



"1С:Предприятие 8. Фастфуд. Фронт-офис" Описание функциональных возможностей Фирма "1С", 2026

Решение "1С:Предприятие 8. Фастфуд. Фронт-офис" (далее -1С:Фастфуд) предназначено для автоматизации предприятий общественного питания, работающих в формате быстрого обслуживания (без официанта).

С помощью решения могут быть автоматизированы такие предприятия общественного питания как: одиночные и сетевые столовые, сети ресторанов быстрого питания, фудкорты, буфеты, кафе, бары и закусочные, рестораны формата фри-фло, пекарни и кондитерские, объекты корпоративного и промышленного питания, а также точки уличного питания, фудтраки и выездной кейтеринг (обслуживание мероприятий).

Конфигурация создана на основе "1С:Розница" и дополняет [типовые функциональные возможности](#) отраслевой спецификой бизнеса.

ОТРАСЛЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ УЧЕТА

Самостоятельная работа без бэк-офиса – в самом простом варианте использования, для автоматизации процесса обслуживания гостей, достаточно ввести информацию о меню, назначить цены и можно приступать к регистрации продаж.

Два вида пользовательского интерфейса: обычный для ведения учета и настроек системы, и специализированный для работы персонала с использованием сенсорного экрана POS-терминала.

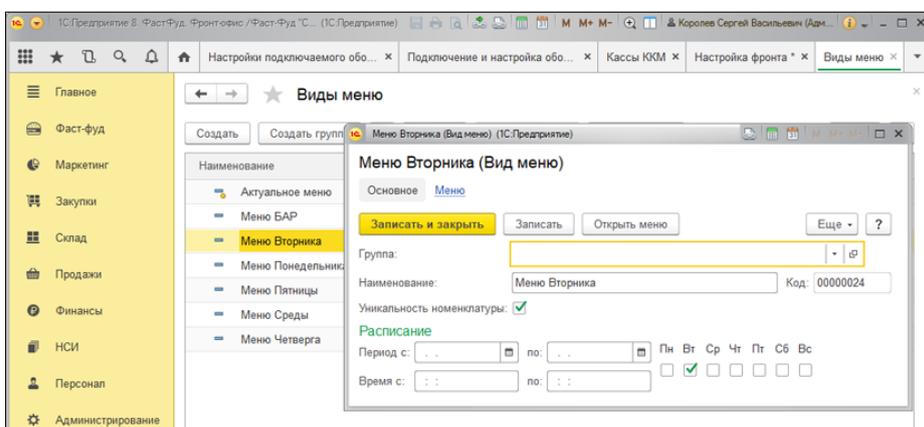
Для авторизации пользователем могут использоваться как виртуальная клавиатура, так и подключенные к системе считыватель карт или сканер штрихкода.

Стартовая страница с перечнем доступных пользователю интерфейсов может быть адаптирована в пользовательском режиме под конкретное заведение, включая названия пунктов, иконки и их расположение.

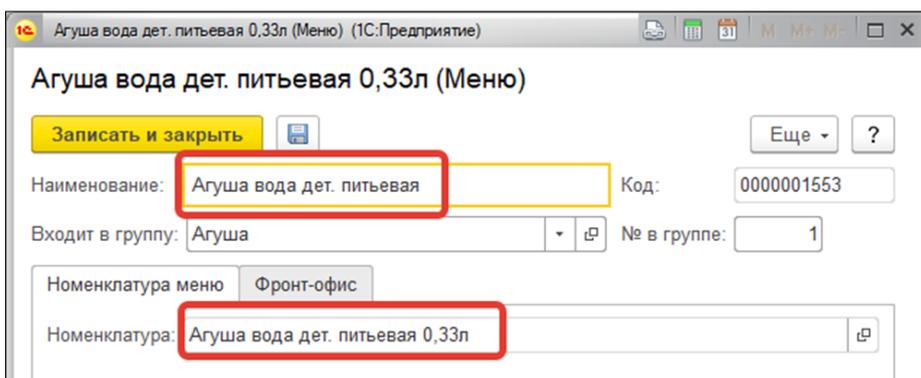
Пользовательский интерфейс также может быть адаптирован как под особенности и оборудование конкретного заведения, так и под возможности (зрение, координация, предпочтения) конкретного сотрудника. Например, официант может: увеличивать и уменьшать размеры кнопок элементов меню, задавать количество колонок и строк, управлять размером шрифта, менять размеры таблицы заказа посредством уменьшения или увеличения шрифта.

