

САПСАН

**«1С:Предприятие 8. 1С-Рарус:
Ресторан+Бар+Кафе»**

Содержание



1. Краткое описание.
2. Комплексная автоматизация.
3. Позиционирование товаров.
4. Функциональные возможности.
5. Скидки и дисконтные карты.
6. Формирование оперативных отчетов.
7. Работа с торговым оборудованием.
8. Коротко о главном.



Краткое описание



- Конфигурация «1С-Рарус: Ресторан+Бар+Кафе» предназначена для ведения оперативного и бухгалтерского учета предприятий общественного питания:

- Кафе;
- Баров;
- Ресторанов;
- Столовых.



- Кроме того «1С-Рарус: Бар+Кафе+Ресторан» **позволяет автоматизировать полный цикл обработки заказов клиентов**, начиная от оформления заказа и заканчивая выпиской счета клиенту.



Краткое описание



Программа «1С-Рарус: Ресторан + Бар + Кафе» предназначена для автоматизации работы контактного персонала на предприятии питания:

- кассиров;
- официантов;
- барменов;
- менеджеров зала.



При помощи автоматизированных рабочих мест (Терминалов) сотрудники работают с заказами клиентов: **оформление, печать на кухонные принтеры, переносы, отмены, закрытие, пробитие чека**. Система фиксирует данные о реализованных блюдах, товарах и услугах.

Комплексная автоматизация



Система «1С-Рарус: Ресторан + Бар + Кафе» **может использоваться как самостоятельно, так и совместно с типовым решением «1С-Рарус:Общепит»**, версии «Стандарт» или «Проф», при этом типовое решение «1С-Рарус: Ресторан + Бар + Кафе» будет выполнять роль **«Front-Office»**, в то время как решение «1С-Рарус: Общепит» будет работать в качестве **«Back-Office»**.



Позиционирование продуктов



Данное типовое решение **позволяет автоматизировать учет на предприятиях общественного питания различного масштаба**

- Кафе или Столовая, где основное подразделение является и складом и кухней и точкой реализации.

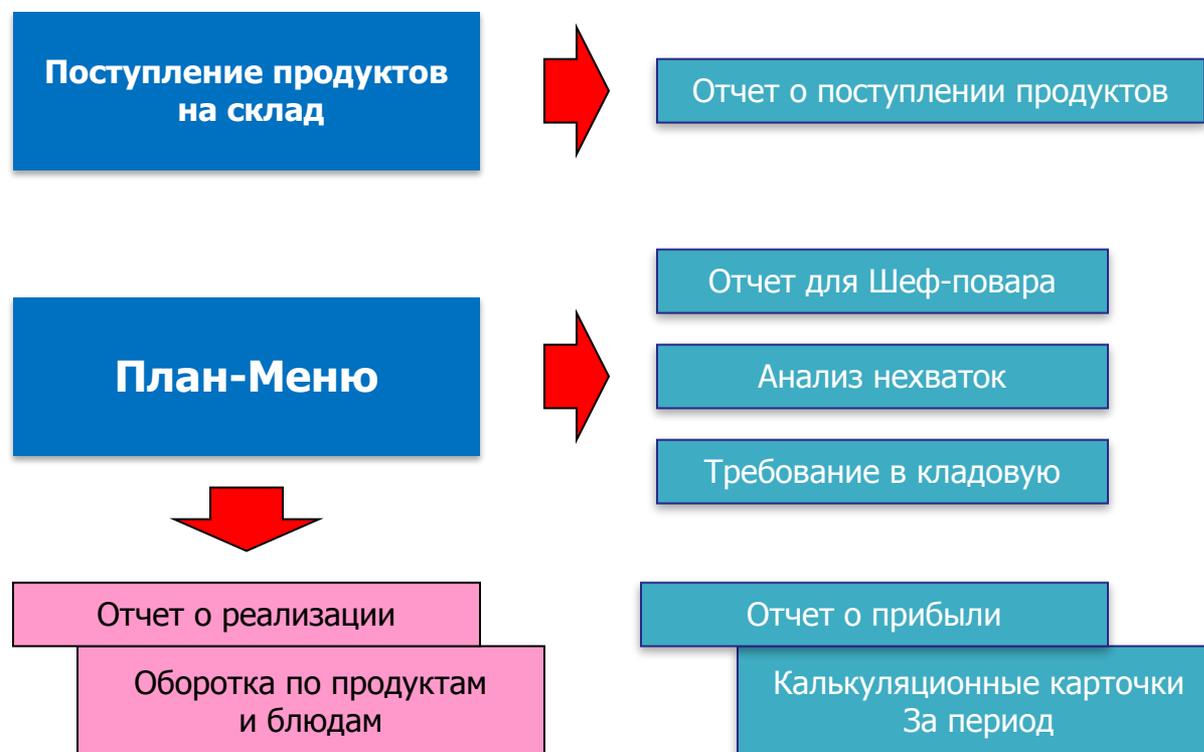
Причем в данном случае работа с программой сводится к оформлению двух документов, и формированию отчетной информации.



