

Руководство администратора Kate Media (AMS)

1. Вступление

Система разработана для автоматизации и управления цифровым меню в заведениях общественного питания: кафе, ресторанах, барах и т.д. Она позволяет структурировать меню, управлять отображением блюд, добавлять интерактивные элементы и улучшать работу с клиентами.

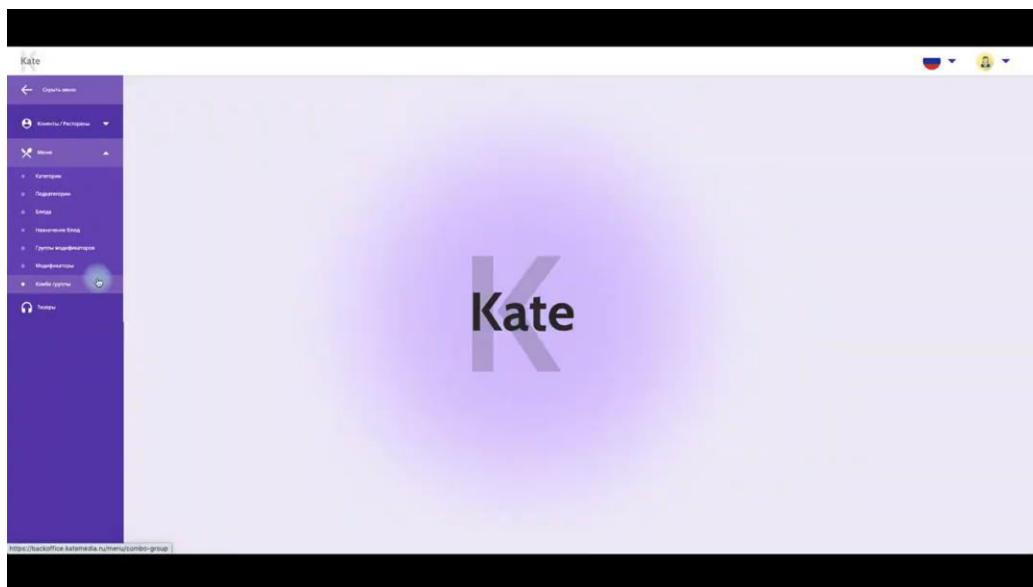
Программа ориентирована на простоту в использовании: интерфейс интуитивный, все действия логично связаны между собой, а изменения в меню можно вносить в реальном времени.

Инструкция подойдёт как администраторам, так и операторам, работающим с терминалами или кассовыми станциями.

Информацию о стоимости и порядке установки программы вы можете узнать, связавшись с нами после заполнения формы связи на сайте: katemedia.ru или сообщить по контактам на том же сайте.

Также можете просмотреть [краткую презентацию](#) о продукте.

Здесь в руководстве будет описан функционал продукта и порядок работы с интерфейсом программы.



2. Структура меню

Меню состоит из трех уровней: категории, подкатегории и блюда.

- Категории — это главные блоки меню (например: Пицца, Напитки, Салаты). Они видны на стартовом экране.
- Подкатегории создаются внутри категорий, если нужно более тонкое деление (например: Пицца → Классическая / Острая).
- Блюда — конечные позиции, которые видят пользователь. Каждое блюдо содержит название, цену, описание, изображение и может иметь модификаторы или добавки.

