



"1С:Предприятие 8. Ресторан"

Описание функциональных возможностей

Фирма "1С", 2026

Решение "1С:Предприятие 8. Ресторан" (далее – 1С:Ресторан) предназначено для автоматизации предприятий общественного питания, работающих по классической схеме обслуживания гостей с официантом (оформление предварительного заказа на столик).

С помощью решения могут быть автоматизированы независимые и сетевые предприятия любых форматов и концепций – рестораны, кафе, бары, столовые, подразделения питания гостинично-ресторанных комплексов, развлекательных центров и другие предприятия питания.

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.

☆ Текущий вид меню: <Быстрое меню> Количество: 7.000 Скидка: 760.00 Пользователь: <Бондаренко Дарья. Администратор (123)>

Итого: 1140.00

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма
Рыбай с зеленым салатом	1	160	240
Борщ	1	52	78
Рассольник	1	40	60
Солянка	1	60	90
Салат Оливье	1	100	150
Ассорти-гриль Big	1	188	282
Ассорти-гриль Small	1	160	240

Меню

- Рыбай с зеленым салатом
- Шашлык из куриной грудки
- Рубленный стейк из рыбы
- Стейк из семги
- Стейк из форели северных морей
- Борщ
- Рассольник
- Солянка
- Сырный суп
- Суп с фрикадельками (автомодиф) 300 гр
- Салат Оливье
- Салат Летний
- Салат Малевич
- Салат Альпийский

Избранное меню

- Ассорти Море-Океан
- Ассорти-гриль Big
- Ассорти-гриль Small
- Картофель жареный
- Картофель отварной
- Картофель фри
- Овощи свежие
- Перец гриль
- Пюре картофельное
- Рисовая каша
- Розовая телятина
- Слайсы из свинины
- Филе скумбрии гриль
- Цукини гриль

Кнопки: +1, -1, 1/2, ↑, ↓, Коп-во, Вес, Модиф., Очистка заказа, Подытог, Управ. скидками, Выбор карты, Стоп лист, Наличными, Плат. карта Развитие

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.

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.

Различные виды оплат. 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.

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 отраслевой учет бэк-офиса реализуется с помощью линейки решений "1С:Общепит" или "1С:Управление предприятием общепита": 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 недоделок), учет химико-энергетических показателей (ХЭХ) кулинарной продукции, синхронное отражение первичных документов в бухгалтерском и налоговом учете.

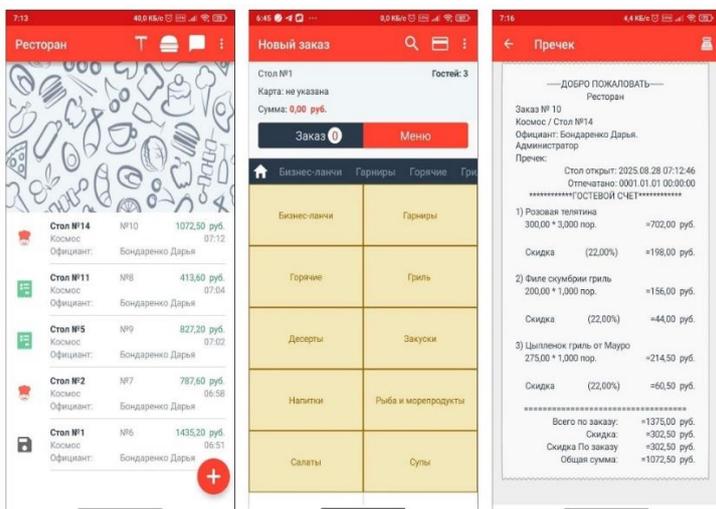
Широкий спектр подключаемого торгового оборудования. Доступны все модели торгового оборудования, подключаемые к "1С:Розница" через "1С:Библиотека подключаемого оборудования".

Автоматизированные рабочие места

Рабочее место Официанта позволяет управлять заказами гостей, вносить не только общий заказ, но и закреплять заказ за посадочными местами стола, вносить комментарии по приготовлению/подаче блюд, разделять счета для гостей. Поддерживается вариант с объединением/разделением заказов между столами.

