

Автоматизация бухгалтерского и оперативного учета на предприятиях общественного питания с использованием решений:

**ТС-РАРУС:ОБЩЕПИТ
ТС-РАРУС:РЕСТОРАН+БАР
+КАФЕ**



Назначение

- ◆ Конфигурации «1С-Рарус: Общепит ред.5» и «1С-Рарус: Ресторан+Бар+Кафе ред.1» предназначены 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

Позиционирование продуктов

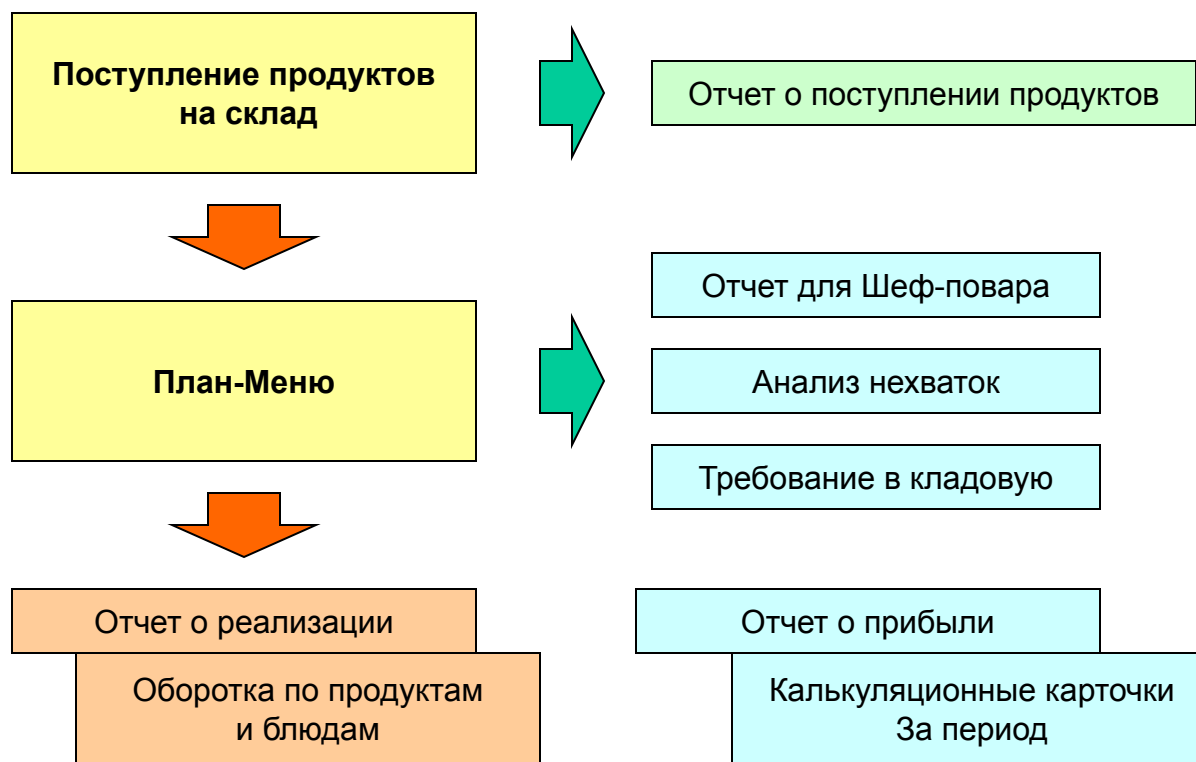
- ◆ Данные типовые решения позволяют автоматизировать учет на предприятиях общественного питания различного масштаба
- ◆ **Кафе или Столовая**, где основное подразделение является и складом и кухней и точкой реализации



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

Позиционирование продуктов

- ❖ 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

- Клиент 1С-Рарус



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 различным 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»



Общие функциональные возможности

◆ Документооборот «Общепита»

- Заказ товара
- Акт проработки
- Поступление товаров
- Внутреннее перемещение
- План-Меню
- Акт о реализации
- Разукомплектовка
- Сличительная ведомость
- Списание товаров
- Заказ банкета

Прямой



Обратный

Общие функциональные возможности

- ◆ Калькуляционные карточки можно формировать для **всех блюд**, приготовленных в **любой** период времени.
- ◆ Возможность использования нескольких рецептов для одного блюда.