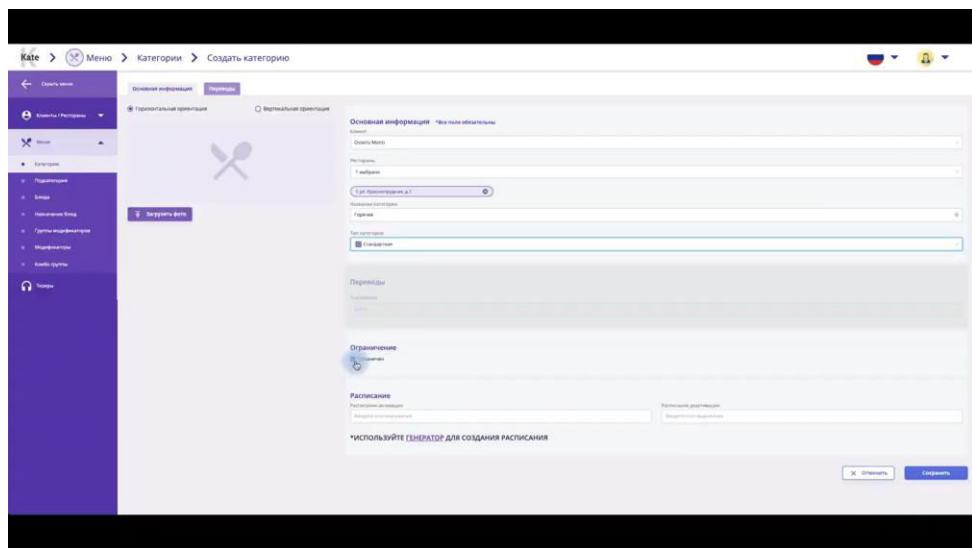
Кроме того, есть вспомогательные разделы: настройки внешнего вида, расписание отображения и управление слайд-шоу (скринсейверами).

3. Категории

Категории — это основные разделы меню. При создании категории указывается её название, иконка, тип и ограничения. Также можно задать порядок отображения и активность.

Изменения в категории моментально отображаются на экране клиента, что удобно для обновлений в реальном времени.

Категории — это как корешки в книге: от них начинается навигация, и именно они задают структуру всего интерфейса.

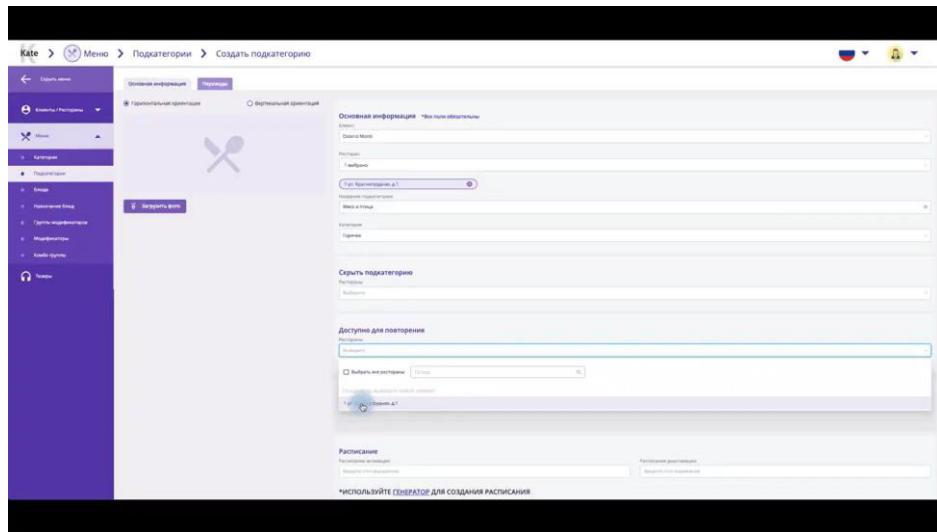


4. Подкатегории

Подкатегории помогают избежать перегрузки меню. Например, если в разделе «Пицца» более 10 позиций — лучше разбить их на подкатегории по типу или составу.

Каждая подкатегория может иметь собственные настройки: название, сортировку, привязку к определённому времени или акции.

Управление подкатегориями осуществляется из интерфейса подкатегории — добавление новых или редактирование уже существующих максимально простое.

