

Бутерброд с лососем:

Кал-во блюда 7,509 Кол-во ингредиентов 4,006
Σ 66,17 Σ 433,64

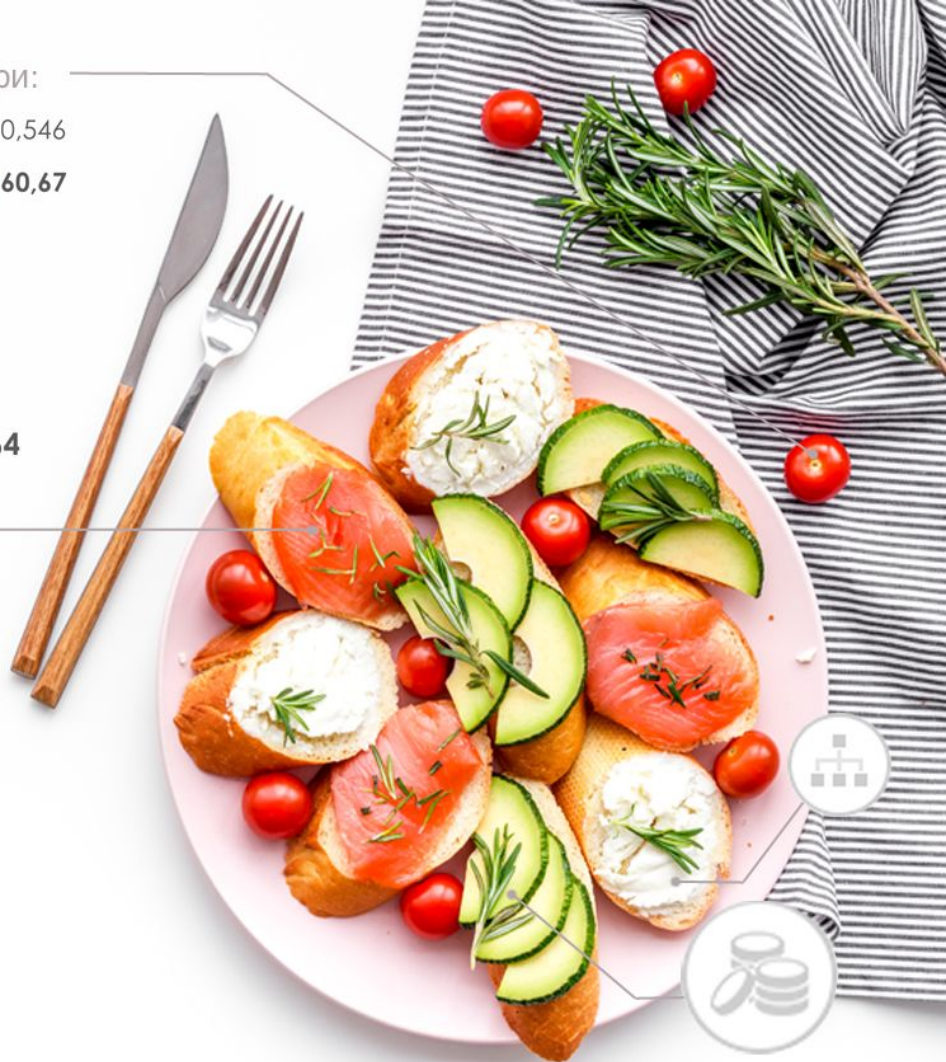
Томаты, черри:

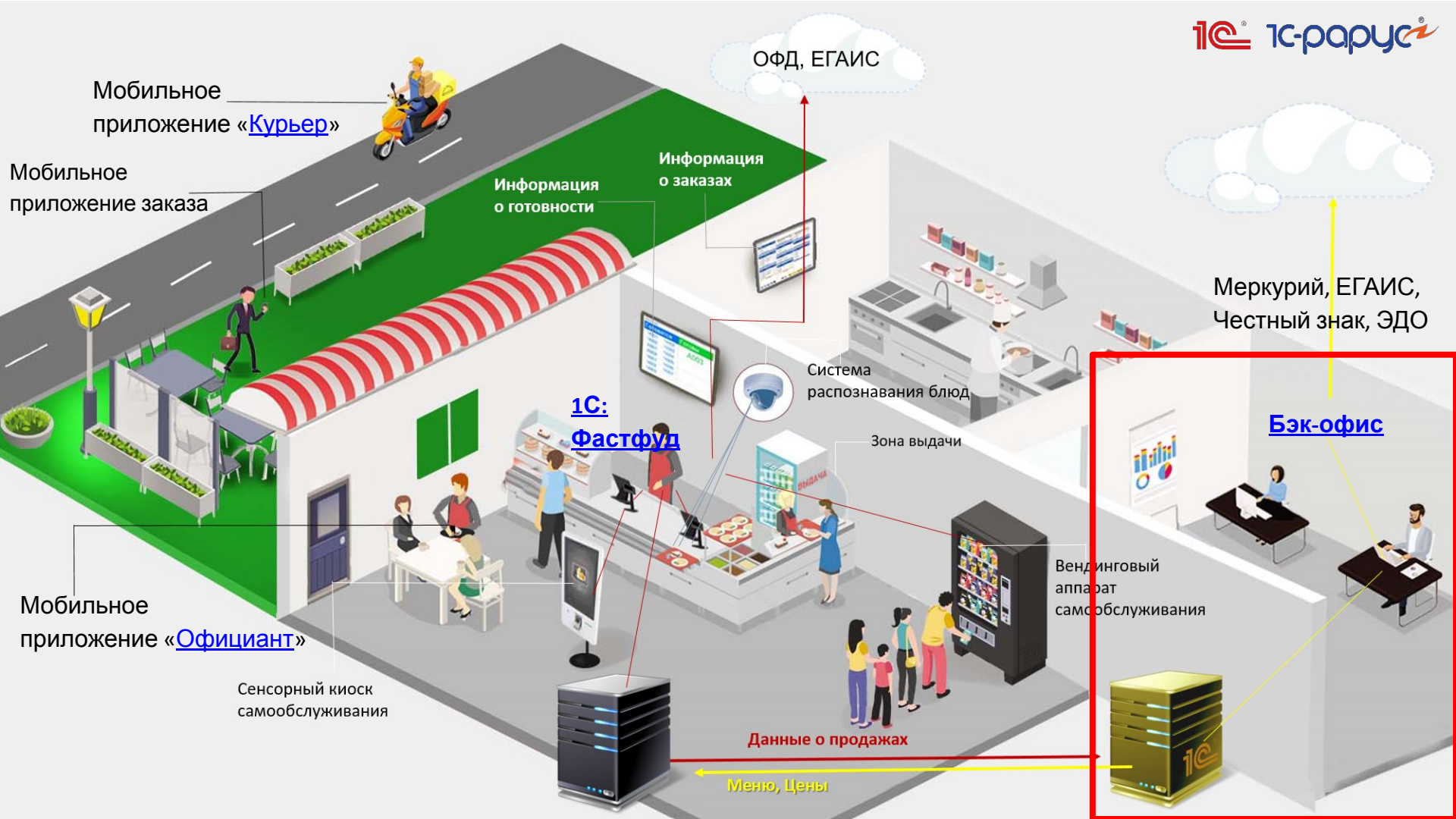
Кал-во блюда 7,509 Кол-во ингредиентов 0,546
Σ 9,27 Σ 60,67


Итого:

Σ 66,17 Σ 433,64

Цифровизация ресторанного бизнеса и общепита с отраслевыми решениями фирмы "1С"







Актуальная линейка отраслевых решений для бэк-офиса и фронт-офиса:

- ✓ 1С:Управление предприятием общепита
- ✓ 1С:Общепит
- ✓ 1С:Фастфуд
- ✓ 1С:Ресторан

Эти решения имеют специальные поставки для учебных заведений (можно оборудовать учебный класс или учетно-практический объект общепита) +



Для кого эти решения

- ✓ Кейтеринговые компании и операторы питания;
- ✓ Рестораны холдинги (в том числе франчайзинг);
- ✓ Службы собственного питания на предприятиях различного профиля;
- ✓ Предприятия фастфуда, столовые, кафе
- ✓ Подразделения питания в составе отелей, гостиниц и других объектов размещения;
- ✓ Цеха по производству кулинарной продукции, в том числе в составе ресторанных или розничных продуктовых сетей.