Номенклатура:Блюда.Салаты.Салат Весна (30.05.02) *

Основной | Цены | Единицы | Блюдо

Код: 555555 Наименование: Салат Весна

Тип: Блюдо ... Собственный ... Категория: Салаты ...

Раскладка Плановая кальк.

Состав на 1 пор Код

Раскладка	Продукт	Брч...	Ед....	Нетто
<input checked="" type="checkbox"/> Основная	Зеленый лук	50.000	г	50.000
<input type="checkbox"/> Основная1	Зеленый салат	100.000	г	100.000
<input type="checkbox"/>	Морковь вареная	1.000	шт	1.000
<input type="checkbox"/>	Огурцы свежие	2.000	шт	2.000
<input type="checkbox"/>	Помидор	2.000	шт	2.000
<input type="checkbox"/>	Сахарная пудра	0.500	ч.лож	0.500

Номер и дата утверждения тех. карты: 12345 30.05.02

Выход продукта: 250
 Номер рецептуры: 1

OK Записать Закреть Печать тех. карты

*Печать плановой
 калькуляции и
 Технологической
 карты из карточки
 блюда*

*Сортировка
 компонентов
 рецептуры по коду
 или по наименованию*



Общие функциональные возможности

- ◆ Для более гибкой работы с розничными ценами введен справочник **«Категории цен»**, куда заносятся возможные категории розничной цены (Оптовая, закупочная, и.т.д)
- ◆ Для контроля складских запасов, предусмотрена работа с **минимальными остатками**. По минимальным остаткам продуктов автоматически заполняется **«Заказ товара»**.

Для удобства контроля минимальных остатков в системе есть специальный отчет



Номенклатура:Блюда.Первые блюда.Борщ украинский (15.12...)

Основной | Цены | Единицы | Блюда

Код: 000020 Наименование: Борщ украинский

Тип: Блюдо Собственный Категория:

Единицы измерения:

Единица	Коэффициент
шт	1

Минимальные остатки:

Место хранения	Мин. остаток
Кухня	5.00

OK Записать Закрыть

Категории цен

Код	Наименование
3	Закупочная
2	Оптовая
1	Розничная

Закрыть

Общие функциональные возможности

- ◆ Для составления новых рецептов блюд, а так же для проработки количества ингредиентов, предназначен документ **«Акт проработки»**.

Акт проработки-Новый *

Проработка рецептуры | Технология приготовления

Акт проработки № 000002 от 15.12.02

Информация о прорабатываемом товаре:
 Блюдо: Борщ украинский Кол-во: 100.000 шт сделать основной

N	Товар	Ед.изм	Брутто 1	Брутто 2	Брутто 3	Ср. Брутто
			Нетто 1	Нетто 2	Нетто 3	Ср. Нетто
1	Говяд					
2	Капуста					
3	Карто					
4	Морковь					
5	Свекла					

Акт проработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и рецептуры технологии приготовления № 000002 от 15.12.02

Наименование блюда : Борщ украинский
 Количество блюда : 100 шт
 Комиссия в составе: Заведующий производством
 Бухгалтера (калькулятора)

Наименование продукта	Ед. измерения	Данные проработок опытных образцов в производственных условиях							
		1 проработка		2 проработка		3 проработка		Средние данные	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина 2 с	кг	16	11	17	11	16.5	10	16.5	10.667
Капуста блж	кг	38	30	40	30	39	30	39	30
Картофель	кг	21	20	23	20	22	20	22	20
Морковь	кг	11	10	12	10	13	10	12	10
Свекла	кг	23	20	23	20	23	20	23	20
Соль	кг	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Выход								0.912	

Записать

Автоматический расчет выхода готового блюда, исходя из трех проработок



Общие функциональные возможности

❖ Формирование «План-меню»

План-Меню - 000018

План-Меню №: 000018 от 10.10.02

Место приготовления: Кухня

N	Блюдо, заготовка или товар	Кол-во	Ед. изм.	Раскладка	С/с-сть
1	Грибы тушеные	2.000	пор	Основная	33.77

Печать калькуляционных карточек: Всеx | ОП-1 | Плановой

Всего: К реализации на: 80.00 руб.