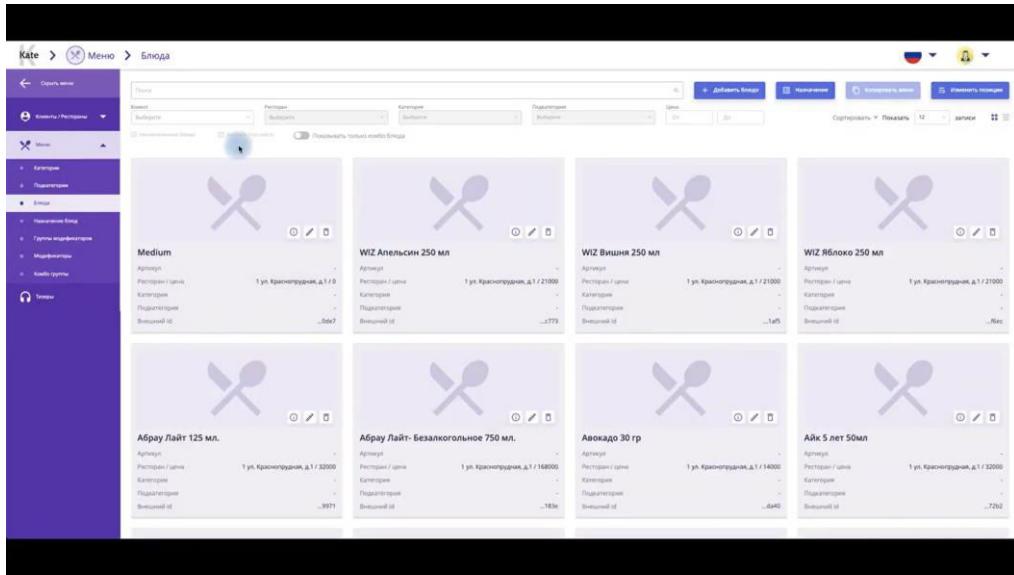


5. Блюда

Это основной рабочий блок. Для каждого блюда указывается название, описание, цена, изображение, а также принадлежность к подкатегории.

Можно задать параметры отображения: активность, сезонность, участие в акциях. Также поддерживаются модификации и дополнительные ингредиенты.

Блюда сортируются в порядке, заданном вручную или по алфавиту/цене, в зависимости от предпочтений администратора.

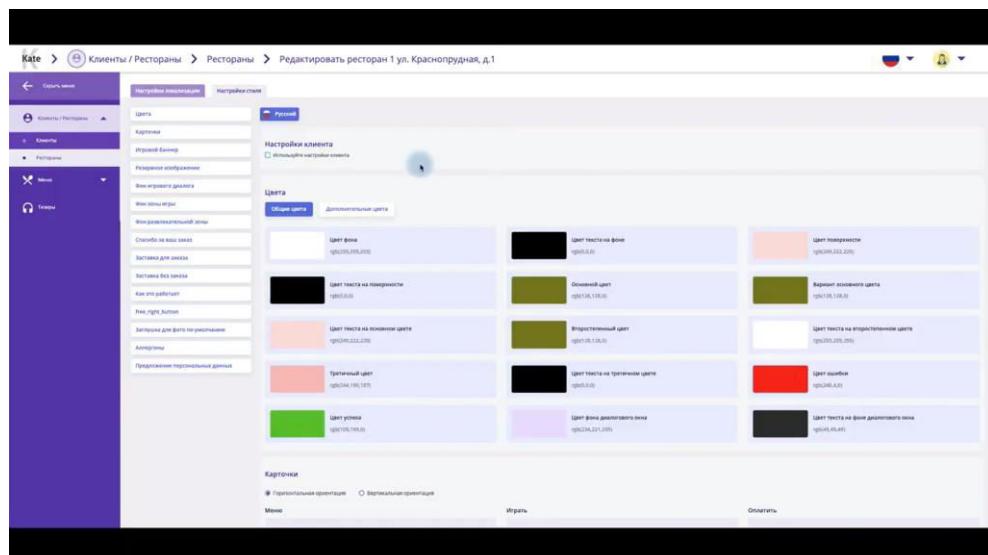


6 . Скринсейверы

Скринсейверы – это рекламные или информационные слайды, которые отображаются, когда экран не используется.

Можно загрузить изображения, задать время их показа и стиль анимации при возможности. Это удобно для продвижения акций, брендирования или просто для красивой заставки.

Функция работает автоматически: при бездействии экран переходит в режим слайд-шоу.