Позиционирование товаров



Такой документооборот называется: **документооборот «с моментальной реализацией»**.



Позиционирование продуктов



Сеть ресторанов с несколькими складами, кухнями, точками оптовой и розничной реализации.

Для автоматизации учета на таких предприятиях в программе есть все необходимые инструменты:

- блок документов, позволяющий отразить в программе самые сложные схемы движения товаров и блюд;
- мощный блок аналитических отчетов;
- возможность работы с торговым оборудованием.



Общие функциональные возможности



- **Поддерживается количественно-суммовой учет товаров и блюд** в разрезе мест хранения. Это позволяет получать данные не только о количественных, но и о суммовых остатках на каждом месте хранения.
- **Ведение учета по розничным ценам** с использованием торговой наценки.
- В данных типовых решениях **предусмотрены** следующие **возможности документооборота**, связанного с приготовлением блюд:
 - С последующей реализацией;
 - С немедленной реализацией;
 - На основании данных о реализации;
 - На основании документа «Заказ банкета».



Функциональные возможности «1С-Рарус: Ресторан+Бар+Кафе» (РБК)



«1С-Рарус:Ресторан+Бар+Кафе» имеет более широкий набор функций, т.к. предназначен для автоматизации работы барменов и официантов:

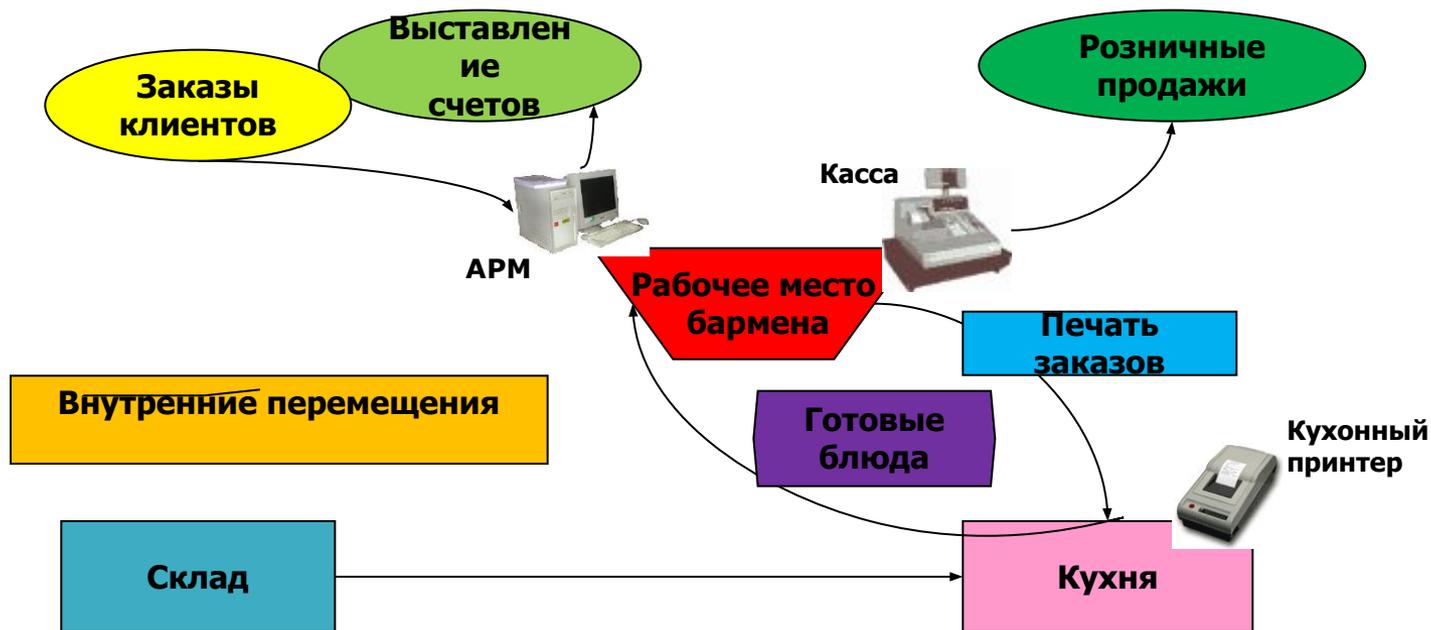
- Специфический документооборот;
- Идентификация официантов;
- Программируемые клавиатуры;
- И другие доп. возможности.



