

# Трактиръ: Nano. Сравнение с Трактиръ: Front-Office

Функциональные возможности	ЛАЙТ	БИЗНЕС	ПРЕМИУМ	Трактиръ: Nano
Автоматическое разделение оплаты заказа на разные фискальные регистраторы	+	+	+	+
Авторизация персонала с помощью персонального кода или карт доступа	+	+	+	+
Анализ структуры меню (Menu Engineering)	+	+	+	+
Быстрый поиск заказа при помощи сканера штрих-кода	+	+	+	+
Ввод блюд в заказ при помощи сканера штрих-кода (наряду с выбором из меню и вводом по коду)	+	+	+	+
Гибкая настройка начала и конца рабочей (кассовой) смены	+	+	+	+
Оперативное наблюдение за приемом и оплатой заказов с рабочего места менеджера (администратора)	+	+	+	+
Перемещение посетителей на другое посадочное место или передача на обслуживание другому официанту	+	+	+	+
Разделение и объединение заказов	+	+	+	+
Регламентные процедуры при открытии/закрытии смены	+	+	+	+
Настройка уровней доступа к функциям системы	+	+	+	+
Ведение меню для ввода блюд в заказ, в том числе - графических (кнопочных)	+	+	+	+
Использование различных вариантов оплаты заказов	+	+	+	+
Использование сенсорного экрана на рабочем месте официанта	+	+	+	+
Клубная система и платежные карты	+	+	+	+
Обязательная позиция меню для посадочного места	+	+	+	—
Открытие заказа по карте клиента	+	+	+	+
Отчетность для анализа деятельности предприятия по итогам дня и за период	+	+	+	+
Печать марок на местах приготовления блюд	+	+	+	+
Обмен данными с товаручетной системой	+	+	+	встроенная
Поддержка весовых штрих-кодов	+	+	+	-
Поддержка различных технологий и форм обслуживания	+	+	+	+
Подтверждение идентификации клиента	+	+	+	+
Прием и оформление заказов	+	+	+	+
Оплата банковскими картами с использованием банковского терминала	+	+	+	+
Работа в режиме менеджера смены (просмотр заказов, формирование отчетов и др.)	+	+	+	+
Работа с фишками в ресторанах быстрого обслуживания	+	+	+	+
Работа с программируемыми клавиатурами для ввода блюд из меню в заказ	+	+	+	+
Расчет с посетителем с использованием предварительного счета	+	+	+	+
Форма заказа с постоянно открытым меню	+	+	+	+
Анализ времени обслуживания	—	+	+	—
Бронирование мест и предварительный заказ	—	+	+	—
Бронирование столиков через Интернет	—	+	+	—
Весовой товар	—	+	+	+
Гостевое мобильное приложение для самостоятельной работы с заказами (iOS, Andriod)	—	+	+	—
Единая база гостей в сети заведений (РИБ)	—	+	+	—
Единый учет в сети по накопленным бонусам, оборотам клиентов и остаткам их безналичных счетов (РИБ)	—	+	+	—
Единый учет в сети сотрудников, настройка их прав доступа (РИБ)	—	+	+	—
Использование дополнительных языков	—	+	+	—
Использование ланч-меню	—	+	+	+
Монитор повара	—	+	+	—
Монитор повара - соблюдение нормы времени приготовления	—	+	+	—
Оплата банковскими картами без использования терминалов банка	—	+	+	—
Оповещение о готовности заказа на пейджер (в т.ч. "Трактиръ: Пейджер")	—	+	+	—
Отображение статусов блюд в рабочем месте официанта	—	+	+	—
План зала (карта зала)	—	+	+	+
Планирование и учет рабочего времени сотрудников	—	+	+	—
Поддержка мультиязычности	—	+	+	—
Подтверждение готовности блюд	—	+	+	—
Рабочие места Трактиръ: Мобильный Официант	—	+	+	—
Работа с гостиничной системой 1С:Отель	—	+	+	—
Разграничение действия скидок по времени	—	+	+	—
Сводная отчетность по сети заведений	—	+	+	—
СМС-рассылки	—	+	+	—
Стоп-лист	—	+	+	—
Учет очередности подачи блюд (курсов подачи)	—	+	+	—
Учет скидок и наценок «на блюдо», «на клиента», «на стол», различных скидок на сумму заказа, подарков	—	+	+	+
Учет специфик приготовления блюд	—	+	+	+
Централизованная настройка рабочих мест в сети заведений (РИБ)	—	+	+	—
Электронное меню на планшетах Android	—	+	+	—
Абонементы	—	—	+	—
Интеграция с системой видеонаблюдения (Интеллект, Линия)	—	—	+	—
Колл-центр для заказов с доставкой в сети заведений	—	—	+	—

Лимитные карты («Карта на входе»)	—	—	+	—
Монитор видеонаблюдения	—	—	+	—
Накопительные скидки (учет оборотов клиента)	—	—	+	—
Прием заказов на доставку в ресторане	—	—	+	—
Работа со схемами автоматического учета скидок	—	—	+	—
Тарификация услуг	—	—	+	—
Управление электропитанием	—	—	+	—
Учет оборотов клиента при начислении скидок	—	—	+	—
Центр безопасности - просмотр видеофрагмента из архива	—	—	+	—
Автоматический расчет показателей пищевой и энергетической ценности	—	—	—	+
Взаиморасчеты с подотчетными лицами	—	—	—	+
Выгрузка в "1С: Бухгалтерия" ред. 2.0 и ред. 3.0	—	—	—	+
Инвентаризация товаров, полуфабрикатов и готовой продукции	—	—	—	+
Использование аналогов ингредиентов в производстве	—	—	—	+
Количественно-суммовой учет продуктов и блюд	—	—	—	+
Оформление прихода товаров, услуг, основных средств	—	—	—	+
Перемещение товаров между складами	—	—	—	+
Планирование производства	—	—	—	+
Работа с кассовыми и банковскими документами	—	—	—	+
Технико-технологические карты, калькуляции	—	—	—	+
Товародвижение по нескольким юридическим лицам	—	—	—	+
Унифицированные законодательством формы отчетов и документов	—	—	—	+
Учет специй	—	—	—	+