Мобильное приложение "Мобильный официант" (для ОС Android). Интеграция с данным мобильным приложением позволит сделать процесс обслуживания гостей удобным, быстрым и комфортным, оперативно принимать и отправлять заказ на кухню и в бар, не отходя от гостя.

Всегда актуальное меню и отображение стоп-листа поможет вовремя предложить гостю альтернативу, а уведомление о готовности блюда позволит максимально оперативно обслужить гостя.



Работа со столиками и рабочее место метрдотеля. Индивидуальное создание схемы залов и столиков, а также загрузки собственных изображений, позволит работникам заведения четко визуализировать расположение мест и не даст запутаться в заказах. Метрдотель может не только управлять планом заведения и рассадкой, но и вносить данные о депозите, клиенте и т.д.

☆ Пользователь: <Бондаренко Дарья. Администратор>

Дата брони: 29.08.25 + - час: 07 + - мин: 30 + -

Веранда Желтые ирисы Космос

Столик: Стол №4
Занято: 0 / 4

Новый заказ

Зал / Стол: Жёлтые ирисы / Стол №4

Дата бронирования: 29.08.25 + - час: 10 + - мин: 30 + -

Гость: Ломакин Сергей

Комментарий: не беспокоить

Количество гостей: 4 / 4

Сумма услуги: Не включена Включена

Состав заказа Выбор услуги Перенос заказа Сохранить

Внесение аванса Возврат аванса Объединить столы Закрыть

Закрыть

Рабочее место Кассира. Все готовые к оплате заказы от официантов стекаются на это рабочее место, которое позволяет кассиру удобно управлять взаиморасчетами с гостями ресторана.

Рабочее место повара. Решение поддерживает и классическую схему печати заказов на сервис-принтерах кухни, и работу с дисплеем повара, где отображаются все текущие заказы, их состав и статус приготовления. Количество строк в заказе, колонок может быть настроено в зависимости от размера и разрешения экрана.

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

M013 Общий заказ, 1 гст 07:23 1/1 Бондаренко Дарья Офц 1	Продолжение M018 1/1 Белкина Мария Офц 2	M022 Общий заказ, 1 гст 07:32 1/1 Кочуков Иван Александрович Офц -
Тайский суп Том Ям 1	Сырный суп 1	Салат Президентский 1
Сырный суп 1		Салат Оливье с рыбой 1
Рассольник 1	M020 Общий заказ, 1 гст 07:31 1/1 Кочуков Иван Александрович Офц -	Салат Сельдь под шубой 1
M015 Общий заказ, 2 гст 07:24 1/1 Бондаренко Дарья Офц 2	Винегрет овощной 1	M023 Общий заказ, 1 гст 07:33 1/1 Лыкова Ирина Офц -
Стейк из свинины с грудинкой 1	Салат Оливье 1	Тайский суп Том Ям 1
Шашлык из свиной вырезки с томатами 1	Салат Оливье 1	Сырный суп 1
M018 Общий заказ, 1 гст 07:30 1/1 Белкина Мария Офц 2	Салат Свекольный бум 1	Солянка 1
Борщ 1	Салат Балканский 1	Рассольник 1
Рассольник 1	Салат Балканский 1	Борщ 1
Рассольник 1	M021 Общий заказ, 1 гст 07:32 1/1 Кочуков Иван Александрович Офц -	M025 Общий заказ, 1 гст 07:34 1/1 Лыкова Ирина Офц -
Тайский суп Том Ям 1	Тайский суп Том Ям 1	Салат Президентский 1
см. далее	Рассольник 1	см. далее

123 015

Закрыть

С помощью дисплея повар может видеть, какие заказы стоят в очереди на приготовление, и изменять статус готовности блюд или заказа целиком, а официант (в случае использования мобильного приложения) – получать уведомление на мобильное устройство о готовности блюд.

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. Гривоский пгт, Внешняя ул, дом 56

Комментарий

Большие зеленые ворота

✓ Курьер

Курьер Яндекс.Еда

✓ Место приготовления

Основная зона доставки

Сеть "Литератор"

Закрыть

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

Закрыть

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 платежей
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" (для ОС Android). 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 загруженности 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 загруженность и качество работы курьеров.
- "Оплаты по доставкам" позволяет проанализировать способы оплаты заказов.

