



Информационные системы для предприятий общественного питания.

**Семейство
«АСТОР:Общепит 2.x»**

Цель презентации

•Рассказать:

- о сегментах рынка;
- о потребителях продукта;
- о назначении программ

•Обзор возможных схемных решений по продуктам

•Основные возможности программных продуктов

•Особое внимание - обучение персонала и безопасность предприятия



О компании «АСТОР ВЦ»

- Предлагаются решения для предприятий общественного питания
 - более 5 лет разработки и совершенствования продукта
 - более 1000 пользователей.
 - линейка продуктов: разные потребители – разные продукты
- Основа программы - постоянная связь с потребителями и модернизация системы по требованиям Заказчиков
- Существуют партнеры в регионах РФ – близость к Заказчикам



Основа успешной работы с покупателями.

- **Мы предлагаем нашим потребителям то, что им необходимо.**
- **Работа со всем спектром торгового оборудования, применяемого в этой сфере**
- **Решения всех уровней – от начального до профессионального**

**«АСТОР:Общепит 2.0
Базовый»**

**Элементов рынка
общепита**

**«АСТОР:Общепит 2.0
Стандартный»**

**Кафе и
рестораны**

**Комбинаты
питания**

Столовые

недорогое решение начального уровня

Учет товародвижения и производства

Возможность подключения пассивных ККМ

Автоматизация ресторана

**«АСТОР:Общепит
2.0 Проф»**

**«АСТОР:Ресторан
2.5»**

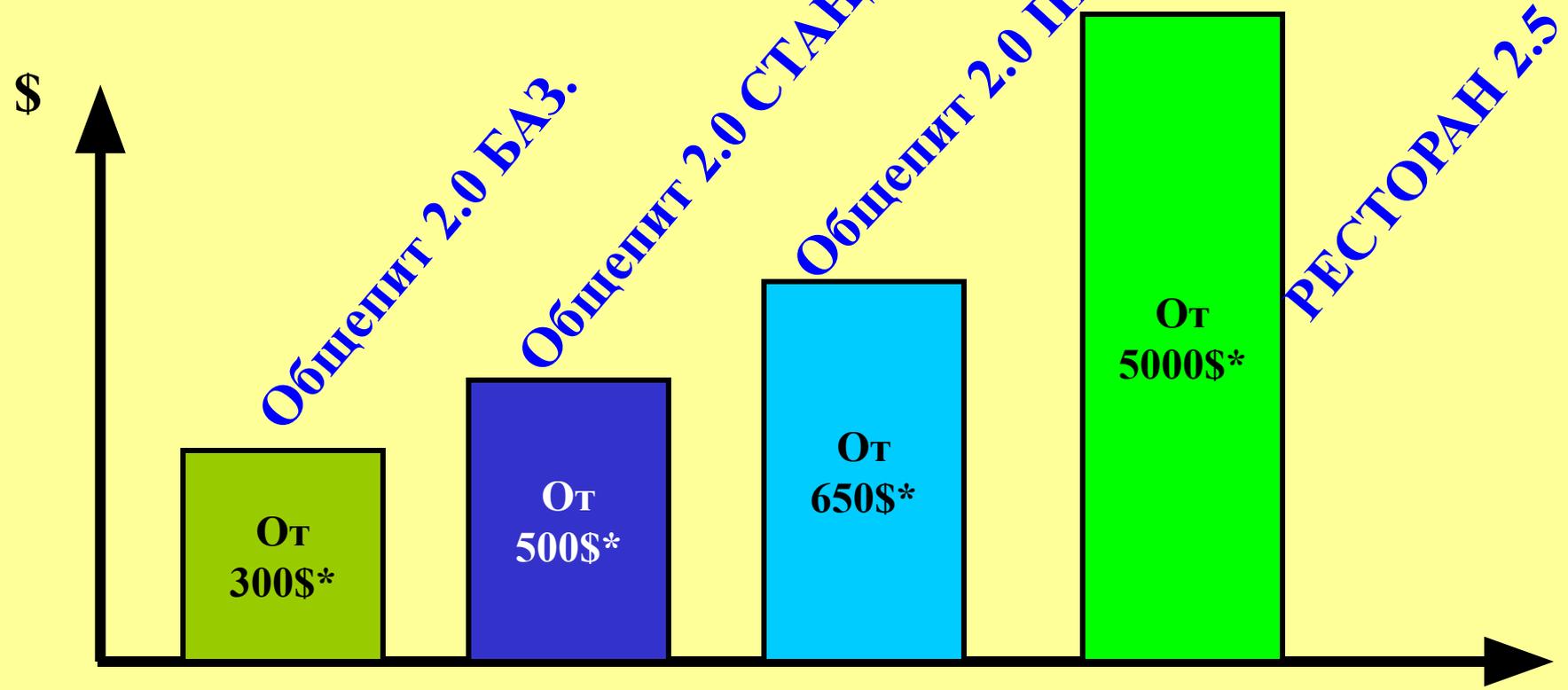
Полный охват рынка предприятий общественного питания