Записать | Провести | ОК | Действия... | Очистить | Подбор | Закрыть

Из документа можно сформировать отчет по нехваткам, требование в кладовую, и распечатать калькуляционные карточки



- ❖ Этот документ рассчитывает себестоимость блюд и заготовок, и в случае нехватки ингредиентов выдает сообщения о недостатке продуктов для производства выбранных блюд

Общие функциональные возможности

- ❖ Формирование **калькуляционных карточек**, стандартной формы «ОП-1», с учетом недовложений (все по факту), плановых.

Калькуляционные карточки
 по Плану-Меню № 000003 от 08.11.01

№ п/п	Продукты		Норма	Цена	Сумма
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Говядина 1с	000024	0.525	74.86	39.30
2	Жир кулинарный	000047	0.05	15.00	0.75
3	Соль	000052	0.01	7.00	0.07
4	Сухари пан.	000053	0.1	7.50	0.75
5	Укроп	000044	0.011	27.27	0.30
6	Яйцо кур.	000056	0.1	133.30	13.33
Общая стоимость сырьевого набора на 1 шт.:					54.50
Наценка 56%, руб.коп					30.42
Цена продажи блюда, руб.коп					84.92
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					

Заведующий производством

/Иванов Петр Иванович

Можно распечатать:

- **плановую калькуляцию по выбранному блюду**
- **стандартную ОП-1**
- **«все по факту» - калькуляционные карточки по всем блюдам входящим в документ**
- **калькуляционные карточки по всем блюдам приготовленным в выбранный период**



Общие функциональные возможности

- ❖ Для «разборки» на составляющие готовых блюд или полуфабрикатов, предназначен документ **«Разукомплектация»**.

Разукомплектация-Новый *

Разукомплектация № 000001 от 30.11.02 Цех: Кухня

N	Товар	Кол-во	Ед. изм	Раскладка	Цена	Сумма
1	Борщ украинский	1.000	шт	Основная		

Состав

Продукт	Количество	Ед. изм.	Тип
Говядина 2 с	0.165	кг	Товар
Свекла	0.230	кг	Товар
Капуста б/к	0.390	кг	Товар
Морковь	0.120	кг	Товар
Картофель	0.242	кг	Товар

Итого проработано на сумму: 0-00
 Итого выход продуктов: 1-00

Записать Провести ОК Действия... Печать Подбор Закрьть

Документ по своим функциям «обратный» План-Меню



Общие функциональные возможности

- ❖ Документ «Внутреннее перемещение» предназначен для оформления перемещений продуктов и блюд между подразделениями

Внутреннее перемещение - 000009

Внутреннее перемещение № 000009 от 21.02.02

Откуда: Основной склад ... Оптовый
 Куда: Кухня ... Оптовый

Заполнить таблицу План-Меню № 000005

N	Товар	Кол-во	Себестоимость
1	Капуста б/к		
2	Картофель		

Заполнить таблицу План-Меню № 000021

Комментарий:

Итого по документу: 3 нат. ед.

Записать Провести ОК Действ

Возможны различные варианты заполнения документа

- Заполнить таблицу
- ПО ПЛАНУ-МЕНЮ
 - По всем продуктам без учета заготовок
 - По всем продуктам с учетом заготовок
 - По недостающим продуктам без учета заготовок
 - По недостающим продуктам с учетом заготовок
 - По приготовленным блюдам
 - По товарам
 - ПО СКЛАДУ - ОТПРАВИТЕЛЮ
 - По продуктам
 - По блюдам
 - По продуктам и блюдам



Общие функциональные возможности

- ◆ Для оформления реализации товаров и блюд служит документ «Акт реализации»

Акт о реализации - 000014 *

Акт о реализации № 000014 от 05.12.02 Категория цен: Розничная

Вид оплаты: Касса немедленно Отложить оплату

Создан на основании Внутреннее перемещение № 000081 от 05 Декабря

Место продажи: Кафе

Кто продавал: Петухов Петр Петрович

N	Товар	Кол-во	Ед.изм	Цена	Всего	Сумма	НДС	НП
1	Жюльен куриный	1.000	пор	70.00	70.00	58.33	11.67	

