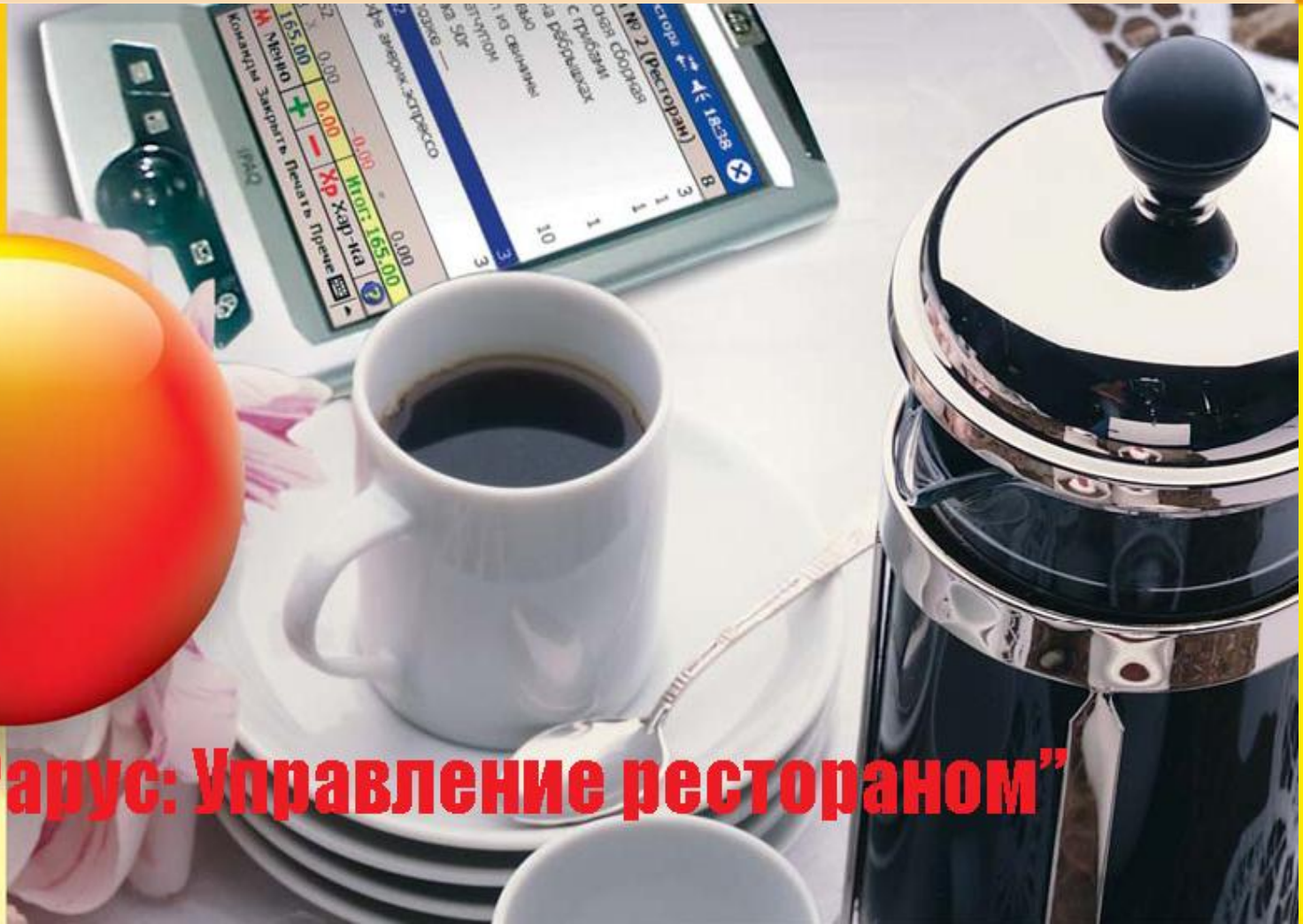


Новая конфигурация на платформе 1С:Предприятие 8.0



“1С-Рарус: Управление рестораном”