Для мониторов разного разрешения и размера отображение структуры меню также может быть изменено.

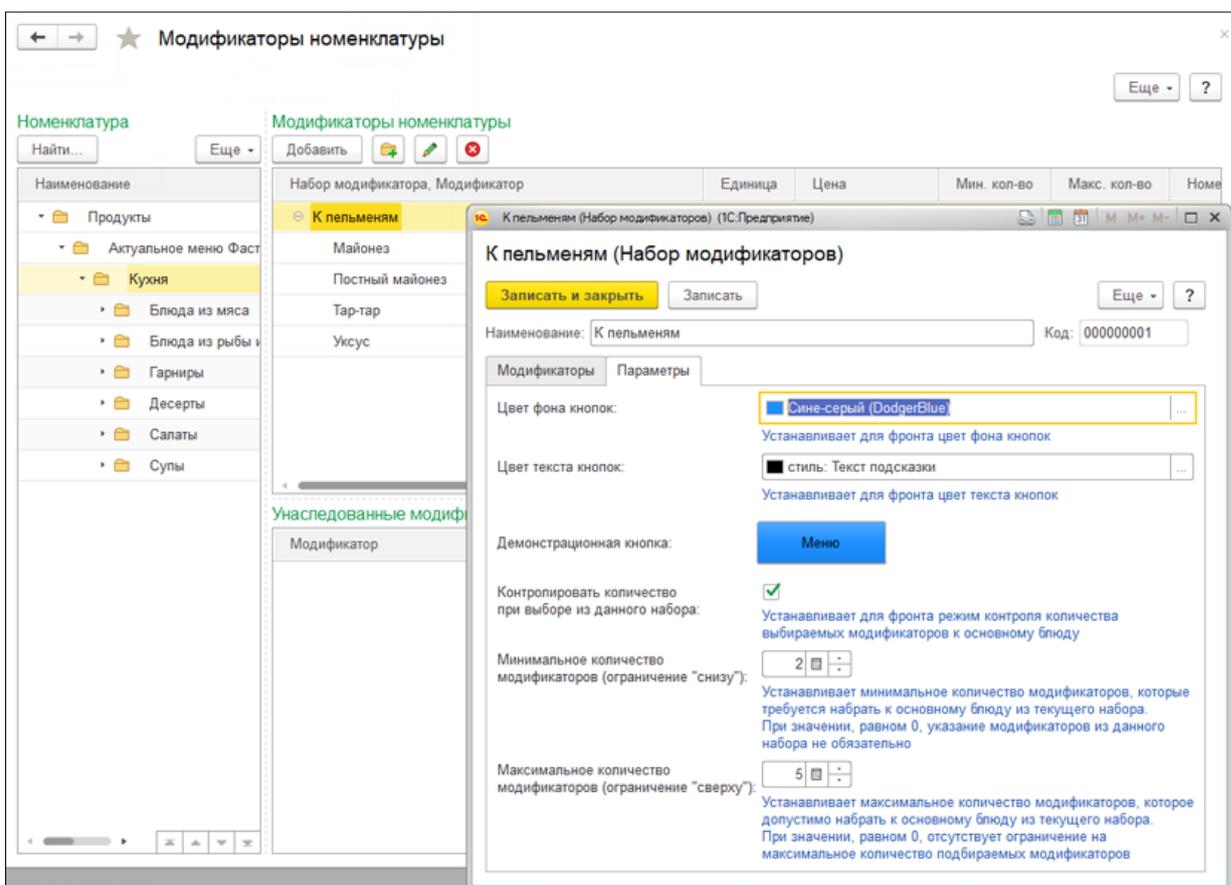
Меню и работа с модификаторами. В работе можно использовать нескольких видов меню (без ограничений) с ручным или автоматическим выбором при оформлении/корректировке заказа. Доступность меню по дате, времени, дням недели. При этом для одного блюда могут быть установлены разные цены для каждого вида меню.