Функциональные возможности «РБК»



Схема возможного варианта автоматизации бара или небольшого ресторана с использованием «1С-Рарус:Ресторан+Бар+Кафе».



Документооборот



Типовое решение **позволяет формировать следующие документы:**

- **Переоценка** — используется для назначения цены товара или блюда;
- **Заказы** — документ, в котором в табличном виде отражается заказ посетителя;
- **Чеки** — накопление данных о продажах;
- **Инкассация** — документ об изъятии или внесении денежных средств из касс;
- **Закрытие кассовой смены** — стандартный документ, который формирует кассир в конце рабочего дня, с созданием дневных отчетов о продажах в различных аналитических разрезах и с сохранением архива пробитых чеков;
- **Акт списания** — документ, по которому производится списание товара со склада.

Функциональные возможности «РБК»



Для форми
карты и
программир
Картридер
официантов
исключает



СКОТНЫЕ
ИТЕЛЬНОЙ
цировать
ной), что

Функциональные возможности «РБК»



В «Заказе клиента» указывается место продажи, официант и обслуживаемый стол, закрепленный за официантом, вид скидки, если она предоставлена, а также заказываемые блюда. При закрытии заказа у блюда может быть проставлен признак «не оплачен», и затем эти блюда будут списаны

Заказ клиента - 000001

Корректировка даты заказа: 29.03.02

Заказ клиента № 000001 от 29.03.02

Столик: Место заказа: Кафе

С заказом работает официант: Петров Петр Петрович

Скидка:

Р...	Н...	Товар	Кол-во Ед.	Цена розн. Всего
<input checked="" type="checkbox"/>		Салат Весна	1.000 пор	26.00 26.00
<input checked="" type="checkbox"/>		Пицца с грибами	1.000 пор	27.84 27.84

Итого заказано на сумму: 53-84, в т.ч. НДС: 8-77, НП

Заказ клиента *

Столик № - 1 29.03.02

Заказ №000001

Текущий номер - 003
Текущее время - 20-58
Скидка -

Наименование товара/ блюда	Кол-во
Салат Весна	1 пор
Пицца с грибами	1 пор

Официант: Петров Петр Петрович

Функциональные возможности «РБК»



После закрытия заказа автоматически формируется «Счет клиента», куда вносится информация об оплате. После заполнения всей необходимой информации можно пробить чек с помощью фискального регистратора.

Счет клиенту - 000002

Корректировка даты счета: 27.05.02 Счет клиенту № 000002 от 27.05. (Официант: Иванов Петр Иванович)

Столик: 1 Место заказа: Кафе

N	Товар	Цена розн.	
		Ед.	Всего
1	Пицца с грибами	4.000	27.84
		пор	111.36
2	Пицца с грибами	4.000	27.84
		пор	111.36

Провести счет(F2)
Закреть форму(F12)
Печать счета (Alt+П)

Взаиморасчеты с клиентом

Всего по счету:	222,72	Получено:	300.00	Скидка:	-
		Сдача:	77.28	Клиенту:	

Функциональные возможности

«Р»

- Для решения...
- Для исполнения...
- Для обеспечения...
- Для сотрудничества...
- Для функционирования...
- Для информации...
- Для оформления...
- Для возможности...
- Для зала...
- Для осуществления...
- Для котлов...