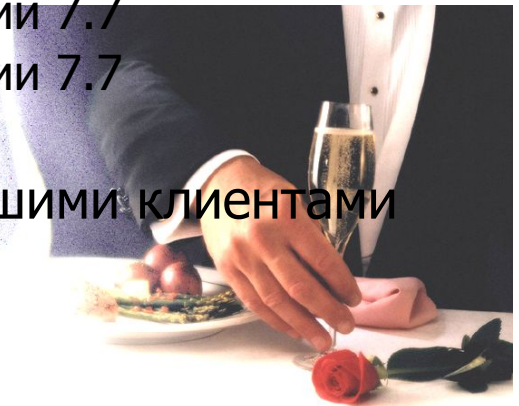
Содержание

- ❖ О компании «1С-Парус»
- ❖ Управление предприятием
- ❖ Позиционирование решения
- ❖ Основные подсистемы конфигурации
- ❖ Функциональные особенности конфигурации
- ❖ Обмен данными с учетными и «фронт-офисными» системами
- ❖ Ценовая политика
- ❖ Контактная информация



История разработки

- ❖ Фирма «1С-Рарус» с 1998 года занимается разработкой типовых решений для автоматизации предприятий общественного питания
- ❖ За это время увидели свет множество общепитовских конфигураций работающих на разных платформах 1С: Предприятие
 - 1С-Рарус: Общепит для 1С: Бухгалтерии 6.0
 - 1С-Рарус: Общепит 3.5 для 1С: Бухгалтерии 7.5
 - 1С-Рарус: Общепит 4.0 для 1С: Бухгалтерии 7.7
 - 1С-Рарус: Общепит ред.5 для 1С: Бухгалтерии 7.7
 - 1С-Рарус: Общепит ред.6 для 1С: Бухгалтерии 7.7
- ❖ Более 4500 предприятий питания стали нашими клиентами

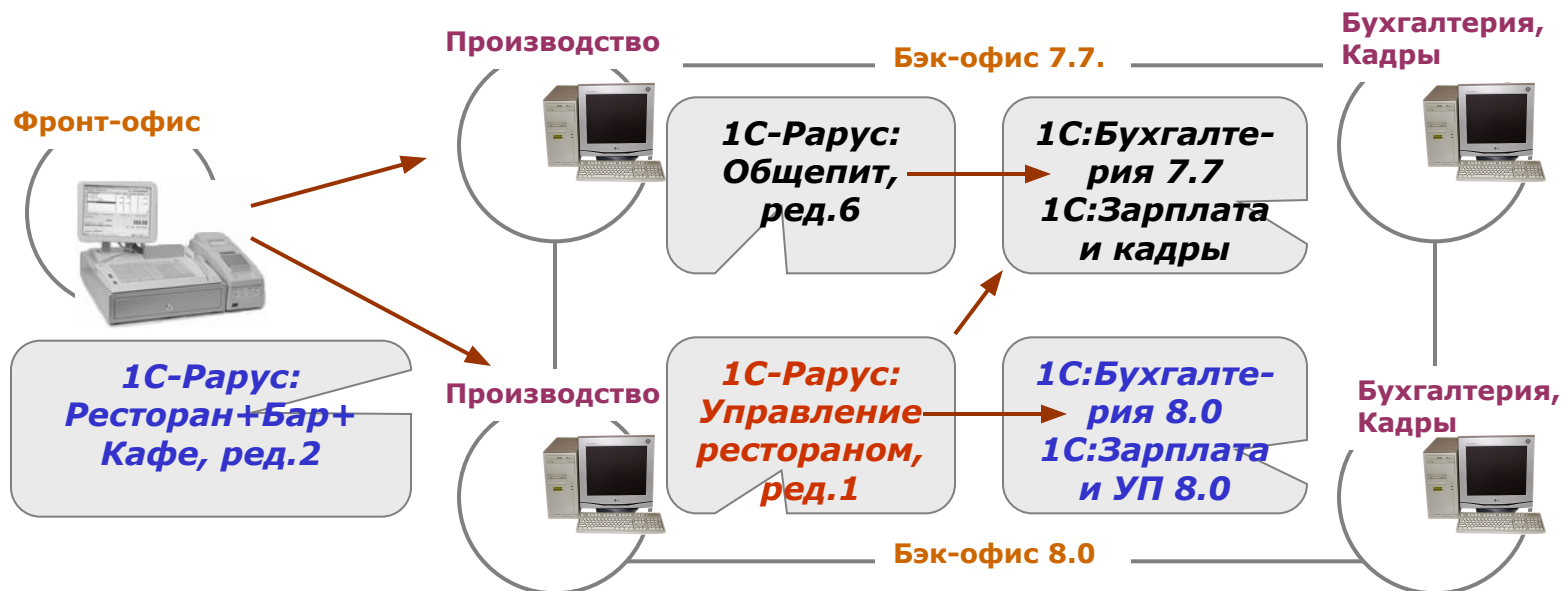


Наши клиенты



Наши программные продукты

- ❖ Программные продукты фирмы «1С-Рарус» позволяют автоматизировать любые бизнес-процессы предприятия общепита.