Наименование позиции в меню может отличаться от наименования товара/блюда в справочнике Номенклатура, что позволяет выводить на экран кассирам и на печать оптимальную информацию.



Кроме видов меню поддерживается работа с модификаторами. Например, блюдо "Пельмени" может подаваться с модификаторами "уксус" или "майонез". При этом модификаторами могут быть как товары с ценой или без нее, так и инструкции по приготовлению. Модификаторы можно объединять в наборы. К модификаторам можно применять ограничения по количеству, например, при продаже блюда должен быть выбран хотя бы один, но не более двух модификаторов.



С использованием механизма модификаторов реализована работа комплексными обедами. В этом случае в качестве блюда при продаже выбирается "Бизнес ланч", а в качестве модификатора к нему указывается набор модификаторов "Первое", который в свою очередь состоит из блюд "Борщ" и "Суп-гуляш", и хотя бы один из этих модификаторов обязательно должен быть выбран.

Различные виды оплат при расчетах с гостем. При расчетах с гостем принимается оплата наличными или банковской картой, оплата по СБП (через QR-код), подарочные сертификаты, депозитные карты, талоны, питание персонала и представительские расходы.

Для расчета одного заказа можно комбинировать неограниченное количество видов оплат. В зависимости от настроек системы, каждый вид оплаты может формировать документы реализации или документы списания. Например, можно настроить для вида оплаты "представительские расходы" при загрузке продаж в бэк-офис 1С:Общепит автоматическое формирование документа "Списание", который сразу в бухгалтерском учете правильно отразит такой вид продажи.

Оплата чека *

К оплате: 500,00

Сдача:

Способы оплаты

Наличные 500	Депозитная карта 0
Оплата в рассрочку 0	Талоны и купоны 0
Зачет аванса 0	

Отмена оплаты

Сброс оплат

7 8 9

4 5 6

1 2 3

0 ,

+5000 +2000 +1000

+500 +200 +100

+50 +10 +2

Ведение базы данных гостей и управление скидками. Решение позволяет вести базу данных гостей и покупателей, с сохранением всей необходимой информации. Для формирования лояльности гостей доступны ручные скидки, дисконтные карты, бонусы, настройка и применение различных автоматических дисконтных схем: скидки по дате и времени, скидки на позицию или сумму чека, "3-я кружка бесплатно" и т.д.

Складской и производственный учет. Упрощенный режим, без бэк-офиса: использование типового механизма "Сборка товаров в наборы" базовой конфигурации "1С:Розница" (составление "набора" для каждого блюда – комплектация блюда ингредиентами, списание ингредиентов и оприходование блюда, отражение остатков в складском учете).

Расширенный учет, подключение в качестве бэк-офиса линейки решений "[1С:Общепит](#)" или "[1С:Управление предприятием общепита](#)" позволяет формировать технологические и калькуляционные карты, отраслевые печатные формы серии "ОП", расчет себестоимости выпуска с учетом отраслевой специфики (потери при обработке, аналоги, сезонные коэффициенты перерасхода сырья, вложенные полуфабрикаты, учет недовложений), учет химико-энергетических показателей (ХЭХ) кулинарной продукции, синхронное отражение первичных документов в бухгалтерском и налоговом учете.

Широкий спектр подключаемого торгового оборудования. Доступны все модели торгового оборудования, подключаемые к "1С:Розница" через "[1С:Библиотека подключаемого оборудования](#)".

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ РАБОЧИЕ МЕСТА

Автоматизация современного городского фастфуда – рабочие места Кассир, Кухня, Комплектовщик, Электронная очередь. Также поддерживается и классическая настраиваемая схема автоматической печати заказов на сервис-принтерах кухни в зависимости от места приготовления блюда.

Рабочее место Кассир. Выбор вида меню, настройка интерфейса под себя (количество рядов, строк, размер кнопок и шрифта, вида отображения меню - иерархически, с группами, сплошным списком), оформление заказа гостя.

Пользователь <Масюк Динара Викторовна> вошел во фронт: 19:17:28. Текущий вид меню: <Меню Вторника> Количество: 6.500 Скидка: 0.00

Итого: 385.00

Виды меню Оплата Сервис

ККМ: Касса ККМ (Фаст-Фуд "Сытый ВОЛК")(Фаст-Фуд "...

