



Управленческий учет на предприятиях питания



“1С-Рарус: Управление рестораном”



Содержание

- ❖ *Управление предприятием*
- ❖ *Актуальные задачи и проблемы отрасли*
- ❖ *Постановка управленческого учета*
- ❖ *Внедрение системы автоматизации на базе современного программного продукта – 1С-Рарус: Управление рестораном*
- ❖ *Позиционирование решения*
- ❖ *Особенности программного продукта*
- ❖ *Описание функциональных возможностей*
- ❖ *Ценовая политика*

О чем эта
Презентация?



Управление предприятием

❖ Множество разносторонних задач, от своевременного и правильного решения которых зависит успешность бизнеса

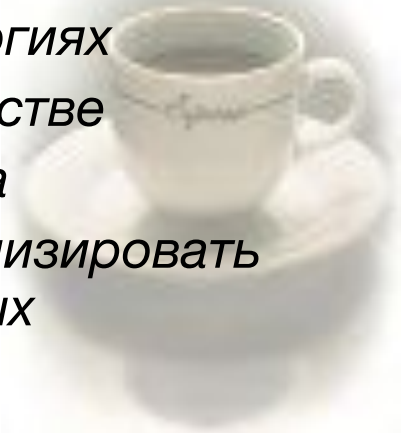
- Инвестиции
- Помещение
- Концепция
- Кухня
- Поставщики
- Персонал
- Учет
- Государство
- Реклама





Управление предприятием

- ❖ Для обеспечения конкурентоспособности предприятия, ресторатору придется:
 - **Вникать во все проблемы** возникающие в процессе работы, оперативно находить пути их решения, «Затыкать дыры»
 - **Контролировать персонал** практически на всех участках, начиная от управления залом и заканчивая бухгалтерией
 - **Разбираться** в информационных технологиях
 - **Следить** за изменениями в законодательстве
 - **Обладать** знаниями бухгалтерского учета
 - **Уметь** собирать, консолидировать и анализировать информацию из множества разрозненных источников





Управление предприятием

- ❖ В совокупности с такими проблемами отрасли, как:
 - Дефицит помещений
 - Аренда
 - Кадровый голод, постоянный рост зарплат
 - Низкая квалификация и текучка персонала
 - Воровство персонала
 - Не совершенство законов
 - Низкая культура потребления и обслуживания
- ❖ У ресторатора **не хватает времени на управление рестораном**





Управление предприятием

- ❖ *Бессистемное* отвлечение ресторатора на решение случайно возникающих проблем связанных с оперативным управлением, пагубно влияет, как на качество предлагаемых рестораном услуг, так и на эффективность бизнеса!
- ❖ Решить или снять остроту озвученных проблем возможно при:
 - Постановке управленческого учета
 - Внедрении современной комплексной системы автоматизации предприятия





Управленческий учет

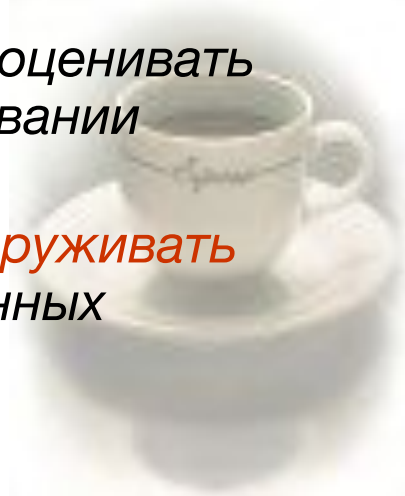
- ❖ **Разница в подходах Управленческого и Бухгалтерского учетов обусловлена**
 - Внешними или внутренними пользователями информации
 - Точностью информации
 - Юридическими требованиями к предоставлению отчетов
 - Масштабами объектов учета
 - Принципами, нормами и регламентом учета
 - **Отношением ко времени случившегося события**
 - Периодичностью





Управленческий учет

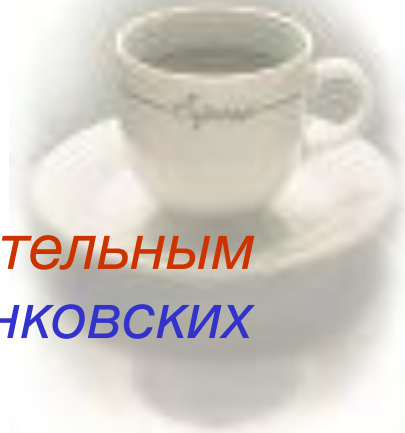
- ❖ **Задачи управленческого учета**
 - **полное отражение** всех хозяйственных операций связанных с деятельностью предприятия
 - **оперативное предоставление** этой информации руководству предприятия в максимально удобном виде
- ❖ **Постановка управленческого учета**
 - Возможность **оперативно и объективно** оценивать качество управления компанией на основании стандартизированной отчетности
 - Позволяет собственникам **вовремя обнаруживать** признаки злоупотреблений и неоправданных затрат
 - Увеличит «**прозрачность предприятия**»





Управленческий учет

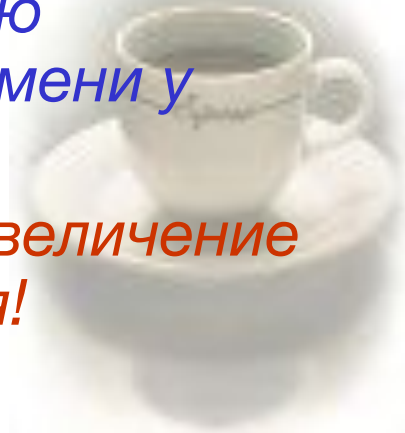
- ❖ **Прозрачность предприятия** - возможность проследить происхождение любой итоговой суммы непосредственно до хозяйственных операций, которые повлияли на формирование этой суммы
- ❖ **Оперативное формирование управленческой отчетности:**
 - Управленческого баланса
 - Отчета о доходах и расходах
 - Движении денежных средств
- ❖ **Делает предприятие более привлекательным** для потенциальных инвесторов и банковских структур





