. Рис. 67) - при этой настройке при выборе блюда или заказа будет появляться запрос, в котором можно будет выбрать или операцию для этого экрана (как и было запланировано) или отмену операции или отправку сообщения официанту по кнопке

«msg for waiter» (на станцию, на мобильный официант, пейджер и т.д.).

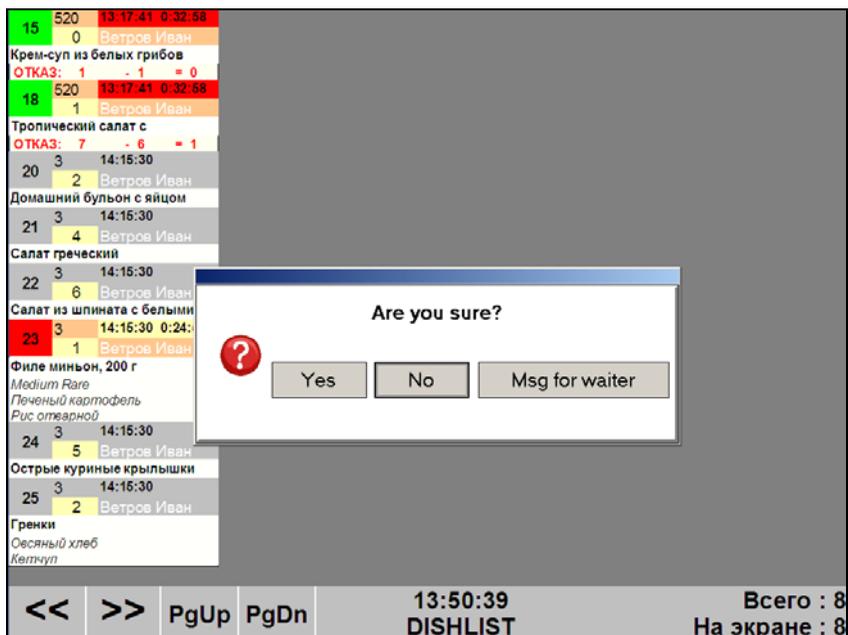


Рис. 72

Текст сообщения задается в файле QWmsg.xml (по умолчанию в нем установлено сообщение: Go to kitchen), который находится в RK7Query на сервере kDS.

Внимание!!! Сообщение будет отправлено независимо от выбранной экранной формы, принципа подачи, операции и места в области заказа.

При использовании ARM, если включена эта настройка, то обязательно должна быть включена и следующая (Use ARM-compatible confirmation window)

Use ARM-compatible confirmation window (см. Рис. 67) – использовать ARM-совместимые окна подтверждения.

Используется только совместно с настройкой **Confirmation on mark record**.

Send a message to the waiter when Ready dish (RK6 only) (см. Рис. 67) – отправка сообщения о готовности одного блюда из заказа. Работает только при использовании события «ReadyDish» и только для RK6.

Move marked record to top (см. Рис. 67) – при какой-либо операции с заказом или блюдом в заказе, окно заказа переместиться на первое место в списке на экране.

Show some last operation (см. Рис. 67) – используется при отладке, чтобы видеть какие операции свершались над блюдом (лог).

На ARM не работает.

Можно установить, сколько последних операций отображать и установить правила отображения.

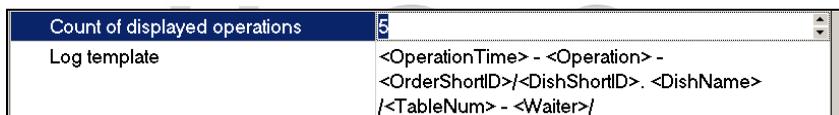


Рис. 73

Если установить «мышь» на название этой настройки, то на экране отобразится список используемых тегов (меток):

