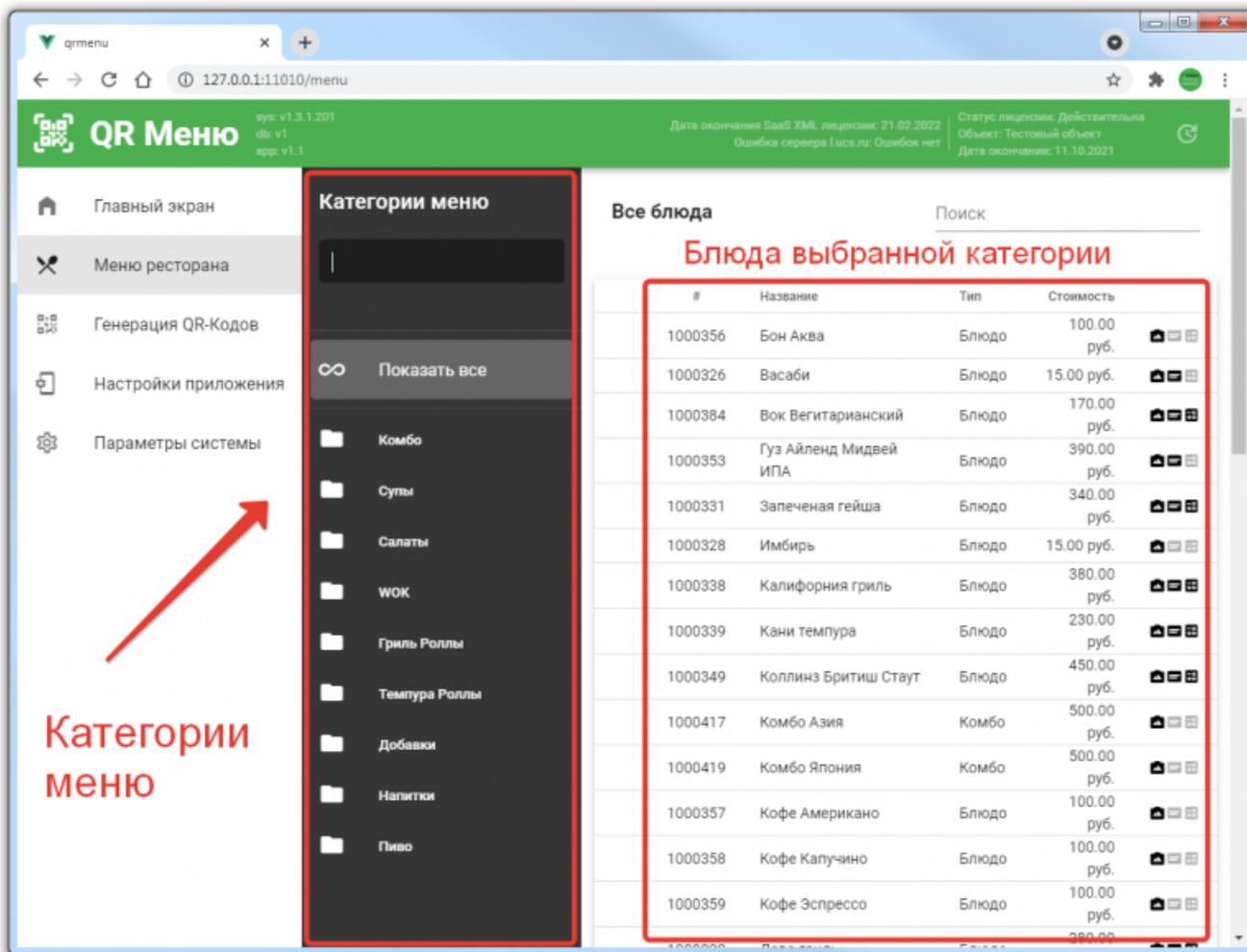
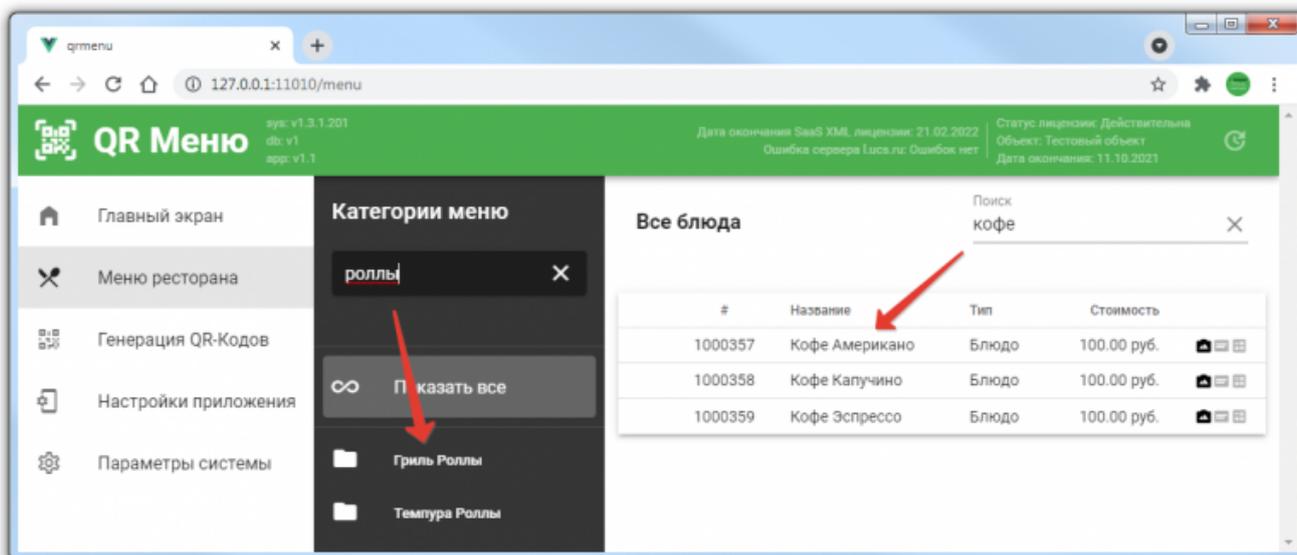


Меню ресторана

В данном разделе осуществляется ввод дополнительной информации о блюдах представленных в Меню.