| | | |
|-------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Небольшие | Средние | Крупные |
| «Минимально необходимое» | «Среднее решение» | «Дорогое решение» |

| | | | | |
|------------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|
| Рестораны | Кафе | Бары | Фаст-фуд | |
| Столовые | Комбинаты питания | Производст венные цеха | Кондитерски е | |



Полный охват рынка предприятий общественного питания





Основа построения системы

Рассматривать систему любой сложности как Систему автоматизированного учета :

Система автоматизированного учета

1. Аппаратное обеспечение
2. Программное обеспечение
3. **Обученный** персонал
4. Сопровождение

Особое внимание:

1. Программное обеспечение – адекватное отражение реальных бизнес-процессов
2. Персонал – текучесть кадров ведет к реальным потерям.

Вывод из предположения

Из этого следует :

Необходимо рассматривать ИС - как **систему управления**.

Для этого:

1. Разделить фискальный и управленческий учет
 1. Оперативный учет – как основа работы
 2. Комплексная автоматизация back-office
 3. Формирование данных для бухгалтерского учета
2. Обеспечить максимальную прозрачность входных и выходных данных
3. Исходить из потребностей прежде всего **собственников и управленческого аппарата**



Еще раз о продуктах и

1. **Общепит 2.0 базовый**
2. **Общепит 2.0 стандартный**
3. **Общепит 2.0 проф**
4. **Ресторан 2.5**

Для каждого решения – свой покупатель
Ориентация – потребности Заказчика



Ресторан 2.5.



Автоматизация зала, АРМ персонала, POS-терминалы



Модель предприятия общественного питания
Реализация схемы в программном комплексе



Почему акцент на оперативный учет

Основа :

1. Реализована автоматизация оперативного учета.
2. Для фискального учета - формирование проводок в 1С:Бухгалтерию:

Это основная концепция системы

Почему акцент на оперативный учет

1. Система хранения данных
2. Проведение документов задним числом
3. Реальное отражение работы предприятия.

А для бухгалтерии?

1. Формирование проводок:
 1. По документам (день/неделя/месяц)
 2. По каждому документу
 3. По каждой товарной позиции



Выгрузка в бухгалтерию

- 1. Сохранение аналитики при выгрузке**
 - 1. По клиентам**
 - 2. По товаром**
 - 3. По складам**

Синхронизация:
номенклатура
клиенты

Выводы (+ и -)

(+):

1. Раздельный учет – для менеджеров и для бухгалтеров
2. Быстрота обновления новых версий
3. Нет «цепей» к серьезным изменениям в законодательстве
4. «Независимость» оперативной работы от бухгалтерской коррекции
5. **Но, сохранение основных данных (Z-отчетов, марочных отчетов, приход-расход)**

Выводы

(-):

1. Нет проводок по конкретным документам
2. Изменение первичных документов требует повторной выгрузки

Однако, это решается на уровне управления:

1. Регламент работы
2. Четкая установка последовательности действий персонала.