Комплексная система автоматизации

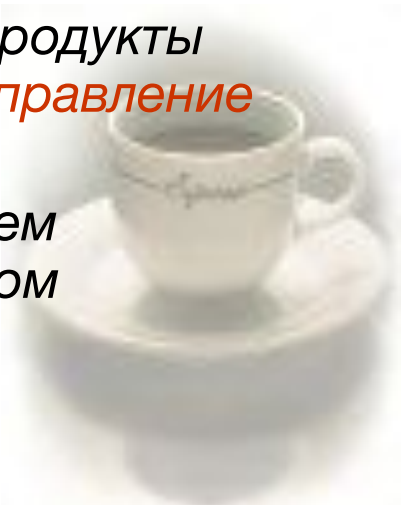
- ❖ Для поддержания работоспособности и дальнейшего развития поставленной системы управленческого учета необходимы:
 - качественная информационная поддержка
 - привлечения талантливых и профессиональных сотрудников
- ❖ Внедрение системы автоматизации позволит обеспечить нужную информационную поддержку и высвободить часть времени у управленческих кадров
- ❖ Следствие – оптимизация затрат и увеличение эффективности работы предприятия!





Комплексная система автоматизации

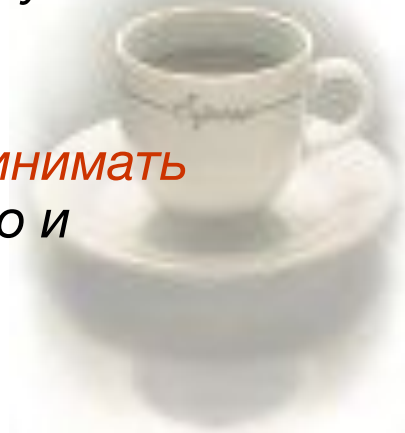
- ❖ До недавнего времени на рынке не было доступных автоматизированных систем позволяющих охватить все контуры хозяйственной деятельности предприятия
- ❖ Появление современной платформы 1С: Предприятие 8.1 позволило:
 - Разработать отраслевые программные продукты нового поколения, такие как **1С-Рарус: Управление рестораном**
 - Проводить внедрение комплексных систем автоматизации в единое информационном пространстве (на одной платформе)





Комплексная система автоматизации

- ❖ Из одного информационного поля, данные которого собраны по единым законам, каждый получает информацию, необходимую и понятную конкретно ему:
 - Владелец видит синтетические данные в виде **краткого набора понятных цифр**, имея при этом возможность проследить происхождение каждой из них на том уровне аналитики, который ему необходим
 - Менеджеры анализируя работу своих подразделений и сотрудников, могут **принимать управленческие решения** более осознано и обосновано



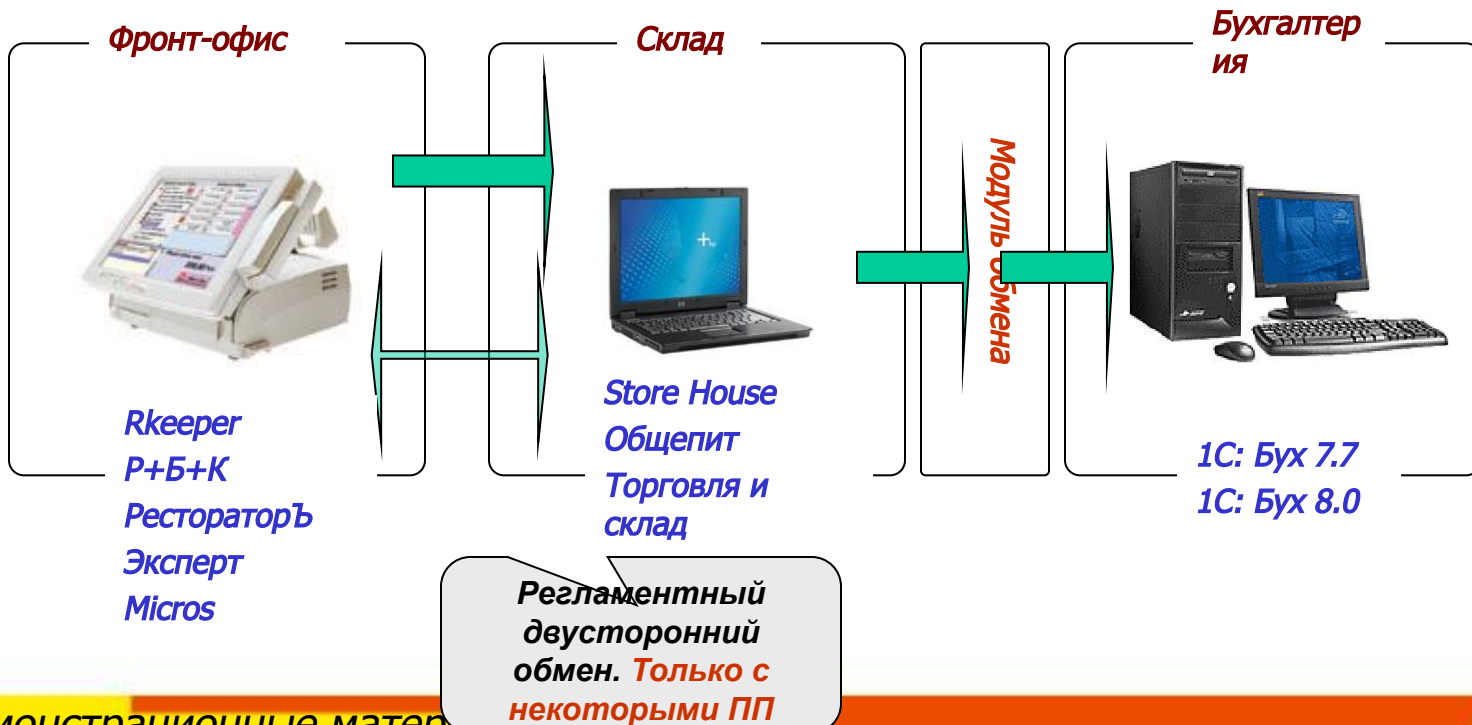


Комплексная система автоматизации

Старый подход

Регламентный
файловый обмен

Регламентный
файловый обмен





Учет в режиме On-Line

Необходимость или мода?