Комментарий:

Итого реализовано на сумму: 70.00, в т.ч. НДС: 11.67

Заполнить по продажам Загрузить из кассы

Записать Провести ОК Действия... Печать Подбор Очистить Заполнить Свернуть Закрыть

Возможны различные варианты заполнения документа, помимо «ручного»



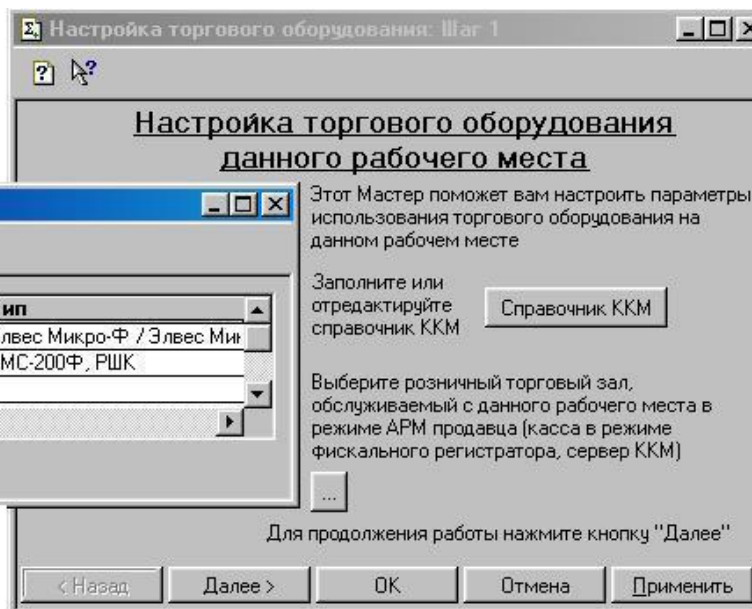
- В режиме инвентаризации
- Создание на основании плана-меню
- Загрузка информации о продажах **из ККМ**
- Автоматическое формирование по **товарным чекам**

Общие функциональные возможности

- ◆ Для организации розничных продаж, есть возможность подключения **торгового оборудования**. Для этого в системе есть необходимый набор документов и специальных обработок



АМС200Ф



Штрих-ФР



Триум-Ф



Элвес-Мини-ФР

Контрольно-кассовые машины

Касса	Заводской №	Тип
2	447657687	Элвес Микро-Ф / Элвес Ми
1	45	АМС-200Ф, РШК

Закреть



АМС100Ф+РШК



Общие функциональные возможности

- ◆ Есть возможность оформления «План-Меню» в **рознице**, например для отражения приготовления коктейля в баре.
- ◆ Если к системе подключен фискальный регистратор, есть возможность производить продажи документом «**Товарный чек**»
- ◆ Реализована возможность **списания товаров** пришедших в негодность. Товарные потери могут быть списаны на убытки организации, виновных лиц или **выбранный счет**

Общие функциональные возможности

- ❖ Автоматическое формирование «Сличительной ведомости» с возможностью корректировки остатков на складе

Сличительная ведомость-Новый *

Сличительная ведомость | Параметры сличительной ведомости

Сличительная ведомость № 000003 от 15.12.02

Параметры заполнения

Заполнить Не изменять факт По складу: Кухня

По продуктам
По блюдам
По продуктам и блюдам

	Счет	Ед.изм.	Кол. кн.	Цена	Сумма кн.	Кол. ф.
1	20.4	кг	1.000	27.40	27.40	1.000
2	20.4	кг	4.000	22.92	91.67	4.000
3	20.2	шт	9.000	3.95	35.58	9.000
4	20.2	шт	1.000	2.18	2.18	1.000
5	20.2	пор	3.000	17.37	52.11	3.000
6	20.2	шт	2.000	2.63	5.26	2.000

Записать Провести ОК Действия... Печать Подбор Очистить Закреть

При повторном перезаполнении документа можно зафиксировать фактические данные, занесенные пользователем ранее

- ❖ Предусмотрены три различные печатные формы документа

Печать

Сличительная ведомость(простая форма)

Унифицированная форма ИНВ-3

Унифицированная форма ИНВ-19

Общие функциональные возможности

◆ Параметры «Сличительной ведомости»