Касса

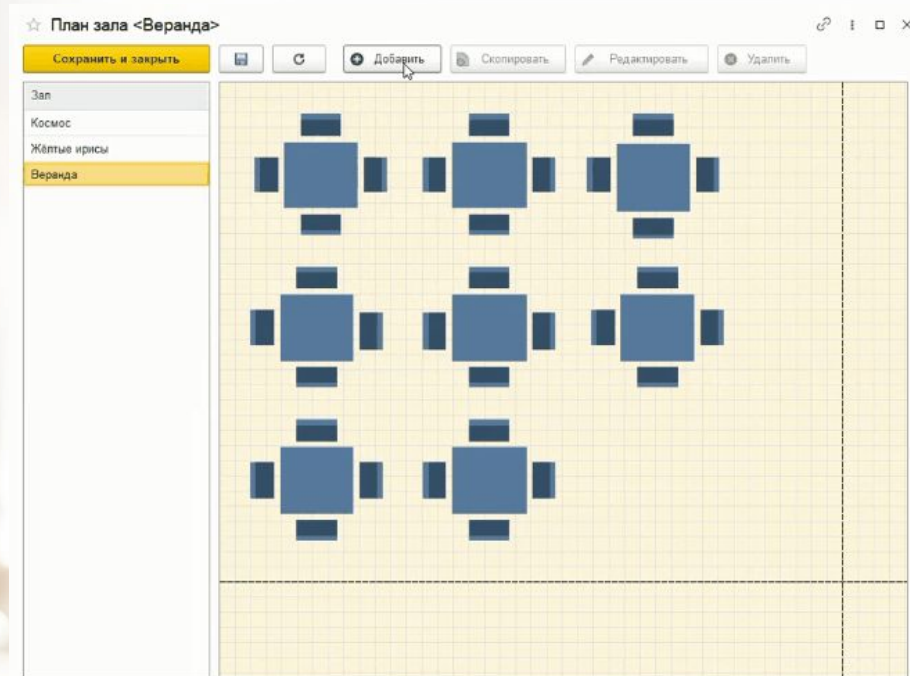
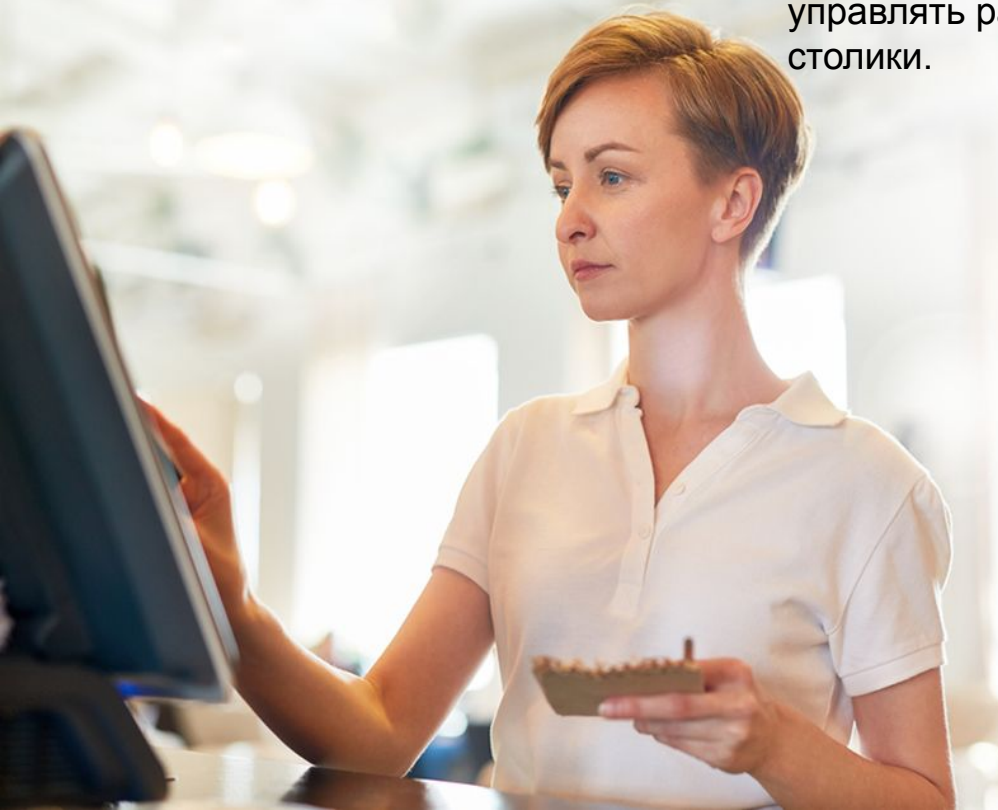
АРМ Официанта