- ❖ Считается, что современная система автоматизации должна автоматически списывать остатки со склада и считать себестоимость в момент продажи товара
- ❖ Такой режим работы возможен только если фронт и бэк-офис являются частями одной программы и одной информационной базы:
 - Очевидные преимущества данной схемы

НО!

- Обеспечить актуальность получаемых данных практически не возможно
- ❖ В результате мы получаем – ПСЕВДО on-line

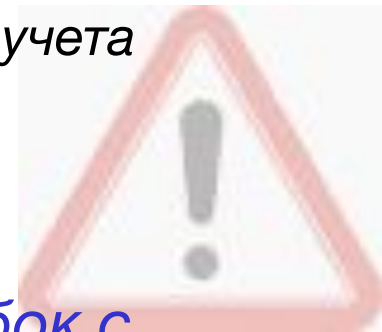




Учет в режиме On-Line

Необходимость или мода?

- ❖ Человеческий фактор и существующий регламент ведения учета - причины по которым работа в режиме On-Line не даст ожидаемого результата:
 - Проведение документов задним числом приведет к неправильному расчету показателей себестоимости и остатков
 - Нарушение технологии (ошибки) ведения учета
- ❖ Гораздо эффективнее использовать несколько программ (баз данных), построенных на одной программной платформе! Позволит избежать ошибок с обменом данными!



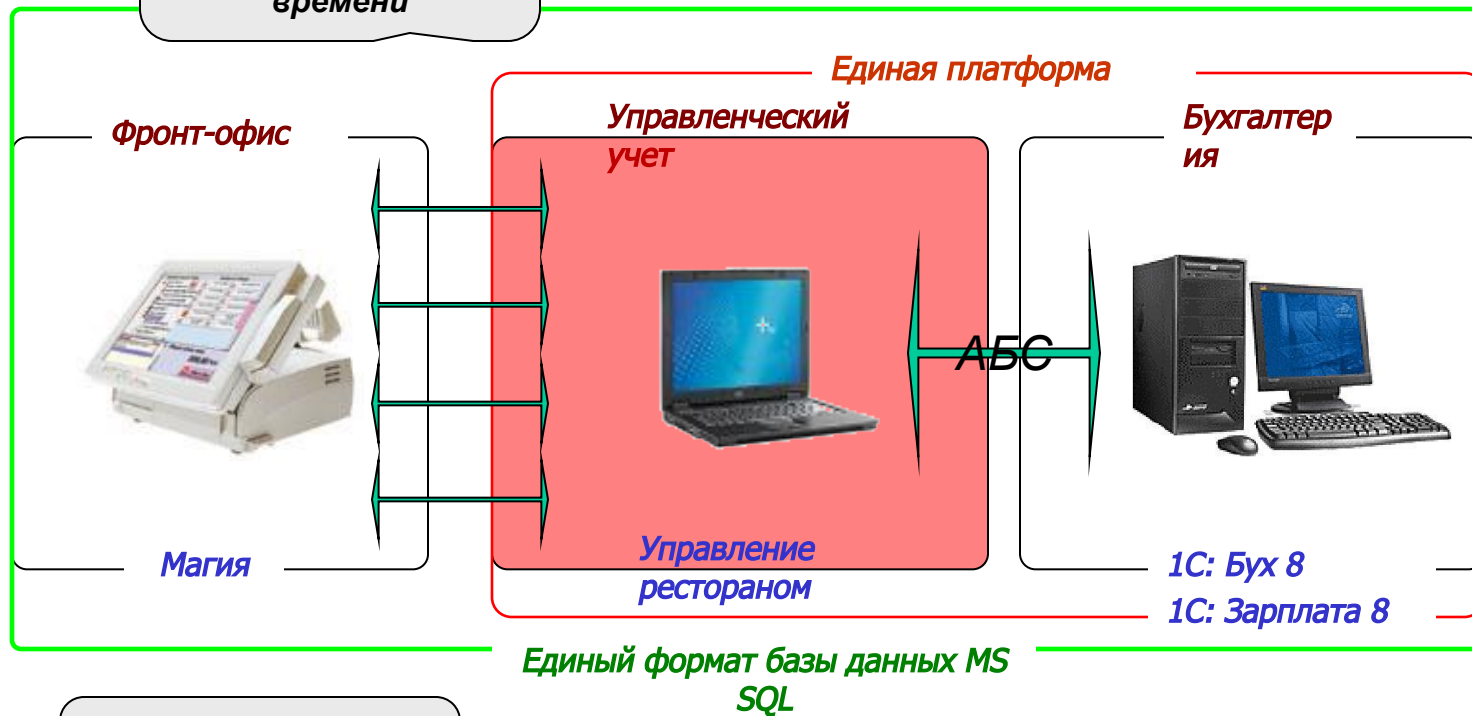


Комплексная система автоматизации

Новый подход

Получение информации в любой момент времени

Обмен с аналитикой без дополнительного ПО



Центральный и основной учетный модуль



1С-Рарус: Управление рестораном

Разработан на платформе 1С: Предприятие 8.1

❖ **1С-Рарус: Управление рестораном, ред. 2** - программный продукт предназначенный для автоматизации управленческого учета на любых предприятиях питания:

- Рестораны, бары и кафе:
 - ✓ **Одиночные**
 - ✓ **Сетевые**
 - ✓ **В составе развлекательных комплексов**
 - ✓ **В составе гостиничных комплексов**
- **Столовые на предприятиях**
- **Комбинаты питания (в том числе и Школьного)**





1С-Рарус: Управление рестораном

- ❖ **Позиционирование программного продукта**
 - Для сетей предприятий
 - Для предприятий со сложной организационной структурой подразделений
 - Для консолидации данных
 - Универсальное решение для автоматизации складского и производственного учета на предприятиях питания
 - Для директоров, управляющих, главных бухгалтеров и владельцев бизнеса





Позиционирование

- Первичные документы
- Составление МЕНЮ
- Рецептуры
- Склад
- Производство
- Взаиморасчеты

Оперативный учет



Регламентный
 (бухгалтерский) учет

1С: Бухгалтерия



Сервер
 1С: Предприятие
 8



Фронт-офисное ПП:

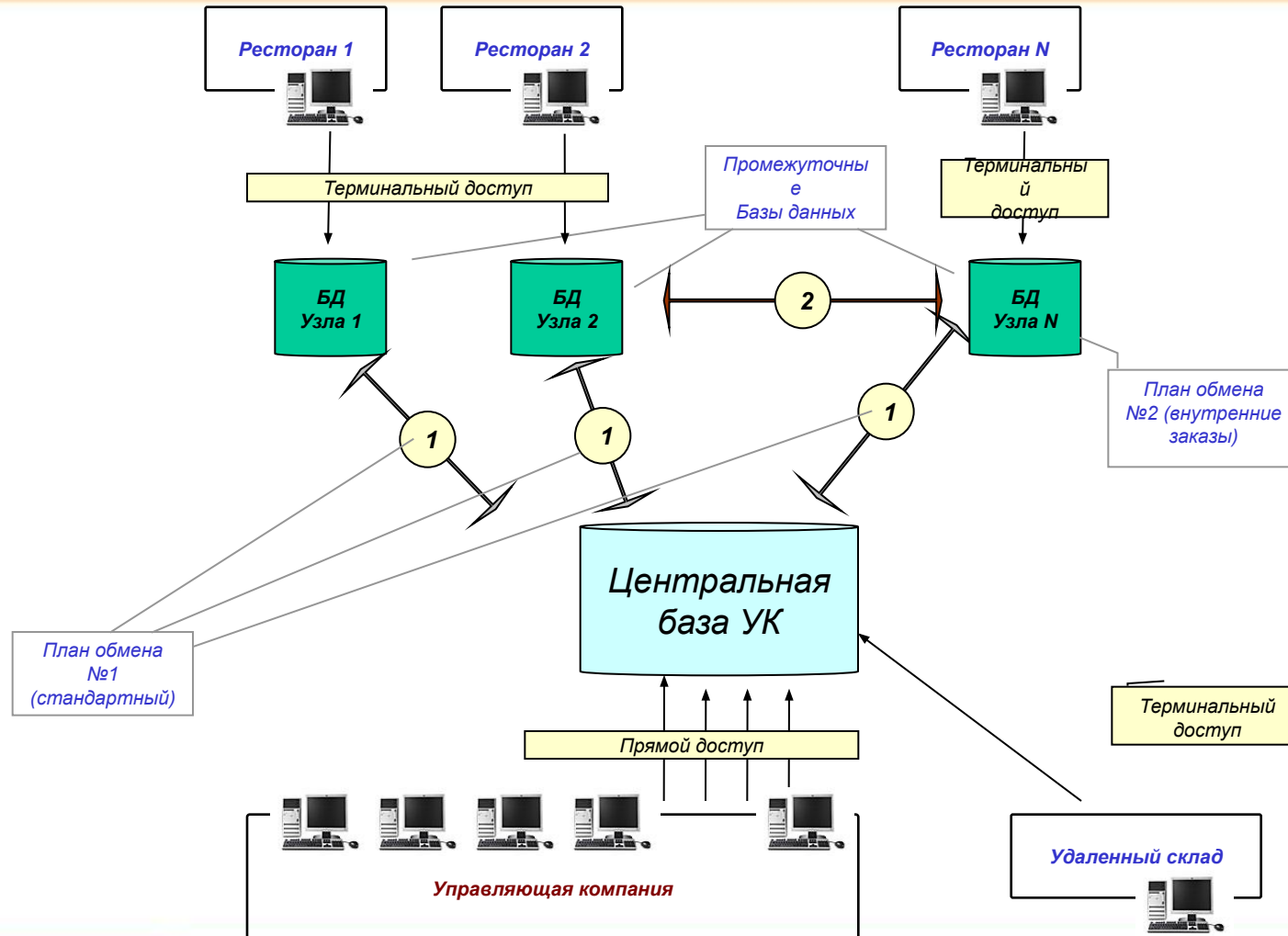
- 1С-Рарус: Ресторан+Бар+Кафе
- 1С-Рарус: Фаст-фуд
- МАГИЯ для ресторанов
- UCS Rkeeper v6, v7

1
С
Р
А
Р
У
С
Р
А
Р
У
С

Регламентная
 отчетность



Позиционирование





Функциональные возможности

❖ Основные функциональные возможности “1С-Рарус: Управление рестораном, ред.2”:

- Заказы на поставку
- Складской учет
- Производственный учет
- Учет взаиморасчетов
- Заказы на отгрузку
- Реализация
- Учет движения денежных средств
- Учет прочих активов
- Универсальная подсистема планирования
- Диетпитание
- Унифицированная отчетность
- Аналитическая отчетность