Управление предприятием

— Управление рест. 1
 — Общепит 6

❖ Возьмем в качестве примера, предприятие имеющее следующую структуру:



Управление предприятием

- ❖ Для эффективного управления такой разветвленной структурой необходимо решать задачи:
 - Учета от имени нескольких организаций на произвольном количестве складов;
 - Ведения управленческого и «регламентного» учета в одной информационной базе;
 - Управленческого учета по всей компании в целом;
 - Оперативного планирование закупок;
 - Оформления заказов поставщикам и контроля их исполнения оплаты и поставки;
 - Формирования внутренних заказов;
 - Управления складскими запасами;
 - Учета по алгоритмам: FIFO, LIFO и по «Среднему»;
 - Обмен информацией между распределенными базами



Управление предприятием

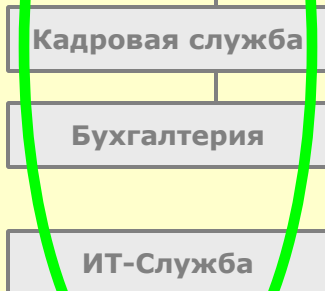
❖ Или обычный ресторан:

— Управление рест. 1
 — Общепит 6

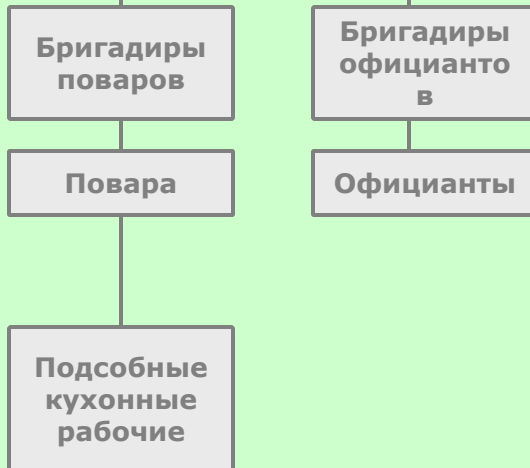
Управление



Финансы



Производство



Обслуживание



Управление предприятием

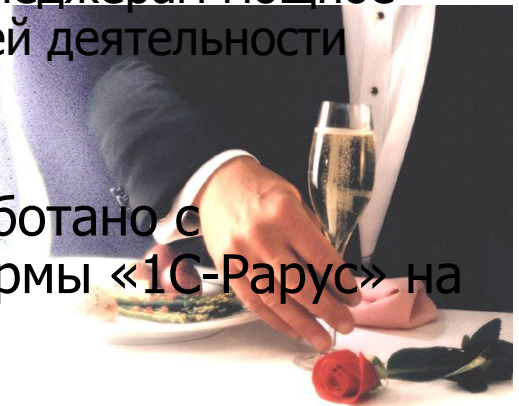
- ❖ Для управления которым так же существуют задачи:
 - Анализа посещаемости заведения;
 - Анализ продаваемости товаров и услуг для формирования Меню;
 - Формирование скидок и наценок;

- ❖ А для получения оперативной информации пригодятся отчеты:
 - Анализ продаж, анализ цен;
 - Взаиморасчеты;
 - Денежные средства компании;
 - Доходы и расходы;
 - Управленческий баланс;
 - Остатки и обороты товаров и партий товаров;
 - Состояние заказов покупателей и поставщикам;
 - ABC-анализ покупателей, товаров;
 - XYZ- анализ покупателей, товаров;



Позиционирование решения

- ❖ «1С-Рарус: Управление рестораном (бэк-офис), ред.1» – новое решение, предназначенное для автоматизации бизнес процессов управления и оперативного учета на предприятиях общественного питания:
 - имеющих разветвленную организационную структуру подразделений, сетей предприятий
 - любых предприятий общественного питания, на которых стоит задача автоматизировать не только производственный учет, но и планирование производства и продаж, систему внутренних и внешних заказов, а так же предоставить менеджерам мощное средство для многогранного анализа текущей деятельности предприятия
- ❖ «1С-Рарус: Управление рестораном» разработано с использованием «Технологической платформы «1С-Рарус» на платформе 1С:Предприятия 8.0