1С:Предприятие - 1С-Рарус: Ресторан + Бар + Кафе. Ред. 2: < Семенов Н. П. > - [Официант]

Официант : Семенов Н. П. Зал : "Вечерний Космос"

Наименование	Цена	Кол.	Скидка	Сумма
Борщ по украински Подать горячим	35.00	1.000		35.00
Куричка по-итальянски В винном соусе С хрустящей корочкой	150.00 100.00	1.000 1.000	10.00	140.00 100.00
Эскимо ванильное С вареньем малиновым	25.00	1.000 1.000		25.00

Зака № 1 : Открыт Стол : № 1 (4 персон) Карточка : <нет> Клиент : <неизвестен>

200 °C 250 °C В винном соусе С лимоном С хрустящей корочкой

Охладить до подачи Подать горячим

БЛЮДО СТОРНО
ХАР-КА ОБЩИЕ
КОЛ-ВО ПОЗЖЕ
+ -
▼ ▲
ДИСКОНТ СКИДКА
ПОДИТОГ ПРЕЧЕК
ПЕРЕН ОТМЕНА
СТОЛ ОФИЦ-Т
КАССА
✓ ✗

Для получения подсказки нажмите F1 NUM TA: 07.07.03 00:00:00 БИ: 3 квартал 2003 г. ТП:

Вид экрана рабочего места официанта

Скидки и дисконтные карты



В типовом решении реализована возможность построения системы различных скидок и ввода дисконтных карт:

- **Ручные** (заведены кассиром вручную) **и вытесняющие скидки** (например, скидка постоянного клиента, составляющая 15%, вытеснит 3%-ную скидку на сумму заказа);
- **Скидка на количество заказанных блюд** (например, в ресторане действует скидка, согласно которой гостю, заказавшему 7 и более блюд, предоставляется скидка 10% — система будет рассчитывать такую скидку автоматически);
- **Скидка на время и сумму заказа** (к подобным скидкам жители столицы и крупных городов, наверняка, уже привыкли, у многих магазинов, супермаркетов, а также ресторанов или кафе есть скидки в утренние часы);
- **Скидки по дисконтным картам.**

Формирование оперативных отчетов



- **«Отчет о продажах»** — предоставляет информацию о продажах в различных аналитических разрезах: по товарам, по скидкам, по клиентам, по платежным картам, по официантам.
- **Отчет «Расход товаров»** — служит для формирования аналитики по проданным, списанным и возвращенным товарам и услугам за указываемый период.
- **Отчет «Состояние ресторана»** — позволяет выяснить особенности текущего состояния ресторана в различных аналитических разрезах.
- **Отчет «Загруженность залов»** — дает возможность узнать текущее количество свободных/занятых мест в зале ресторана.

Работа с торговым оборудованием



Для построения высокотехнологичной автоматизированной системы при работе с типовым решением «1С-Парус: Ресторан + Бар + Кафе» **можно использовать широкий спектр подключаемого торгового оборудования:**

- Принтеры сервис-печати;
- Программируемые клавиатуры;
- Сканеры штрих-кодов и считыватели магнитных карт;
- Фискальные регистраторы;
- Touch-Screen мониторы (сенсорные дисплеи);
- Дисплеи покупателя;
- Авторизаторы платежных карт.



Система управления торговым оборудованием **позволяет использовать устройства, подключенные к различным компьютерам** сети с произвольного рабочего места.

Коротко о главном

Несмотря на большую конкуренцию на рынке «общепитовских» программ, данная конфигурация очень популярна.

Таким образом, типовое решение «1С-Рарус: Ресторан + Бар + Кафе» способно оказать реальную помощь в выполнении многих функций, осуществляемых разными сотрудниками предприятий общественного питания:

- Бухгалтерам-калькуляторам;
- Менеджерам;
- Шеф-Поварам;
- Технологам;
- Официантам.



Автоматизированная работа позволяет избежать «бумажной» работы, при которой официант записывает заказы на листочек, что повышает контроль над сотрудниками ресторана и сокращает время приема заказа.

А также **служить инструментами для создания более сложных автоматизированных систем.**



Спасибо за внимание!

Дополнительную информацию по отраслевым
решениям можно получить на сайте

www.sapsantechnology.kz

или по e-mail:

question@sapsantechnology.kz