Подсистемы УР





Функциональные особенности

- ❖ Основные функциональные особенности программного продукта “1С-Рарус:Управление рестораном, ред.2”:
 - Ведение управленческого учета в одной информационной базе в разрезе организаций
 - Разные способы оценки МПЗ для каждого склада организации: ФИФО, по средней
 - Ведение управленческого и регламентированного учета в одной информационной базе
 - Возможность ведения нескольких видов меню одновременно с расчетом калорийности по каждому
 - Составление различных диет для клиентов
 - Учет поступающих товаров по срокам годности
 - Заказ товара на основании планируемого объема выпускаемой продукции
 - Возможность быстрого отслеживания динамики изменения цен поставщиков





Функциональные особенности

- ❖ Основные функциональные особенности программного продукта **“1С-Рарус:Управление рестораном, ред.2”**:
 - Рабочее место технолога
 - Поддержка взаимозаменяемости продуктов (в рамках одной или всех технологических карт)
 - Учет сезонных коэффициентов при расчете процентов отходов сырья
 - Быстрый анализ вхождения сырья и полуфабрикатов в технологические карты
 - Возможность задания и распределения единых технологических карт на всю сеть потребителей
 - Ручная корректировка, добавление и удаление списываемых в производство продуктов
 - Возможность запрета приготовления какого-либо полуфабриката на указанной точке
 - Учет специй





Функциональные особенности

❖ Основные функциональные особенности программного продукта «1С-Рарус:Управление рестораном, ред.2»:

- Возможность построения распределенных баз для территориально удаленных точек с консолидацией данных в центре
- Возможность рассчитывать продажные цены на продукцию по заданной наценке к себестоимости
- Возможность работы с различными видами оплаты
- Инвентаризация полуфабрикатов собственного приготовления
- Оперативная инвентаризация наиболее значимых товарных позиций
- Возможность составления инвентаризационных описей по складским участкам
- Учет **складских минусов** в инвентаризации как отдельной сущности





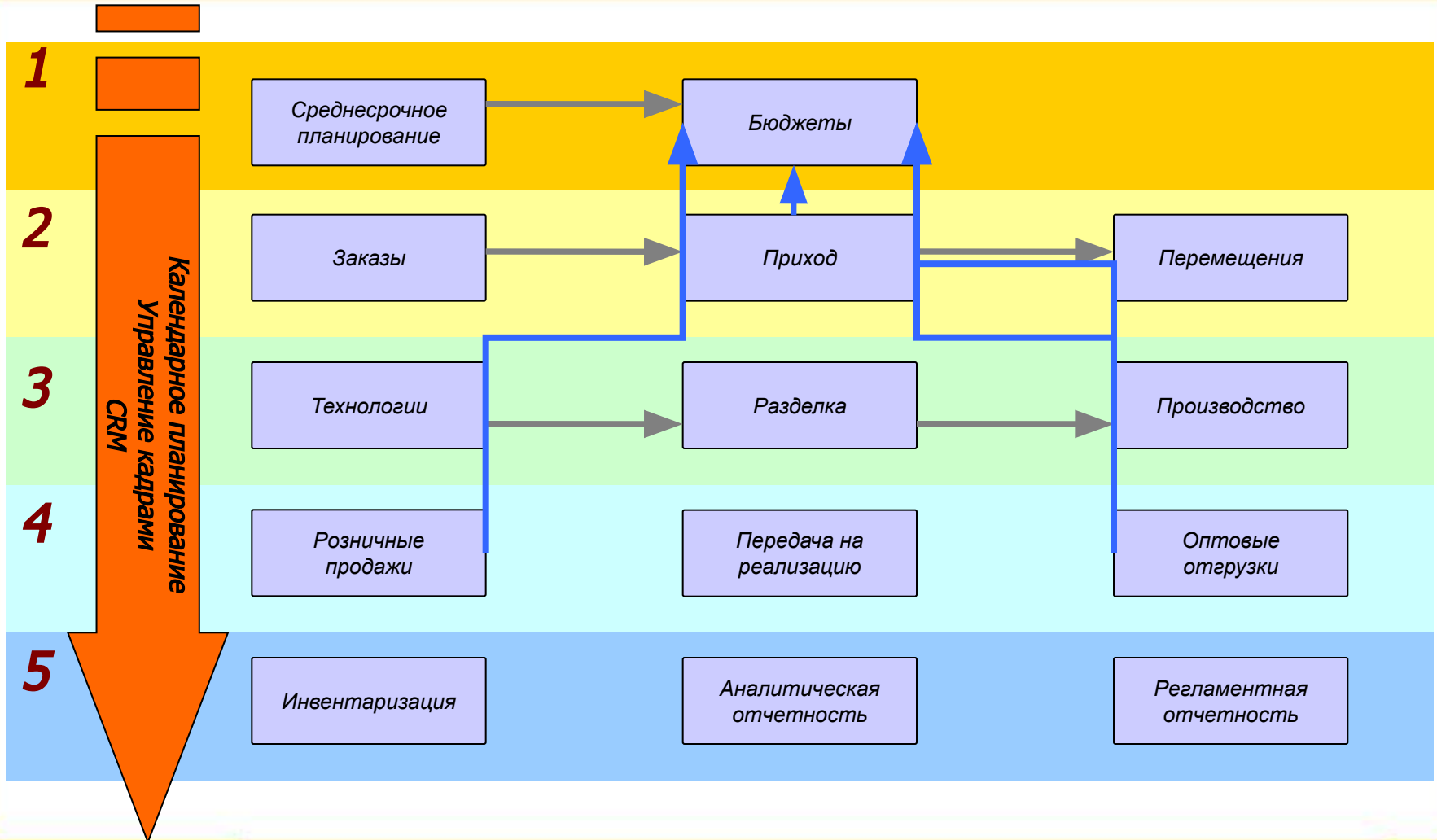
Функциональные особенности

- ❖ Основные функциональные особенности программного продукта «1С-Рарус:Управление рестораном, ред.2»:
 - Расширенные возможности администрирование (система прав и настроек)
 - Ведение журнала регистрации о действиях пользователей
 - Оперативный обмен со службой поддержки
 - Загрузка данных из электронного сборника рецептур блюд и кулинарных изделий
 - Двусторонний обмен данными с фронт-офисн системами:
 - 1С-Рарус: Фаст-фуд, фронт-офис
 - МАГИЯ для ресторанов
 - Обмен данными с 1С: Бухгалтерией
 - Элементы CRM





