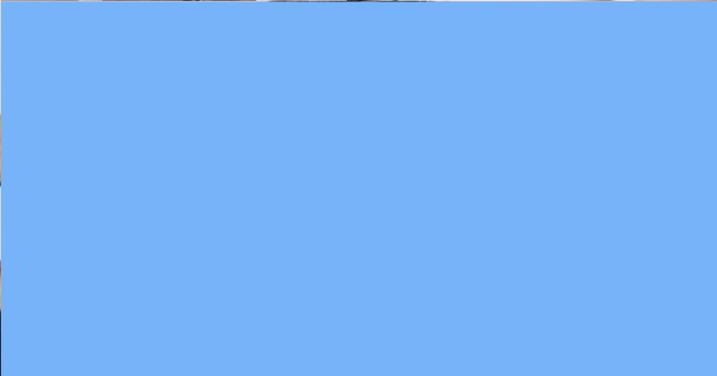
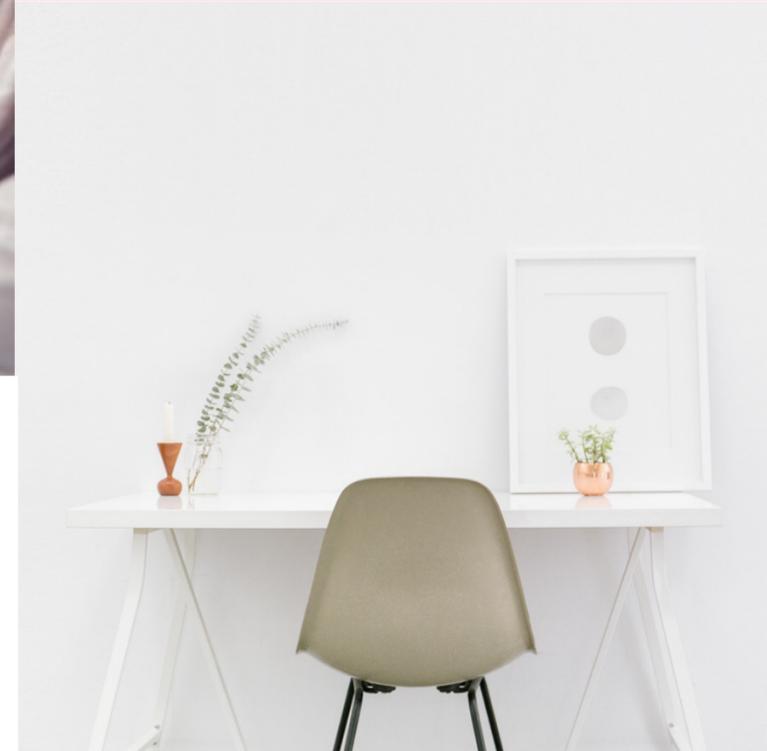
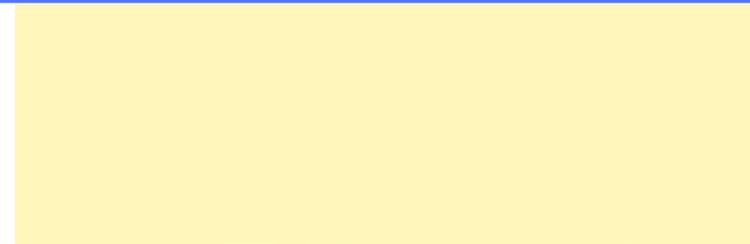


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ SERVICEGURU



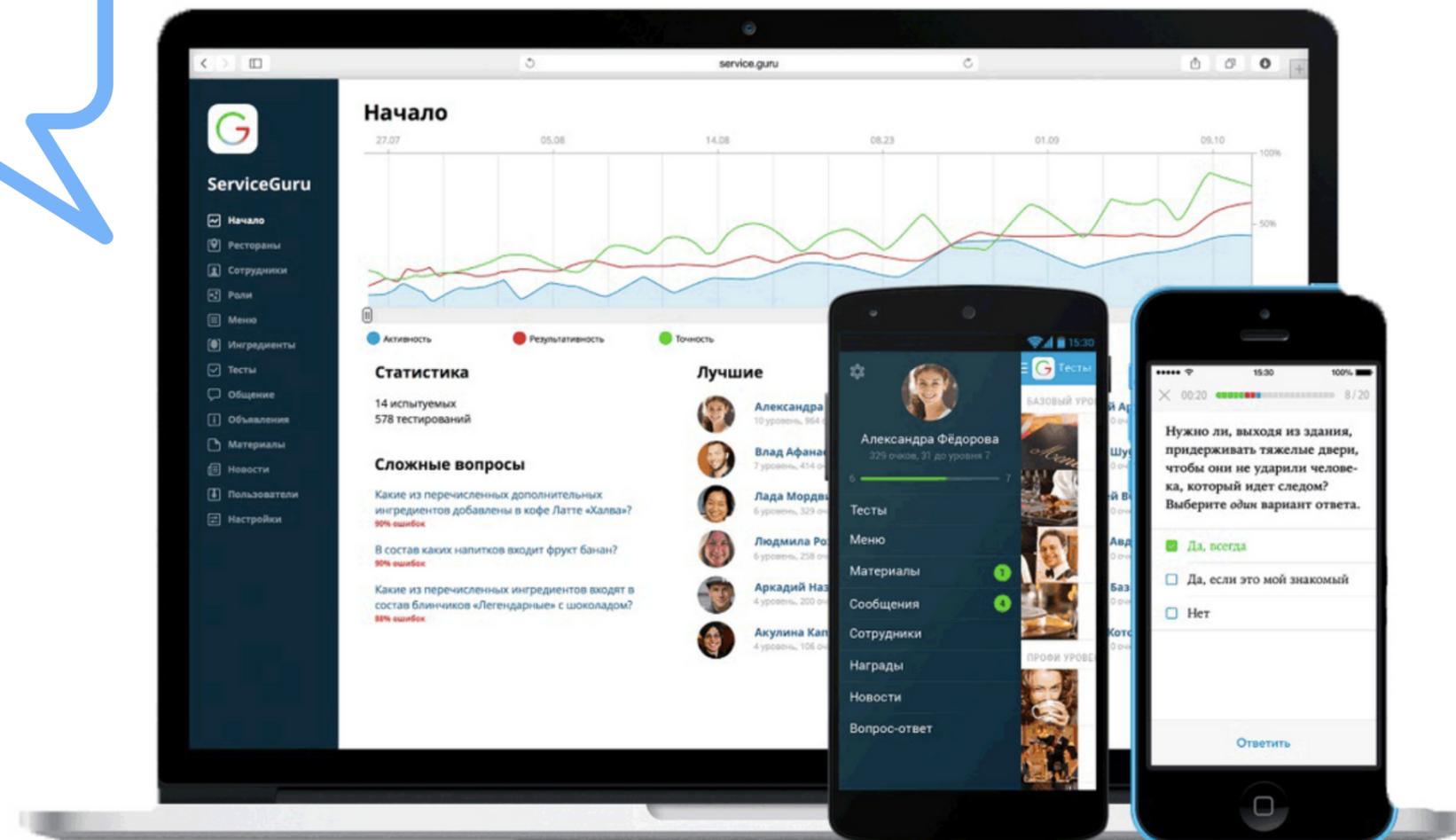


ДОСТУПЫ В SERVICEGURU



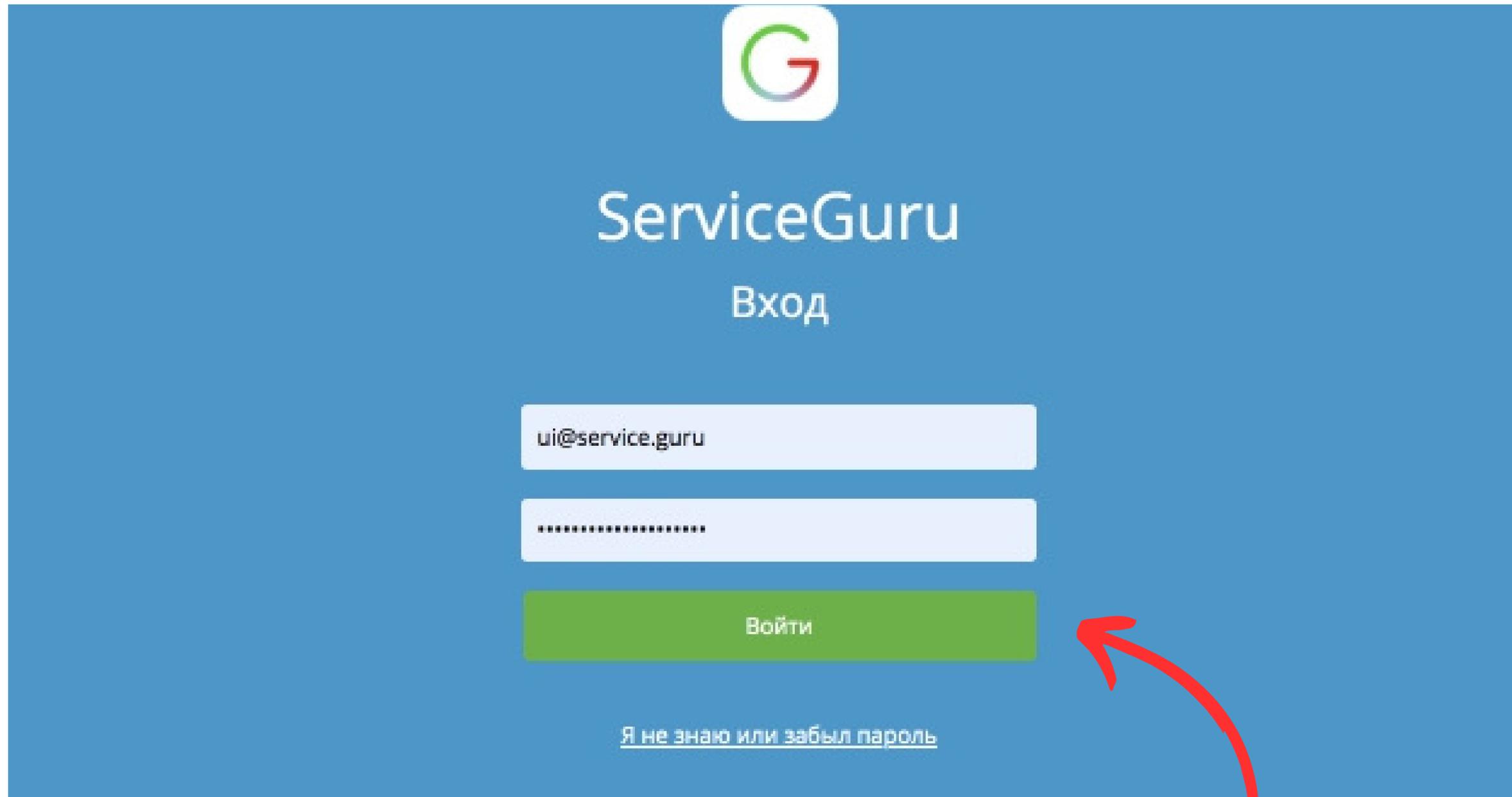
С компьютера
личный кабинет
управляющего

С телефона
мобильное
приложение
сотрудника



Для входа в личный кабинет администратора используйте ссылку

<https://my.service.guru/>



ServiceGuru
Вход

ui@service.guru

.....

Войти

[Я не знаю или забыл пароль](#)

Введите логин и пароль так, как они указаны в письме и нажмите на кнопку войти

Уровни доступа и роли в ServiceGuru

Главный управляющий

Редактирование и внесение всех данных, использование всего личного кабинета без ограничений.