Возможность учета складских потерь по нормам естественной убыли



◆ Документ предоставляет одну из трех возможностей списания

- На счет прибылей / убытков
- На расчеты с материально ответственным лицом
- На любой другой балансовый счет

Универсальность типовых решений

- ❖ Типовые решения служат инструментом не только для бухгалтера, но и для менеджеров, не владеющих деталями бухгалтерского учета.
- ❖ Это обеспечивается тем, что в конфигурациях содержится большое количество аналитических отчетов

ДТ 41.1 - КТ 60.1	20
------------------------------	---------------



**Остаток в Ресторане, на 15.05.2002 -
 20 порций, Пиццы**



Универсальность типовых решений

И другие...



И другие...

Универсальность типовых решений

- ◆ Например отчет **«Остатки и обороты на складах»**, позволяет менеджерам и бухгалтерам получить информацию об остатках и движении товаров и блюд, в различных разрезах аналитики

Универсальность типовых решений

Товары и блюда на складах *

Обновить | Настройка

Складские остатки и обороты
 За период : Февраль 2002 г.
 УСЛОВИЯ : МестаХранения <Все>. Номенклатура <Все>.

МестаХранения / Товар / Документы	Нач. ост.		Приход		Расход	
	Кол-во	Сумма, руб	Кол-во	Сумма, руб	Кол-во	Сумма, руб
Внутреннее перемещение 000009 от 21.02.02	0	0	0	0	1	10
Сметана; Код: 000099 (г)	1000	50	0	0	0	0
Сухари пан.; Код: 000053 (кг)	1	5	0	0	1	5
Внутреннее перемещение 000015 от 21.02.02	0	0	0	0	1	5
Туша говяжья; Код: 000027 (кг)	300	7500	0	0	0	0
Тушка осетра; Код: 000060 (кг)	20	2500	0	0	0	0
Филе осетра; Код: 000061						0
Хлеб бел.; Код: 000055						0
Яйцо кур.; Код: 000056						0
Цех проработки						0
Говядина 1с; Код: 000024						0
Жир кулинарный; Код: 000047						0
Тушка окуня; Код: 000014						0

Товары и блюда на складах *

Обновить | Настройка

Остатки товаров на складах
 На 01.03.02
 УСЛОВИЯ : МестаХранения <Кухня>. Номенклатура <Грибы тушеные>.

МестаХранения / Товар	Остаток	
	Кол-во	Сумма, руб
Кухня	1	15.44
Гр.- Блюда; Код: 000009	1	15.44
Гр.- Блюда/Закуски; Код: 000070	1	15.44
Грибы тушеные; Код: 000064 (пор)	1	15.44
ИТОГО :	1	15.44

Удобство работы для пользователей

- ◆ Данные конфигурации содержат в себе большое количество вспомогательных функций, облегчающих работу пользователей с системой
 - Автоматическое заполнение накладной «Внутреннего перемещения» на основании «Плана меню» по недостающим продуктам или изготовленным блюдам
 - Простое копирование карточки блюда со всеми подчиненными справочниками, комплектации, раскладок, цен
 - Формирование калькуляционных карточек за период
 - Автоматическое отслеживание последовательности документов при работе с документооборотом «от обратного», и т.п.
- ◆ Ведется работа по пополнению этого списка