Основные подсистемы конфигурации

Первого уровня

Взаиморасчеты и
кредитование

Ценообразование

Складской учет
и реализация

Производство

Розничная торговля

Второго уровня

Оперативное
планирование

Учет по срокам хранения

Учет дополнительных
расходов

Планирование
производства
и продаж

Поддержка
торгового оборудования

CRM

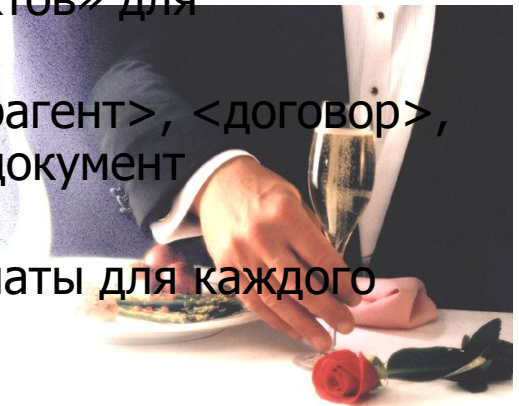
Краткое описание подсистем

❖ Структура компании

- Учет от имени нескольких организаций на любом количестве складов, управленческий учет по компании в целом
- Ведение управленческого и «регламентного» учета в одной информационной базе, система префиксации
- Оформление документов от имени различных организаций (собственных юридических лиц)

❖ Взаиморасчеты

- Представление контрагента в виде группы юр.лиц
- Использовании подсистемы «свойства объектов» для контрагентов
- Ведение взаиморасчетов в разрезах: <контрагент>, <договор>, <сделка>. Под сделкой понимается любой документ изменяющий состояние контрагента
- Индивидуальная стратегия отгрузки или оплаты для каждого контрагента или группы контрагентов



Краткое описание подсистем

- ❖ Управление поставками
 - Оперативное планирование закупок
 - Оформление заказов поставщикам и контроль их исполнения, корректировки заказов и возвраты
 - Формирование внутренних заказов
 - Прием на комиссию
 - Контроль оплаты и поставки
 - Регистрация и хранение цен поставщиков

- ❖ Управление складскими запасами
 - Учет по алгоритмам: FIFO, LIFO и по «Среднему»
 - Учет дополнительных расходов
 - Учет товаров по дополнительным характеристикам
 - Перемещения, инвентаризация, списание
 - Пересортица товаров



Краткое описание подсистем

❖ Производство

- Составление планов производства в разрезе различных характеристик учета на основе анализа данных о производстве за предыдущие периоды
- Сравнение планов производства по различным местам реализации товаров и блюд компании
- Выпуск продукции (наборов, блюд, полуфабрикатов) с расчетом себестоимости
- Развернутый учет полуфабрикатов
- Ручная корректировка, добавление и удаление списываемых в производство продуктов
- Автоматическая, двусторонняя взаимозаменяемость аналогов
- Поддержка различных технологических карт (рецептур) одного блюда
- Учет специй
- Учет сезонности, учет по срокам хранения



Краткое описание подсистем



Краткое описание подсистем

❖ Ценообразование

- Неограниченное количество отпускных цен
- Возможность задания и хранения цены в любой валюте
- Формирование наценок и скидок
- Различные методы округления цены
- Хранение цен поставщиков

❖ Управление продажами

- Разделение оптового и розничного документооборота
- Учет оказываемых услуг
- Проведение переоценки
- Расширенный анализ продаж



Краткое описание подсистем

- ❖ Получение отчетов
 - Анализ продаж
 - Анализ цен
 - Взаиморасчеты
 - Денежные средства компании
 - Доходы и расходы
 - Стоимостная оценка склада в ценах компании
 - Управленческий баланс
 - Остатки и обороты товаров и партий товаров
 - Состояние заказов покупателей и поставщи
 - ABC-анализ покупателей, товаров.
 - XYZ- анализ покупателей, товаров