Общая схема работы





Бюджетирование

- ❖ Подсистема работы с фиксированными бюджетами:
 - Представляет собой подсистему учета среднесрочного планирования (Месяц, квартал, год)
 - Каждый бюджет представлен отдельным документом: *бюджет продаж, бюджет закупок, бюджет движения денежных средств, бюджет производства, бюджет накладных расходов*
 - Каждый бюджет составляется для конкретного подразделения и сценария планирования
 - Бюджеты, связанные с номенклатурой могут быть составлены как в разрезе номенклатуры, так и в разрезе типов номенклатуры
 - Включает механизмы прогнозирования и план-фактного анализа





Работа с торговым оборудованием

❖ *Использование торгового оборудования для оперативного товарного учета:*

- *Приход товара по внешнему штрихкоду*
- *Развесовка товара, печать внутреннего штрихкода*
- *Поступление на склад*
- *Перемещение со склада в производство*
- *Перемещение с производства на склад*
- *Инвентаризация ТМЦ*

Терминалы сбора данных



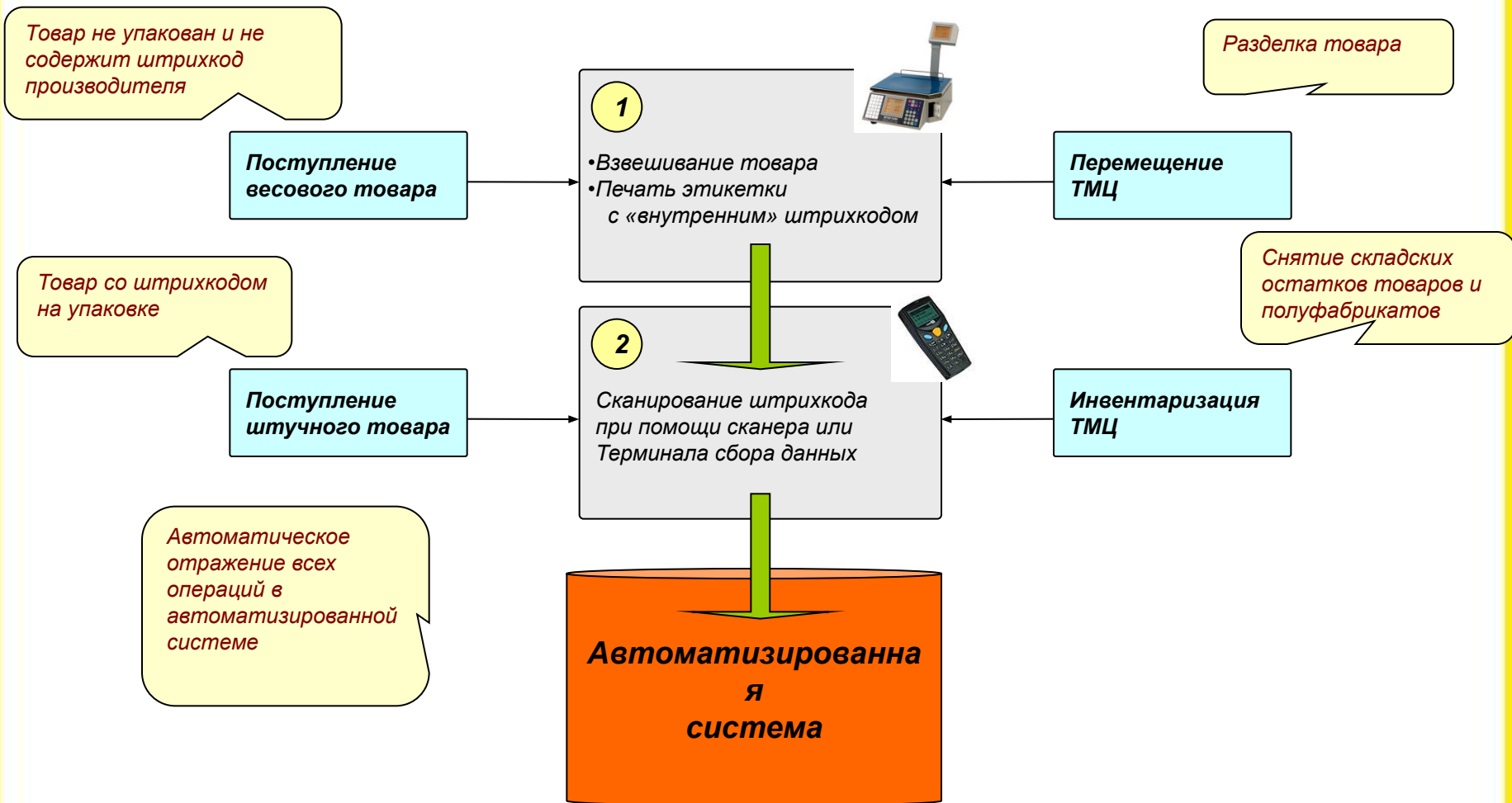
Промышленные
мобильные
терминалы (КПК) с
встроенным
сканером штрихкода