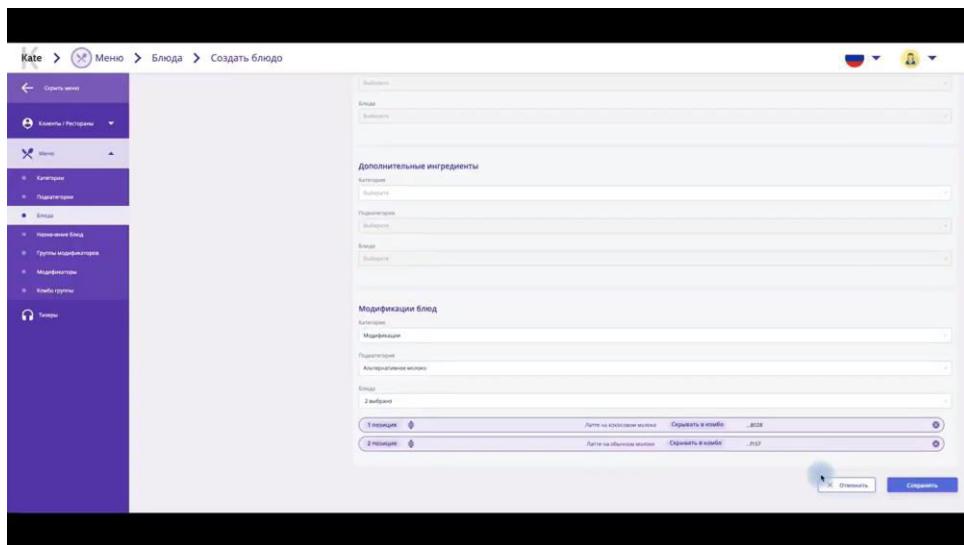


7. Блюдо-модификация

Модификаторы — это опции, которые позволяют клиенту изменить блюдо под себя. Например: 'Без лука', 'С острой приправой', 'Большая порция'.

Модификаторы могут быть платными или бесплатными, обязательными или по выбору.

Каждому модификатору можно задать название, группу, цену и условия отображения. Они группируются для удобства и применяются к нужным блюдам.

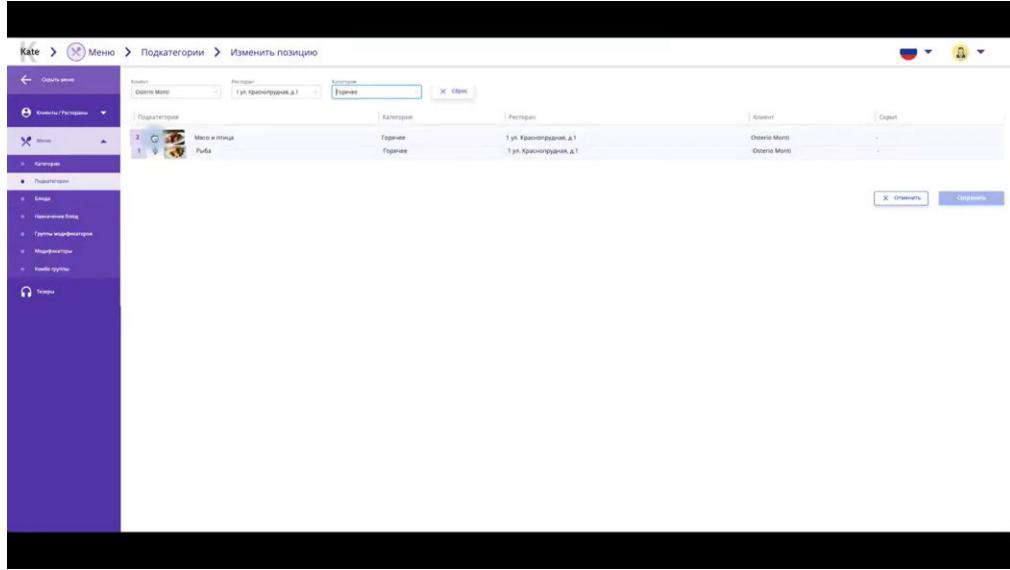


8. Порядок элементов

Упорядочивание — важная часть интерфейса. Правильная сортировка категорий, подкатегорий и блюд помогает пользователю быстрее находить нужное.

Изменение порядка производится вручную: достаточно перетащить элементы в нужное место или задать номер позиции.

Порядок можно адаптировать под время суток, популярность или коммерческие цели (выводить на экран самые прибыльные позиции).

