

Регламент использования системы заказов для управляющих ресторана

1. Назначение системы

Система предназначена для управления цифровым меню ресторана, обработки заказов клиентов, поступающих через QR-код, а также анализа статистики работы заведения.

Управляющий ресторана отвечает за корректную работу системы в заведении и за актуальность данных, размещённых в панели управления.

2. Ответственность управляющего

Управляющий обязан:

- поддерживать актуальность меню;
- контролировать поступающие заказы;
- следить за корректной работой QR-кодов на столах;
- анализировать статистику заказов;
- контролировать работу персонала с системой.

Управляющий несёт ответственность за корректность информации, размещённой в системе.

3. Работа с меню

Управляющий обязан:

3.1 Обновление меню

- своевременно добавлять новые блюда;
- обновлять цены;
- удалять или скрывать позиции, которых нет в наличии.

3.2 Информация о блюдах

Каждая позиция меню должна содержать:

- название блюда;
- цену;
- краткое описание;
- фотографию (при наличии);

- отметки об аллергенах (если применимо).

3.3 Актуальность

Если блюдо временно отсутствует, управляющий обязан **отключить его в системе**, чтобы клиенты не могли заказать его через QR-меню.

4. Контроль заказов

Управляющий должен:

- регулярно проверять поступающие заказы в системе;
- следить за тем, чтобы персонал своевременно принимал заказы в работу;
- контролировать время ожидания клиентов.

4.1 Ошибки в заказах

Если заказ невозможно выполнить:

- заказ должен быть отменён через систему;
- клиент должен быть уведомлён персоналом.

5. Работа с QR-кодами

Управляющий обязан:

- размещать QR-коды на всех столах;
- проверять их читаемость;
- следить за тем, чтобы каждый QR-код соответствовал правильному номеру стола.

При повреждении или утере QR-кода управляющий обязан заменить его.

6. Работа со статистикой

Система предоставляет управляющему доступ к аналитике.

Управляющий должен регулярно анализировать:

- самые популярные блюда;
- наименее популярные позиции;
- загруженность ресторана;
- средний чек.

Эти данные должны использоваться для:

- оптимизации меню;
- планирования закупок;
- повышения эффективности работы ресторана.

7. Управление персоналом

Управляющий обязан:

- обучить сотрудников работе с системой;
- контролировать корректное использование системы официантами;
- следить за своевременной передачей заказов на кухню.

8. Технические проблемы

При возникновении технических проблем управляющий обязан:

1. проверить интернет-соединение;
2. перезагрузить устройство с панелью управления;
3. при необходимости обратиться в службу поддержки сервиса.

9. Безопасность доступа

Управляющий обязан:

- не передавать доступ к системе посторонним лицам;
- использовать надёжные пароли;
- выходить из аккаунта на общих устройствах.

10. Запрещённые действия

Управляющему запрещается:

- изменять данные заказов без необходимости;
- отключать позиции меню без согласования с кухней;
- передавать доступ к панели управления неуполномоченным сотрудникам;
- использовать систему в личных целях.