Карта:

Наименование	Кол-во	Вес	Сумма
Борщ	1	0	140
-- Майонез	1	0	20
Плов	0,5	0	75
Эспрессо	1	0	70
-- Сахар	1	0	5
Эспрессо	1	0	70
-- Сахар	1	0	5

Меню

- Борщ
- Лагман
- Бизнес ланч
- Пельмени
- Выпечка
- Перец фарширован...
- Плов
- Сок апельсиновый...
- Сок морковный...
- Десерты
- Чай черный...
- Чанахи
- Чахохбили
- Шашлык
- Детское пита...
- Шницель
- Паста
- Эскалоп
- Эспрессо
- Другое
- Кухня
- Напитки
- Основное бл...
- Первое блюдо

Кнопки управления:

- +1, -1, 1/2, ↑, ↓
- Кол-во, Вес, Удалить
- Модиф., Очистка заказа, Управл. скидками, Выбор карты
- Наличные, Платежная карта

Прием оплаты. В нижней части кнопки управления заказом и две быстрых кнопки оплаты. Сюда выводятся самые популярные способы расчета, что позволяет кассиру закрывать заказ одним нажатием на кнопку в 90% случаев.

Выданный гостю чек об оплате содержит номер заказа, для отслеживания гостем его готовности на табло электронной очереди.

АРМ Кухни. Пользователь: <Бондаренко Дарья. Администратор>. 07:36

№	Общий заказ, 1 гст	Время	Продолжение M018	№	Общий заказ, 1 гст	Время		
M013	Бондаренко Дарья	07:23	Белкина Мария	M022	Кочуков Иван Александрович	07:32		
1/1	Офц 1		Офц 2	1/1	Офц -			
Тайский суп Том Ям	1		Сырный суп	1	Салат Президентский	1		
Сырный суп	1		M020	Общий заказ, 1 гст	07:31	Салат Оливье с рыбой	1	
Рассольник	1		1/1	Кочуков Иван Александрович	Офц -	Салат Сельдь под шубой	1	
M015	Бондаренко Дарья	07:24	Винегрет овощной	1	M023	Общий заказ, 1 гст	07:33	
1/1	Офц 2		Салат Оливье	1	1/1	Лькова Ирина	Офц -	
Стейк из свинины с грудкой	1		Салат Оливье	1	Тайский суп Том Ям	1		
Шашлык из свиной вырезки с томатами	1		Салат Свекольный бум	1	Сырный суп	1		
M018	Белкина Мария	07:30	Салат Балканский	1	Солянка	1		
1/1	Офц 2		Салат Балканский	1	Рассольник	1		
Борщ	1		M021	Общий заказ, 1 гст	07:32	Борщ	1	
Рассольник	1		1/1	Кочуков Иван Александрович	Офц -	M025	Общий заказ, 1 гст	07:34
Рассольник	1		Тайский суп Том Ям	1	1/1	Лькова Ирина	Офц -	
Тайский суп Том Ям	1		Рассольник	1	Салат Президентский	1		
см. далее			см. далее					

123 015

Кнопки: ⚙️, 🏠, ⬅️, ➡️, 🔒, Закрыть

☆

🏠 **Новый заказ**

🔗 ⋮ 🖨 ✕

№	Статус	Официант	Зал	Стол	Сумма
0082	Пречек	Абдулов Юрий Владимирович	«Старик и море»	Стол №2	147,50
0078	Пречек	Абдулов Юрий Владимирович	Зал 1	Стол 4	0,50
0075	Пречек	Абдулов Юрий Владимирович	«Старик и море»	Стол 1	0,50
0081	Открыт	Абдулов Юрий Владимирович	«Старик и море»	Стол №2	530,00
0080	Открыт	Абдулов Юрий Владимирович	«Старик и море»	Стол №2	540,00
0079	Открыт	Абдулов Юрий Владимирович	«Старик и море»	Стол №2	410,00
0077	Открыт	Абдулов Юрий Владимирович	Зал 1	Стол №4	3,00
0074	Открыт	Абдулов Юрий Владимирович	«Старик и море»	Стол №2	1,00
0073	Открыт	Абдулов Юрий Владимирович	Зал 1	Стол 3	2,50
0072	Открыт	Абдулов Юрий Владимирович	Зал 1	Стол 4	1,50
0065	Открыт	Абдулов Юрий Владимирович	«Старик и море»	Стол №2	1,00