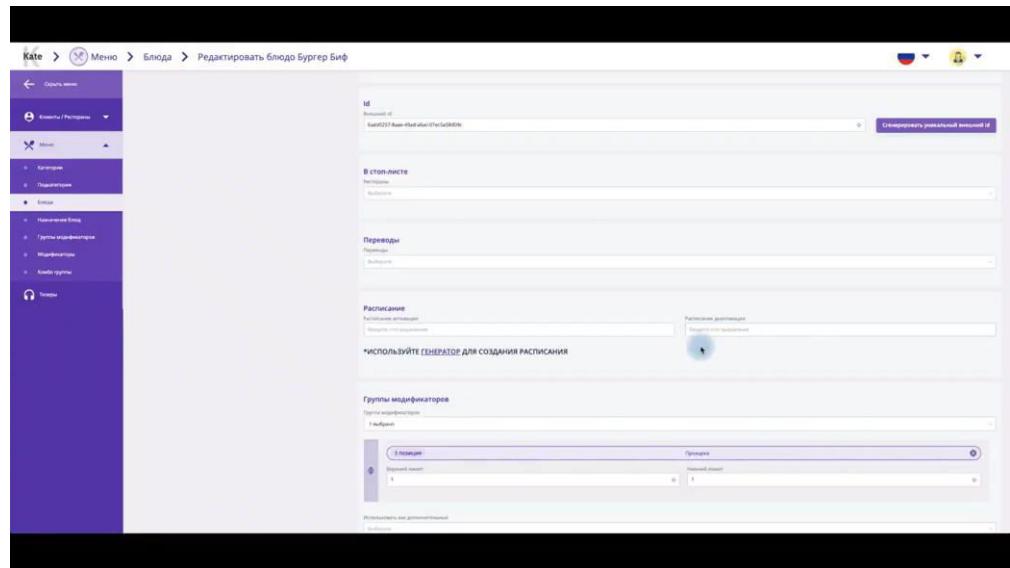


9. Расписание

Расписание позволяет включать или выключать элементы меню в определенные дни недели и часы.

Например, можно показывать бизнес-ланчи только с 12:00 до 16:00 в будние дни. Или отключить сезонные позиции вне их периода.

Расписание задается как на уровне блюда, так и для категорий и подкатегорий. Это дает гибкость в управлении видимостью.

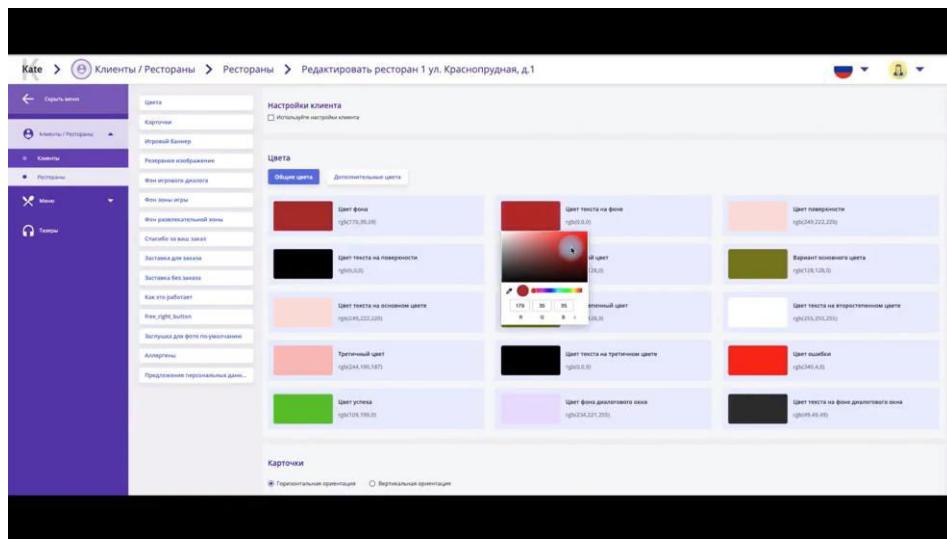


10. Цвета и кнопки меню

Внешний вид меню можно кастомизировать: выбрать цвета фонов, кнопок, текста, а также изменить размер и стиль элементов.

Это помогает адаптировать интерфейс под брендбук заведения или просто сделать интерфейс более контрастным и читаемым.

Изменения применяются сразу, без перезапуска системы.



11. Дополнительные ингредиенты

Дополнительные ингредиенты — это расширенные модификаторы. Пользователь может сам добавить к блюду сыр, соус, оливки и т.д.

Каждому ингредиенту задается название, цена, группа и условия отображения.

Можно использовать как фиксированные наборы (например, доп. сыр за 50₽), так и настраиваемые (по весу, количеству).