Управляющий

Редактирование разделов **сотрудники, новости, меню** своего ресторана, **общение**.
Формирование **отчётов** своего ресторана. ✓

Просмотр всех остальных разделов без возможности редактирования и создания ✗

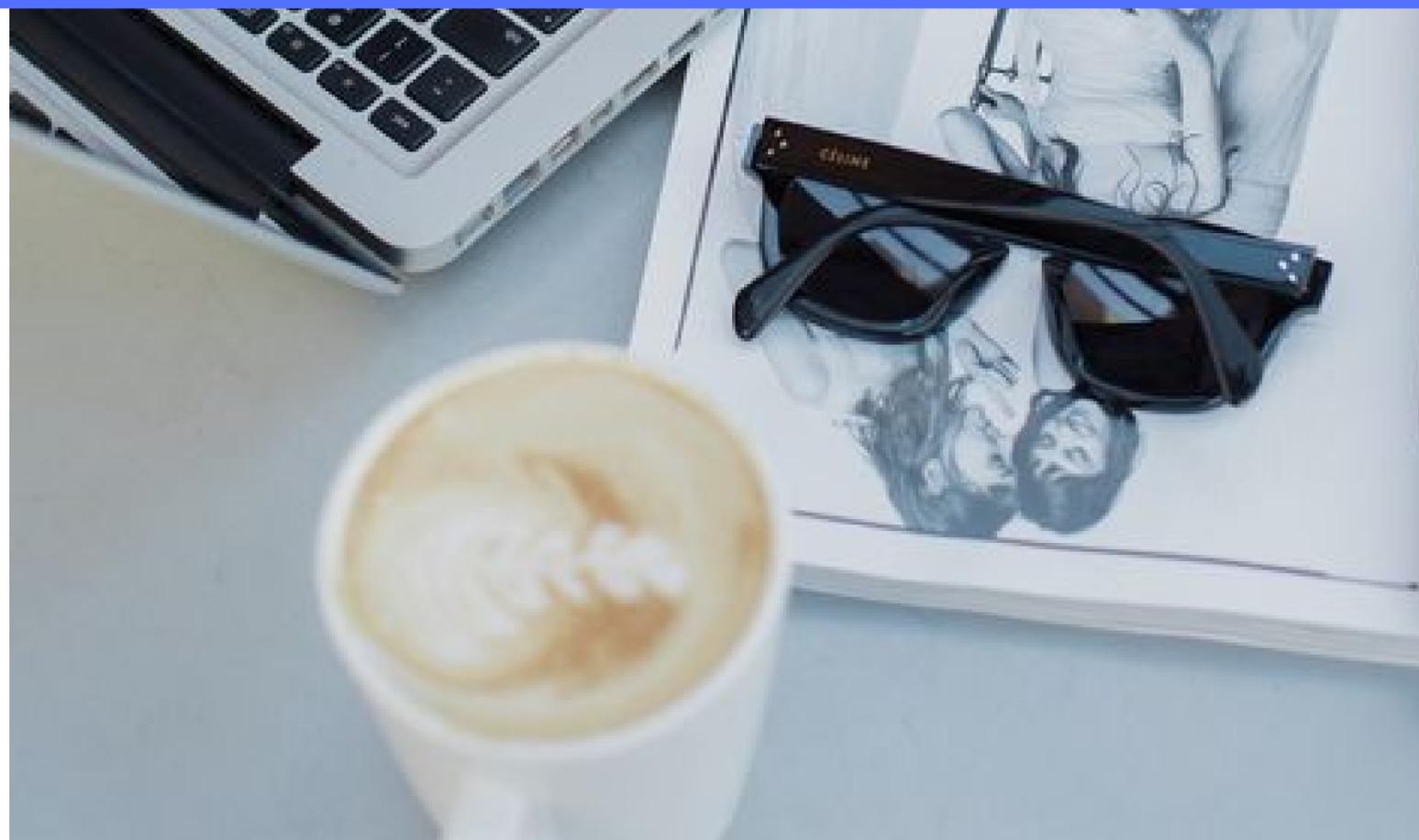
Сотрудник

Работа со всеми разделами только мобильного приложения и назначенными материалами соответственно должности и ресторана.





РАЗДЕЛ ДОЛЖНОСТИ И РЕСТОРАНЫ/МАГАЗИНЫ/ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ В SERVICEGURU



Прежде чем пригласить сотрудников в ServiceGuru, нужно добавить **Должности и Рестораны**
Эти вкладки нужны для того, что бы в дальнейшем назначить сотрудника и материалы на нужную должность и ресторан.

Рестораны

- НАЗВАНИЕ ▾
- Guru №1
Тверская, 1
- Guru №2
Покровка, 2
- Guru №3
Мясницкая, 3

Добавить ресторан

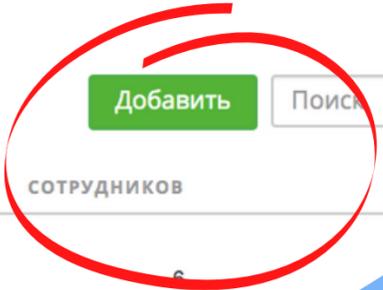
Название

Адрес

Телефон

Часовая зона

Описание



Для того что бы добавить ресторан нажимаем на кнопку **"добавить"** и заполняем форму, после этого нажимаем на кнопку **"сохранить"** и ресторан появится в разделе **Рестораны**



Должности

НАЗВАНИЕ ▲	СОТРУДНИКОВ	МАТЕРИАЛОВ	ТЕСТОВ	ДОБАВЛЕНА
Аниматор	0	12	3	13.12.16 14:15
Бармен	1	20	19	30.01.15
Директор	0	20	19	5:56
Менеджер	0			
Оператор				
Повар				

Добавить Поиск Найти

Аниматор
Бармен
Директор
Менеджер
Оператор
Повар

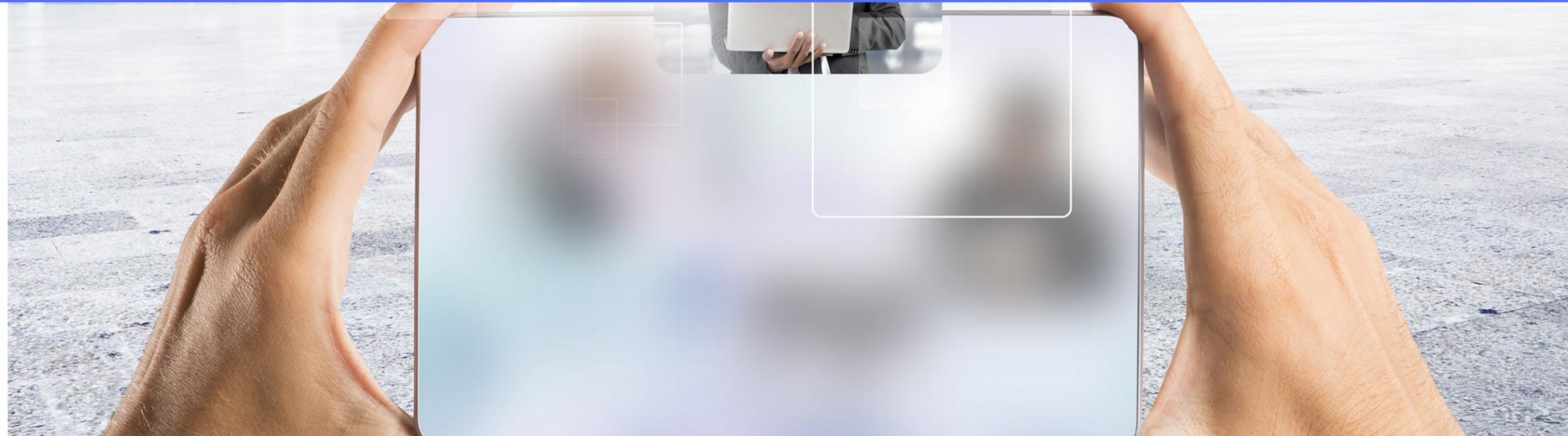
Добавить должность

Отмена Добавить

Для того что бы добавить должность нажимаем на кнопку "добавить" и пишем название должности, после этого нажимаем на кнопку "добавить" и должность появится в разделе "Должности"



РАЗДЕЛ СОТРУДНИКИ И УПРАВЛЯЮЩИЕ В SERVICEGURU



Как добавить сотрудников

Для того, чтобы пригласить сотрудника необходимы следующие данные:

фамилия, имя, номер телефона, должность, ресторан.

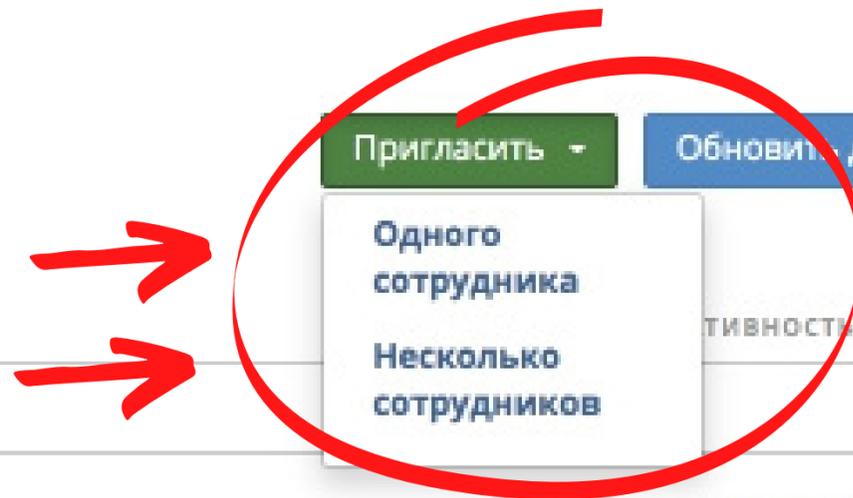
Что бы пригласить сотрудника в систему, во вкладке «Сотрудники» нажимаем зелёную кнопку «пригласить». Из выпадающего списка выбираем, **пригласить одного или сразу несколько сотрудников.**

Сотрудники

Развернуть график

сотрудник

	Пригласить ▾	Обновить данные	Удалить	Отчет
	Одного сотрудника	Активности ▾		пройдено
 Авдеева Яна Менеджер по продажам, ServiceGuru Москва		26.09.19, 13:57		1
 Шариффулин Ильдар директор по продажам, ServiceGuru Москва		24.08.19, 17:30		0
 Вдовиченко Антон Учредитель, ServiceGuru Москва		05.05.19, 13:20		0
 Шаркова Оксана Аккаунт менеджер, ServiceGuru Москва		22.03.19, 17:08		1



Заполняем карточку, вносим **Имя, Фамилию, номер телефона** без кода, выбираем **код страны, должность и ресторан**. Нажимаем на кнопку "**Создать**". Через 2 минуты сотруднику придёт смс с ссылкой на скачивание приложения и паролем для входа.