🔧 **Сервис**
⚙️

Поиск заказа

Заказ №0082 ✎

Сумма: 147.5 Р

Скидка: 442.5 Р

✓ Состав заказа на 1 персону

Киш с рыбой	1	60 Р
Драники	1	62,5 Р
Компот	1	25 Р

Оплатить

Отменить пречек

Напечатать повторно

🔒

✕

Рабочее место Кухня. Интерфейс для поваров, комплектовщиков, администраторов кухни, который отображает все текущие заказы, их состав, статус приготовления. Количество строк в заказе, колонок может быть настроено в зависимости от размера и разрешения экрана.

Повар принимает заказ, изменяет его статус в процессе приготовления, отмечает приготовленные, что позволяет администраторам видеть и управлять загруженностью кухни.

АРМ Электронная очередь. Над раздачей размещаются экраны, на которых отображаются все заказы - находящиеся в работе и уже готовые к выдаче. Гость по номеру своего чека самостоятельно отслеживает статус своего заказа.

ГОТОВЯТСЯ		ГОТОВЫ
4001	4002	A003
4002	4003	
A001	4004	
A002	4005	
4001	4006	
4002	4007	
4003		

АРМ Управление доставкой. Предусмотрена работа в различных режимах Доставки. От сервиса, расширяющего возможности предприятия, до управления сетью доставок с центральным Call-центром:

В работе: 7. Готовы: 4. Отправлены 0. Сумма заказов: 6812,5 Р. Пользователь: <Бондаренко Дарья. Администратор>

Принят	Доставка	Статус	Курьер	Клиент	Зона	Комментарий
18:39	19:44	Готовится	Курьер Яндекс.Еда	Ивкина Анна	Основная зона доставки	Большие зеленые ворота
18:37	19:42	Готовится	Самовывоз	Григораш Сергей	Основная зона доставки	Для сценариев тестирования
18:36	19:41	Готовится	Самовывоз	Топуз Алим	Основная зона доставки	
18:36	19:41	Готов	Курьер Delivery Club	Рубанов Александр	Основная зона доставки	
18:34	19:40	Выдан	Курьер Яндекс.Еда	Назаренко Виктория	Основная зона доставки	
18:33	19:39	Собран	Курьер Delivery Club	Муравьева Ирина	Основная зона доставки	
18:32	19:37	Готов		Ломакин Сергей	Основная зона доставки	Опоздает на 15 минут
18:25	19:30	Готов		Ломакин Сергей	Основная зона доставки	Опоздает на 15 минут
18:22	19:43	Готовится	Курьер Яндекс.Еда	Кравец Виктор	ЗонаДоставкиСевер	
18:13	19:10	Готовится	Курьер Яндекс.Еда	Ивкина Анна	Основная зона доставки	Большие зеленые ворота
22.08.15:04	22.08.16:09	Готовится	Курьер Delivery Club	Топуз Алим	Основная зона доставки	

Заказ №021 [Подробнее](#)

Сумма 243,5 Скидка 0,00

Состав заказа на 2 персоны

Борщ	1	75 Р
- Майонез	1	5 Р
- сметана	1	Р

Предварительная оплата

Нап.	165 Р
Нап.	78,5 Р

Клиент
Ивкина Анна

Адрес
Крым Респ г. Симферополь г. Герасовский пгт. Биецкая ул. дом 5б

Комментарий
Большие зеленые ворота

Курьер
Курьер Яндекс.Еда

Место приготовления
Основная зона доставки

Сеть "Литератор"

[Закреть](#)

Блок доставки позволяет полноценно отражать в системе каждый этап работы службы доставки заведения - от принятия заказа до доставки клиенту. После получения заказа, менеджер вносит информацию о клиенте, его контактные данные, адресе доставки и самом заказе.

Затем заказ перемещается на кухню, приобретая статус "Готовится" и по приготовлению отправляется на сборку и доставку. Каждый из сотрудников может отслеживать на каком этапе находится заказ, кто ответственный и т.д.