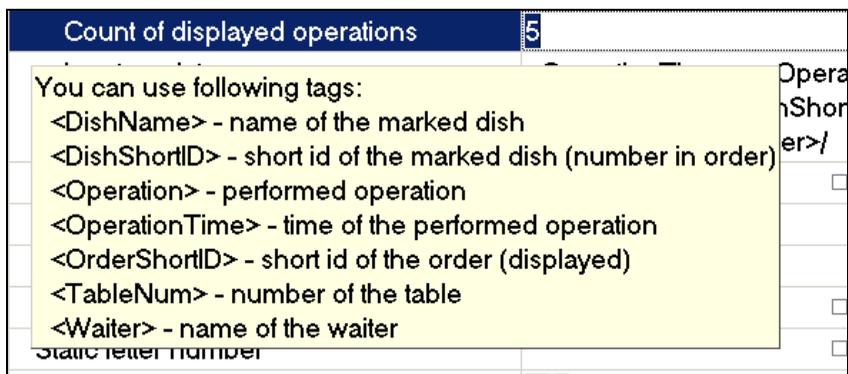


Рис. 74

На экране при таких настройках будет отображаться 5 строк лога. Следующая операция отобразится последней в списке, а первая строка из списка при этом удалится.

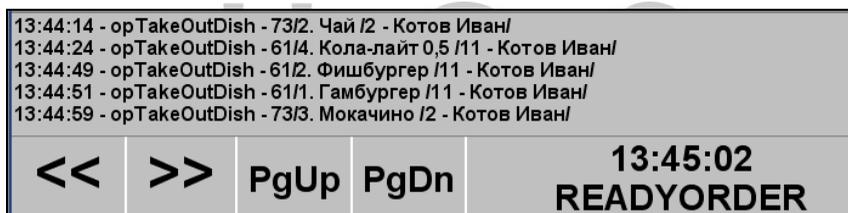


Рис. 75

Group By: Print Group (True)/Order Number(False) (см. Рис. 67) - при этой настройке в позаказном отображении будет осуществляться группировка либо по группам печати или по номеру заказа (например: заказы с бара и кухня будут отображаться или в одном окне или в разных). Связана с настройкой **Join By Order**.

Sound file or beep theme (см. Рис. 67) - при указании звукового файла в этом поле (пример: C:\WINDOWS\Media\ringin.wav), при появлении нового заказа на экране KDS будет раздаваться звуковой сигнал

KDS (Kitchen Display System) – система управления заказами

(отслеживается нумерация заказов с запоминанием последнего номера и следующий по номеру заказ будет появляться на экране и сопровождаться звуковым сигналом)

duration of sound (см.Рис. 76) - при использовании звукового сигнала, в этом поле можно настроить его длительность.

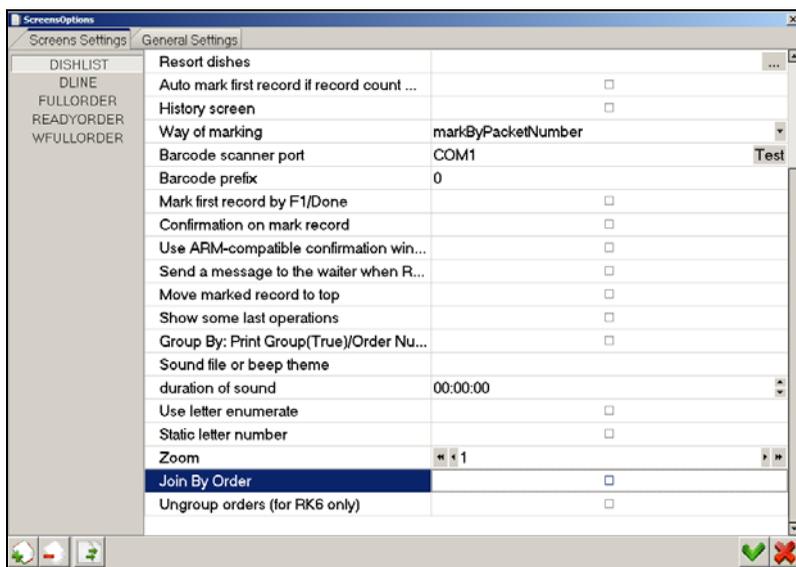


Рис. 76

Use letter enumerate (см.Рис. 76) – в этом поле определяется необходимость в буквенных метках (спец. идентификаторах) заказа (нужна буква или нет – А, В, С, D).