Сотрудники

Разверн

сотрудн

Пригласить сотрудника

Имя и фамилия

Эл. почта

Телефон

Должность

Ресторан

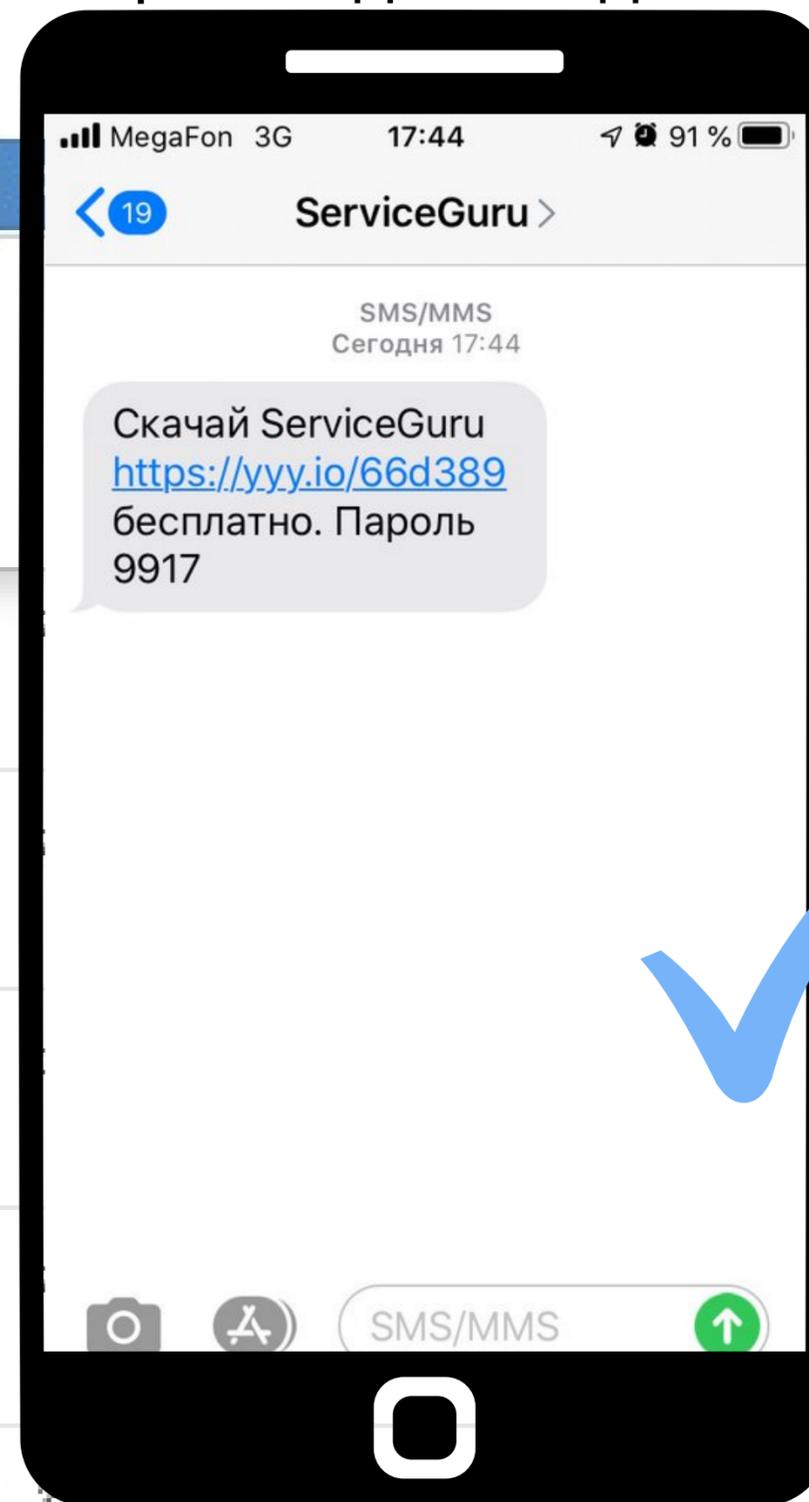
Отмена

Создать

Пригласить ▾

Одного
сотрудника

Несколько
сотрудников



Отчет

ЕНО

1

4

0

1

1

Шаркова Оксана

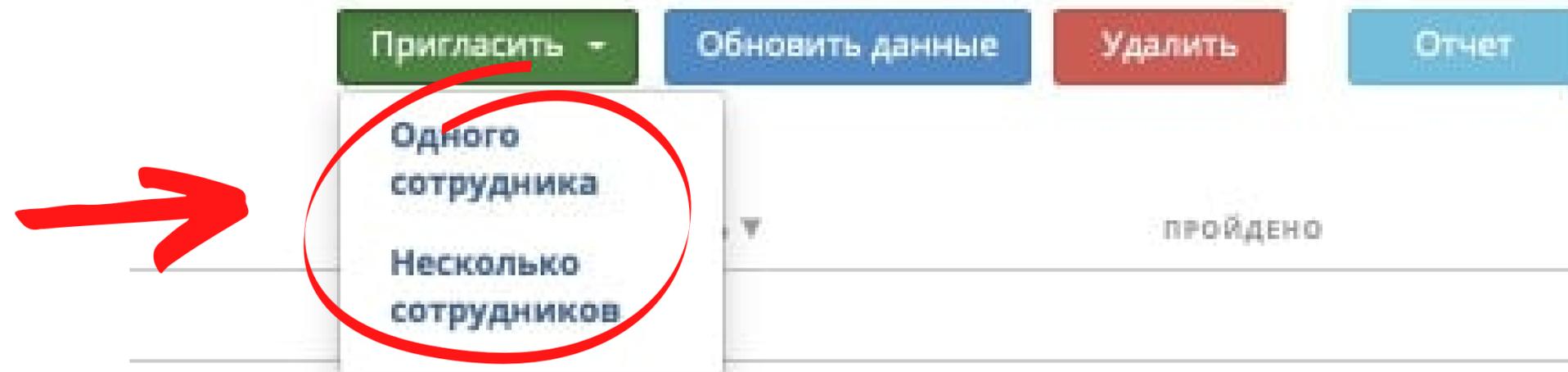
Аккаунт менеджер, ServiceGuru Москва

Балакина Анастасия

Менеджер проекта, ServiceGuru Москва

Как добавить несколько сотрудников сразу

Выбираем «пригласить несколько сотрудников» и система нам даст ссылку на скачивание файла.



После скачивания нам необходимо внести данные сотрудников в предложенный файл. Вносим в файл данные сотрудников. Нажимаем «сохранить» и закрываем файл. Когда мы заполнили файл, нажимаем кнопку «далее».

Фамилия	Имя	Код страны	Телефон	Емейл	Должность	Ресторан/Магазин/Подразделен
Карманов	Петр	Россия +7	9264309932		Официант	Сервис Гуру

Фамилия должна быть указана с большой буквы
Имя должно быть указано с большой буквы
Выберите из выпадающего списка
Телефон в этом столбце необходимо указывать без пробелов и без кода страны. Код страны указывается в соседнем столбце
Емейл должен быть указан латинскими буквами или цифрами и содержать символ @
Емейл не должен содержать:
1) Русские буквы в имени пользователя почты
2) Лишние символы в емейл. К ним относятся: ? , : / и др.
3) Повторяющиеся символы - двойные точки, двойные дефисы.
4) Пробелы в записи электронной почты.
Название должности должно полностью соответствовать названию должности, заведенной в Личном Кабинете
Название должно полностью соответствовать названию, заведенному в Личном Кабинете

Приглашение сотрудников таким образом действует по тому же принципу, что и приглашение одного сотрудника. Те сотрудники, чьи данные мы внесли в файл, добавляются в систему и им отправляется смс с ссылкой на скачивание приложения и паролем для входа.

Как добавить управляющих

Управляющие

Добавить

Поиск

Найти

УПРАВЛЯЮЩИЙ

КНОСТЬ

РЕГИСТРАЦИЯ

АКТИВНОСТЬ

Service
Это вы

Илья С

Никол

© 2014-2021 ServiceGuru

Добавить пользователя

Ресторан

Следить за

Имя, фамилия

Телефон

Эл. почта

Пароль

Фото

Оповещать Сотрудник зарегистрировался

Сотрудник прошел тест

Отмена

Добавить

Во вкладке "управляющие" нажимаем кнопку "добавить".

Заполняем данные:

выбираем ресторан, вводим имя и фамилию, электронную почту.

Пароль генерируется

автоматически или вы можете

создать его сами. Нажимаем на

кнопку "добавить".

ANDROID APP ON
Google play



ServiceGuru no.reply@service.guru

Вам: ui@service.guru ^

сегодня в 14:46



Добро пожаловать
в ServiceGuru!

ЛОГИН:

ui@service.guru

пароль:

9763

[Перейти в веб-кабинет](#)

Управляющему придёт
письмо на
электронную почту с
ссылкой для входа в
личный кабинет, логин
и паролем.

Как пользоваться двумя аккаунтами, управляющий / сотрудник

Зарегистрироваться как сотрудник по номеру телефона

почту
МОЖНО НЕ
добавлять

Сотрудник

Service Guru

Эл. почта Введите эл. почту

Телефон Россия +7 9266309989

Должность Официант

Ресторан Guru №1

Отмена Создать

Зарегестрироваться как управляющий по почте

Для того что бы
номер телефона не
дублировался,
заменяем последние
4 цифры телефона
на 0

Редактировать пользователя

Имя, фамилия Service

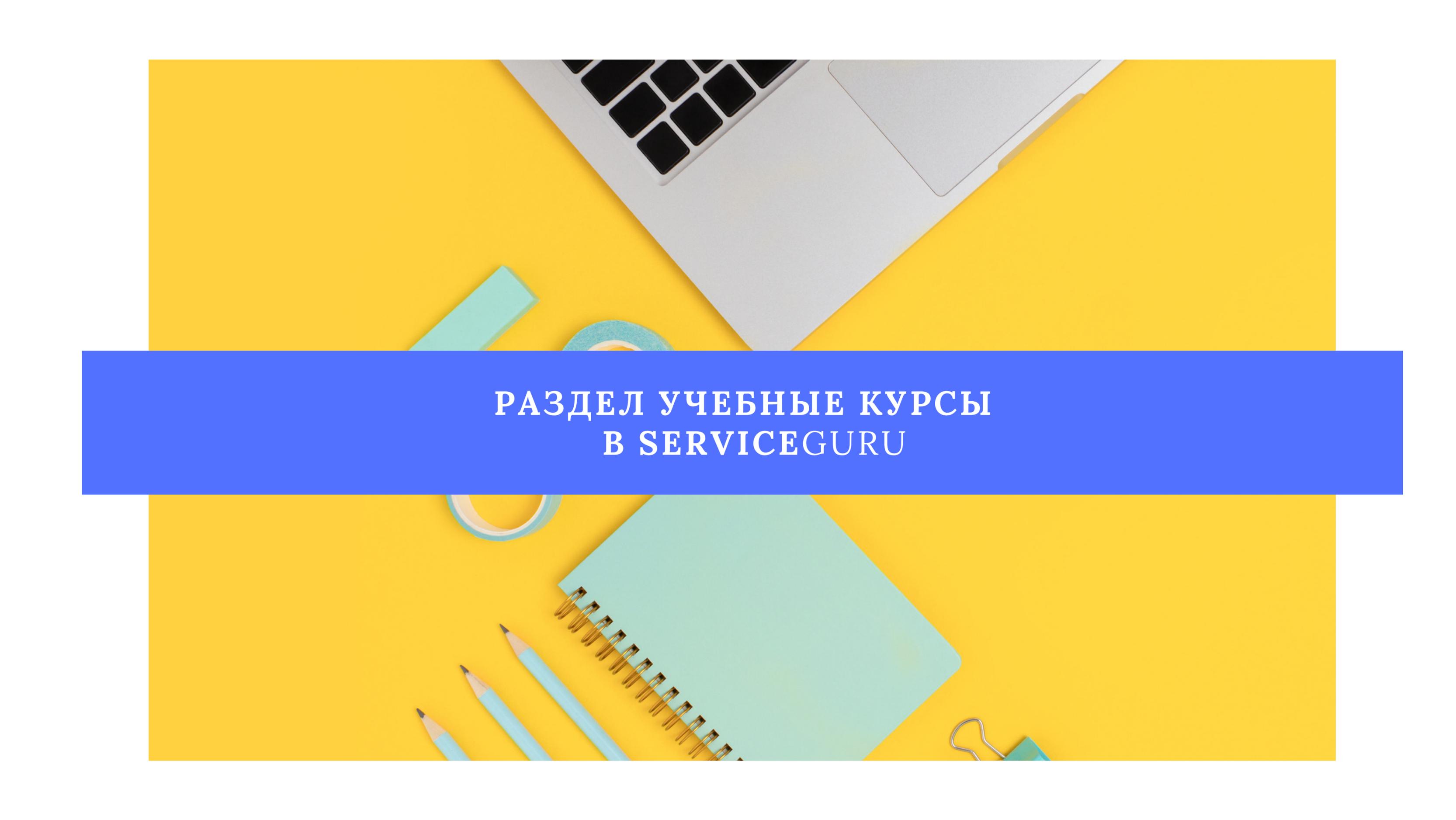
Телефон Россия +7 9262725608 0000

Эл. почта annamarynych@vmb-team.com

Пароль

Фото Загрузить

Отмена Сохранить



РАЗДЕЛ УЧЕБНЫЕ КУРСЫ
В SERVICEGURU

Как создать учебный курс

Учебные курсы

Любой ▾ Все должности ▾ Все рестораны ▾ Найти Поиск

Добавить

УРОВЕНЬ

ПРОГРЕСС В ОБУЧЕНИИ

СТАТУС

Базовый

Видео от основ

25 должностей
1 ресторан

История бренда

1 должность
1 ресторан

Привет и доб

1 должность
13 ресторанов

Гостеприимс

13 должностей
13 ресторанов

Разговорный

9 должностей
14 ресторанов

Гостеприимство в формате Quick Service Restaurant

15 должностей
13 ресторанов

Вина Франции

7 должностей
13 ресторанов

Профилактика Коронавируса в ресторане. Часть 1

1 должность
19 ресторанов

Управление персоналом для менеджеров

3 должности
13 ресторанов

Стандарты работы официанта

1 должность
19 ресторанов

Гостеприимство в формате Casual Dining

Во вкладке «Учебные курсы» нажимаем на кнопку «добавить»

прогресс в обучении

фильтры

3 Прошли
8 В процессе
1079 Не приступали

курс опубликован/не опубликован



Гриль Хаус

Осторожно: вы работаете под чужим аккаунтом
[Выйти из аккаунта](#)

- Начало
- Рестораны
- Сотрудники
- Должности
- Меню
- Учебные курсы**
- Курсы от экспертов
- Аттестации
- Общение
- Новости
- Библиотека
- Управляющие
- Отчеты
- Статистика
- График работы
- Опросы
- Настройки

Название курса

Общая информация и содержание курса

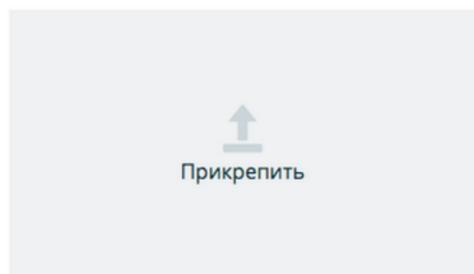
Общая информация

Уровень

- Базовый
- Профи
- Эксперт

Базовый, 1 очко за верный ответ

Обложка курса



Должности

Не выбрано [Изменить](#)

Задания

Чтобы опубликовать курс добавьте урок или тест.