Весы с печатью
этикеток





Работа с торговым оборудованием

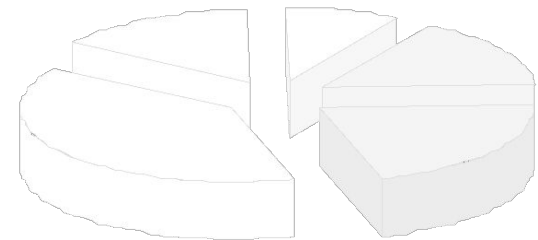




Аналитическая отчетность

❖ Получение аналитических отчетов

- Анализ продаж
- Анализ цен
- Взаиморасчеты
- Денежные средства компании
- Доходы и расходы
- Отчет по себестоимости
- Управленческий баланс
- Остатки и обороты товаров и партий товаров
- Состояние заказов покупателей и поставщикам
- ABC-анализ покупателей, товаров
- XYZ- анализ покупателей, товаров

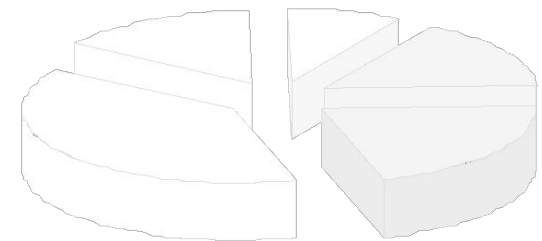




Унифицированная отчетность

❖ Получение специализированных 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





Примеры отчетов

Поступление партий товаров (стандарт)

Действия: Сформировать Эксперт

Период: с 01.09.2006 по 25.09.2006

Группировка строк:

- Склад компании
- Номенклатура
- Поставщик

Фильтры:

- Склад компании
- Номенклатура
- Поставщик
- Договор

Показатели:

- Представление
- Количество поступлени
- Сумма поступления
- Сумма без НДС
- НДС
- Сумма упр.

Поступление партий товаров (эксперт)

Действия: Сформировать Стандарт

Период: с 01.09.2006 по 25.09.2006

Группировка строк: Доп. поля в отдельной колонке

Группировка колонок:

Поле	Тип
<input checked="" type="checkbox"/> Склад компании	Элементы
<input checked="" type="checkbox"/> Номенклатура	Наименование
<input checked="" type="checkbox"/> Поставщик	

Поступление партий товаров
01.01.2005 - 25.09.2006
Отбор: Склад компании Равно Главный склад
Показатели: Количество поступления(в базовых ед.), Сумма поступления, Сумма без НДС, НДС, Цена поступления
Итого по: Склад компании Элементы, Поставщик Элементы, Номенклатура Элементы

Склад компании / Поставщик / Номенклатура	Количество поступления(в базовых ед.)	Приход			
		Сумма поступления	Сумма без НДС	НДС	Цена поступления
Главный склад	2 909,415	23 464,18	19 884,88	3 579,30	8,06
База "Продукты"	2 516,415	1 154,18	978,11	176,07	0,46
База "Электротовары"	3,000	10 000,00	8 474,57	1 525,43	3 333,33
Комбайн MOULINEX A77 4C	1,000	4 000,00	3 389,83	610,17	4 000,00
Кофеварка BRAUN KF22R	1,000	3 000,00	2 542,37	457,63	3 000,00
Миксер BINATONE HM 212,6 скор. 150вт	1,000	3 000,00	2 542,37	457,63	3 000,00
Фирма "LIGHT"	20,000	410,00	347,46	62,54	20,50
Сигареты "Атташе"	10,000	200,00	169,49	30,51	20,00
Сигареты "Давыдофф"	10,000	210,00	177,97	32,03	21,00
Фирма "Трейд Марк"	250,000	4 700,00	3 983,05	716,95	18,80
Сигареты "Атташе"	100,000	1 700,00	1 440,68	259,32	17,00
Сигареты "Данхилл"	150,000	3 000,00	2 542,37	457,63	20,00
Частное лицо	120,000	7 200,00	6 101,69	1 098,31	60,00
Мясная туша	120,000	7 200,00	6 101,69	1 098,31	60,00
Итого	2 909,415	23 464,18	19 884,88	3 579,30	8,06



Примеры использования АРМ

АРМ [администратор]

Избранное

- Избранное
 - План меню ЦОА0000002 от 20
 - Блюда
 - 4

Дополнительно

- Сменить интерфейс
- Настройки отображения
- Закреть

Пользователи | Журнал регистрации | Все объекты

Список пользователей (14)

Пользователь	Полное имя	Аут.ОС	Аут.1С
Администратор	Администратор	✓	
Иванов Петр	Иванов Петр Алексеевич		✓
Иванченко Иван	Иванченко Иван Иванович		✓
Кудрицкая Елена	Кудрицкая Елена Владимировна		✓
Кузнецов Дмитрий	Кузнецов Дмитрий Ярославович		✓
Маркелов Иван	Маркелов Иван Сергеевич		✓
Мартынова Оксана	Мартынова Оксана Николаевна		✓

⚠ - данный значок указывает, что у пользователя отключена аутентификация средствами ОС и пр...

Список активных пользователей (2)

Имя компьютера	Имя приложения	Начало сеанса	Пользователь
DRAA-NOTE	Config	25.09.2006 17:57:40	Администратор (Админ...
DRAA-NOTE	1CV8	25.09.2006 18:03:16	Администратор (Ад...



Примеры использования АРМ

Заведующий производством

Создать

- Заказ банкета (все)
- План меню (все)
- Выпчка продукции (все)
- Перемещение товаров (все)
- Акт о реализации (все)
- Рецептура (все)

Отчеты

- Остатки товаров
- Остатки и обороты партий товаров
- Калькуляции за период
- Анализ выпчка
- Анализ продаж

Отложенные сделки

Избранное

- Избранное
 - План меню ЦОА0000002 от
 - Блюда
 - 4

Номенклатура Контрагенты Производство СЧЕТ Заказы банкетов План...