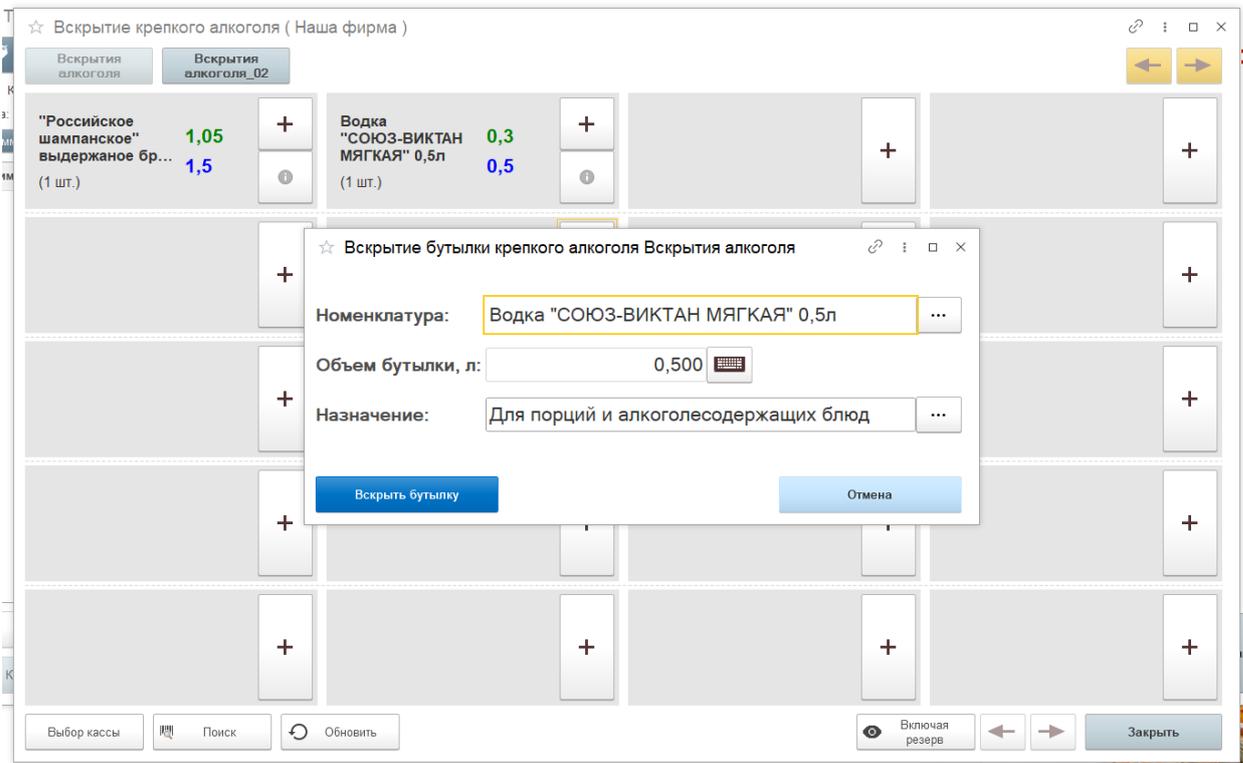
- "Причины отмен доставок" позволяет проанализировать причины и количество отмененных заказов.

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.