Добавляем название курса

Добавляем описание курса

опубликовать курс

Можно выбрать уровень (Пока сотрудник не пройдет базовый уровень, ему не откроется уровень профи)

Описание курса

Напишите о курсе

Назначаем должности и рестораны

Рестораны
Не выбрано [Изменить](#)

- + Урок
- + Тест
- + Тест с открытыми вопросами
- ↓ Импорт уроков и тестов
- ↑ Экспорт уроков и тестов

Добавляем уроки и тесты

Как создать урок

Курсы → Название курса не указано →

Название урока

Добавляем
название
урока

Содержание урока

Обложка

↑
Прикрепить

Добавляем
обложку
урока

Глава 1

Введите название главы



Видео



Изображение



Текст



Блюдо



Глава

Все изменения сохранены

Не опубликован

опубликовать

Нажав на "+", мы выбираем, чем наполнить урок. Это может быть видео с **Youtube**, **фото**, **текст**, **блюдо** из раздела меню, либо мы можем создать **новую главу**.

Как создать тест с вариантами ответов

Курсы → →

Название теста

+ Вопрос

Показывать тестируемому верные ответы

Все изменения сохранены

Не опубликован



Для того что бы
добавить вопрос
нажимаем
«+вопрос»

Можно показать
или скрыть
тестируемому
варианты ответа

Добавляем варианты ответа.
Автоматически их добавляется 4,
но по своему желанию вы можете
убрать, нажав на изображение
мусорного ведра справа от
вопроса, либо добавить еще
варианты, нажав кнопку «+ОТВЕТ».

Добавить вопрос

Вопрос

Напишите вопрос

Изображение

Прикрепить

Время на ответ

00 : 30

Варианты ответа

Вариант ответа	<input checked="" type="checkbox"/> Верный	
Вариант ответа	<input type="checkbox"/> Неверный	
Вариант ответа	<input type="checkbox"/> Неверный	
Вариант ответа	<input type="checkbox"/> Неверный	

+ Ответ

Комментарий

Оставьте подсказку для тестируемых, где искать правильный ответ

Отмена

Добавляем в этой строке
сам вопрос, добавляем
изображение и
указываем время
которое даётся
сотруднику на ответ

Добавляем
варианты ответа и
устанавливаем
верный или
неверный ответ

Как создать тест с открытыми вопросами

Курсы → →

Название теста

Все изменения сохранены

Не опубликован



+ Вопрос

Время на ответ
По умолчанию

03 : 00

Для того что бы
добавить вопрос
нажимаем
«+вопрос»

Добавить вопрос

Вопрос

Напишите вопрос

Изображение

Прикрепить

Время на ответ

03 : 00

Комментарий

Оставьте подсказку для тестируемых, где искать

Отмена

Добавить

Добавить и создать еще один

Добавляем в строке
вопрос, добавляем
изображение и
указываем время
которое даётся на ответ

ANDROID APP ON
Google play



РАЗДЕЛ ОТЧЁТЫ В SERVICEGURU



Как сформировать отчёт по прохождению курсов и тестов

Добавить отчет

Название

Шаблон

Ресторан

Интервал
отправки

Отмена

До

Добавить

Поиск

Найти

Добавить отчет

Название

Шаблон

Ресторан

Интервал
отправки

Отмена

Добавить

Во вкладке отчёты нажимаем на кнопку **"добавить"**.
Добавляем название отчёта, из выпадающего списка выбираем шаблон (общий, территориальный, с открытыми вопросами) и интервал автоматической отправки отчёта на почту).
Нажимаем на кнопку **"добавить"**.

НАЗВАНИЕ ▲

Общий отчёт 2

[сформировать сейчас](#)

Общий отчёт по прохождению курсов

[сформировать сейчас](#)

Отчет

[сформировать сейчас](#)

Отчёт

[сформировать сейчас](#)

отчёт общий 2

[сформировать сейчас](#)

терр

[сформировать сейчас](#)

Отправить отчет

Период

Укажите диапазон дат

Эл. почта

[Отмена](#)

Отчёт появится в списке. Нажимаем на кнопку "сформировать отчёт". Выбираем период и указываем e-mail на который нужно отправить отчёт.

Общий отчёт

Сетевой управляющий

Хостес

Официант

Эксперт обучения

Менеджер по обучению

Стажёр

Отчёт в формате Excel имеет несколько вкладок.

Вкладка Сетевой управляющий
В первом столбце мы видим название ресторана, далее фамилия и имя управляющего этим рестораном и всю информацию по сотрудникам данного заведения. Сколько всего сотрудников в системе, сколько из них отправлено приглашение за период, сколько из отправленных скачало приложение, прогресс ресторана и успеваемость ресторана по прошлому периоду, а так же информацию по учебным курсам.

Ресторан	Управляющий	Место о б щ е м рейтинге	Сотрудн в сист (всего)
GARAGE	Маркетолог Елена Ивано	17	
Heinz Москва	Уваркина Инна	16	
Wokker	Уваркина Инна	15	
МясоRoob	Пупкин Вася	14	
Папа Джонс		13	
Пиццерия "ДодоПицца"	Сергеенко Елена	12	
Ресторан "Vine bar"	Иванова Ирина	11	
Ресторан "Золотой век"	Моисеенко Анна	10	
Ресторан "Пушкин"	Вдовиченко Антон	9	
СтейкБургер		8	
Сыроварня Баку		7	
Территория 1	Захаров Алексей	6	
Территория 2	Сергеенко Елена	5	
Территория 3		4	
Тест БК		3	

Отчет по должности Официант

С 01.10.2021 по 25.12.2021

Сотрудник (всего)	Ресторан	Активность	Уровень балл
Георгиевна Юлия	Ресторан "Золотой век"	0	
Баракат Руслан	Ресторан "Золотой век"	0	
Пальцева Анастасия	Ресторан "Золотой век"	2	
Новита Ирина	Ресторан "Золотой век"	1	
Королев Константин	Ресторан "Золотой век"	0	
Каштанов Денис	Ресторан "Золотой век"	0	
Владимировна Валентина	Ресторан "Золотой век"	0	
Take it easy Светлана	Ресторан "Золотой век"	0	
МП Алексей	Ресторан "Золотой век"	0	
Марчеллис Наталья	Ресторан "Золотой век"	0	
Иванова Елизавета	Ресторан "Золотой век"	0	
Патч Игорь	Ресторан "Золотой век"	1	
Малибу Наталья Азеева	Ресторан "Золотой век"	0	
Алеан Екатерина	Ресторан "Золотой век"	0	
Subzero Светлана	Ресторан "Золотой век"	0	
"Moderza" Ольга	Ресторан "Золотой век"	0	
Перчини Элеонора	Ресторан "Золотой век"	0	
СелиПоели Пётр	Ресторан "Золотой век"	0	
Isarro Евгений	Ресторан "Золотой век"	0	
Белов Иван	Ресторан "Золотой век"	15.09.2021	2 0 4 5 0
Аквабайт Александр	Ресторан "Золотой век"	11.10.2021	12.12.2021 2 2 4 0 0
GFC (поставки продуктов) Виктория К	Ресторан "Золотой век"	18.03.2020	29.11.2021 1 0 4 5 0

Вкладки по должностям

В первом столбце мы видим фамилию и имя сотрудника. Далее заведение, в котором он работает, дата его регистрации в системе, дата последней активности. Далее мы видим сколько всего тестов прошел сотрудник и сколько прошел за период. Далее информация по успеваемости в целом, успеваемость за период, активность. На каком уровне находится сотрудник и количество баллов у него, так же место в рейтинге и информацию по тестам учебных курсов.

отчёт общий 3

С 01.10.2021 по 25.12.2021

Управление персоналом для менеджеров

Тест	Уровень	Вопросов	% верных ответов
Тест к Уроку 1. Рабочий день ад	Базовый	8	75
Тест к уроку 2. Пятиминутки.	Базовый	10	0
Тест к уроку 3. Обратная связь	Базовый	9	0
Тест к уроку 4. HR	Базовый	10	0
Тест к уроку 5. Коммуникация н	Базовый	10	0
Тест к уроку 6. Продажи	Базовый	9	0
Тест к уроку 7. Конкурсы	Базовый	6	0
Тест к уроку 8. Постановка целей	Базовый	5	0

Стандарты работы официанта

Тест	Уровень	Вопросов	% верных ответов
Тест к уроку 4. Обслуживание.	Базовый	6	67
Тест к уроку 3. Обратная связь.	Базовый	10	0
Тест к уроку 2. Стандарты откры	Базовый	8	0
Тест к уроку 1. Стандарты внеш	Базовый	9	78

Видео от основателя ServiceGuru

Тест	Уровень	Вопросов	% верных ответов
открытый вопрос	Базовый	1	90
Тест для перехода на следующ	Базовый	1	100

Решение конфликтных ситуаций

Вкладка сетевой анализ курсов и тестов

В этой вкладке мы можем увидеть какие вопросы оказались самыми сложными для сотрудников, благодаря чему можно понять, какой информации не хватает сотрудникам либо выявить ошибку в тесте, например, правильный вариант ответа отмечен как неправильный. И видим список самых простых вопросов для сотрудников.



отчёт общий 3

С 01.10.2021 по 25.12.2021

--	--	--	--	--

Самые сложные вопросы		Самые простые вопросы		
-----------------------	--	-----------------------	--	--

	успеваемость			
--	--------------	--	--	--

Хостес

В чем разница между банкетом и резервом?	0	Самый знаменитый сорт винограда Пьемонте:		
--	---	---	--	--

Какие есть варианты просмотра заказов в iiko	0	Родиной каких сортов винограда является Франция?		
--	---	--	--	--

Красный цвет стола означает	0	Существующие виды вин классифицируемые по цвету:		
-----------------------------	---	--	--	--

Синий цвет стола означает	0	Негоциант – это:		
---------------------------	---	------------------	--	--

Стол черного цвета означает	0	Что обозначает слово «Крю» в названии вина?		
-----------------------------	---	---	--	--

Для создания заказа в программе в первую очередь надо	0	Основные факторы, формирующие термин «Терруар»:		
---	---	---	--	--

Стол зеленого цвета означает	0	Какую маркировку имеет высшая категория Французских вин?		
------------------------------	---	--	--	--

Экран заказа разделен на три части, в правой части мы видим	0	Основные требования предъявляемые к апелласьонам:		
---	---	---	--	--

Экран заказа разделен на три части, в левой части мы видим	0	Какое вино содержит минимальное количество сахара?		
--	---	--	--	--

После наполнения заказа позициями для отправки заказа на кухню	0	Апелласьон – это:		
--	---	-------------------	--	--

В программе есть варианта работы	0	Срок выдержки молодых вин Франции составляет:		
----------------------------------	---	---	--	--

Экран заказа разделен на три части, в центре мы видим	0	Что обязательно отображается на этикетке для категории вин V.D.Q.S.		
---	---	---	--	--

Модификаторы могут быть	0	Что указывается на этикетке под «Vin de pays» («Местное вино»)?		
-------------------------	---	---	--	--