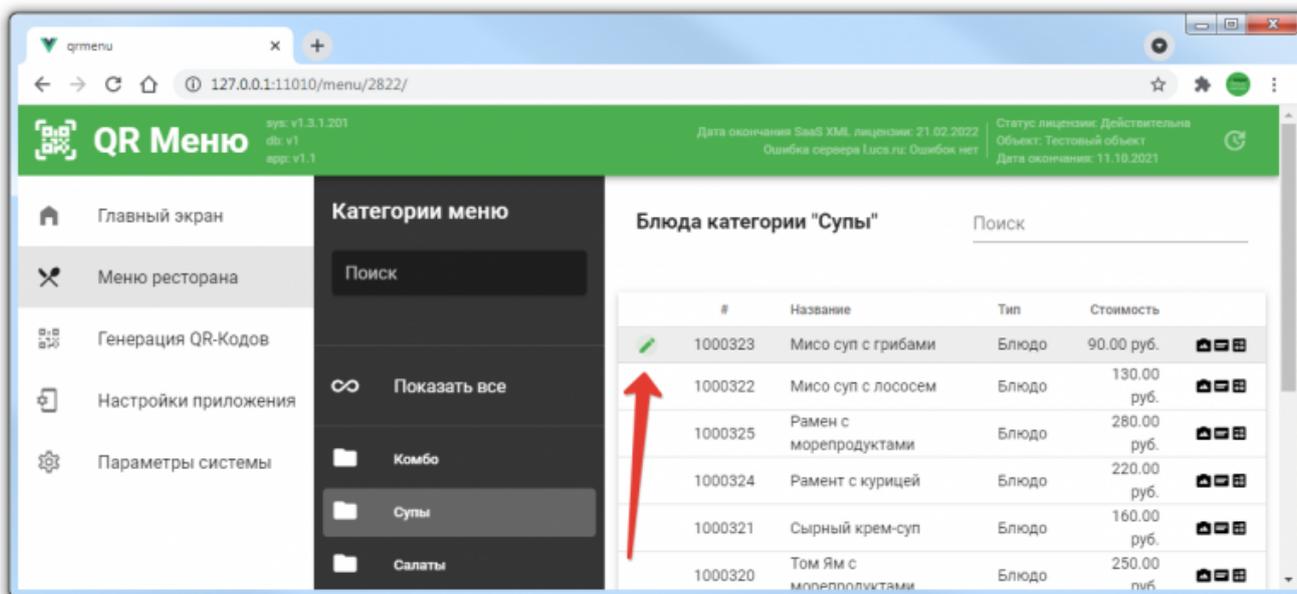
Можно воспользоваться быстрым поиском по названию блюда или категории



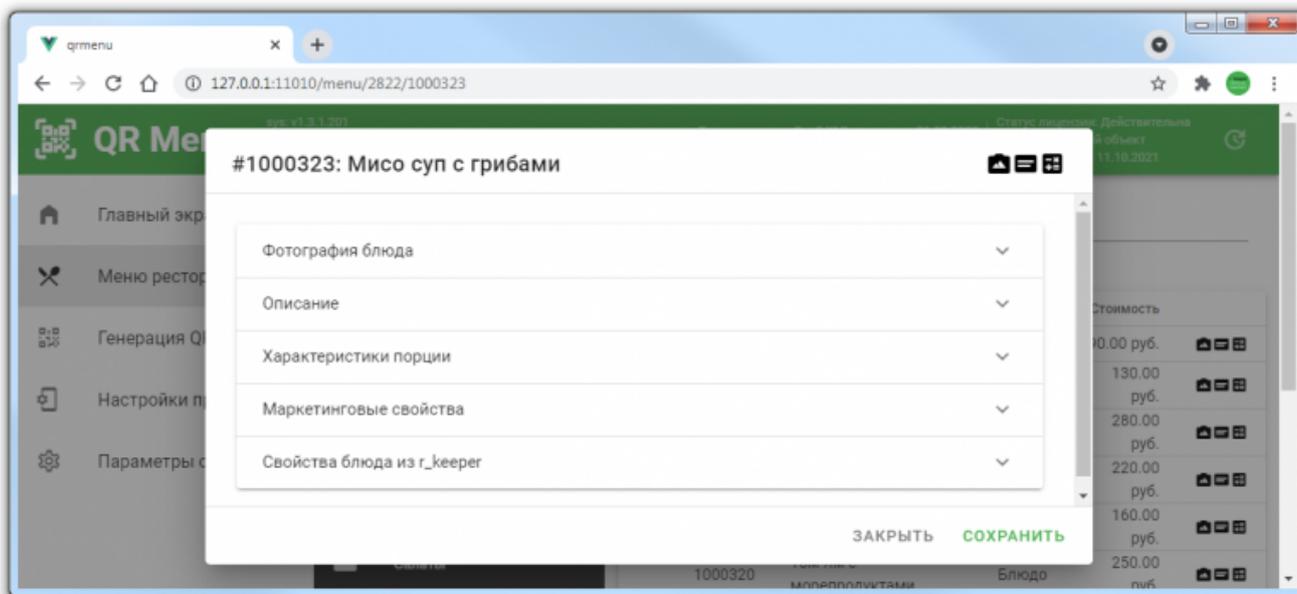
В правой части таблицы с блюдами отображаются иконки, которые показывают, насколько полная информация о блюде доступна для гостя. А именно: Фотография, Описание и Параметры порции. Чем больше информации о блюде мы введем, тем привлекательнее оно будет выглядеть для гостя. Рекомендуется заполнить эти поля по максимуму.

Редактирование описания блюд

Для того что бы отредактировать свойства конкретного блюда, его нужно найти в меню и нажать на кнопку «Редактировать» (или сделать в таблице двойной щелчок левой кнопкой мыши)