Основные функции системы

- 1. Работа по розничной схеме (торговля) без 42 сч.**
- 2. При учетной политике «по оплате» - отложенные налоги по 76 сч.**
- 3. Автозачисление НДС по полученным и оплаченным товарам**
- 4. Работа с подотчетными лицами (авансовый отчет и закупка через персонал)**

Основные функции системы

- 1. Производство продуктов**
- 2. Торговля продуктами**
- 3. Торговля полуфабрикатами**
- 4. Банкеты - стандартная схема через плановую схему производства**
- 5. Полный учет блюд и ингредиентов**
- 6. Ведение калькуляционных и технологических карт**
- 7. Взаимозаменяемость продуктов в блюде**
- 8. Учет вложенности блюд (неограниченный)**

Производственные схемы

1. Плановая (через План-меню)



Производственные схемы

1. Ресторанная (Меню)



Классическая схема:

Съедено → Продано → Сделано → Списано

Производственные схемы

1. Разделка

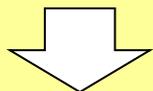


Типовые формы (ОП- ...)

1. **Калькуляционные карты (и технологические)**
2. **План-меню**
3. **Товарный отчет**
4. **Заборный лист**
5. **Ведомость учета остатков (покупные и продажные цены)**
6. **Акт реализации отпуска изделий кухни за наличный расчет**
7. **И другие**



Некоторые особенности работы программ комплекса Общепит 2.0 ПРОФ



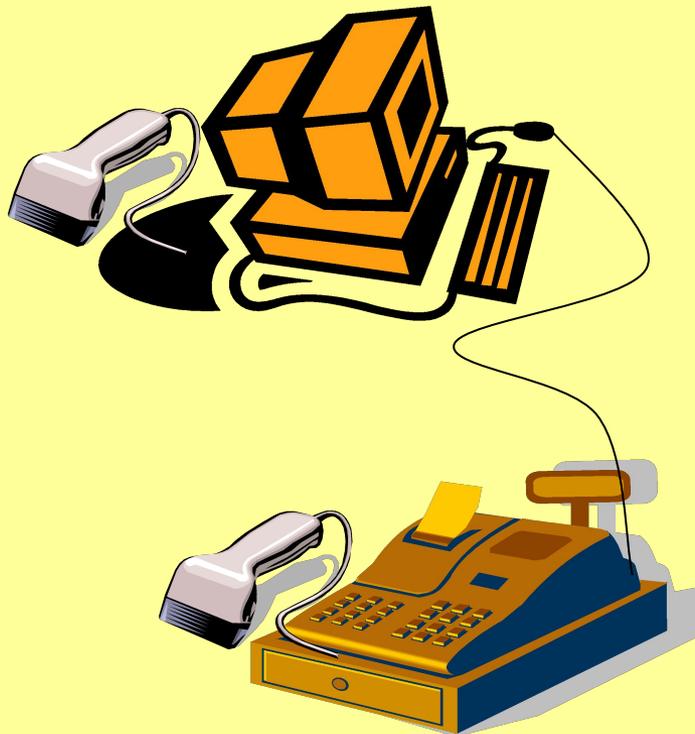
Кассовые аппараты



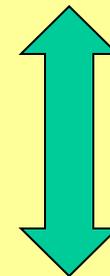
- ♦ Единственная программа с подключением 16 моделей ККМ (наиболее популярных марок) в режиме **ON-LINE**
- ♦ Автоматизация работы с документами системы с помощью сканеров штрих-кодов

Оптимально для небольших кафе и фаст-фудов с поточным кассовым расчетом

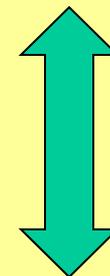
Подключение ККМ.



Общепит 2.0 ПРОФ



Торговый зал v.6.5



Драйвер ККМ



Еще раз о САУ. Комплексный подход

Информационная система и персонал

1. Разработаны курсы обучения персонала по работе с фронт- и бэк-офисом

Плюсы

1. Скорость обслуживания
2. Верность ввода данных
3. Безопасность бизнеса (корректность работы)

МИФ: персонал сам обучится работать

Ответ: у них нет мотивации на обучение, надо просто заставлять обучаться.



Информацию о наших решениях можно получить

www.1c-astor.ru

Спасибо за внимание!