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

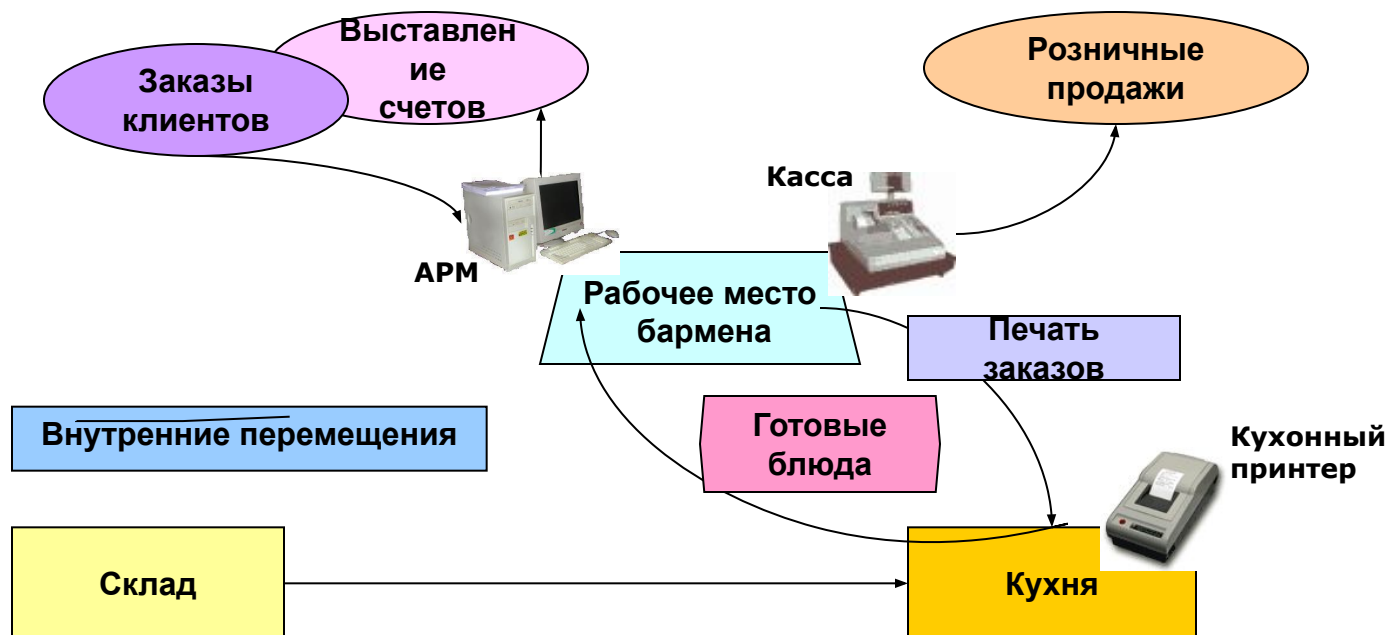
◆ «1С-Рарус:Ресторан+Бар+Кафе» имеет более **широкий** набор функций, т.к. предназначен для автоматизации **работы барменов и официантов**

- 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+ред»



Функциональные возможности (РБК)

Для формирования «Заказов клиентов» используются дисконтные карточки и «горячие» клавиши обычной или дополнительной программируемой клавиатуры

- ❖ **Картридер или сканер штрихкодов позволяет идентифицировать официантов по карточке (штрихкодовой или магнитной), что исключает путаницу при оформлении заказов.**

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 29.03.0
 даты заказа

**Заказ клиента №
 № 000001 от 29.03.02**

Столик: Место заказа:

С заказом работает официант:

Скидка:

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

Итого заказано на сумму: 53-84, в т.ч. НДС: 8-77, НП: 1-24

Заказ клиента *

Столик № - 1 29.03.02

Заказ №000001

Кухонный номер - 003
 Кухонное 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	Кол-во	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)
 Закрыть форму (F12)
 Печать счета (Alt+П)

Взаиморасчеты с клиентом:

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

РЫНОК

- ❖ Несмотря на большую конкуренцию на рынке Общепитовских программ, данные конфигурации очень популярны
- ❖ На данных решениях работает больше 1000 различных кафе, баров, ресторанов, пицерий среди самых известных – сеть ресторанов **«Мировая карта», «СушиЯ»**
- ❖ Большая работа над повышением качества продукта и качеством сопровождения, привела к тому, что новые клиенты приходят по рекомендации старых.

Заключение

- ◆ Таким образом, данные типовые решения способны оказать реальную помощь в выполнении многих функций, осуществляемых разными сотрудниками предприятий общественного питания
 - Бухгалтерам-калькуляторам
 - Менеджерам
 - Шеф-Поварам
 - Технологам
 - Официантам

- ◆ А также служить инструментами для создания более сложных автоматизированных систем



Контактная информация

Украинская Софтверная Компания

г. Киев, пр. Освободителей, 1, оф.628
E-mail: roman_m@ukrbiznes.com
, www.usc.ukrbiznes.com

*тел. 050-33-97-172
044-361-25-17*

Спасибо за внимание !