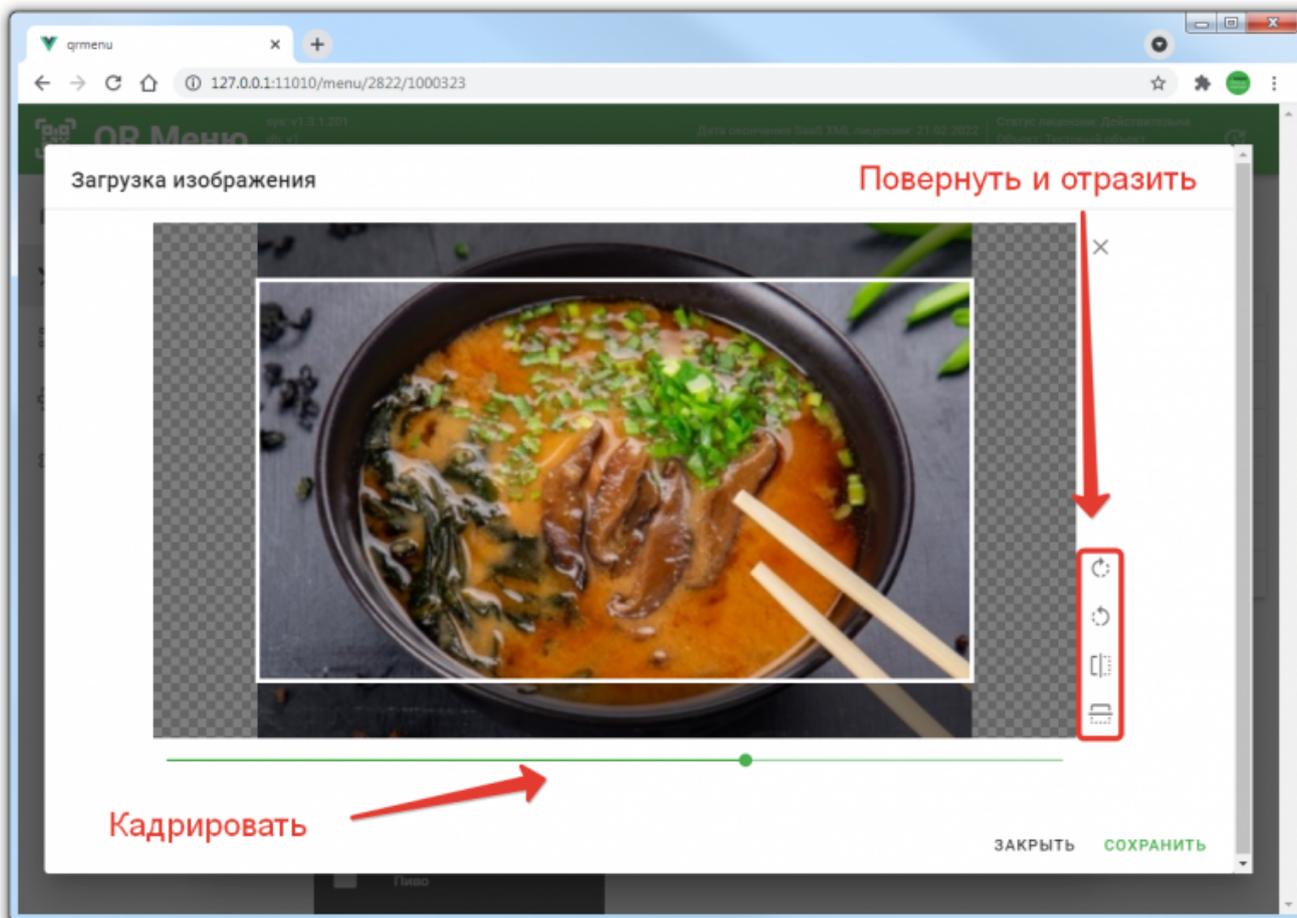


Откроется окно со свойствами блюда, которые разбиты на 5 групп.



Фотография блюда

В данном разделе необходимо выбрать файл с фотографией блюда. Для того чтобы добиться наилучшего вида изображение можно обрезать, оставив в кадре только нужную часть, а так же повернуть и отразить.

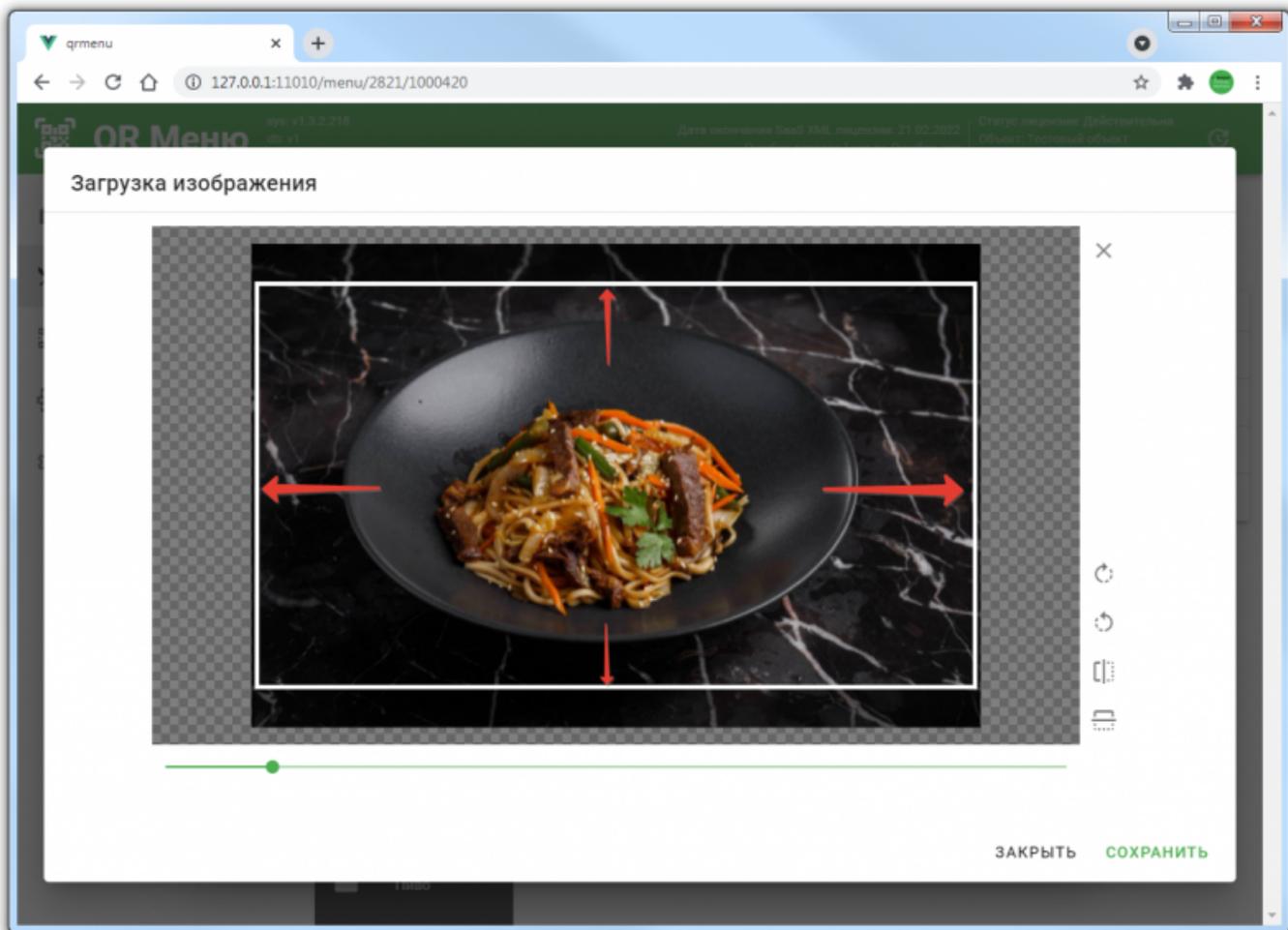


Параметры изображения для загрузки:

- Минимальный размер:
 - Верстка в одну колонку - 1080 x 608 px
 - Верстка в две колонки - 1080 x 1080 px
 - **Устаревшее** для версий младше 1.7.0.704 - 640 x 360 px
- Формат файла: JPEG, PNG, BMP

Дополнительная информация о пропорциях изображений [приведена тут](#)

При подготовке фотографий блюд рекомендуем чтобы само блюдо занимало не более 70-80% от размера кадра.