Модификатор может влиять на стоимость модифицируемого им	0	Для какой категории вин на этикетке указывается апелласьон?		
--	---	---	--	--

Если блюду назначен групповой модификатор	0	Обязательные обозначения на этикетке вина категории А.О.С.:	100	
---	---	---	-----	--

Если блюду назначен обязательный модификатор	0	В какой категории вин допускается использование импортированного	100	
--	---	--	-----	--

При распечатывании пречека, после того как разделили заказ по гостям	0	Требования, предъявляемые к «Местным винам»:	100	
--	---	--	-----	--

Вкладка сетевой управляющий

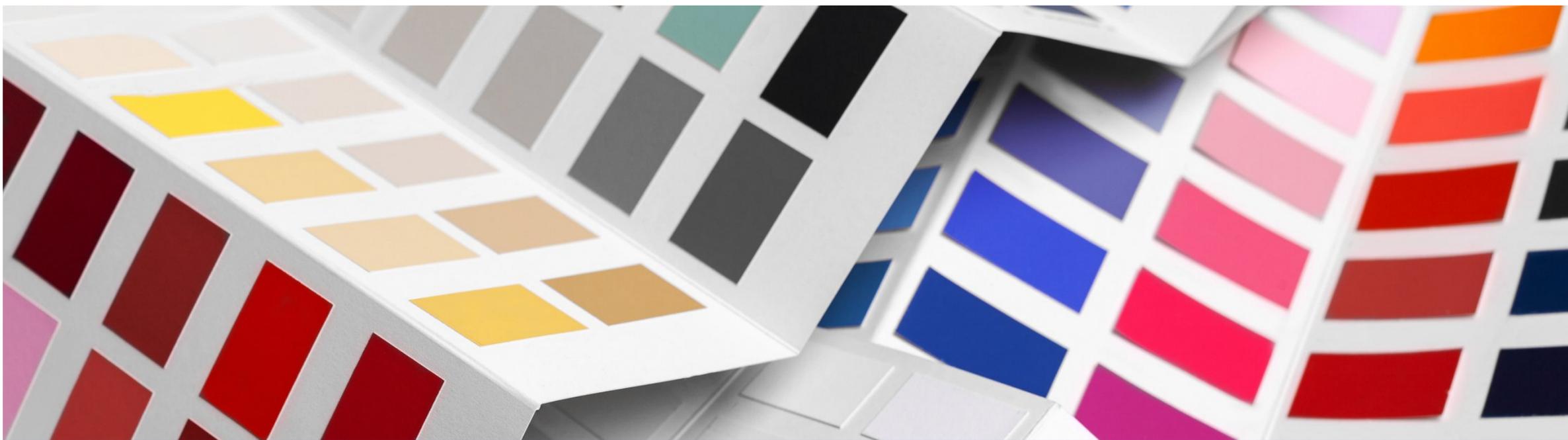
В этой вкладке мы можем увидеть какие вопросы оказались самыми сложными для сотрудников, благодаря чему можно понять, какой информации не хватает сотрудникам либо выявить ошибку в тесте, например, правильный вариант ответа отмечен как неправильный. И видим список самых простых вопросов для сотрудников.

Вкладка

Отчёт по тестам с открытыми вопросами

Ресторан Золотой век				
	A	B	C	E
1	Отчет по тестам с открытым вопросам			
2	Дата формирования		25.12.21 16:06	
3				
4	Красная Талка Тамара			
5	Должность: Официант, Ресторан: Ресторан "Золотой век"			
6	Название теста: открытый вопрос			
7	№	Вопросы	Ответы	
8	Попытка №1, 02.12.21 06:43			
9	1	вам понравился урок про нашу компанию?		
10				
11	Общепит Регина			
12	Должность: Официант, Ресторан: Ресторан "Золотой век"			
13	Название теста: открытый вопрос			
14	№	Вопросы	Ответы	
15	Попытка №1, 07.12.21 07:43			
16	1	вам понравился урок про нашу компанию?	Да	
17				
18	Общепит Регина			
19	Должность: Официант, Ресторан: Ресторан "Золотой век"			
20	Название теста: открытый вопрос			
21	№	Вопросы	Ответы	
22	Попытка №2, 07.12.21 07:44			
23	1	вам понравился урок про нашу компанию?		
24				
25	Общепит Регина			
26	Должность: Официант, Ресторан: Ресторан "Золотой век"			
27	Название теста: открытый вопрос			
28	№	Вопросы	Ответы	
29	Попытка №3, 07.12.21 07:45			
30	1	вам понравился урок про нашу компанию?	Отличное решение	В

В этом отчёте мы можем увидеть ответы сотрудников на открытые вопросы.



РАЗДЕЛ МЕНЮ, АССОРТИМЕНТ, КАТАЛОГ
В SERVICEGURU



Как добавить категорию

Что бы добавить категорию нажимаем на "+"

Вносим названия **категорий**, и нажимаем **"добавить"**. Можно внести сразу несколько категорий.

Фильтр



КОЛОНЫ

Меню



Сезонное меню
Бар
Основное меню

около 3 лет назад

Ресторанная Ви

[Guru №2 +2](#)

Рыба
Азиатская кухня
Паста
Специи и пряности
Зелень

Добавить Отмена



около 3 лет назад

Стандарт

[Guru №2 +2](#)

Подача вина

[Guru №2 +2](#)

Азиатская посуда и столовые приборы
Столовые приборы
Столовая посуда
Стеклянная посуда

Нажимаем кнопку «**добавить**» , появляются все внесенные категории меню. Нажав на категории меню кнопку «**добавить ресторан**», мы можем выбрать, сотрудникам каких ресторанов будет доступно это меню для изучения. Это может быть, как один, так и несколько ресторанов.

Меню

меньше 1 минуты назад

Основное меню

[Guru №1 +1](#)

Поиск

Все текущие Снять выделение

Guru №1

Guru №2

Guru №3

[Guru №2 +2](#)

Рыба

Азиатская кухня

Паста

меньше 1 минуты назад

Бар

[Добавить ресторан](#)

около 3 лет назад

Посуда

[Guru №2 +2](#)

Азиатская посуда и столовые приборы

Столовые приборы

Столовая посуда

меньше 1 минуты назад

Сезонное меню

[Добавить ресторан](#)

около 3 лет назад

Стандарты подачи

[Guru №2 +2](#)

Подача вина



Как добавить подкатегории

Основное меню



Холодные закуски
Горячие закуски
Салаты

Добавить

Отмена

Нажимаем на ту категорию меню, куда хотим внести **подкатегиорию** и так же через «+» добавляем необходимые категории, одну или сразу несколько, каждую с новой строки. Нажав на кнопку «**Добавить**» у нас появляются все категории.



Основное меню

**Салаты****Горячие закуски****Холодные закуски**

Как добавить и заполнить карточку позиции

Фильтр Шаблоны Меню · Основное меню

Салаты +

+
Добавить позицию

Цезарь с курицей

Салат романо с обжаренным на гриле куриным филе, томатами черри, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь.

Основное меню · Салаты

Блюдо Напиток Наименование

Цезарь с курицей

Основное Галерея С этим предлагают

Фото

Доступ

Все должности

Название

Цезарь с курицей

Описание

B I U A H1 H2

Салат романо с обжаренным филе, томатами черри, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь.

Ингредиенты

салат романо × помидоры × бе
куриное филе × сливочное масло
сыр пармезан × Ингредиенты

Путь в системе

Основное меню - Сз

Цена 1

200 680

Цена 2

Размер порции Цена в руб.

Цена 3

Размер порции Цена в руб.

Единица измерения

граммы

Приборы

вилка

Заполняем карточку меню/ассортимента/ каталога

Добавляем **фотографию**. Вносим **название, описание блюда**.

В описание можно добавить информацию про **аллергены**, для лучшей информированности сотрудников. Заполняем информацию о **основных ингредиентах**, через запятую.

Прописываем путь в системе автоматизации, мы рекомендуем обязательно это делать, так как новые официанты тратят достаточно много времени, для того, чтоб найти необходимое блюдо, например, в системе R-keeper.

Вносим информацию о **размере порции, цену, какими приборами сервируется блюдо и время приготовления**.

Нажав на **подкатегорию**, мы проваливаемся в нее и через «+» добавляем **новые позиции**

В самой карточке есть вкладки "Основное", «Галерея», «С этим предлагают».

The image displays three screenshots of a menu management interface for a dish titled "Цезарь с курицей" (Caesar salad with chicken). The interface is divided into three main sections, each with a red circle highlighting a specific tab:

- Left Screenshot:** Shows the "Основное" (Main) tab selected. Below the title, there are three tabs: "Основное", "Галерея" (highlighted with a red circle), and "С этим предлагают". Under the "Галерея" tab, there are three buttons: "Загрузить файл", "Загрузить по ссылке", and "Добавить YouTube видео". Below these buttons, there are two preview cards: one for a food image and one for a YouTube video of a man in a kitchen.
- Middle Screenshot:** Shows the "Основное" (Main) tab selected. Below the title, there are three tabs: "Основное" (highlighted with a red circle), "Галерея", and "С этим предлагают". Below the tabs, there is a large image of the Caesar salad with chicken. Below the image, there is a dropdown menu labeled "Все должности" and a text input field containing "Цезарь с курицей". At the bottom, there are three buttons: "Сохранить", "Копировать в...", and "Перенести".
- Right Screenshot:** Shows the "С этим предлагают" (Suggest with this) tab selected. Below the title, there are three tabs: "Основное", "Галерея", and "С этим предлагают" (highlighted with a red circle). Below the tabs, there is a text input field with the placeholder "Добавьте сюда позиции, которые нужно предложить дополнительно. Для этого введите первые буквы названия позиции и добавьте её в раздел". Below the input field, there is a search bar labeled "поиск" and a preview card for a bottle of wine labeled "STATUTA DECRETI SERRAVALLESI GAVI".

Two blue callout boxes provide additional information:

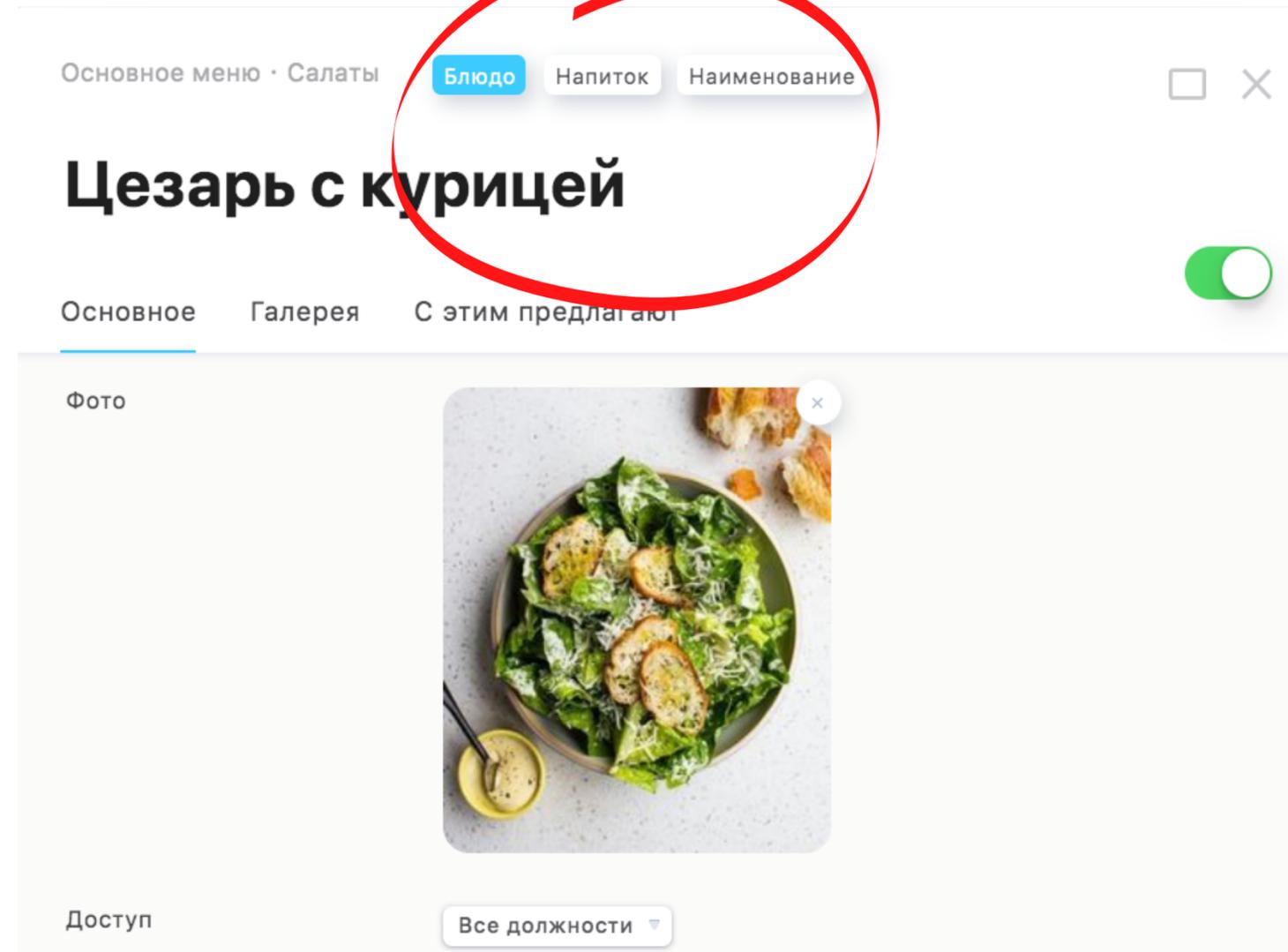
- Left Callout:** "В разделе "Галерея" можно добавить дополнительные фотографии, а так же загрузить видеоролики с YouTube".
- Right Callout:** "В разделе "С этим предлагают" можно добавить карточки товара которые предлагают с этим блюдом. Нужно просто ввести название в строке поиск, появятся все позиции с этим названием которые добавлены в раздел меню".