Static letter number (см. Рис. 76) - при активной настройке **Use letter enumerate**, в этом поле определяется сохранение букв в базу. При сохранении заказа анализируется буква и при отображении заказов на разных

экранах отображается одна и та же буква (без этой настройки использовалась числовая нумерация)

Zoom (см.Рис. 76) – в этом поле можно указать коэффициент для размера экранной формы на экране станции (подбирается индивидуально).

Join By Order (см.Рис. 77) - при этой настройке, если на кассе в одной сессии заказа были введены блюда с разными группами сервис-печати, то на экране KDS (только при установленном REPORT - «fullorder.fr3»), все блюда этой сессии будут отображаться в одном заказе. При этом внутри этого заказа, они будут сгруппированы по группам сервис-печати. Без этой настройки, такой заказ на экране KDS при таких же условиях будет разбит на несколько заказов, в соответствии с количеством групп-сервис печати.

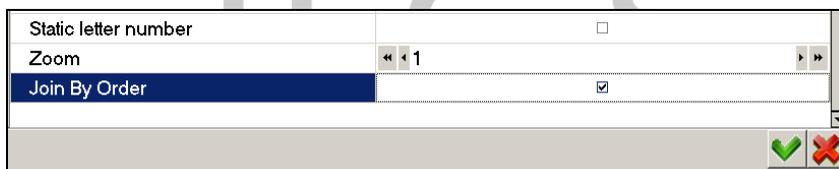


Рис. 77

Если на кассе используется серверная настройка OneKdsCheck=ON, то наличие или отсутствие этой настройки не влияет на отображение заказа на KDS. Все блюда в рамках одной сессии будут отображаться в одном заказе, но без группировки по группам сервис-печати, т.е. в том же порядке, что и на кассе.

Ungroup orders (for RK6 only) (см. Рис. 76) – эта настройка доступна только при отсутствии настройки **Join By Order**. При этой настройке на экране KDS (только при установленном REPORT - «fullorder.fr3»), все блюда этой сессии будут отображаться отдельными окнами.

8.2. Настройки «General Settings»

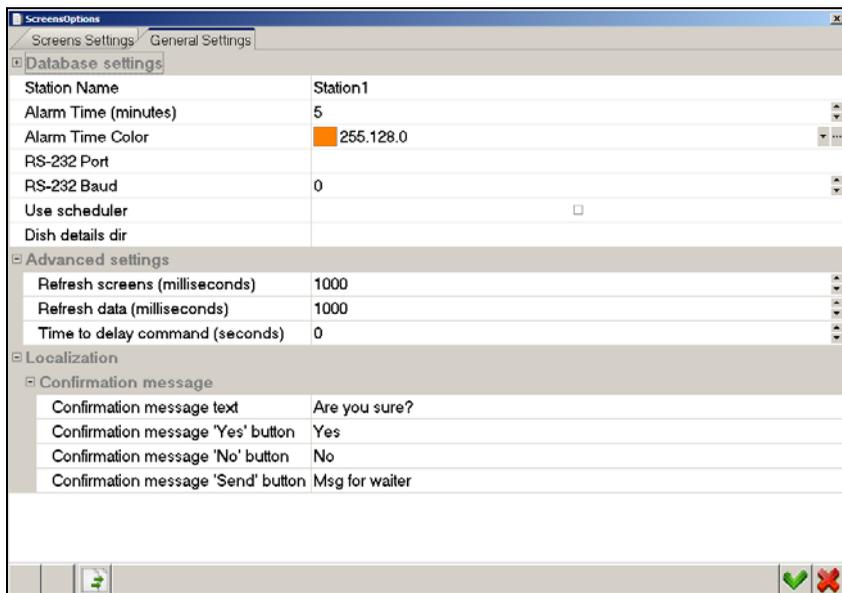


Рис. 78

Station Name (см. Рис. 78)– определяется имя станции KDS (задается вручную для win, а для ARM – поле оставить пустым).

Alarm Time (minutes) (см. Рис. 78)– – время в минутах (до наступления номинального времени готовки), за которое фон таймера изменится на заданный ниже цвет в **Alarm Time Color**.