←

Супы Салаты **WOK** Гриль Роллы

Тестовый WOK



100 р

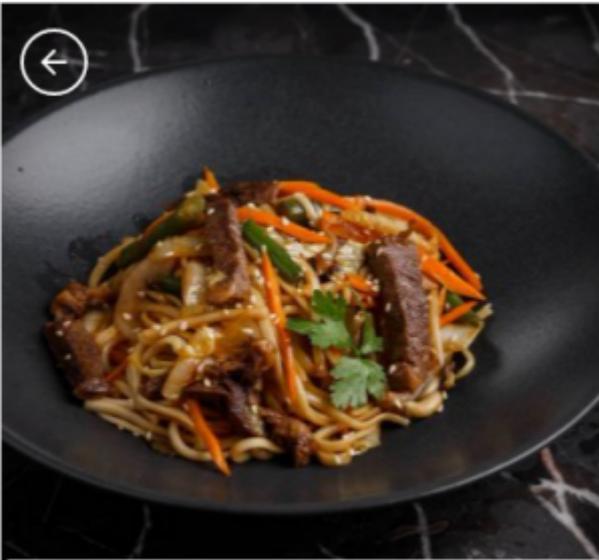
Удон
460 гр.



280 р

Брызг Дарья

←



Тестовый WOK

100 р

Можно добиться интересных эффектов если располагать основную композицию в кадре не по центру, а ближе к краю (например, левому).

← [] ≡

Супы Салаты **WOK** Гриль Роллы

Тестовый WOK



100 р

Удон
460 гр.



280 р

Гриль Роллы



Тестовый WOK

100 р

При кадрировании фотографии изображение можно перемещать, добиваясь того что бы композиция была в центре кадра



- Супы
- Салаты
- WOK
- Гриль Роллы



280 р

Тестовый WOK

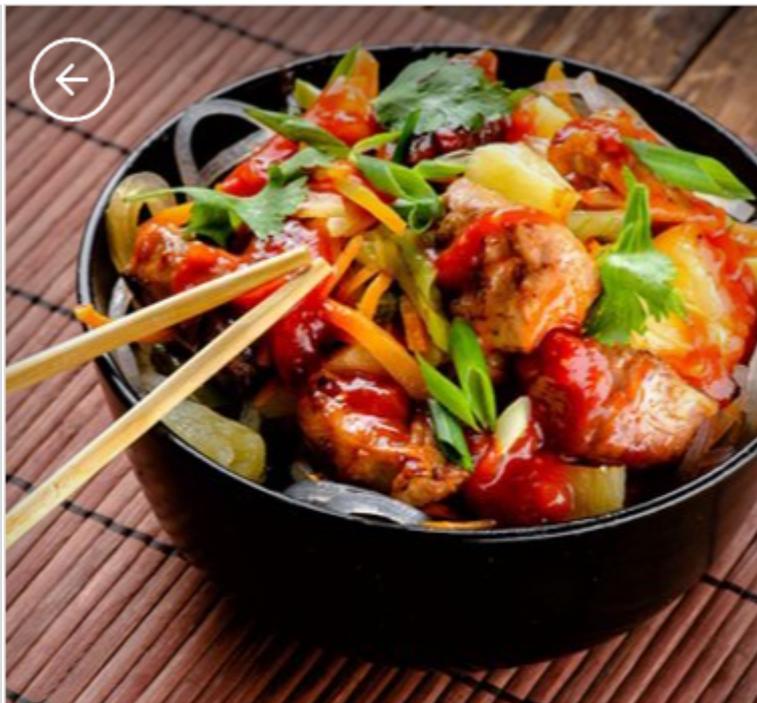


100 р

Удон

460 гр.





Тестовый WOK

100 р

←

Супы Салаты **WOK** Гриль Роллы Т

WOK

Вок Вегетарианский
270 гр.



Хит!

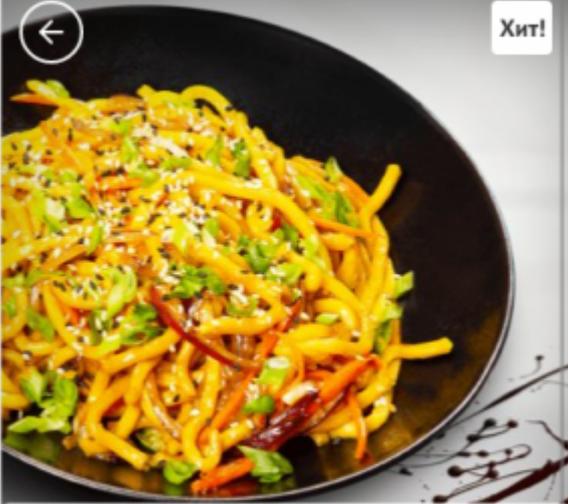
 **170 р**

Паназиатский рис
300 гр.



←

Хит!



Вок Вегетарианский
270 гр.

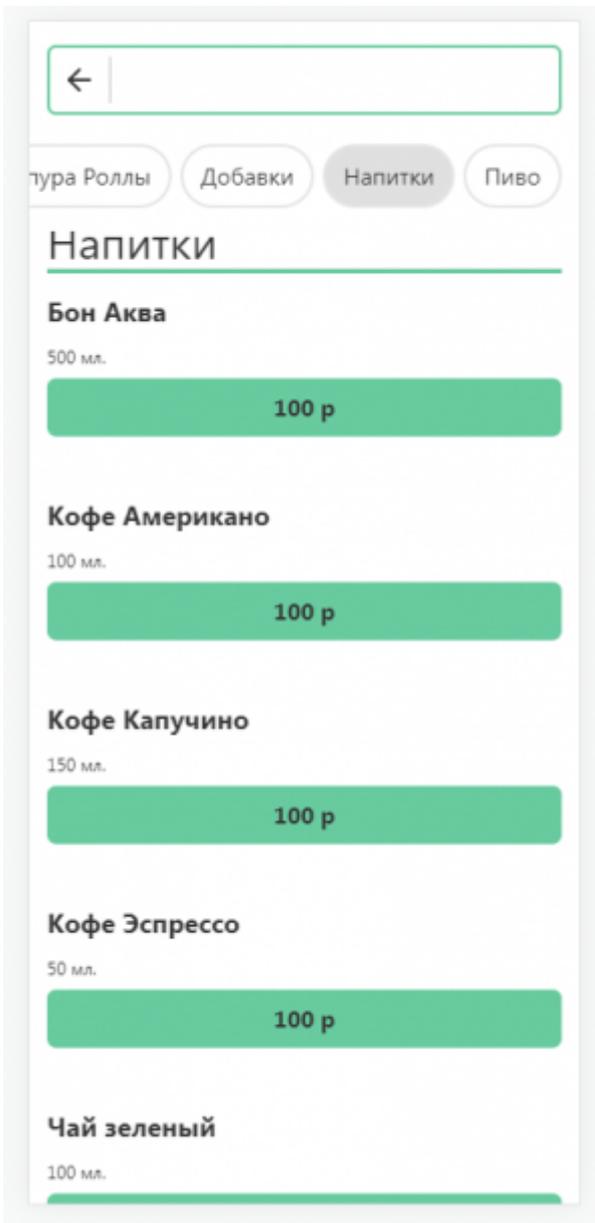
 Веган

Описание:
Рис Гохан, морковь, красный лук, пекинская капуста, зеленый лук, кунжут микс, соус Стир фрай.