The interface is divided into several sections:

- Navigation:** Buttons for 'Веранда' (Veranda), 'Желтые' (Yellow), and 'Космос' (Cosmos). Navigation arrows and a settings gear icon are also present.
- Table Layout:** A 3x3 grid of tables. Each table is represented by a colored square with a chair icon. The status of each table is as follows:
 - Row 1: Стол №1 (2 / 4) - Yellow; Стол №8 (свободен) - Green with dashed border; Стол №14 (свободен) - Green with dashed border.
 - Row 2: Стол №40 (6 / 4) - Red; Стол №47 (свободен) - Green; Стол №52 (свободен) - Green.
 - Row 3: Стол №59 (свободен) - Green with dashed border; Стол №65 (свободен) - Green with dashed border; Стол №68 (свободен) - Green.
- Order Management Panel (Right):**
 - Buttons: 'Все' (All), 'Стол' (Table).
 - Section: 'Быстрая продажа' (Quick sale).
 - Buttons: Down arrow, Up arrow.
 - Order List:
 - Order 017: 19.02, 13:13. Sum: 340. Author: Бондаренко Дарья. Status: Пречек (Red).
 - Order 014: 19.02, 09:24. Sum: 693. Author: Белкина Мария. Status: Открыт (Yellow).
 - Order 015: 19.02, 09:24. Sum: 402. Author: Белкина Мария. Status: Открыт (Yellow).
 - Buttons: Lock icon, 'Закреть' (Close).

АРМ Метрдотеля

АРМ Метрдотеля помогает администратору контролировать работу персонала, а также вносить изменения в план ресторана, управлять рассадкой и бронировать столики.



Интерфейс заказа

☆ Вид меню: <Меню ресторана> / Стол №4 / Жёлтые ирисы / 16:47 / № 0011

Позиций: 12 / Скидка: 0.00 / Итого: 1443.5

Карта: не выбрана Клиент:

Комментарий:

№	Название	Кол-во	Подано	Курс	Цена
1	Борщ	2	0		150
1	Рассольник	1	0		78.5
1	Шашлык из куриной грудки	1	0		245
1	Шашлык из свиной вырезки с томатами	1	0		300
1	Стейк куриный в пергаменте	1	0		250
1	Овощи свежие	1	0		80
1	Рисовая чаша	2	0		100
1	Кофе с молоком	3	0		240

Меню

Рыбай с зеленым салат...	Рубленый стейк из баранины	Рубленый стейк из кур. и кроп.
Стейк из говядины Пеп...	Стейк из молодого бычка	Стейк из свинины с грудкой
Стейк куриный в пергаменте	Шашлык из куриной гру...	Шашлык из свиной выр... с томатами

Избранное меню

Бизнес-ланч "...	Солянка	Борщ	Рассольник
Стейк из сви...	Стейк куриный... аменте	Стейк из семги	Салат Альпийс...
Салат Греческий	Салат Малевич	Салат Оливье ...	→

Кол-во Подано Курс +1

Вес Позже -1

Отмена блюда Скидка Номер гостя 1/2

Модиф. Прочек Гость Кол-во гостей Перенос Оплата

Вид меню Выбор карты Официант Стол лист Отмена заказа Закрыть

Супы

Горячие

Салаты


Напитки

Бизнес-ланчи

Десерты

Гриль

Закуски



Официант имеет возможность вносить не только общий заказ гостей и комментарии по приготовлению/подаче блюд, но и закреплять заказ за посадочными местами стола для отдельной оплаты счета гостями.