Действия

Показывать остаток по складу: Главный склад Запрашивать:

Показывать цены по типу: Розничная Количество

Остатки и цены на: 25.09.2006 Валюта: р... Цену

Код	Наименование	Вид номенклатуры	Тип номенклатуры
00004	Блюда	Блюдо	Блюда
00011	Заготовки		
00018	Ингредиенты		
00000001	Кухонное оборудование	Товар	Бытовая техника
00016	Напитки		
00000173	Полуфабрикаты	Блюдо	Полуфабрикаты
00000004	Сигареты	Товар	Штучный
00000005	Тара	Тара	Тара

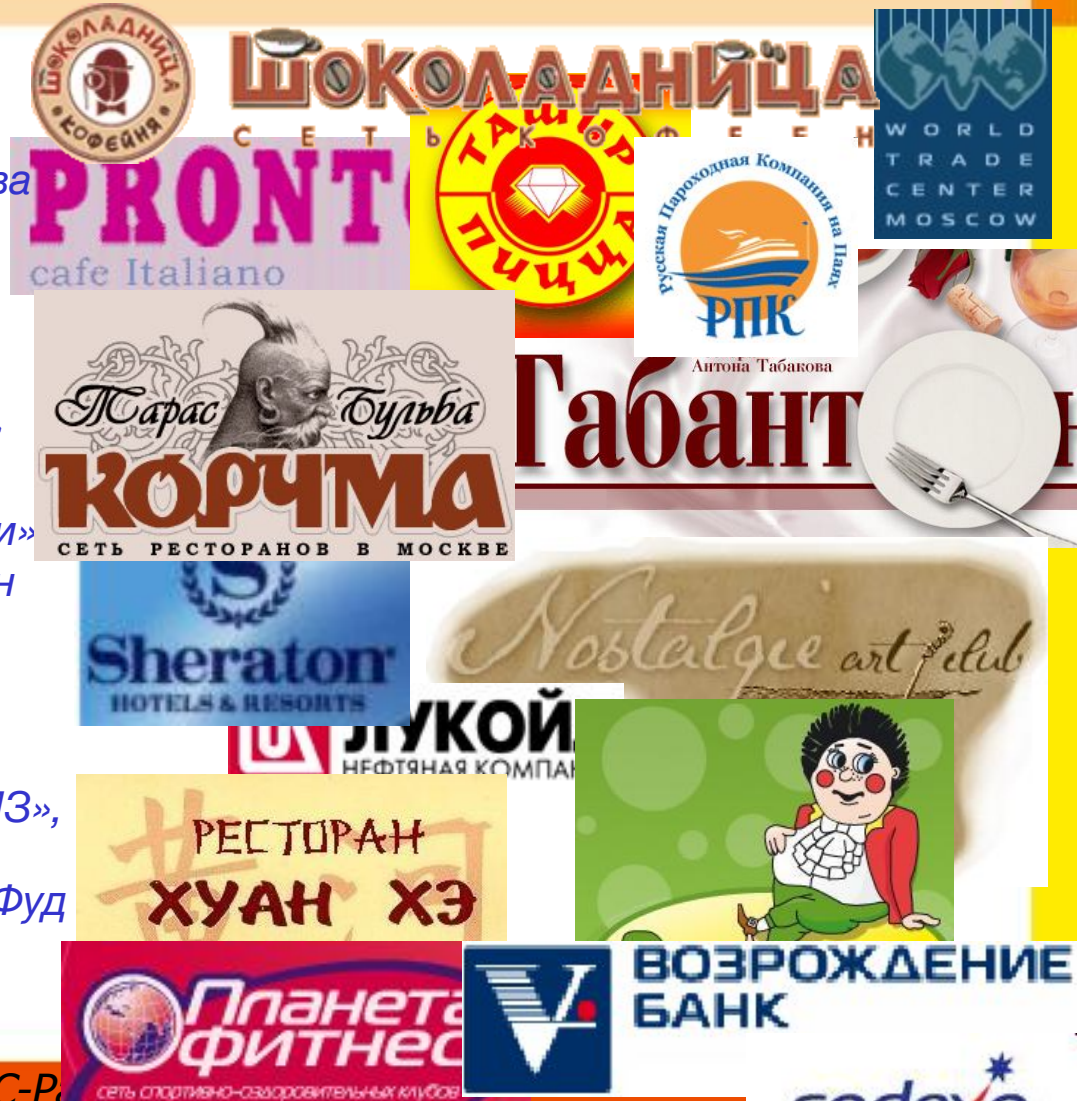
Подобрано (0 поз.) Цены Остатки Свойства Единицы и штрих-код Оборудование Р...

Номенклатура	Количе...	ЕдиницаК.	Цена	Сумма	Всего	% НДС	НДС



Наши клиенты

- ❖ Сеть кофеен «Шоколадница»
- ❖ Сеть фитнес баров «Планета-фитнес»
- ❖ Сеть ресторанов Антона Табакова
- ❖ Сеть Бистро «Пронто»
- ❖ Сеть пиццерий «Ташир-Пицца»
- ❖ Сеть быстрого питания «Робинсдобин»
- ❖ Сеть ресторанов «Тарас Бульба»
- ❖ Сеть ресторанов «Хуан Хэ»
- ❖ Рестораны «Шатер», «Ностальжи»
- ❖ Гостиничный комплекс «Шератон палас»
- ❖ Ресторанный комплекс «ЦМТ», «Лукойл», «Банк Возрождение»
- ❖ Комбинаты питания: «Кремлевский», «Сименс», «КУМЗ», «Подмосковье»
- ❖ Кейтеринговая компания «Скай Фуд Кейтеринг»
- ❖ ШБС «Люблино»
- ❖ ... и многие другие!!!



Демонстрационные материалы 1С-Рарус

Март 2009

Слайд

sodexo



Спасибо за внимание !!!

ООО «Астэр-консалтинг»

Харьков, ул. Чернышевского 13, оф. 203

(057) 766-45-74, 766-45-73

market@aster-c.com.ua

www.aster-c.com.ua



**1С-РАРУС:
УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОМ**