Пищевая ценность

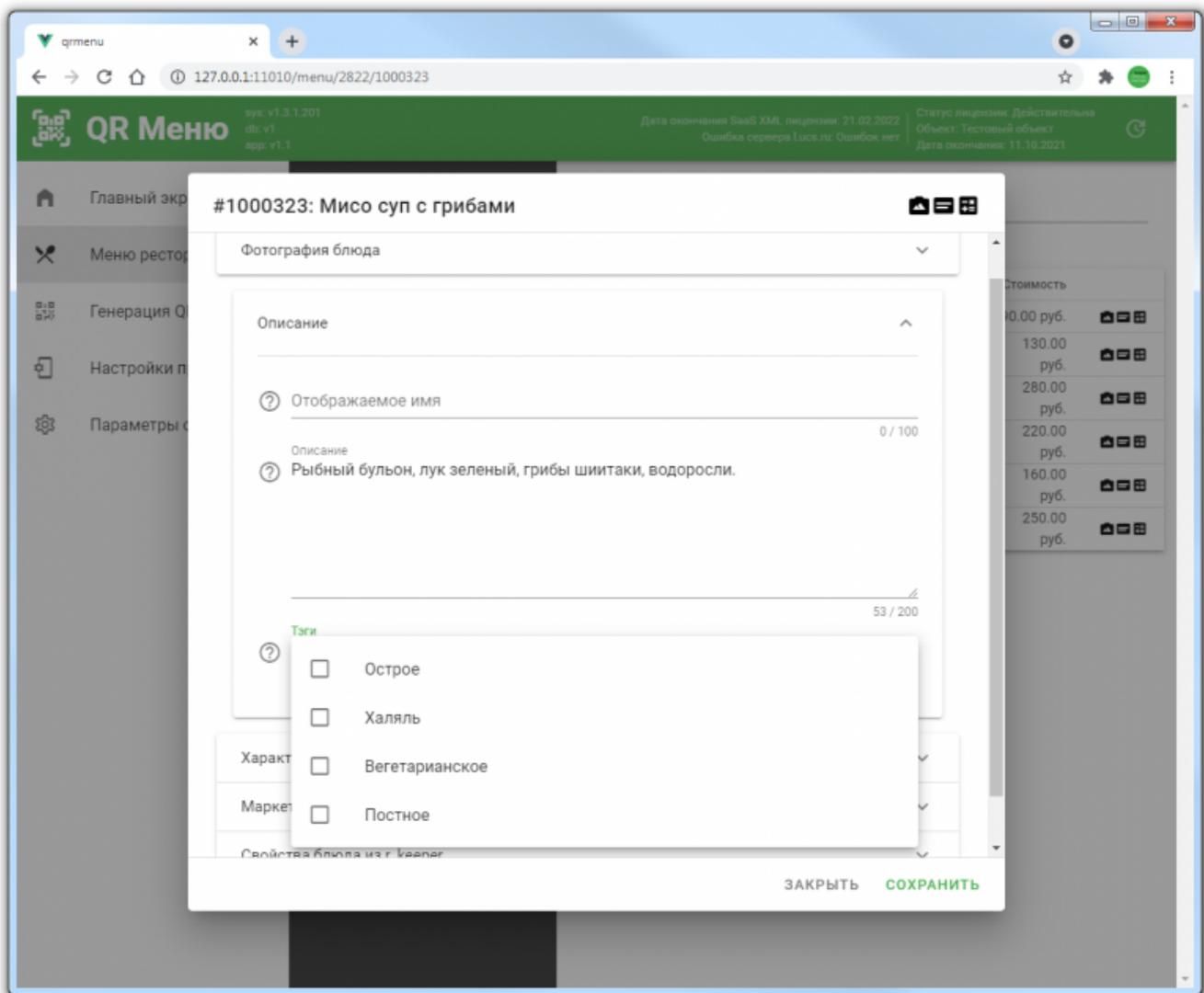
Белки	9 г.
Углеводы	70 г.
Жиры	12 г.
Калорийность	424 ккал.

Если вы не хотите чтобы в QR-меню было представлено фото данной позиции, то установите галочку в поле «Фотография не требуется» и при просмотре меню гостем такие позиции будут занимать



меньше места на экране телефона.

Описание



Отображаемое имя. Зачастую, название блюда в системе `g_keeper`, отличается от названия того же блюда в бумажном меню (используются сокращения для удобства работы на кассовой станции). Если вы хотите что бы гости видели это блюдо под другим названием - заполните это поле.

Описание. Любая дополнительная информация которой вы бы хотели поделиться с гостем. Состав, история блюда, сочетание с другими позициями меню и т. п. Максимальный размер текста составляет 200 символов.

Теги. Это дополнительные свойства из заранее определенного списка, которые могут быть присущи конкретному блюду. На текущий момент в системе QR-меню предопределено 4 тега, которые помогают гостю сориентироваться в выборе: **Острое, Халяль, Вегетарианское и Постное.**

Вы можете самостоятельно проставить их для блюд в меню, в любой комбинации.



Мисо суп с грибами

275 гр.