Решение поддерживает и классическую схему печати заказов на сервис-принтерах кухни, и работу с дисплеем повара. Количество строк в заказе, колонок может быть настроено в зависимости от размера и разрешения экрана.



APM Кухни

M001 Кухня 1-го этажа 23:04 17.02	Продолжение чека M008	M011 Кухня 2-го этажа 22:20 18.02	M013 Кухня 2-го этажа 22:25 18.02	M017 Кухня 2-го этажа 22:24 18.02
Наименование Кол-во	Наименование Кол-во	Наименование Кол-во	Наименование Кол-во	Наименование Кол-во
Борщ 1	Тирамису 1	Сырный суп 1	Салат Греческий 1	Салат Оливье с рыбой 1
Рассольник 1	Бельгийские вафли 1	Стейк из молодого бычка 1	Кофе с молоком 1	
Рассольник 1		Шашлык из свиной вырез 1		
Борщ 1		Поре картофелянов 1		
	M009 Кухня 1-го этажа 22:16 18.02	M014 Кухня 2-го этажа 22:27 18.02		M001 Кухня 2-го этажа 09:11 19.02
	Наименование Кол-во	Наименование Кол-во		Наименование Кол-во
	Борщ 2	Овощи свежие 1		Солянка 1
	Рассольник 1	Кофе с молоком 1		Хлеб ржаной 1
		Мохито безалкогольный 1		Салат Малевич 1
				Сок персиковый 1.0 1
	M009 Кухня 2-го этажа 22:16 18.02	M012 Кухня 2-го этажа 22:20 18.02		M002 Кухня 1-го этажа 09:11 19.02
	Наименование Кол-во	Наименование Кол-во		Наименование Кол-во
	Шашлык из куриной груд 1	Салат Альпийский 1		Борщ 1
	Шашлык из свиной вырез 1	Салат Оливье с рыбой 1		
	Стейк куриный в пергаме 1	Солянка 1		M002 Кухня 2-го этажа 09:11 19.02
	Овощи свежие 1	Стейк куриный в пергаме 1		Наименование Кол-во
	Рисовая чаша 2	Машины вафли 1		Солянка 1
	Кофе с молоком 3	Мохито безалкогольный 1		Салат Малевич 1
		Стейк из семги 1		Машины вафли 1
	M010 Кухня 1-го этажа 22:20 18.02	Стейк из семги 1		– Майонез 67% 1
	Наименование Кол-во	Бизнес-ланч 'Big' 1		Сок грейпфрутовый 1.0 1
	Рассольник 1			Сок вишневый 1.0 1
	Борщ 1	M013 Кухня 1-го этажа 22:25 18.02		
	– Майонез 67% 1	Наименование Кол-во		
		Рассольник 1		
	M010 Кухня 2-го этажа 22:20 18.02	– Сметана 'Вкуснотеево' 1		
	Наименование Кол-во			
	Сок вишневый 1.0 1			
	см. далее			

