

Перенос данных из r_keeper в iiko

Номенклатура и технологические карты
с выбором данных и проверкой результата

Для ресторанов и ресторанных сетей

Переход с сохранением структуры данных

01

Каталог

Перенос групп, товаров, блюд и необходимых ингредиентов.

02

Рецептуры

Сопоставление единиц, состава и норм расхода перед загрузкой.

03

Чистая база

Выбор нужных позиций и исключение старых данных.

Ресторатор и технолог согласуют состав переноса до записи в iiko.

Состав переноса

Номенклатура

Группы, товары, блюда и ингредиенты.
Отбор с учетом связей между позициями.

Технологические карты

Состав и нормы, единицы и выход.
Проверка применимости к выбранному заведению.

Учетные настройки

Остатки, склады, цены и маршруты приготовления
требуют отдельного согласования и проверки.

Текущий контур источников: r_keeper 7 и StoreHouse 5.

Этапы работы с порталом

1

Подключение

Проверка доступа
к источникам и iiko.

2

Выбор данных

Заведение, группы,
ТТК и исключения.

3

Сопоставление

Единицы, нормы
и спорные связи.

4

Пробный перенос

Малый набор,
сверка и отчет.

Основной объем переносим после согласования результата пробы.

Выбор данных до загрузки

Вы задаете состав

Только нужные группы и позиции

Явные исключения и их возврат

Проверка оставшихся зависимостей

ПРИМЕР ОТБОРА

Блюда действующего меню	Включить
Пустые ТТК	Проверить
Архивные позиции	Исключить
Ингредиенты выбранных блюд	Сохранить

Обычное сырье без собственной ТТК может быть необходимо для состава блюда.

Проверка единиц и норм ТТК

Исходная единица

Бутылка 0,75 л

Норма по исходной ТТК:
0,125 бутылки на порцию

Согласованный вариант

«шт», коэффициент 1

В iiko сохраняем тот же расход:
0,125 шт. на порцию

При риске потери точности мастер показывает проблему.
Сроки действия и допустимые изменения согласуем отдельно.

Несколько ресторанов в одной базе

Общий каталог

В сети карточки могут быть общими.
Изменение каталога может затронуть несколько ресторанов.

Каталог сети

Ресторан А

Своя область ТТК

Ресторан Б

Своя область ТТК

Сопоставления подтверждаем для каждого заведения.
Место реализации, склад и тип приготовления проверяем отдельно.

Проверено на ограниченном тестовом переносе

6

групп

10

карточек

5

ТТК

Объекты сверены обратным чтением из iiko.
Повторные запуски использовали журнал переноса.

Проба охватила пять напитков и их ингредиенты. Остатки, цены и фактическое списание в нее не входили. Открытый срок ТТК согласовали отдельно.

Подготовка переноса вашего ресторана

01 Обследование

Версии систем, состав базы и доступные интерфейсы.

02 Согласование

Выбранные разделы, исключения и правила учета.

03 Контрольная проба

Небольшой набор блюд и приемка технологом.

Срок и стоимость определяем после обследования исходной базы.

Перенос вашего меню в iiko

Начнем с небольшого набора блюд
и проверим результат вместе с вашим технологом.

Обратитесь к вашему менеджеру RestoGuru

restoguru.ru