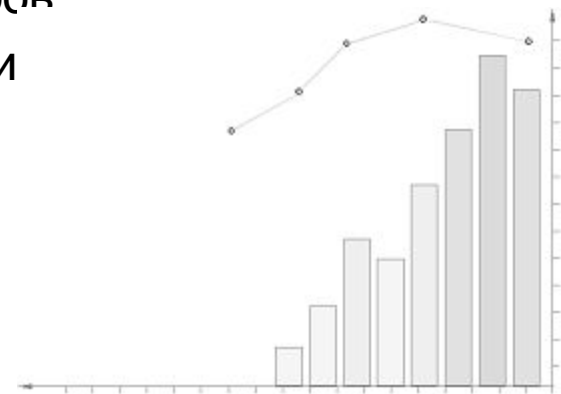
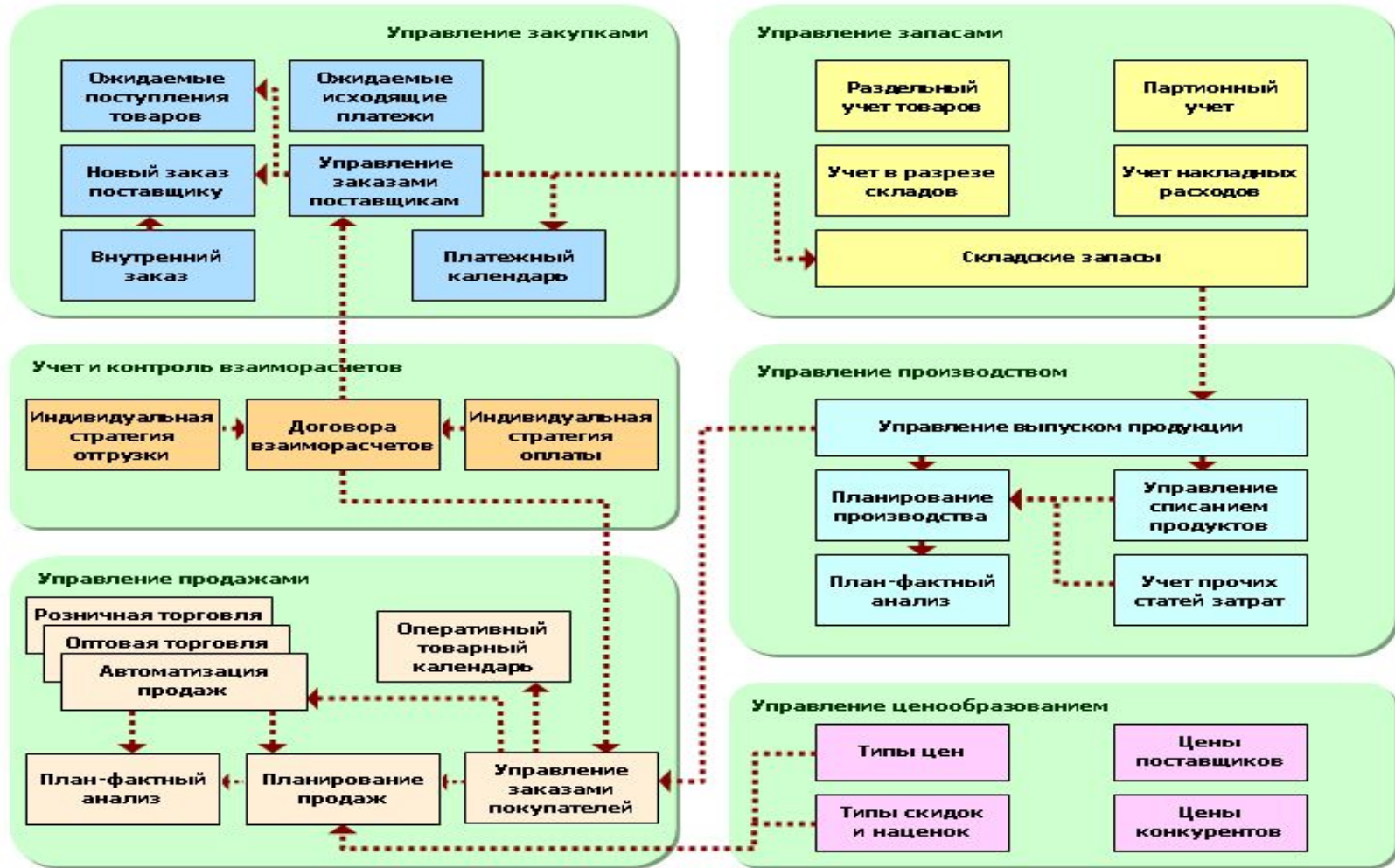