Электронная очередь

ГОТОВАТСЯ		ГОТОВЫ
4001	4002	A003
4002	4003	
A001	4004	
A002	4005	
4001	4006	
4002	4007	
4003		

Работа кухни



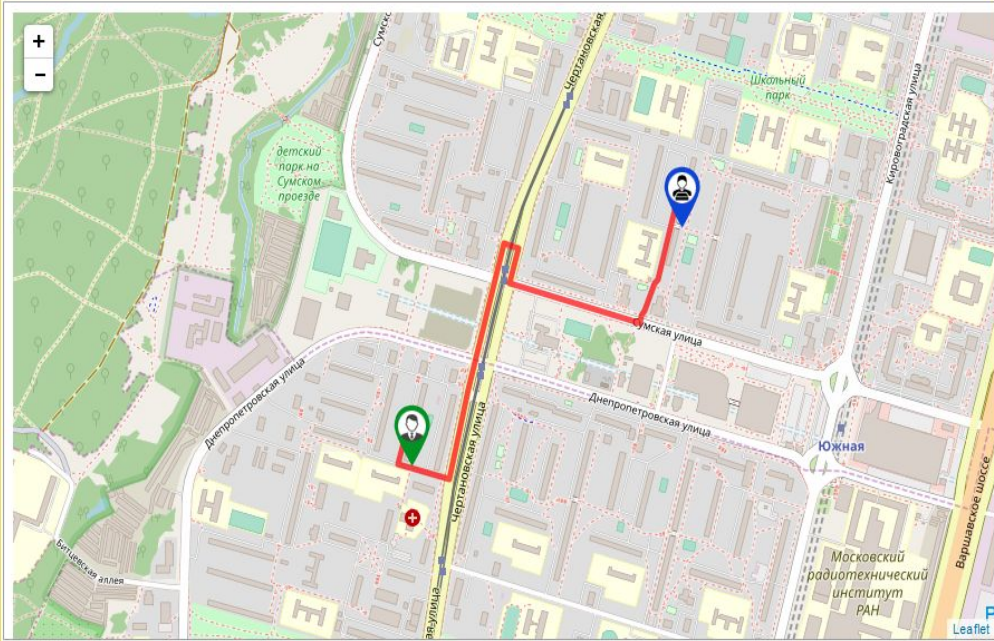
Блок доставки

☆ В работе: 3. Готовы: 0. Отправлены 2

 **Новый заказ**



Ватрушкин Иван, 001, +7X... 



Заказ №180

[Подробнее](#)

Сумма 36 Скидка 0.00

✓ Состав заказа

Пирог	1	36 Р
-------	---	------

✓ Клиент

Гримута Артем 

Адрес
299053, Севастополь г, Коралповая ул, дом 85

Комментарий

Исходный адрес:

✓ Курьер

Борисов Федор Михайлович  



 **Закреть**



Учет

Автоматизирует рабочие места:



Владелец
бизнеса



Технолог



Заведующий
складом



Заведующий
производством



Главный
бухгалтер



Администратор



Калькулятор



Кладовщик



Повар



Бухгалтер



Схема документооборота



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Печатная форма рецептуры, отображающая ингредиенты и полуфабрикаты, необходимые для приготовления блюда, а также нормы списания по брутто, нетто, выходу и проценты отходов при обработке.

Внизу выводится технология приготовления блюда.



Рецептура №

Организация: Общепит сервис

Технологическая карта

Наименование блюда: Борщ со сметаной, 1 кг

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 кг
Борщ, заготовка	г	250,000		250,000	100,00	0,000	250,000
Говядина, грудинка б/к отварная, заготовка	г	30,000		30,000	100,00	0,000	30,000
Сметана 20,0%	г	25,000		25,000	100,00	0,000	25,000

Выход: 1

Технология приготовления: Готовый борщ порционируют и кладут отварное мясо и сметану.

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.3.2 1078-01 п.1.9.15

ВЕРНО:

Директор _____ Бабакин В. И.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____ Абдулов Юрий Владимирович



← → ☆ Картофель свежий (Номенклатура) 🔗 ⓘ ✕

Основное [Характеристики](#) [Партии](#) [Рецептуры](#) [Цены](#) [Ед. изм.](#) [Документы](#) [Файлы](#) Еще...

ХЭХ Картофель свежий: ХЭХ *

Количество номенклатуры: Ед:

Способ расчета калорийности:

Формула расчета калорийности:

Калорийность:

Общие ХЭХ

Еще...

Химико-энергетическая характеристика	Единица измерения	Количество характеристики
Белки	г	2,000
Жиры	г	0,400
Углеводы	г	16,300
Алкоголь	г	

Учёт химико-энергетических характеристик блюд, их калорийности и пищевой ценности

Сводные показатели на блюдо рассчитываются автоматически по сумме составляющих блюда ингредиентов и их можно распечатать.