Alarm Time Color (см. Рис. 79) – цвет, на который изменится фон таймера (в данном примере код цвета 255.128.0)

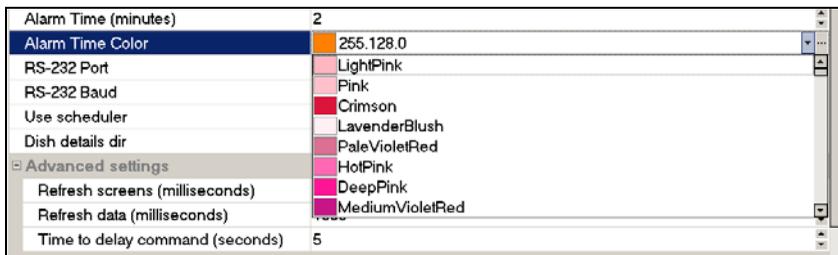


Рис. 79

RS-232 Port - не используется

RS-232 Baud - не используется

Use Scheduler – если функция активизирована (установлена галочка), то в определенные периоды времени возможно автоматическое переключение экранных форм. Основная экранная форма задается в поле «Main report» (см. Рис. 80) , а дополнительная в «Second report» (см. Рис. 81). Периоды для замены основной экранной формы на дополнительную определяются в поле «Second report time» по указанному формату (см. Рис. 82 и Рис. 83).

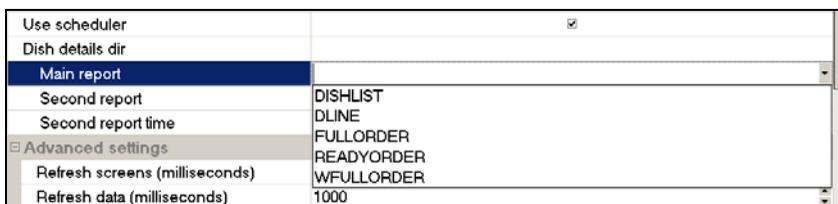


Рис. 80

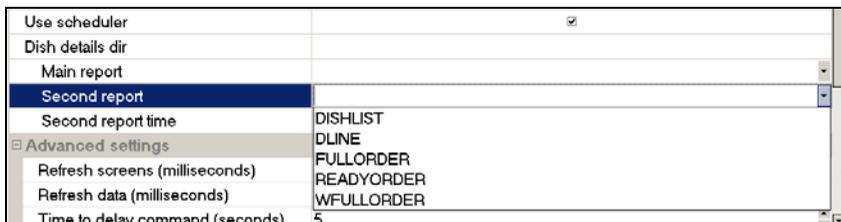


Рис. 81



Рис. 82

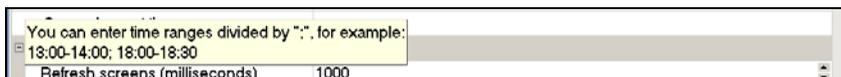


Рис. 83

Dish details dir (см. Рис. 84) – путь к папке, где лежит файл с рецептами блюда. В этом случае в макет можно добавить кнопку, по которой на экранной форме будет отображаться рецепт блюда.



Рис. 84

Refresh Screens (milliseconds) (см. Рис. 78) – время для обновления – желательно не перенастраивать.

Refresh data (milliseconds) (см. Рис. 78) – время для обновления – желательно не перенастраивать.

Time to delay command (seconds) (см. Рис. 78) – время задержки выполнения операции смены статуса блюда/заказа. Т.е. за это время еще можно отказаться от операции.

DataBase settings (см.Рис. 85) – настройки для базы данных.

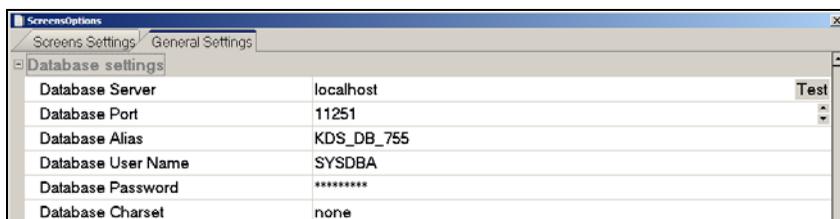


Рис. 85

8.3. Настройка окна экранной формы.