Острое Халаль Веган Постное

Описание:

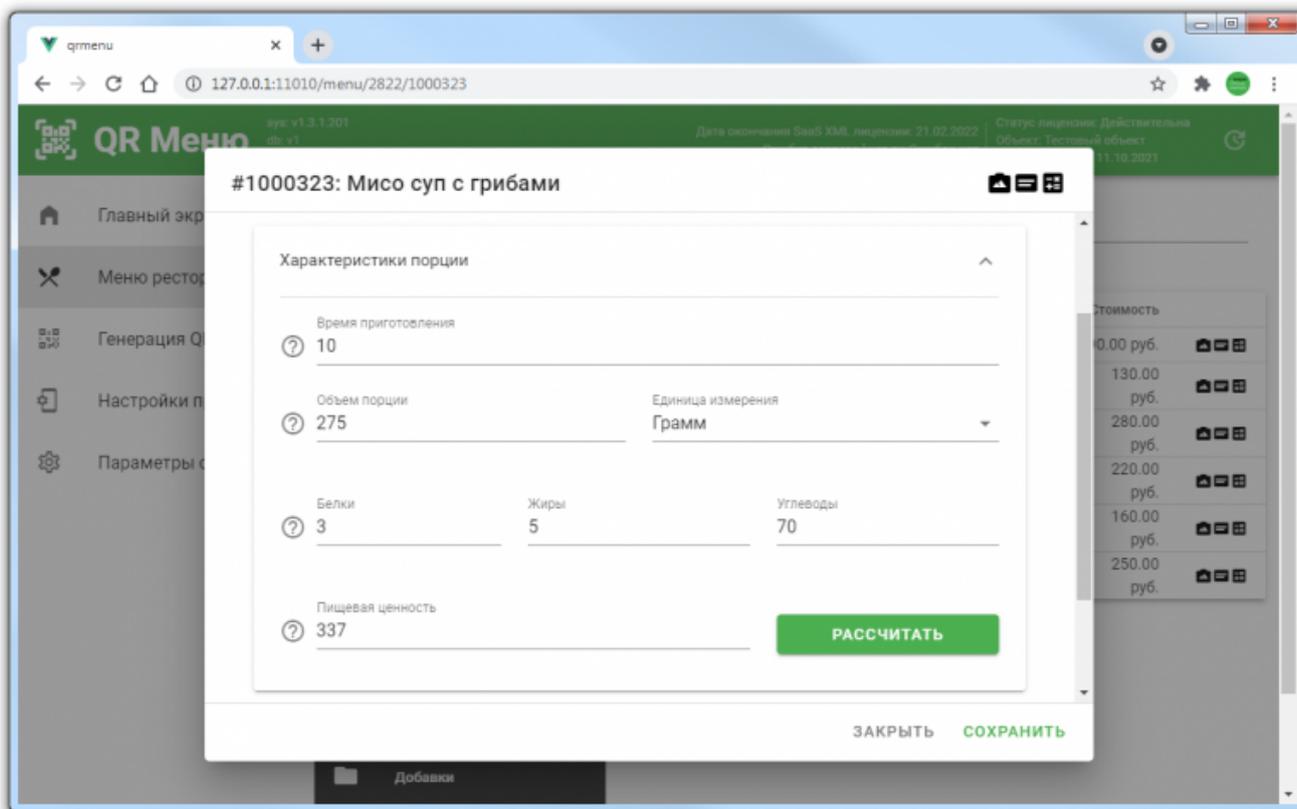
Рыбный бульон, лук зеленый, грибы шиитаки, водоросли.

Пищевая ценность

Белки	3 г.
Углеводы	70 г.
Жиры	5 г.
Калорийность	337 ккал.

В дальнейшем планируется расширить этот список и добавить возможность самостоятельно его редактировать.

Характеристики порции



Время приготовления. Указывается в минутах и помогает гостю оценить время ожидания данного блюда.

Объем порции. Выход в готовом виде. Доступные единицы измерения: Граммы, Килограммы, Литры, Миллилитры, Штуки.

Блюдо «Гуляш говяжий с основным соусом». Выход 75/75 (мясо/соус). Заполняем так:

Объем порции	Единица измерения
<input type="text" value="75/75"/>	<input type="text" value="Грамм"/>

Блюдо «Роллы Калифорния» . Выход 8 штук / 250 грамм. Заполняем так:

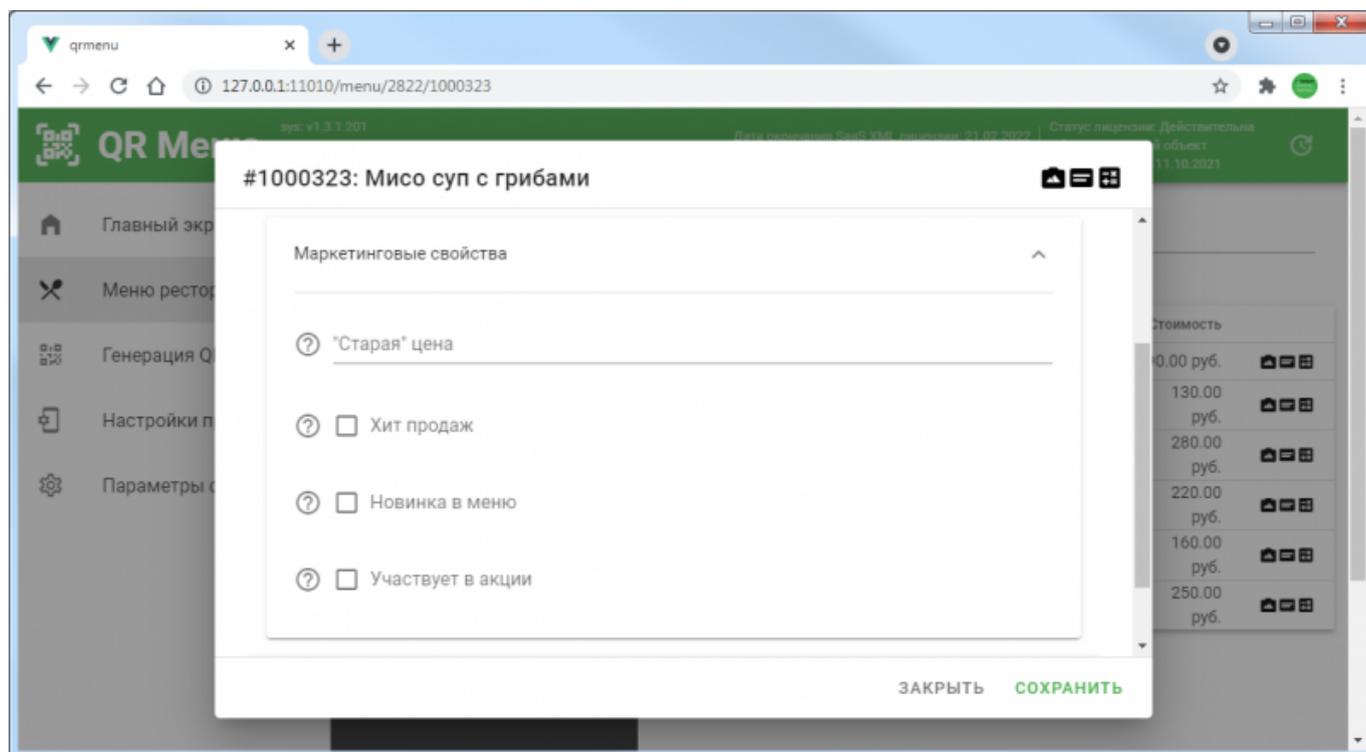
Объем порции	Единица измерения
<input type="text" value="8 шт. / 250"/>	<input type="text" value="Грамм"/>

БЖУ. Содержимое Белков, Жиров и Углеводов. Рекомендуется вводить БЖУ для всех блюд из расчета «на порцию».

