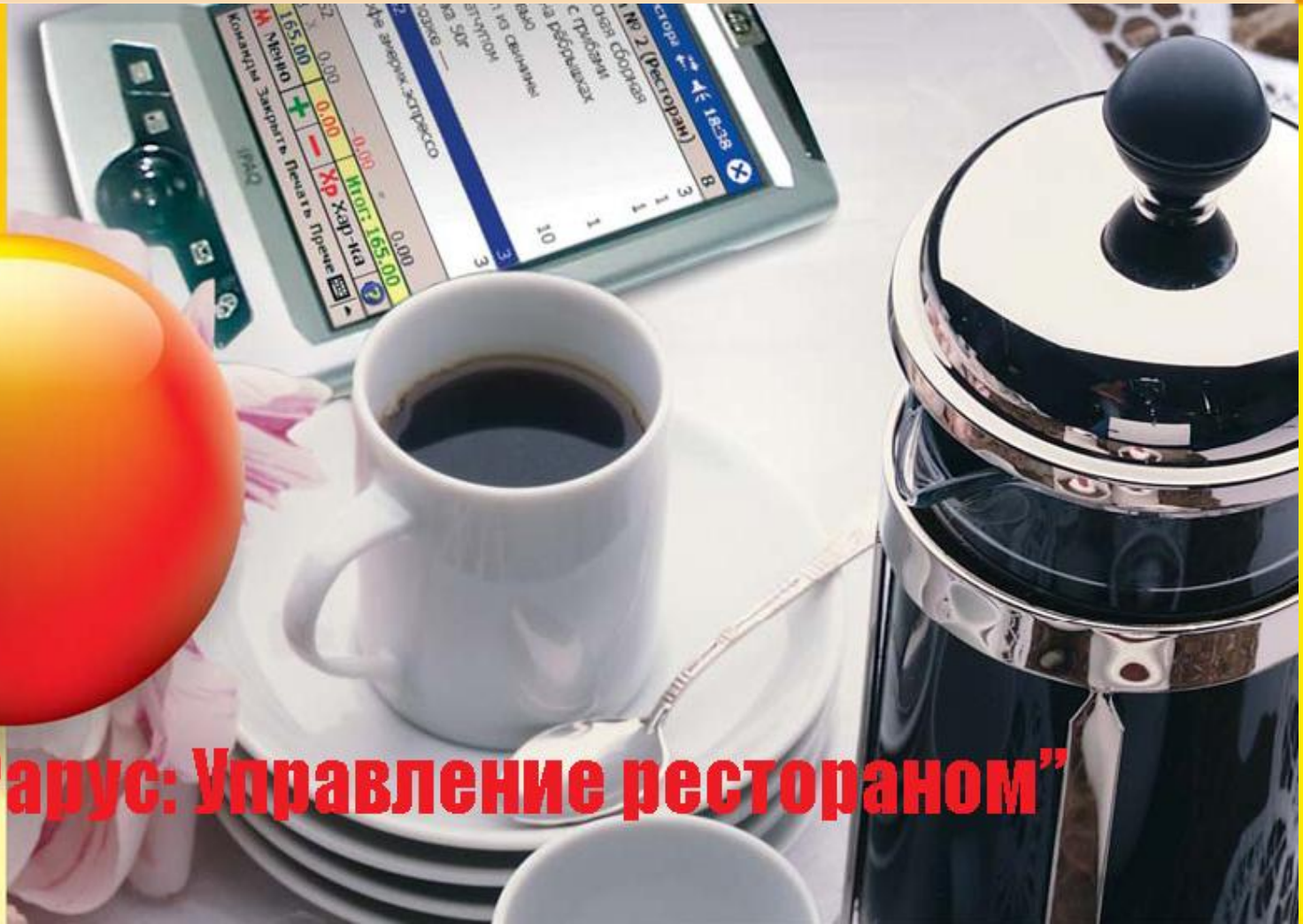


## Новая конфигурация на платформе 1С:Предприятие 8.0



**“1С-Рарус: Управление рестораном”**

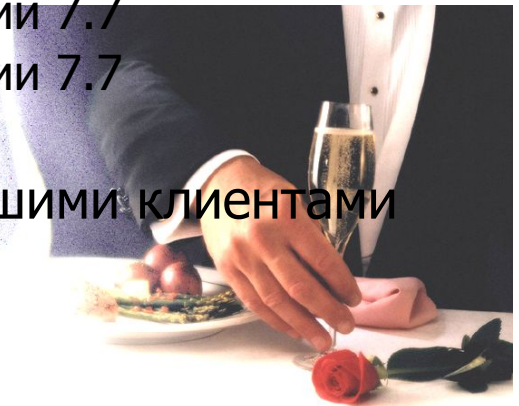
## Содержание

- ❖ О компании «1С-Рарус»
- ❖ 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