Call-центр. Частный случай работы с доставкой, когда речь идет о сетевой структуре организации. Несколько точек приготовления. Единая точка приема заказов:

В работе: 3. Готовы: 0. Отправлены 2

Заказ №180 [Подробнее](#)

Сумма 36 Скидка 0,00

Состав заказа

Пирог	1	36 Р
-------	---	------

Клиент
Гримута Артем

Адрес
299053, Севастополь г, Коралловая ул, дом 85

Комментарий
Исходный адрес:

Курьер
Борисов Федор Михайлович

[Закреть](#)

Это рабочее место предназначено для приема заказов следующими способами: входящие звонки, получение заказов от агрегаторов доставки, получение заказов с web-сайта, мобильное приложение гостя. Для этих целей предусмотрены специализированные инструменты:

- Интеграция с агрегаторами доставки интеграция с Яндекс.Доставка, Яндекс.Еда и Delivery Club. Данные сервисы позволяют клиентам оформлять заказы, используя свои площадки (веб сайт, мобильное приложение и т.п.), выделяют курьеров для доставки еды, а также предоставляет детальную информацию о получателях заказов при использовании внутренних курьеров. При этом данная интеграция позволяет автоматизировать процесс передачи нормативно-справочной информации и заказов между информационной базой и сервисами.
- Интеграция с внешними системами через открытый API. Веб-сайты, мобильные приложения и т.п. В частности, возможна передача нормативно-справочной информации во внешние системы и получение заказов из них.

Наименование	Код	Тип системы	Идентификатор...	Вид оплаты...	Вид оплаты платеж
Телефон	000000001	Телефон	bfc17b25-5c54-...	Наличные	Платежная карта
Яндекс.Еда	000000002	Яндекс.Еда	84059e0b-4c36-...	Наличные	Платежная карта
Веб сайт	000000003	Веб сайт	034b887e-267e-...	Наличные	Платежная карта
Мобильное приложение	000000004	Мобильное ...	38ee42d4-a8c8-...	Наличные	Платежная карта
Call-центр	000000005	Call-центр	26caf9a5-cbea-...	Наличные	Платежная карта

- Интеграция с картографическими сервисами Яндекс.Карты и OpenStreetMap позволяет определить по адресу доставки Зону на карте, чтобы распределить заказ в правильный ресторан.
- Благодаря взаимодействию с решением "1С-Рарус: Интеграция с телефонией (СофтФон)", автоматизирована работа с телефонией в АРМ Call-центр и АРМ Доставка. Данная интеграция позволяет управлять звонками, выполнять автоматическое определение клиента по входящему номеру абонента, выполнять автосоздание заказов, автоматически подставлять номер в новый заказ и многое другое.
- Обработка "Телефония", позволяет произвести настройки, просмотреть историю входящих и исходящих звонков с текущего рабочего места, а также выполнять исходящие звонки, не находясь в режиме фронта.

Мобильное приложение "Мобильный курьер". Интеграция с данным приложением позволит автоматизировать процесс взаимодействия и управления курьерами, контролировать их месторасположение, предоставит возможность курьерам самостоятельно принимать заказы и многое другое.

Важной частью работы с клиентами и гостями является их своевременное уведомление о работе с их заказами. Для этого добавлена возможность отправки SMS сообщений клиентам о статусе заказа, а также курьерам с произвольным текстом.

Отчеты доставки. Для анализа деятельности предприятия в режиме "Доставка" предусмотрен пул отчетов, позволяющих получить как наглядное понимание ситуации через графики и диаграммы, а также подробно изучить каждую операцию через традиционные табличные отчеты:

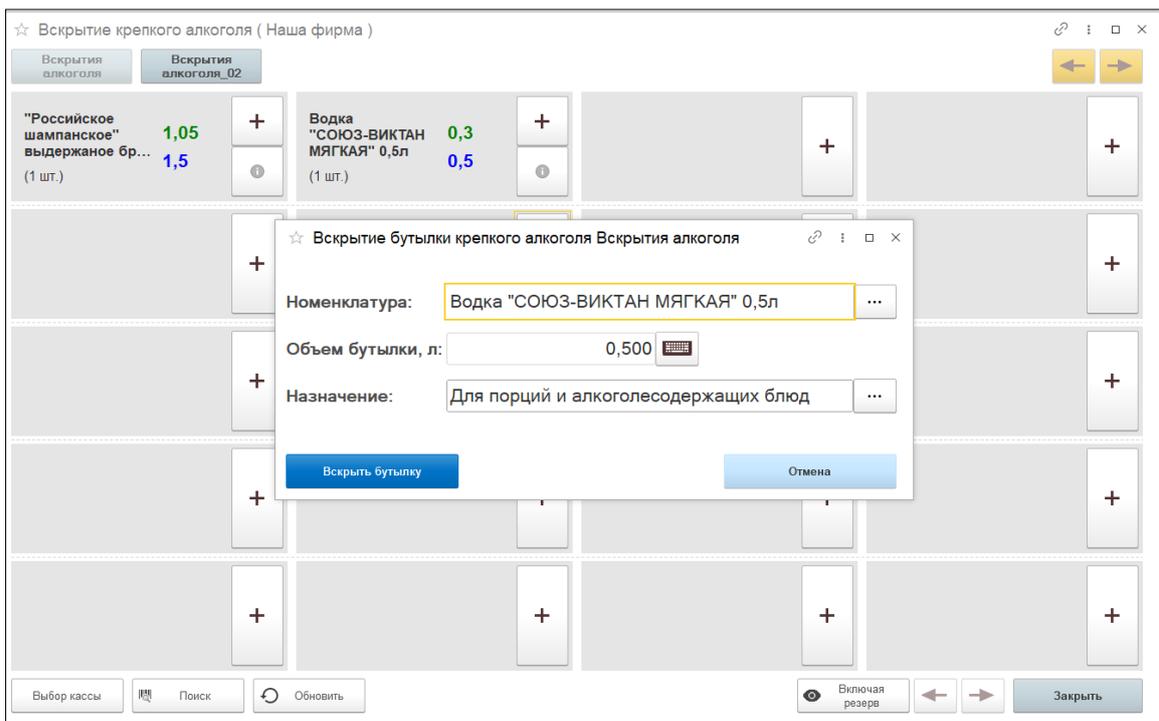
Полный список отчетов по режиму Доставка:

- "Доставки по блюдам" позволяет получить информацию о наиболее популярных заказанных товарах.
- "Доставки по часам" позволяет получить информацию о пиковой нагрузке зон доставки по часам.
- "Доставки по зонам доставки" позволяет получить информация о загрузенности зон доставки.
- "Доставки по источникам" позволяет получить информация об источниках заказов доставки.
- "Доставки по клиентам" позволяет получить информация о наиболее лояльных и активных клиентах.
- "Доставки по курьерам" позволяет оценить загрузенность и качество работы курьеров.
- "Оплаты по доставкам" позволяет проанализировать способы оплаты заказов.
- "Причины отмен доставок" позволяет проанализировать причины и количество отмененных заказов.

Обмен данными:

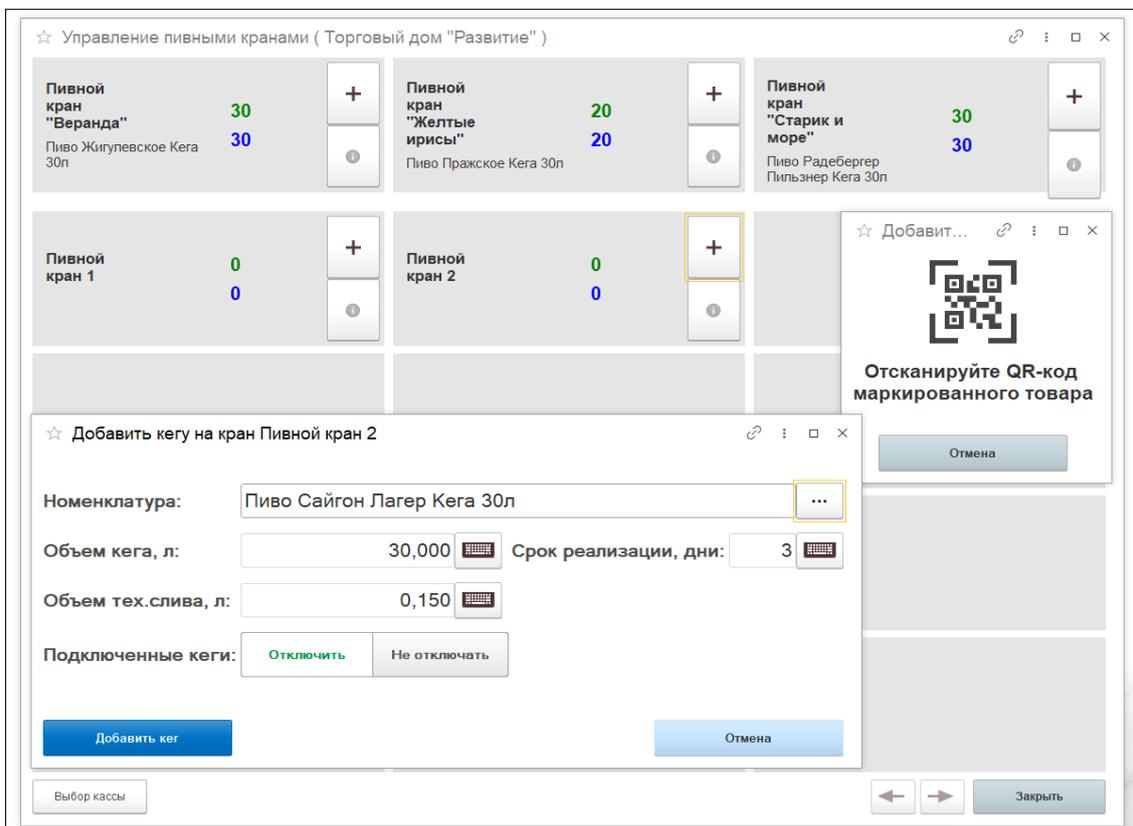
ЕГАИС. При реализации порций крепкого алкоголя, а также при использовании крепкого алкоголя как ингредиента при приготовлении блюд, необходимо сканировать алкогольные марки бутылок, объем порций и отправлять эту информацию в ЕГАИС. Для соблюдения этих требований в конфигурации предусмотрен учет всех вскрытых бутылок крепкого алкоголя, в разрезе марок и текущих объемов.

АРМ Вскрытия крепкого алкоголя разработан для визуального управления состоянием бара.



Система "Честный знак". Решение поддерживает работу с маркированными товарами, в т.ч. режим маркировки офлайн и работу локального модуля, учет операций с разливным пивом.

АРМ Управления пивными кранами. Для удобной продажи пива и слабоалкогольных напитков, с учетом соблюдения требований в части маркировки, разработан отдельный АРМ, в котором был реализован механизм управления Кранами. С его помощью можно установить один или несколько кегов на кран, контролировать текущий объем, осуществлять произвольное списание и подбирать марки при порционном разливе.



Сервисы безналичных чаевых: CloudTips, Delivery Club Tips, СберЧаевые, Нетмонет, ЧаЧаЧай, Чаевые картой просто, Яндекс Чаевые, 2tip, ВТБ.Чаевые. (По мере подключения других систем список постоянно расширяется).

Интеграция с решением для киосков "1С-Рарус: Терминал самообслуживания"

Депозитно-дисконтные и бонусные сервера. Для реализации собственных программ лояльности, поддержки схемы расчетов "карта на входе" или организации корпоративного и дотационного питания сотрудников предприятия в решении "1С:Фастфуд. Фронт-офис" предусмотрен открытый интерфейс обмена данными, что позволяет подключить депозитно-дисконтные и бонусные сервера различных производителей, в том числе: "РестАрт:Депозитно-дисконтный сервер" и "1С-Рарус:Бонусный сервис" от компании "1С-Рарус".

Комплексная автоматизация предприятия быстрого питания. "1С:Фастфуд. Фронт-офис" вместе с одним из учетных решений [1С:Общепит](#) (с включенной функцией ведения бухгалтерского учета) или [1С:Управление предприятием общепита](#) (поддерживающим профессиональный отраслевой учет) формирует основу эффективного бизнеса – единую цифровую экосистему, позволяющую управлять ключевыми процессами и подсистемами, решать операционные и стратегические задачи фастфуда.