Схема взаимодействия подсистем



Функциональные особенности

Специализированные отчеты

- ❖ Получение отчетов
 - Калькуляции за период
 - Состав блюда
 - Товарный отчет
 - Анализ выпуска продукции
 - Планирование производства
 - Расход продуктов
 - Контрольный лист расхода продуктов
 - Расход специй
 - Заборный лист
 - Анализ продаж комплексных обедов
 - Ведомость остатков



Функциональные особенности

Унифицированные печатные формы

- ❖ Оп-1 Калькуляционная карточка
- ❖ Оп-2 План-Меню
- ❖ Оп-3 Требование в кладовую
- ❖ Оп-4 Накладная на отпуск товара
- ❖ Оп-5 Закупочный акт
- ❖ Оп-6 Дневной заборный лист
- ❖ Оп-7 Опись дневных заборных листов
- ❖ Оп-8 Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов
- ❖ Оп-9 Ведомость движения посуды и приборов
- ❖ Оп-10 Акт о реализации и отпуске изделий кухни
- ❖ Оп-11 Акт о продаже и отпуске изделий кухни
- ❖ Оп-12 Акт о реализации готовых изделий кухни за нал. расчет
- ❖ Оп-13 Контрольный расчет специй и соли
- ❖ Оп-14 Ведомость учета продуктов и тары на кухне (товарный отчет)
- ❖ Оп-15 Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни
- ❖ Оп-16 Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе

Функциональные особенности

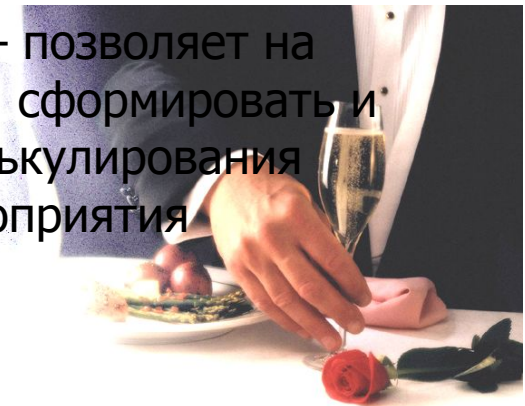
Унифицированные печатные формы

- ❖ **Оп-17** Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия
- ❖ **Оп-18** Акт о передаче товаров и тары при смене МОЛ
- ❖ **Оп-19** Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации
- ❖ **Оп-20** Заказ счет
- ❖ **Оп-21** Акт на отпуск питания сотрудникам организации
- ❖ **Оп-22** Акт на отпуск питания по безналичному расчету
- ❖ **Оп-23** Акт о разделке мясо-сырья на полуфабрикаты
- ❖ **Оп-24** Ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах
- ❖ **Оп-25** Наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий

Функциональные особенности

Регламентные операции

- ❖ «Мастера» и обработки
 - **Пересчет производства** – позволяет учесть поступления продуктов, введенные «задним числом», а так же произвести пересчет их списания в производство
 - **Мастер исполнения планов производства** – служит для автоматического формирования документов производственного цикла на основании введенных ранее планов производства, а так же позволяет оценить выполнение планов
 - **Мастер исполнения заказов банкетов** – позволяет на основании поступивших заказов на банкеты сформировать и заполнить необходимые документы для калькулирования себестоимости и оценки прибыльности мероприятия



Функциональные особенности

Регламентные операции

Исполнение планов производства

Мастер исполнения планов производства 22.02.2005 17

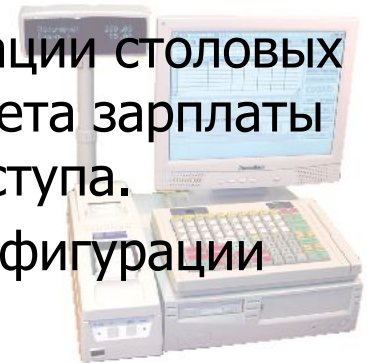
Вас приветствует мастер ввода документов выпуска продукции!
 Заполните параметры формирования документов по умолчанию. Для перехода к следующему шагу нажмите кнопку "Далее".