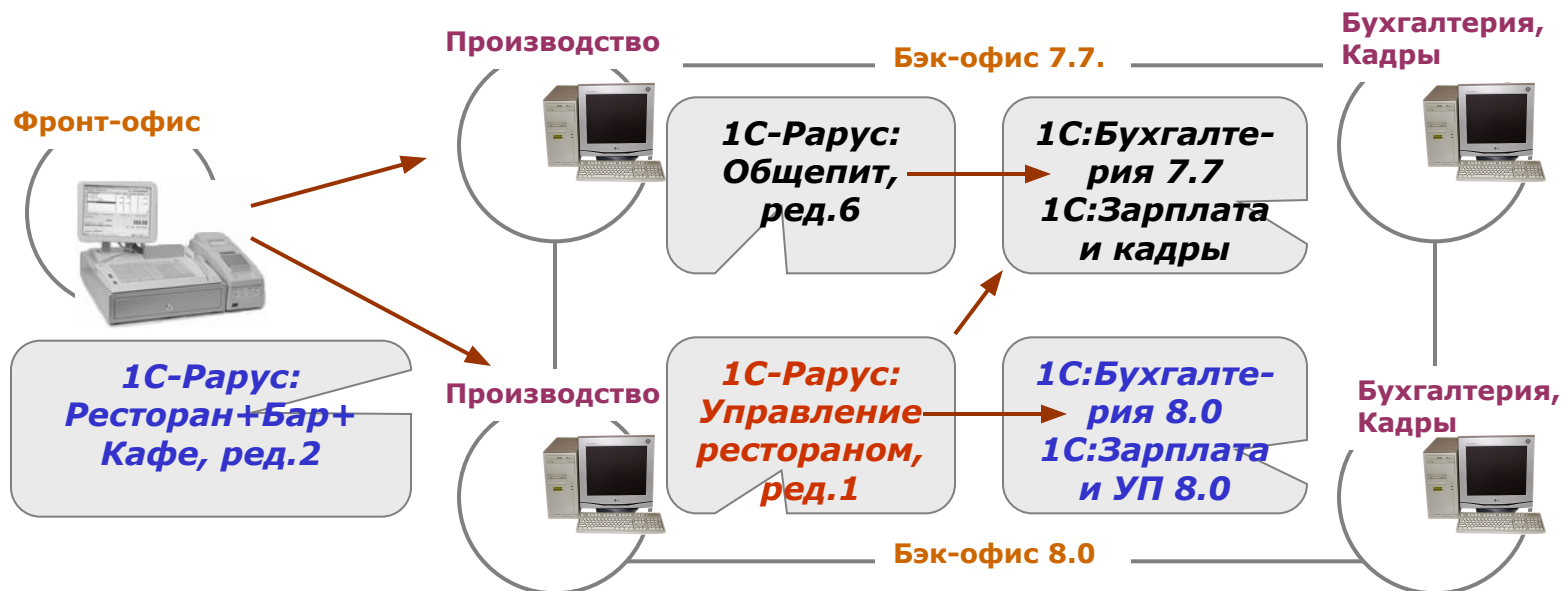


## Наши клиенты



## 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

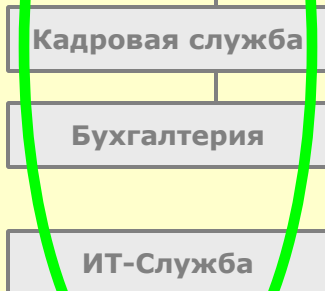
❖ Или обычный ресторан:

— Управление рест. 1  
 — Общепит 6

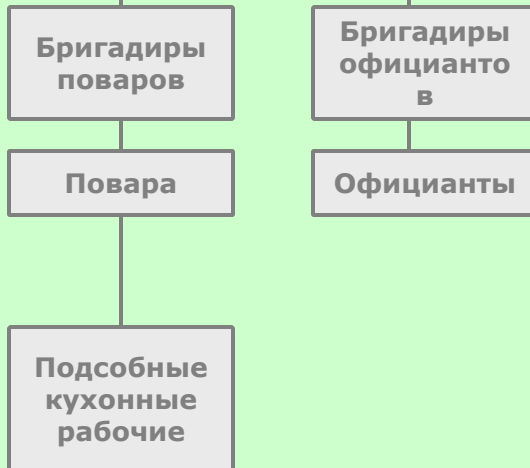
## Управление



## Финансы



## Производство



## Обслуживание





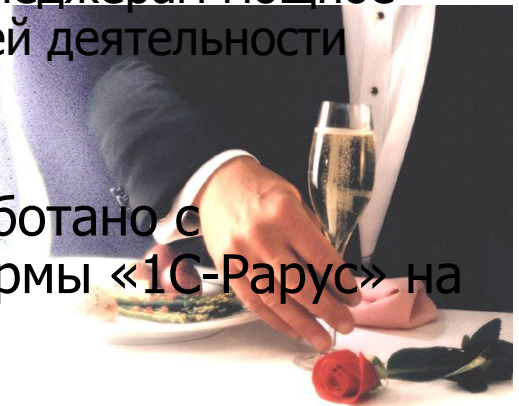
## Управление предприятием

- ❖ 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

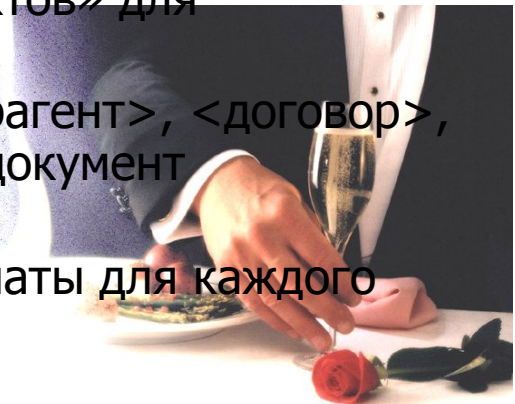
## Краткое описание подсистем

### ❖ 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

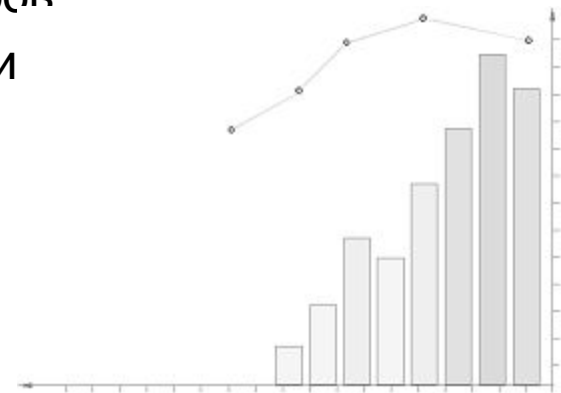
- Разделение оптового и розничного документооборота
- Учет оказываемых услуг
- Проведение переоценки
- Расширенный анализ продаж