← → ☆ План-меню 00000000001 от 06.05.2020

Записать и закрыть | Записать | Создать на основании | Печать

Номер: 00000000001 от: 06.05.2020 11:24:17

Организация: Кафе Пионер

Склад: Кухня

Подразделение: Кафе "Пионер"-1

Расчет цены: По наценке к себестоимости

Режим списания в производство: По норме

Режим использования аналогов: Разрешить

Приготовление заготовок: Нехватающие заготовки

Не использовать сезонные проценты:
 Разрешить недовожения:

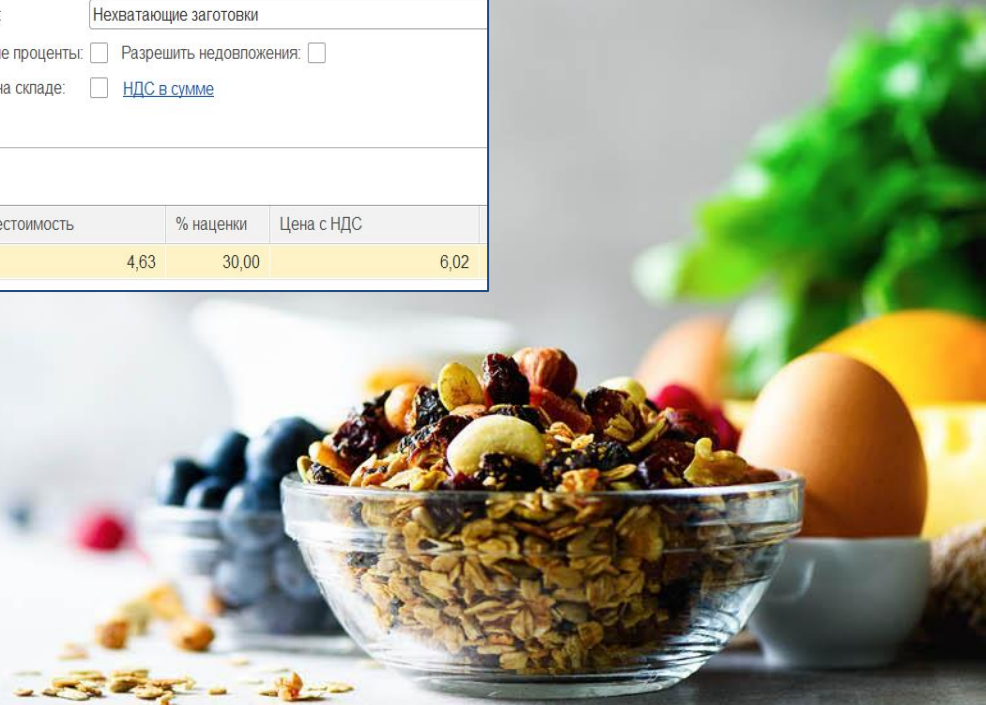
Учитывать остатки блюд на складе: [НДС в сумме](#)

Товары (1) | Производство (11) | Замены

Добавить | Подбор | Изменить | Добавить по штрихкоду

N	Номенклатура	Единица	К.	Количество	Рецептура	Себестоимость	% наценки	Цена с НДС
1	Жареная свинина с а...	пор	1,000000	1,000	Рецептура КП00-0000...	4,63	30,00	6,02

План-меню позволяет рассчитать необходимое кол-во складских запасов для приготовления блюд на определенный период, а также осуществить необходимое планирование.



← → ☆ Выпуск продукции КП00-000001 от 18.07.2020 (Выпуск с розничной реализацией) ?

Провести и закрыть | Записать | Провести | КТ | КТ | Создать на основании | Печать | Еще

Вид операции: Выпуск с розничной реализацией | Режим списания в производстве: По норме ?

Номер: КП00-000001 от: 18.07.2020 11:46:28 📅 📄 Данные производства берутся из рецептур.