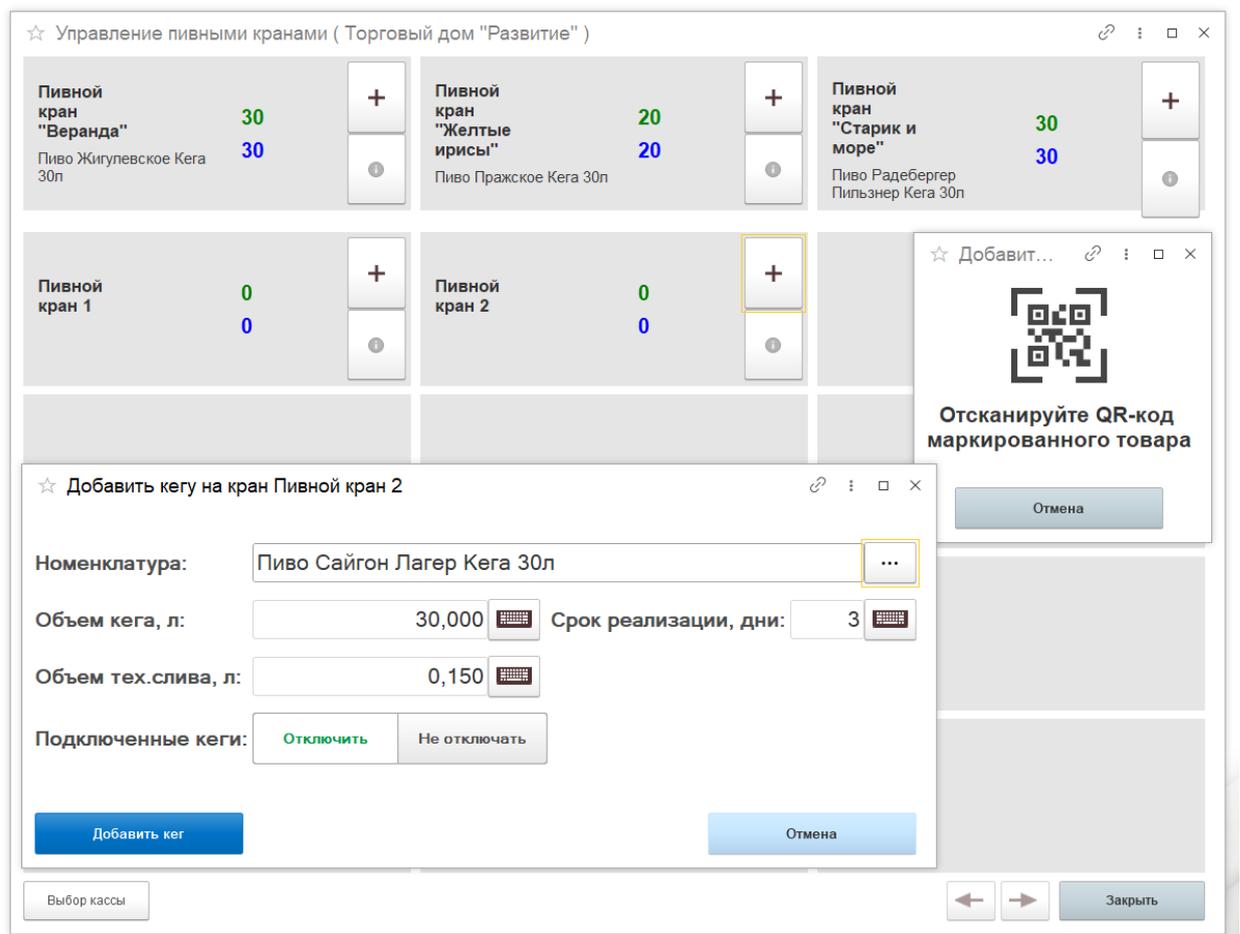
Для соблюдения этих требований в конфигурации предусмотрен учет всех вскрытых бутылок крепкого алкоголя, в разрезе марок и текущих объемов.

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).

1С:Отель. Интеграция с решением 1С:Отель позволяет создать общее платежное пространство для гостя с единой точкой расчета на ресепшн отеля. Например, гость может услуги ресторана "записать на свой номер" и оплатить их при выезде из отеля. Реализовано получение данных о скидках из 1С:Отель, что позволяет регулировать стоимость блюд для разных тарифов гостиницы и статусов гостя, а также поддерживать единую политику управления лояльностью.

Депозитно-дисконтные и бонусные сервера для реализации собственных программ лояльности, поддержки схемы расчетов "карта на входе" или организации корпоративного и дотационного питания сотрудников предприятия (персонифицированный учет сотрудников, лимиты дотаций по количеству приема пищи или сумме в день\неделю\месяц с ограничением используемого набора блюд в дотациях, а также учет спец. питания (сухие пайки, молоко "за вредность" и т.д.).

Для этого в решении "1С:Ресторан. Фронт-офис" предусмотрен открытый интерфейс обмена данными, что позволяет подключить сервера различных производителей. Первыми такими подключенными и работающими серверами являются "РестАрт:Депозитно-дисконтный сервер" и "1С-Рарус:Бонусный сервис" от компании "1С-Рарус".

Комплексная автоматизация предприятия быстрого питания. "1С:Ресторан.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 предприятия питания.