Для настройки вида экранной формы KDS, информации внутри окна и информационных сообщений необходимо нажать «D», находясь в нужной экранной форме, и далее внести необходимые изменения средствами FastReport (см. Рис. 86).

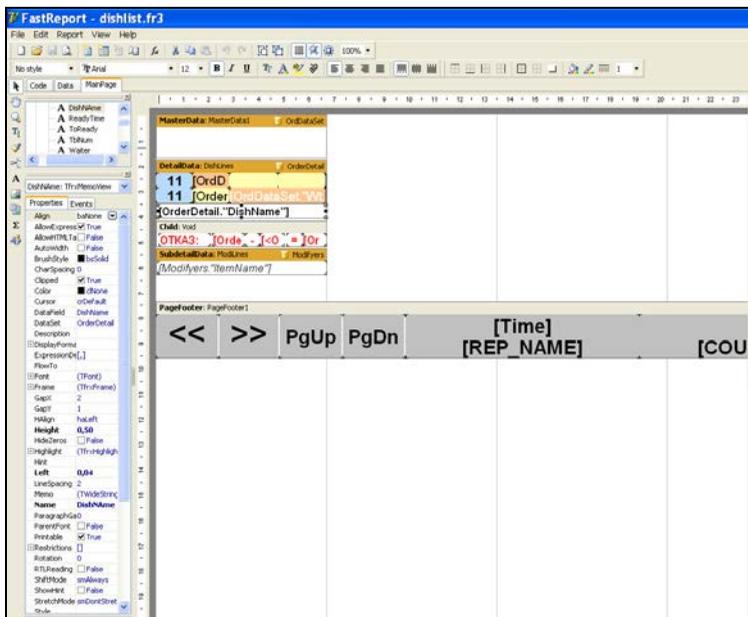


Рис. 86

8.4. Настройки на сервере KDS

Все группы сервис-печати выгружаются из R-Keerex и на сервер KDS и на клиента KDS. Выбор групп сервис-печати на сервере необходим для процесса отбора уже сформированных заказов в R-Keerex для KDS. Т.е. если какие-то заказы R-Keerex не нужно передавать для KDS, то их можно отсечь этим способом (уменьшает загрузку сервера).

На сервере отмечаются все группы сервис-печати для всех устройств KDS данного сервера. А на самих устройствах KDS уже отмечаются нужные группы для данных экранных форм.

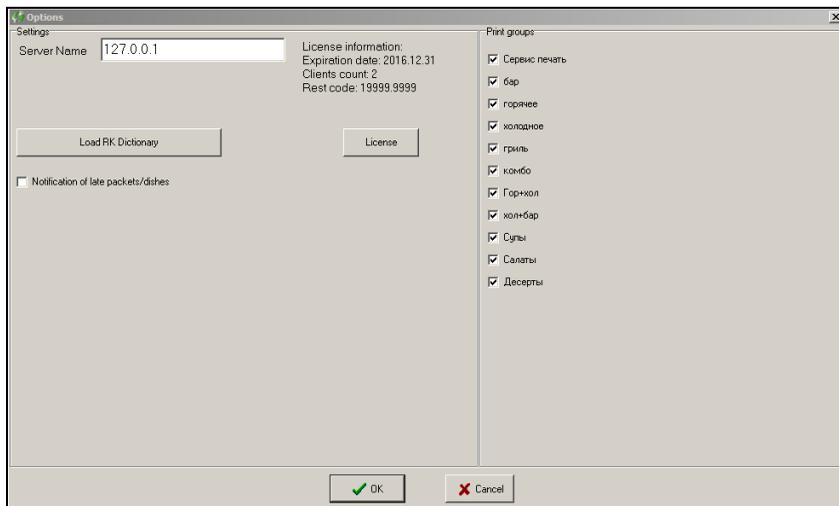


Рис. 87

Для загрузки данных из R-Keeper в базу KDS следует нажать кнопку «Load Dictionary».

Если в Редакторе **R-Keeper6** у потока сервис-печати не включена функция «Контроль приготовления», то группы сервис-печати все равно будут отображаться в настройках экрана KDS (ScreenOptions) и на сервере KDS, но только при этом никакие заказы на KDS с кассы «приходить» не будут!