Пищевая ценность (Калорийность). Можно ввести значение вручную, либо воспользоваться кнопкой «Рассчитать» и тогда значение будет вычислено на основании введенных данных по БЖУ (расчет проводится по упрощенной формуле и не учитывает технологию приготовления, но для отображения данных в меню этого вполне достаточно)

Маркетинговые свойства

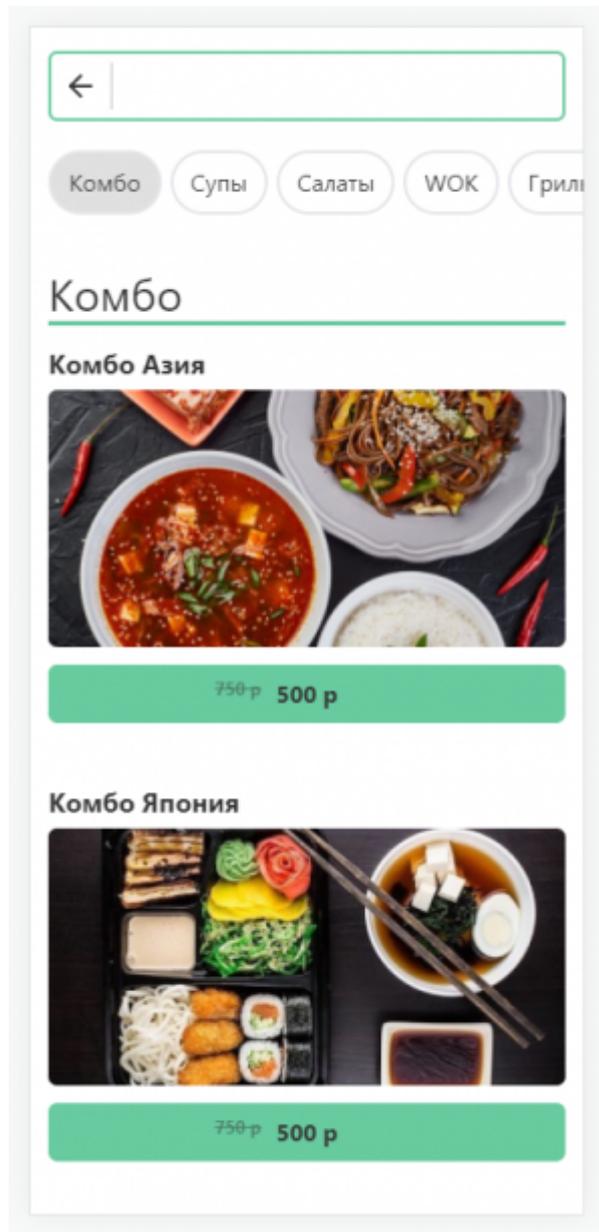
При помощи свойств из данной группы можно выделить в меню определенные позиции и привлечь к ним внимание гостей.



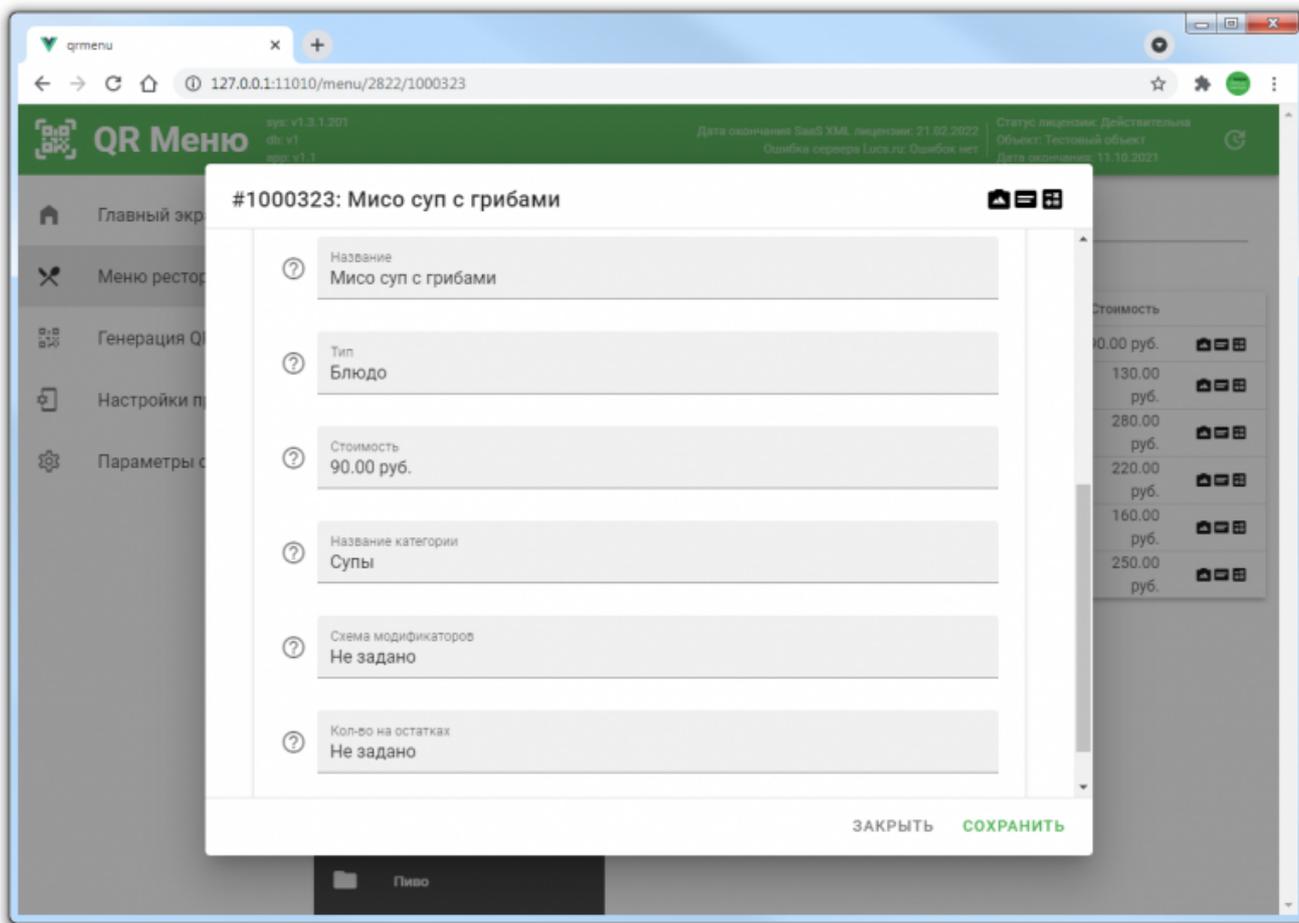
Старая цена. Если ввести какое то значение, то при отображении этого блюда в меню значение «старой» цены будет перечеркнуто, и рядом будет показана актуальная цена из `r_keeper`. Можно использовать данное свойство для Комбо предложений:

- «Старая цена» (покупка каждого блюда в отдельности) - 750 руб.
- Актуальная цена Комбо-набора (заданная в системе `r_keeper`) - 500 руб

Хит, Новинка, Акция При помощи свойств данной группы можно привлечь дополнительное внимание гостя к определенным блюдам в меню добавив им специальные значки. Так же блюда отмеченные данными свойствами, дополнительно будут отображаться в соответствующей категории в карусели вверху экрана. Т.е. блюдо «Мисо-суп» с отметкой «Акция» гость увидит и в разделе «Супы» и в разделе «Акции».



Примеры использования:



Модификаторы и Комбо-Блюда

QR-меню полностью поддерживает работу с этими технологиями. Для Модификаторов поддерживаются варианты:

- Минимум один (два, три...) из группы
- Максимум один (два, три...) из группы
- Каждый модификатор не более N раз
- Любое количество любых модификаторов из группы
- Платные и бесплатные модификаторы

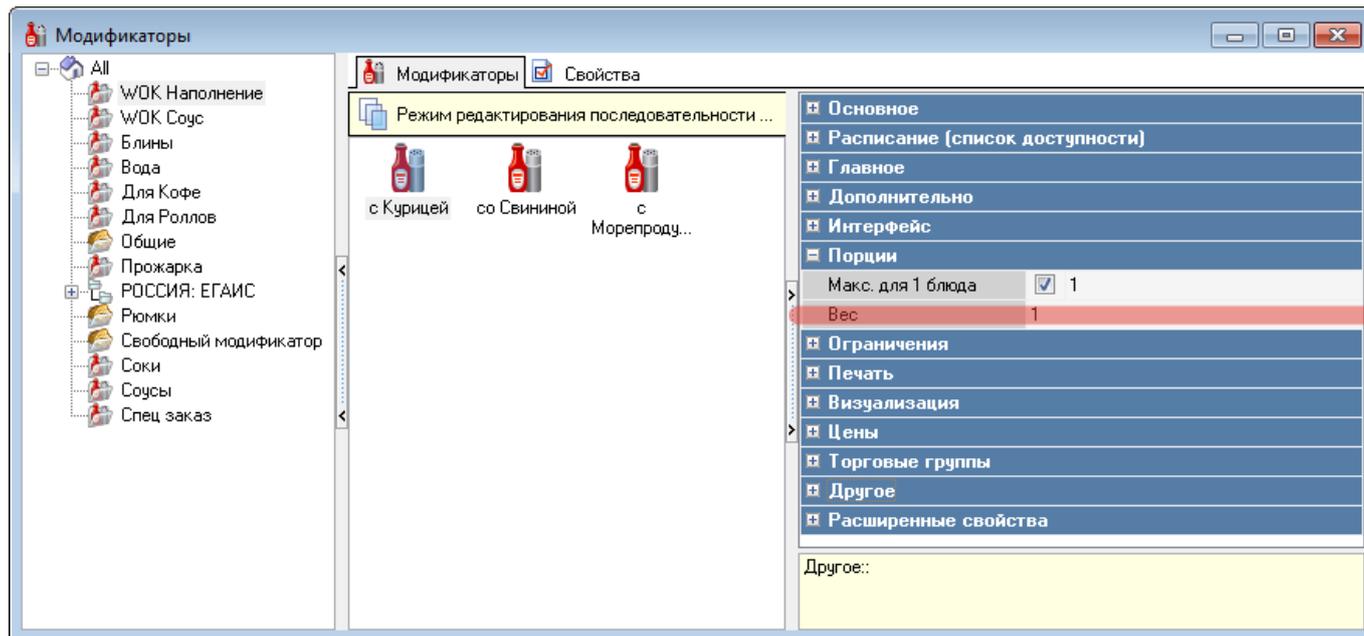
Аналогично и для Комбо-блюдов.

Все настройки по работе с Модификаторами и Комбо делаются в редакторе `r_keeper` и автоматически попадают в QR-меню.

Важная информация:

- Для того что бы модификаторы были доступны в QR-меню, они должны иметь не нулевой вес.
- Общие модификаторы так же отображаются в QR-меню если у них вес > 0 .
- Если необходимо ограничить количество выбираемых модификаторов (например, не более 2х из 5ти), то это желательно делать ограничениями в рамках схемы модификаторов. Если ограничивать через свойства блюда (Модификаторы → Вес

модификаторов >0), то предупреждение о превышении количества модификаторов будет выдано только при валидации корзины.





Комбо Азия
Добавьте ингредиенты по вкусу:

Напиток

- Чай зеленый
- Чай черный
- Кофе Американо

Суп Азия

- Сырный крем-суп
- Рамен с морепродуктами
- Том Ям с морепродуктами

WOK

- Удон
- Вок Вегитарианский
- Паназиатский рис

750 р **500 р**



Кофе Американо

100 мл.

Добавьте ингредиенты по вкусу:

Для Кофе

- Корица +10 р
- Сироп +10 р
- Тертый шоколад +10 р

120 р

Калифорния гриль

8 шт. / 250 гр.

Описание:

Икра тобико малиновая, краб салат, креветка, огурец, соус «Яки»

Пищевая ценность

Белки	18 г.
Углеводы	65 г.
Жиры	15 г.
Калорийность	467 ккал.

Добавьте ингредиенты по вкусу:

Для Роллов

Имбирь 20 гр — 1 +
+15 р

Соевый соус 30 мл — 2 +
+15 р

Вассаби 10 гр — 3 +
+15 р

470 р

Описание:

Рис, наполнитель, морковь, пекинская капуста, перец болгарский, красный лук, грибы шиитаке, кунжут микс, лук зеленый, соус тайский.

Пищевая ценность

Белки	12 г.
Углеводы	60 г.
Жиры	15 г.
Калорийность	423 ккал.

Добавьте ингредиенты по вкусу:

WOK Наполнение

- с Курицей
- со Свининой
- с Морепродуктами +50 р

WOK Соус

- Острый
- Теряки
- Кисло-сладкий

330 р

From: <https://wiki.carbis.ru/> - База знаний ГК Карбис

Permanent link: https://wiki.carbis.ru/external/qr_%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E%02_%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E_%D0%B8_%D0%B0%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B9%D0%BA%D0%B8%03_%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E_%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%B0%D0%B0

Last update: 2022/03/08 10:30