Организация: Кафе Пионер | Режим использования аналогов: Разрешить

Склад: Кафе "Пионер" | Приготовление заготовок: Нехватающие заготовки

Подразделение: Кафе "Пионер"-1 | Не использовать сезонные проценты: | Готовить блюда модификаторов:

Подразделение затрат: Администрация кафе "Пионер" | Учитывать остатки блюд на складе: | Модификаторы как ингредиенты:

Статья затрат: Материальные расходы | Разрешить недовожения: | [Тип цен: Розничная цена \(НДС в сумме\)](#)

Расчет цены: Без изменения

Товары (18) | Производство (80) | Замены (3) | Розничная реализация | Безналичные оплаты | Агентские услуги | НДС

Блюдо	Количество	Единица	К.	Рецептура	Загото
Говяжий бульон, п/ф	0,065	пор	1,000000	Рецептура КП00-0...	✓
Коричневый соус, ...	0,100	л	1,000000	Рецептура ОБ00-0...	✓
Круг, п/ф	2,000	пор	1,000000	Рецептура ОБ00-0...	✓
Тесто, п/ф	0,400	кг	1,000000	Рецептура ОБ00-0...	✓
Сливочный соус, п/ф	0,075	л	1,000000	Рецептура ОБ00-0...	✓

N	Ингредиент	Единица	К.	Сезонный %	Норма
1	Бульонные кубики	шт	1,000000		0,325
2	Вода	л	1,000000		0,065

Выпуск продукции списывает необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд, приходит блюда и, в зависимости от вида операции, реализует, списывает или перемещает блюда



Инвентаризаци

Инвентаризация позволяет сравнить количество товаров из учетной системы с фактическим количеством товаров на складе. **Проводить инвентаризацию производства** возможно с обратным расчетом количества продуктов по фактическому наличию заготовок. Инвентаризацию можно проводить по складам

← → ☆ Инвентаризация товаров КП00-000001 от 18.07.2020 23:59:59

Номер: от:
 Склад:

Организация:
 Ответственное лицо:

N	Номенклатура	Единица	К	Количество	Рецептура
1	Говяжий бульон, п/ф	пор	1,000000	1,000	Рецептура КП00-000023 от 01.06.2018 12:00:09
2	Овощной бульон, п/ф	л	1,000000	0,500	Рецептура ОБ00-000013 от 02.01.2018 13:29:47
3	Тесто, п/ф	кг	1,000000	2,000	Рецептура ОБ00-000001 от 02.01.2018 0:00:00

Программный продукт позволяет сформировать большое количество аналитических отчетов:

- ✓ Анализ продаж
- ✓ Анализ продаж и списаний
- ✓ Анализ выпуска продукции
- ✓ Оценка нехватки ингредиентов
- ✓ Состав рецептур
- ✓ Остатки ТМЦ
- ✓ Остатки и обороты ТМЦ
- ✓ Калькуляционные карточки за период
- ✓ Товарный отчет
- ✓ Расход продуктов
- ✓ Расход специй
- ✓ Отчет по плановой себестоимости



ИИ в ресторанном бизнесе

Контроль наличия дублей в Номенклатуре

Цель – решить проблему дублирования при заведении пользователями новых позиций Номенклатуры:

- ✓ Опечатки - “Мнеральная вода”, “Менеральная вода”
- ✓ Транслитерация - Coca-cola -> Кока-Кола, Pepsi -> Пепси
- ✓ Сокращения в наименованиях - Мин. Вода, л., шт.
- ✓ Перестановки слов - Вода минеральная, Минеральная вода
- ✓ Использование чисел в названии – 2 л = два литра
- ✓ Перевод ЕИ с коэфф. - 0.5 л = 500 мл



ИИ в ресторанном бизнесе

Система распознавания блюд

История вопроса, исследований и разработки...



Идея предложить решение для обслуживания гостей без кассира родилась более года 3х назад



Экспериментировали с RFID-метками на посуде, сделали прототип



Сейчас система в стадии рабочего прототипа



rarus.ru
food@rarus.ru
8 800 700-7484
(звонок бесплатный)