В карточке блюда есть 3 шаблона: «Блюдо», «Напиток», «Наименование».

Карточка «**Блюдо**» подходит для описания блюд.

В карточке «**Напитки**» добавляется крепость и страна производитель, что очень актуально для алкогольных напитков, чая и кофе.

Карточка «**Наименование**» содержит фото, название и описание. Карточку «**Наименование**» мы рекомендуем использовать для описаний процессов и стандартов, например, для стандартов внешнего вида.



Как перенести или копировать подкатеорию меню.

Если Вам необходимо копировать или перенести подкатеорию меню из одной категории в другую, например, подкатеорию из основного меню перенести или копировать в категорию бар. Необходимо перетащить ту подкатеорию, которую Вам необходимо перенести или копировать из одной категории в другую.

Меню +

около 10 часов назад

Основное меню

[Guru №1 +2](#)

Горячие закуски

Холодные закуски

Салаты

3 дня назад

Бар

[Добавить ресторан](#)

Фильтр

Шаблоны

Меню · Основное меню

Салаты +

Добавить позицию

Цезарь с курицей

Салат романо с обжаренным на гриле куриным филе, томатами черри, гренками, сыром пармезан и соусом Цезарь.

© 2014-2021 ServiceGuru. Version 1.3 Телефон службы поддержки: +7 (499) 647-73-64

Основное меню · Салаты

Блюдо | Напиток | Наименование

Цезарь с курицей

Основное | Галерея | С этим пр...

Поиск

Категории | Категории

- Основное меню
 - Горячие закуски
 - Салаты
 - Холодные закуски
- Ресторанная Википедия
 - Рыба
 - Азиатская кухня
 - Паста
 - Специи и пряности
 - Зелень

Копировать

Сохранить | Копировать в... | Перенести в... | Отмена



РАЗДЕЛ АТТЕСТАЦИИ В SERVICEGURU



Виды аттестаций

"Разовая"

Аттестация запускается на 1 раз и необходима для того, чтоб провести срез знаний после изучения какого-либо материала. Её так же можно потом запустить еще раз, не создавая заново.

"При назначении на должность"

Аттестация «**при назначении на должность**» запускается при каждом переходе или приёме на должность, например, для новых сотрудников это может быть через месяц работы.

Как создать аттестацию?

Аттестации

Добавить ▾

Папку

Аттестацию

▼ **Аттестация официантов**
1 аттестация, из них 1 черновик

Аттестация на знание меню

► **Аттестация стажеров**
4 аттестации, из них 2 черновика

Добавить папку

Название

Статус ▾

Все должности ▾

Все рестораны ▾

ВОПРОСОВ

НЕОБХОДИМО
ВЕРНЫХ ОТВЕТОВ

Создаём папку в которой будет храниться аттестация. Нажимаем на кнопку **«добавить»** и из выпадающего списка выбираем **«Папку»**. Пишем название папки и нажимаем кнопку **«добавить»**.

Выбираем из списка должности и заведения, для которых предназначена аттестация.
Выбираем период, на который мы хотим запустить аттестацию.

Так же можно назначить аттестацию персонально на сотрудника. Для этого нажимаем кнопку **"выбрать"** и выбираем сотрудников из списка.

Выбираем папку в которой будет храниться аттестация, добавляем название. Далее необходимо выбрать, какую аттестацию мы хотим создать **«разовую»** или **«при назначении на должность»**.

Указываем долю правильных ответов для того, чтоб аттестация была пройдена и количество попыток сдать данную аттестацию. После того, как заполнили всю информацию, нажимаем кнопку **«добавить»**.

Добавление аттестации

Папка

Название папки

Название аттестации

Вид аттестации

Должности

Рестораны

Персональная аттестация

Начало —

Повторить раз(а)

Доля правильных ответов, которые необходимо дать для успешного прохождения %

Максимальное количество попыток на прохождение

Аттестация по меню

Аттестации → Аттестация официантов

Общая информация и вопросы

Общая информация

Редактировать

Должности

Аниматор
Бармен
Директор
Менеджер
Оператор
[Показать еще](#)

Рестораны

Guru №1
Guru №2
Guru №3

Запуск

29.05.2021 16:43 — 09.06.2021 16:43

Черновик

Нельзя запустить аттестацию без вопросов.

Доля правильных ответов, которые необходимо дать для успешного прохождения

90%

Попыток на прохождение

2

Удалить

Запустить еще раз

Вопросы

Добавить

Группу
Вопрос

В аттестацию необходимо добавить вопросы. Для этого нажимаем кнопку **"добавить"**.

Можно добавить **один вопрос** или **группу вопросов** из **учебных курсов**.

После того, как мы создали папку и саму аттестацию, мы можем проверить и отредактировать данные нажав на кнопку **"Редактировать"**

Как добавить группу вопросов?

Общая информация

Редактировать

Должности

Аниматор
Бармен
Директор
Менеджер
Оператор
[Показать еще](#)

Рестораны

Guru №1
Guru №2
Guru №3

Вопросы

Добавить

Чтобы за...

© 2014-2021

Удалить Запустить еще раз

Добавить группу вопросов

Источник

Показывать по

Среднее время

Гостеприимство, продажи и повышение среднего чека

Тест "Гостеприимство, продажи и средний чек"

Гостеприимство в формате Quick Service Restaurant (Легкий)

Гостеприимство в формате С...

Решение конфликтных ситуац...

Решение конфликтных ситу...

Строка **«показывать по»** дает возможность показывать сотрудникам не все вопросы. Например, в учебном курсе у нас 100 вопросов, если мы напишем **«показывать по»** 10, то сотрудникам при прохождении данной аттестации будут показываться 10 случайных вопросов из 100. Далее нажимаем кнопку **«добавить»** и ждём, пока под грузятся все вопросы.

Добавить группу вопросов, это возможность подгрузить вопросы, которые уже есть в учебных курсах.

Для того, чтоб создать группу вопросов, нажав на кнопку **«добавить»** выбираем из выпадающего списка **«группу»**.

Далее у нас появляется карточка, которую необходимо заполнить.

Первым делом выбираем источник **(учебный курс)**, из которого добавим вопросы.

Аттестация по меню

Аттестации → Аттестация официантов

Общая информация и вопросы

Общая информация

Редактировать

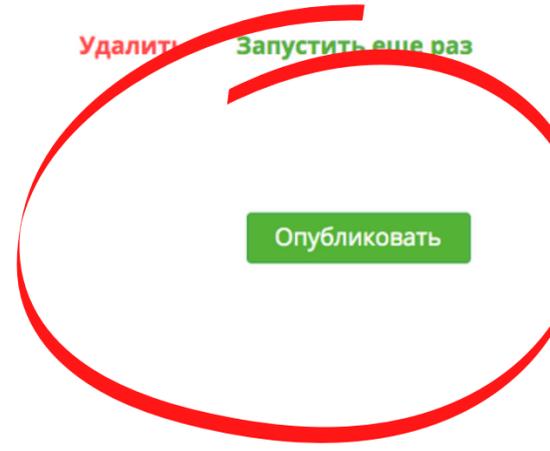
- Должности
 - Аниматор
 - Бармен
 - Директор
 - Менеджер
 - Оператор
 - [Показать еще](#)
- Рестораны
 - Guru №1
 - Guru №2
 - Guru №3

Вопросы

Добавить

После того как мы добавляем вопросы из "учебных курсов" они копируются в аттестацию. После этого нажимаем кнопку "опубликовать"

можно дать для успешного прохождения



	ПОКАЗЫВАТЬ ВОПРОСОВ	ВРЕМЯ НА ОТВЕТ, ММ:СС
Всего вопросов	13	06:30
▼ Гостеприимство, продажи и повышение среднего чека → Тест "Гостеприимство, продажи и средний чек"	13 ИЗ 13	06:30
Дополнительные продажи в ресторане могут работать только на "избранных", особо "хороших столиках", например, для компании дорого одетых мужчин, настроенных выпить. Для других столиков, например, для женских компаний, можно даже не пытаться делать дополнительные продажи. Это утверждение правдиво?		00:30
Чтобы понять, как именно лучше общаться с гостем, эффективнее всего будет...		00:30
Зачем нужно знать технологию приготовления каждого блюда?		00:30
Выберите вариант дополнительного предложения, который сработает эффективнее всего:		00:30
Выберите вариант предложения напитков, который сработает эффективнее всего:		00:30
Выберите вариант предложения напитков, который сработает эффективнее всего:		00:30
Выберите вариант предложения закусок, который сработает эффективнее всего:		00:30
Какое предложение из перечисленных ниже является хорошо сделанным апселлингом?		00:30

Обратная связь

Как добавить один вопрос?

Для того, чтоб добавить один вопрос, нажав на кнопку **«добавить»** из выпадающего списка выбираем **«вопрос»** и попадаем в карточку вопроса.

Добавить вопрос ✕

Текст

Изображение

Время на ответ
В формате ММ:СС

Варианты ответа

<input type="text"/>	<input type="button" value="верный"/>
<input type="text"/>	<input type="button" value="неверный"/>
<input type="text"/>	<input type="button" value="неверный"/>
<input type="text"/>	<input type="button" value="неверный"/>

[Добавить вариант](#)

В строку **«текст»** вводим вопрос. Подгружаем фотографию, устанавливаем время на ответ. Далее вводим варианты ответов. Так же напротив каждого варианта ответа выбираем, правильный он или нет. Далее мы можем нажать кнопку **«добавить»**, в этом случае вопрос сохранится в тест. Или кнопку **«добавить и создать еще один»** в этом случае вопрос сохранится и откроется еще одна карточка, для создания следующего вопроса.