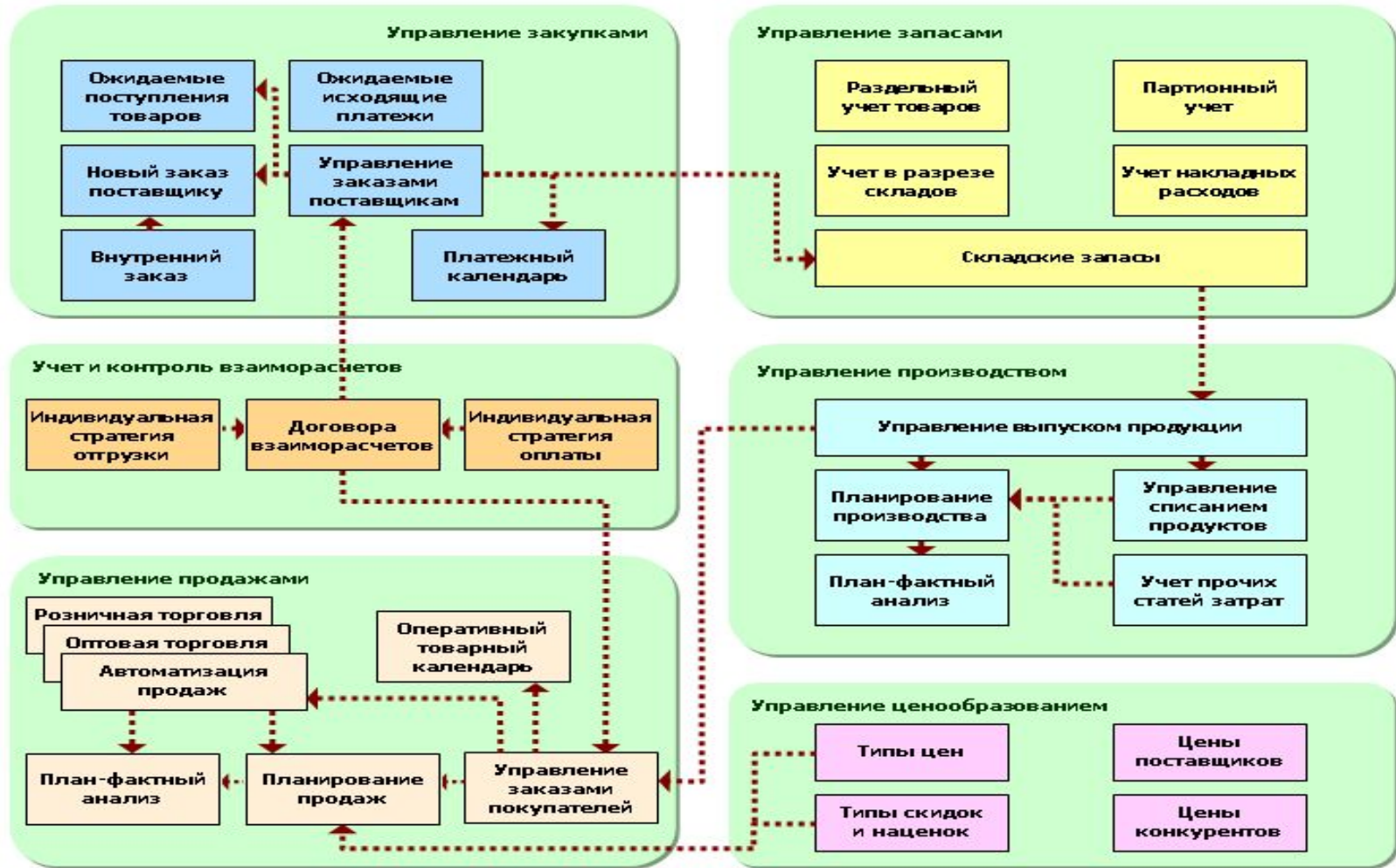


## Краткое описание подсистем

- ❖ 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 Описание 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

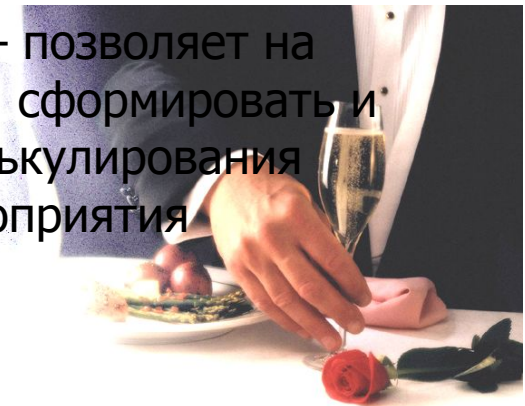
## Унифицированные печатные формы

- ❖ **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

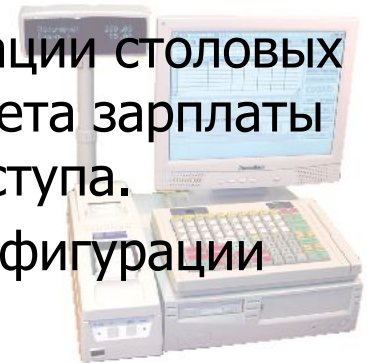
**Вас приветствует мастер ввода документов выпуска продукции!**  
Заполните параметры формирования документов по умолчанию. Для перехода к следующему шагу нажмите кнопку "Далее".

<b>Параметры планов производства</b>		<b>Параметры выпуска продукции</b>	
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	
<b>Параметры формирования документов поступления</b>			
Контрагент:	Основной поставщик ... X	<input checked="" type="radio"/> На каждый выпуск продукции на все ингредиенты	
Договор:	Поставка в USD от 05.07.04 ... X	<input type="radio"/> На каждый выпуск продукции на нехватяющие ингредиенты	
		<input type="radio"/> Общий на все ингредиенты	
		<input type="radio"/> Общий на нехватяющие ингредиенты	

◀ Назад ▶ Далее X 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...	К.	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**

1,000порция x 3,00 = 3,00 руб

ОЖИДАЕТСЯ ВВОД КОДА:

ИТОГО:
26,00

НАЛ: 26,00 СДАЧА: 0.00

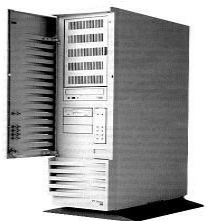
7	8	9
4	5	6
1	2	3
0	00	,
↑	-1	+1
↓	<	X

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

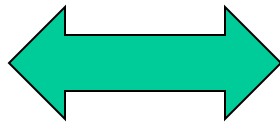
- ❖ хранение библиотек производителя ТО

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](mailto:food@rarus.ru), [www.rarus.ru](http://www.rarus.ru)