Параметры планов производства		Параметры выпуска продукции	
Склад компании:	Главный склад ... X	Хоз операция:	Выпуск продукции ▼
Сезон:	... X	Режим расчета списания в производство:	По норме ... X
Глубина анализа планов производства:	Не используется ... X	Приготовление полуфабрикатов:	Все полуфабрикаты ... X
Режим закрытия планов производства:	Закрывать по плану мен ... X	<input type="checkbox"/> Игнорировать недовложения	
Параметры формирования документов поступления			
Контрагент:	Основной поставщик ... X	<input checked="" type="radio"/> На каждый выпуск продукции на все ингредиенты <input type="radio"/> На каждый выпуск продукции на нехватяющие ингредиенты <input type="radio"/> Общий на все ингредиенты <input type="radio"/> Общий на нехватяющие ингредиенты	
Договор:	Поставка в USD от 05.07.04 ... X		

◀ Назад ▶ Далее ✕ Закрыть

Функциональные особенности

- ❖ Конфигурация поддерживает работу торгового оборудования. Например, при помощи программируемых клавиатур, фискальных регистраторов, и специального интерфейса можно организовать рабочие места кассира.
- ❖ Автоматизация рабочих мест кассира с использованием программы «1С-Рарус: Управление рестораном (бэк-офис), ред.1» рекомендуется для предприятий с самообслуживанием при количестве касс не более 3-х и относительно небольшой пропускной способностью.
- ❖ Идеально подходит для комплексной автоматизации столовых на предприятиях, взаимосвязи с системами расчета зарплаты сотрудников и системами охраны и контроля доступа.
- ❖ Позиционирование АРМ Кассира аналогично конфигурации «1С-Рарус: Общепит ред.6, ПРОФ.»



Функциональные особенности

Фронт кассира

Операция: Чек
Карточка:
Касса:
Отдел:
Состояние: Редактирование
Кассир: Администратор

N	Номенклатура	Колич...	Е...	K.	Цена	Сумма	% с...	Всего	Характеристи...
1	Вареники	1,000	пор	1...	18,00	18,00		18,00	
2	Картофельное пюре	1,000	пор	1...	5,00	5,00		5,00	
3	Компот	1,000	п...	1...	3,00	3,00		3,00	
Скидка: 0.00% Автоматическая		3,000			Розн...	26,00		26,00	

Компот

1,000 порция x 3,00 = 3,00 руб

ОЖИДАЕТСЯ ВВОД КОДА:

ИТОГО: 26,00

НАЛ: 26,00 СДАЧА: 0.00

7	8	9
4	5	6
1	2	3
0	00	,
↑	-1	+1
↓	<	X

ОСНОВНОЙ РЕЖИМ	
КАССА	ОТДЕЛ
НАЧАЛО	ДЕН. ЯЩИК
ВНЕСЕНИЕ	ИЗЪЯТИЕ
X - отчет	Z - отчет
СТАТУС	ДОКУМ.

Функциональные особенности

Работа с торговым оборудованием



Общий ресурс

- ❖ хранение библиотек для конкретного оборудования
- ❖ описание подключения и работы с каждой моделью оборудования
- ❖ настройка и включение оборудования

Использование общих списков ТО из разных типовых решений

Регламентный обмен

Локальный ресурс

- ❖ хранение библиотек производителя ТО

Альфа-Авто

Управление рестораном



APM Кассира №1



APM Кассира №1



APM Кассира №2

Функциональные особенности

Обмен данными



Ценовая политика

- ❖ 1С-Рарус: Управление рестораном (бэк-офис), ред.1 – позиционируется как универсальное решение для автоматизации управления и учета :
- ❖ Рабочие места Управления рестораном лицензируются отдельно от платформы «1С: Предприятие 8.0»
 - Базовая поставка (1 АРМ) – 1200\$
 - Доп. Лицензия на 1-го пользователя – 150\$
 - Доп. Лицензия на 3 пользователей – 360\$
 - Доп. Лицензия на 5 пользователей – 580\$
 - Доп. Лицензия на 10 пользователей – 930\$
- ❖ Лицензирование дополнительных рабочих мест ведется в рамках локальной сети и отлично от лицензирования платформы «1С: Предприятие 8.0»



Контакты

ВЦ «1С-Рарус»

г. Москва, ул. Чайнова д.15, кор.5

тел./факс (095)250-63-83/93

food@rarus.ru, www.rarus.ru