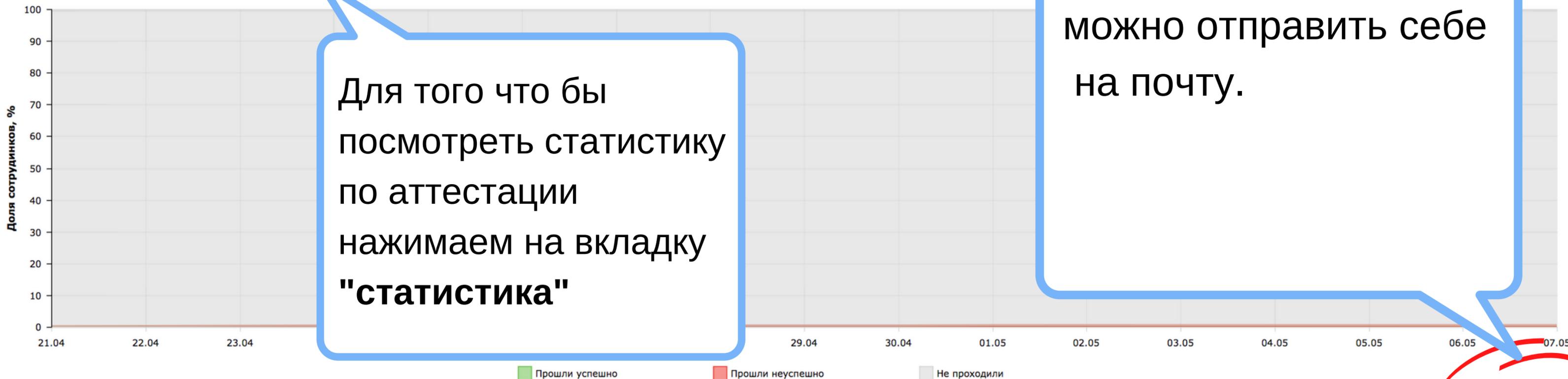
Как посмотреть статистику аттестации

Аттестация по менеджерам

Аттестации → Аттестации для менеджеров

Общая информация и вопросы

Статистика



Для того что бы посмотреть статистику по аттестации нажимаем на вкладку "статистика"

Отчёт по статистике можно отправить себе на почту.

Рестораны

РЕСТОРАН	КОЛ-ВО СОТРУДНИКОВ	НЕ ПРОХОДИЛИ	ПРОШЛИ УСПЕШНО	ПРОШЛИ НЕ УСПЕШНО	СРЕДНЯЯ УСПЕВАЕМОСТЬ
Ресторан "Золотой век" Алексей Захаров	1139	99% (1135)	0% (2)	0% (2)	0.26%

[Посмотреть все](#)

Сотрудники

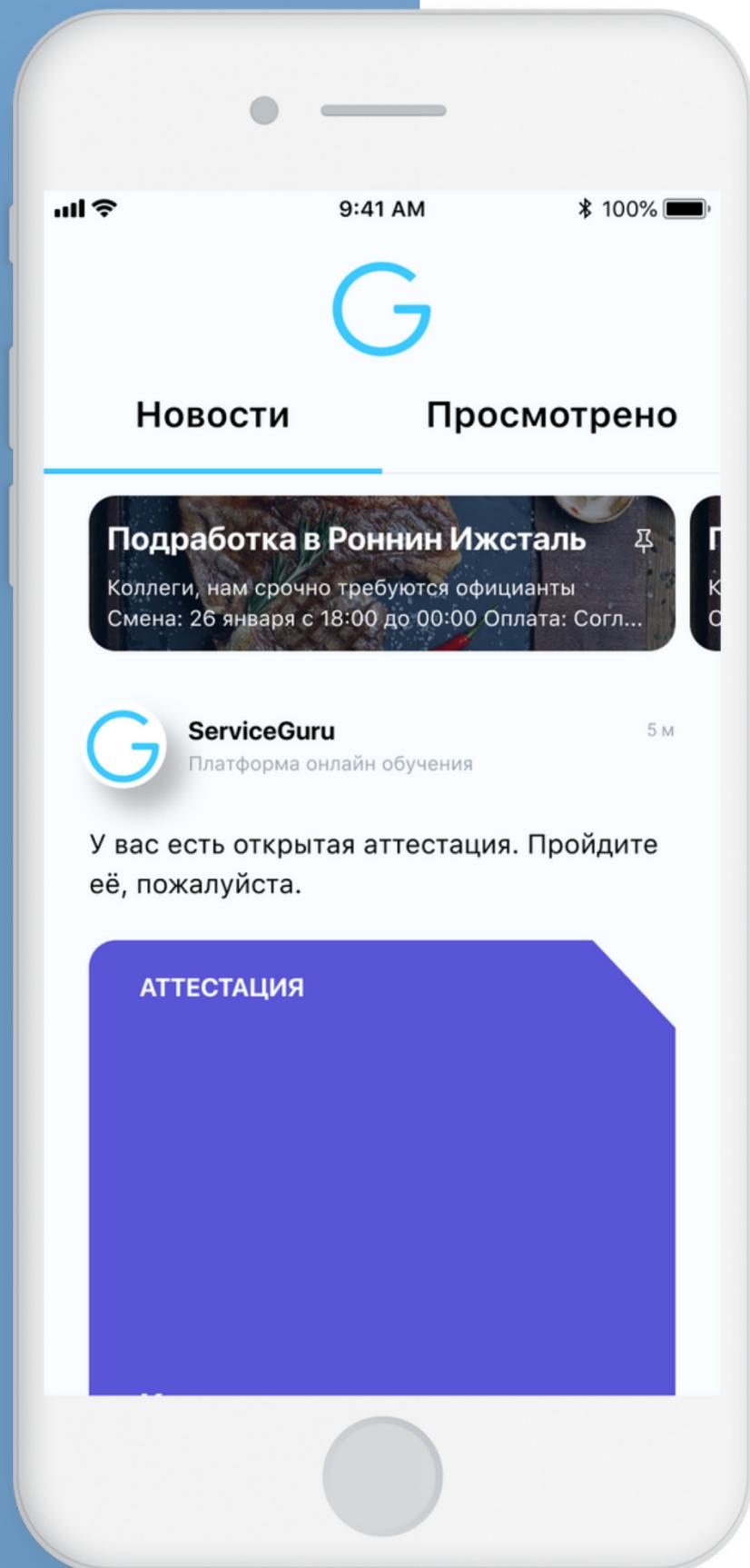
СОТРУДНИК	ЛУЧШИЙ РЕЗУЛЬТАТ	ДАТА ПРОХОЖДЕНИЯ	ИСПОЛЬЗОВАНО ПОПЫТОК	ПРОБЛЕМНЫЕ ТЕМЫ
Санникова Анжелика Ресторан "Золотой век"	100% (2) Успешно	01.05.21	1	—
Фурман Дмитрий	100% (2)	23.04.21	2	—

Получить общий отчет

Получить протокол

РАЗДЕЛ НОВОСТИ В SERVICEGURU





Новостная лента

← **Новости компании**

← **Обновления в учебных курсах**

← **Оповещения о назначенных аттестациях**

← **Обновления в меню**

← **Оповещения о всех событиях и обновлениях**

← **Развлекательный и обучающий контент**

Как добавить новость

Новости

новость	ПРОЧИТАНО	ДОБАВЛЕНО	ПУБЛИКАЦИИ	ДЕЙСТВИЯ
Уважаемые коллеги! пользователи DEMO-версией приложения ServiceGuru. Мы постоянно добавляем в приложение новые материалы и тесты, ... Guru №1	0/5	19.10.2017 8:53	19.10.2017 8:53	
В разделе "Меню" появился новый раздел - "Ресторанная Википедия"! Это полезный источник новых знаний и дополнительны Все рестораны			0.2017 18:07	
В стоп-листе на 4 дня все виды стейков. Хоспер на ремонте. Все рестораны			7.2017 11:12	
Изменение в коктейльных технологичках Guru №2			3.2017 10:35	
Банкет [под закрытие] 29-04-2016г Корпоратив компании "Астра" Кол-во гостей 170, с 18.30 до 23.30 Программа у менеджера, ме Guru №2			3.2017 10:34	
Открылось новое кафе! Все рестораны			3.2017 10:29	
В стоп-листе на 4 дня все виды Стейков. Хоспер на ремонте Guru №1, Guru №2			0.2016 16:53	
Банкет [под закрытие] 29-10-2016г Корпоратив компании "Астра" Кол-во гостей 170, с 18.30 до 23.30 Программа у менеджера, ме Все рестораны			0.2016 16:50	
Уроки английского языка с 11.00 до 12.00 22-10-2016г 24-10-2016г 26-10-2016г Явка всех сотрудников обязательна Guru №1			0.2016 16:47	
Инвентаризация 19-10-2016г. Официанты - гостевая посуда Бармены - все стекло Повара - рабочий инвентарь, гастрорёмкости М Все рестораны			0.2016 16:45	

Добавить

Поиск

Найти

Для того, чтобы добавить новость, во вкладке Новости нажимаем кнопку «добавить». И попадаем в карточку новости.

Заполняем новостную карточку. Назначить новость можно **персонально** для сотрудника или по **должности и ресторану**.

Отправку новости можно запланировать на конкретную дату и время, а так же можно установить регулярный повтор

Создать новость ✕

Для кого отправить
По должности и ресторану

Должность
Выберите

Ресторан
Выберите

Название

Текст
Ж К Ч  
Введите текст новости

Изображение

Прикрепить

Добавить ссылку к уведомлению

Раздел
Меню

Адрес ссылки
Все меню

Когда отправить
Сразу

Добавляем **название новости, текст и изображение.**

К новости можно добавить ссылку, которая будет вести в разделы ServiceGuru

РАЗДЕЛ БИБЛИОТЕКА В SERVICEGURU

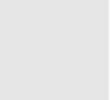


Как добавить материал в библиотеку?

Раздел Библиотека отлично подходит для публикации учебных материалов, в виде книг, презентаций, видео, таблиц и ссылок.

Библиотека

НАЗВАНИЕ ▾

-  **Видеоуроки по продажам**
Должности: 5 из 7
-  **Вина**
Все должности
-  **Как ServiceGuru работает? (видео)**
Официант
-  **Презентации о ServiceGuru**
Все должности
-  **Ролик о ресторане (2 мин)**
Официант
-  **Сколько стоит недовольный гость?**
Все должности
-  **Средний чек и способы его повышения**
Все должности

Для того, чтобы добавить материал в библиотеку, в разделе Библиотека нажимаем на кнопку «**добавить**». Из выпадающего списка выбираем «**папку**» и даём ей название, загружаем фото на обложку и выбираем должности, которым предназначаются данные материалы.

Добавить

Папку

Материал

Все должности

Поиск

Найти

ОБНОВЛЕНИЕ

20.03.17 10:46

28.12.16 15:05

Создание

Название

Изображение

Загрузка

Должности

Ничего не выбрано

Отмена

Добавить

282,0 КБ

PDF

14.10.16 14:23

555,6 КБ

PDF

14.10.16 14:23

После того, как мы создали папку, мы можем добавить материалы. Для этого во вкладке Библиотека снова нажимаем кнопку **«добавить»** и из выпадающего списка выбираем **«материал»**.

Вводим название материала, из выпадающего списка выбираем папку, в которую мы добавим этот материал и отмечаем должности, для которых предназначается данный материал. Далее из выпадающего списка мы выбираем, какой тип документа мы хотим добавить. Это может быть загруженный документ, например, книга или презентация. Либо внешняя ссылка, например, видео на youtube.

Добавить

Все должности

Поиск

ФАЙЛОВ

РАЗМЕР

ПАПКА

ФОРМАТ

2

Добавить файл

Название

Папка

Должности

Тип

Файл

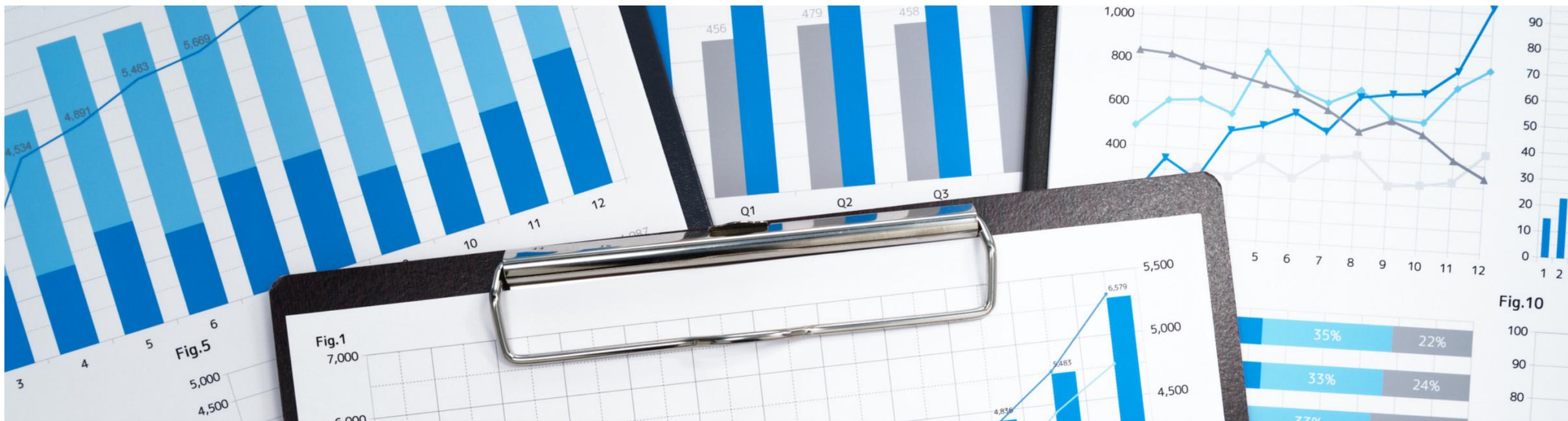
Файл должен быть меньше чем 100 Мб.

Отмена

Добавить

282,0 КБ PDF

555,6 КБ PDF



РАЗДЕЛ СТАТИСТИКА В SERVICEGURU



Статистика



Выберите тип отчета

Отчет по посещению мобильного приложения

Период

06.12.2021



—

12.12.2021



Группировать по

Вр

День

Кол-во сотрудников, которые

06.12.2021

07.12.2021

08.12.2021

09.12.2021

10.12.2021

11.12.2021

12.12.2021

В разделе статистика есть несколько типов отчётов:

- Отчёт по посещению мобильного приложения
- Отчёт по посещению разделов
- Отчёт по просмотру контента
- Отчёт по активности сотрудников

Отчёт по посещению мобильного приложения

Статистика



Выберите тип отчета Отчет по посещению мобильного приложения

Период 06.12.2021 — 12.12.2021 Группировать по Времени Период День

День	Кол-во сотрудников, которые первый раз вошли в приложение	Кол-во сотрудников, которые повторно вошли в приложение
06.12.2021		
07.12.2021	3	
Сотрудник	Ресторан	
Общепит Регина	Ресторан "Золотой век"	Официант
target Игорь	Ресторан "Золотой век"	Официант
Баранов Дмитрий	Ресторан "Золотой век"	Официант
08.12.2021	1	
09.12.2021	1	
10.12.2021		4
11.12.2021	1	1

В этом разделе можно посмотреть данные по посещению мобильного приложения. Количество входов в приложение, время и дату когда сотрудник заходил в приложение

Отчёт по посещению разделов

Статистика



Выберите тип отчета

Отчет по посещению разделов

Период

01.05.2021



—

12.12.2021



Группировать по

Времени

Период

День

День	Кол-во сотрудников, которые зашли в раздел Новости	Кол-во сотрудников, которые зашли в раздел Меню	Кол-во сотрудников, которые зашли в раздел Учебные Курсы	Кол-во сотрудников, которые зашли в раздел Библиотека
01.05.2021			1	
02.05.2021				
03.05.2021		1	1	
Сотр				
Щастье Андрей				
Щастье Андрей				
Щастье Андрей				
04.05.2021		1	1	2
05.05.2021		2		1
08.05.2021			2	
11.05.2021				

Должность	Кол-во переходов
Официант	1
Официант	1
Официант	1

В этом разделе можно посмотреть отчёт по посещаемости следующих разделов:
новости, меню, учебные курсы, библиотека

Отчёт по просмотру контента

Статистика

Выберите тип отчета Отчет по просмотру контента ▾

Период 13.12.2021  — 19.12.2021  Тип контента Документы ▾ Период День ▾ * 1 2 *

 Поисковый запрос Искать

- Документы
- Новости
- Курсы
- Уроки
- Тесты
- Аттестации

Документ		
Стандарты доставки		
Стандарты подачи блюд		
Стандарт подачи роллов		
ServiceGuru как это работает	1	
ServiceGuru мультик	1	
Полезные советы "Сервис на 5+"	1	
Всё о стейках	1	
Видео о нашем ресторане	1	1
Restaurant English. In the restaurant, р	1	

В этом разделе
можно посмотреть
статистику по
просмотру
контента.

Отчёт по активности сотрудников

Статистика

Выберите тип отчета

Отчет по активности сотрудников

Период

01.05.2021



—

12.12.2021



Введите имя и фамилию

Сотрудник	Действия	Дата и время
Давыдов Иван Официант Ресторан "Золотой век"	Показать активность	17.12.2021 12:12
ТОО Михаил Официант Ресторан "Золотой век"	Показать активность	17.12.2021 12:13
Эмиль Бонтэ Марианна Официант Ресторан "Золотой век"	Показать активность	17.12.2021 12:13
Аквабайт Александр Официант Ресторан "Золотой век"	Показать активность	17.12.2021 12:13
SG global Анна Официант Ресторан "Золотой век"	Показать активность	17.12.2021 12:13

Вошел в приложение	17.12.2021 12:12
Просмотрел новость "Друзья численностью персонала до"	17.12.2021 12:13
Просмотрел новость "Уважае"	17.12.2021 12:13
Просмотрел новость "GASTREET'20 наступает! Мы гарантируем, что GASTREET'20 ты не забудешь никогда! Но, нам нужны деньги сейчас, чтобы делать ЛУЧШИЙ event в стране, бронировать ЛУЧШИЕ отели для вас, закупать САМЫЕ КРУТЫЕ ништяки! Помни, родной: только после покупки билета тебе будет доступно бронирование отелей GASTREET City🏢 На высоте 960 первые 1000 счастливицков будут жить в самом сердце фестиваля. Ты можешь оформить рассрочку на 4 месяца, без первоначального взноса и без переплат. Оплата производится равными частями. Оформляй рассрочку на сайте в корзине личного кабинета. https://gastreet.com "	17.12.2021 12:13
Просмотрел новость "Приглашение на очный курс для рестораторов от GorbunovSchool! Привет друзья! Приглашаю Вас на уникальный очный курс для ресторанных управляющих и владельцев! с 13 по 15 февраля 2020 года в Москве, в офисе ServiceGuru мы собрали 7 крутых экспертов с колоссальным опытом, чтобы расширить ваше сознание и напитать лучшими практиками. Искренне рекомендую! Подробности и запись по ссылке: https://mailchi.mp/7b5d42b17a98/muu0cvavr8-3117321 "	17.12.2021 12:13
Просмотрел новость "Последние 3 дня акции! Уважаемые коллеги, вы находитесь в тестовом кабинете ServiceGuru. Только до 31 декабря 2019 года у вас есть возможность подключить годовой тариф всего за 27000* рублей , вместе 75000 руб. Предложение ограничено. Оставляйте заявку по ссылке: https://forms.amocrm.ru/ddrwlw * только для"	17.12.2021 12:13

В этом разделе можно посмотреть детализированную статистику по активности каждого сотрудника.



РАЗДЕЛ ГРАФИК РАБОТЫ
В SERVICEGURU

График работы

+

Для того что бы
добавить график,
нажимаем на "+"

В всплывающем окне
вводим название графика,
загружаем файл в
формате excel. Выбираем
рестораны и должности.
Нажимаем на кнопку
"создать".

Загрузите ваш график

Название

Загрузите файл

Выбрать файл

Кто увидит график

Рестораны ▾

Должности ▾

Сотрудники

Создать

Отмена



Просмотры

НТЫ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Просмотры

1. график_октябрь_...
Загружено 05 February, 15:51

Просмотрели
284 человек



Роман
18 February, 14:02

TOTOPIZZAUA



Алексей Арт-Кафе 18 February, 18:59



Анна Блажко 02 March, 15:26

Что бы посмотреть статистику просмотров нажмите на кнопку "просмотры". В выпадающем окне отобразятся все сотрудники которые просмотрели график.

A close-up photograph of a hand holding a pink highlighter, marking a checklist on a document. The document features a series of square checkboxes, with the first three already marked with pink checkmarks. A dotted line is visible to the right of the checkboxes. The background is a blurred, lined document.

РАЗДЕЛ ОПРОСЫ В SERVICEGURU

Фильтр



Опросы

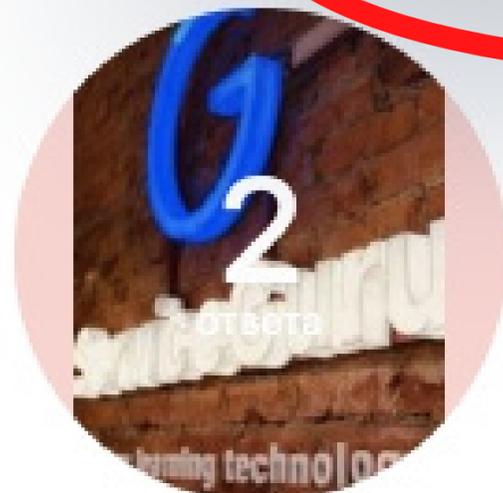


Активные

Введите название опроса

Добавить

Отмена



15 января 2021, 12:00

Копия Опрос о
ServiceGuru

2 вопроса

Смотреть ответы

Принимать ответы



15 января 2021, 12:00

Утро на кухне

3 вопроса

Смотреть ответы

Принимать ответы



Для того что создать опрос нажимаем на "+". Вводим название опроса, нажимаем "добавить"

Опрос сотрудников



Опубликовать

Удалить опрос



Название

Опрос сотрудников



Описание

Описание...

Доступ

Рестораны

Должности

Сотрудники



Запускать при назначении на должность

Старт

Выберите дату

Время

Длительность

Не выбрано

Обложка



Вопросы

+ Добавить вопрос

Сохранить

Предпросмотр

Отмена

Заполняем карточку. Вводим описание. Добавляем должности и рестораны. Дату старта опроса и длительность. А так же загружаем обложку. Добавляем вопросы

Опрос сотрудников



Опубликовать

Удалить опрос



Название

Опрос сотруд

Описание

Описание...

Доступ

Рестораны



Запускать при назначении на должность

Старт

Выберите дату

Время

Длительность

Не выбрано

Обложка



Редактирование

Я + 17 человек

Результаты

Я + 17 человек



Ответы можно изменять после прохождения



Сотрудник может комментировать сам опрос в конце

Вопросы

Вопрос 1

Введите название вопроса...

Тип ответов

Список

Текст

Дата

Время

Файл



Ответ обязате

Добавить вариант.....



Можно выбрать сразу несколько вариантов



Добавить вопрос

Сохранить

Предпросмотр

Отмена

В опрос добавляем вопросы. Это могут быть вопросы с вариантами ответов, вопросы с открытыми ответами, выбором даты или времени, а так же сотрудник может загрузить файл. Нажимаем "сохранить"

Опросы +

Активные 2

Завершенные 10

Черновики 7

Опрос появится в активных. Для того чтобы посмотреть ответы сотрудников нажимаем кнопку **"Смотреть ответы"**



15 января 2021, 12:00

Копия Опрос о
ServiceGuru

2 вопроса

[Смотреть ответы](#)

Принимать ответы



15 января 2021, 12:00

Утре на кухне
3 вопроса

[Смотреть ответы](#)

Принимать ответы



Отвечили 2

Не ответили 1669

Сотрудник

Дата

Статус

Ответы



Иванов Сергей
Официант

20-го января 2020

Ответы



Мураквева Алина
Официант

22-го января 2020

Ответы

Нажимаем на кнопку
ответы. Ответы можно
будет посмотреть в
виде индивидуальной
таблицы или сводного
графика.

Вид результатов

Индивидуальные

Сводные

A close-up photograph of a computer keyboard. The central focus is a light blue key with the word "Settings" printed on it in a black, sans-serif font. The key is surrounded by other white keys, including the arrow keys and a key with a tilde symbol (~). The background is a soft, out-of-focus blue.

РАЗДЕЛ НАСТРОЙКИ В SERVICEGURU

Settings

Название компании

Слоган компании

Логотип

[Сменить](#)[Удалить](#)

Показывать сотрудникам рейтинг и активность коллег

Показывать ссылку на Курсы от экспертов

Отключить отправку СМС об аттестациях

Не показывать материалы сотрудникам в веб-браузере

Использовать систему поэтапного тестирования

При поэтапном тестировании сотрудникам изначально будут открыты только тесты базового уровня. Для получения

Доля успешно пройденных тестов для перехода на другой уровень

Доля верных ответов для успешно пройденного теста

Валюта

Допустимое количество скриншотов на iPhone

Разрешить делать скриншоты на Android

Название должности генерального менеджера

Сохранить

В разделе настройки можно сделать базовые настройки кабинета. Добавить название компании, слоган и логотип. А так же настроить допустимое количество скриншотов, поменять название должности генерального менеджера