

Бутерброд с лососем:

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

Томаты, черри:

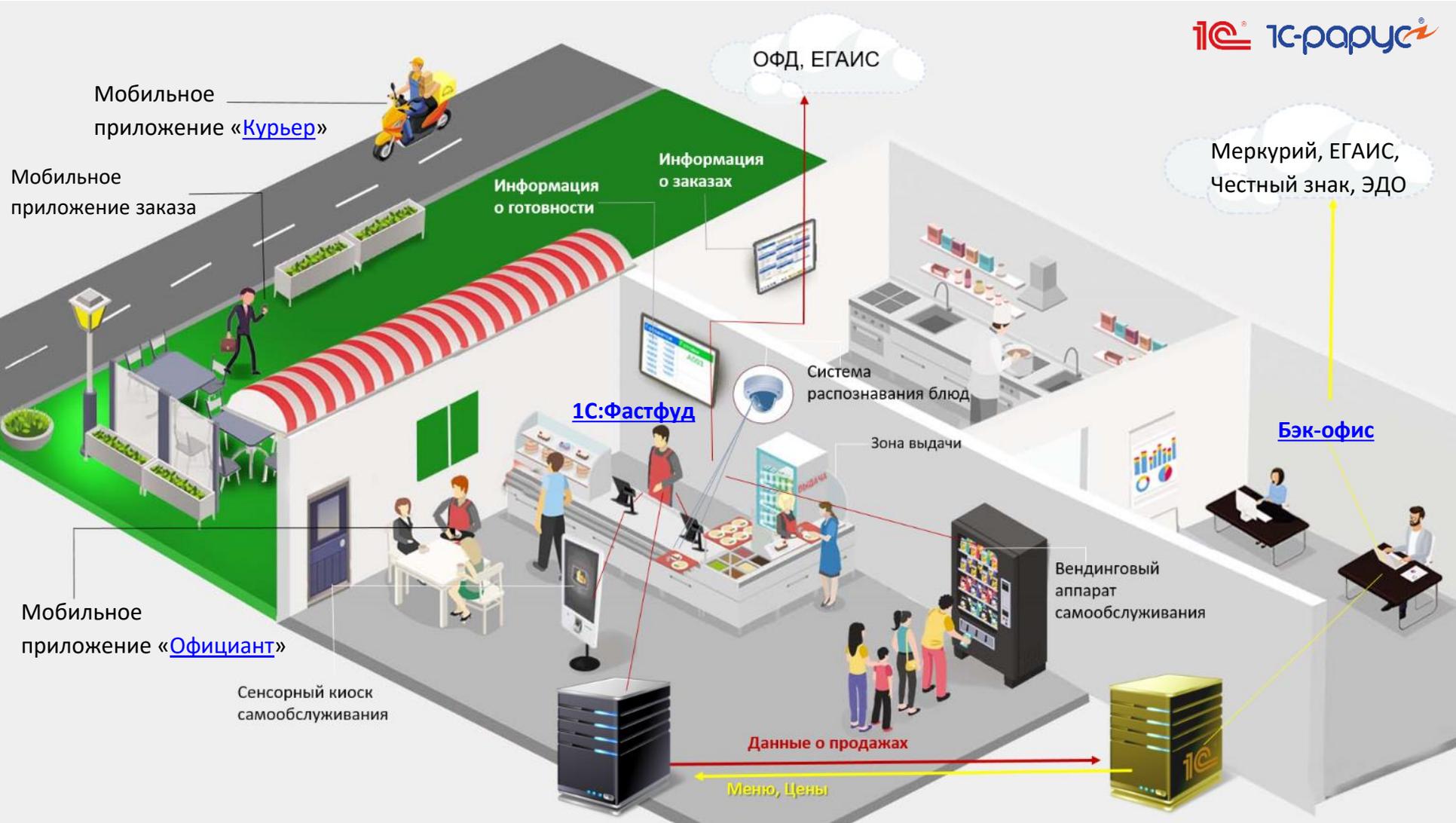
Кал-во блюда 7,509 Кал-во ингредиента 0,546
Σ 9,27 Σ 60,67

Итого:

Σ 66,17 Σ 433,64

Цифровая трансформация предприятий питания с современными 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) + методические материалы входят в поставку и упрощают преподавателям работу



Для кого эти решения

- ✓ Кейтеринговые компании и операторы питания;
- ✓ Ресторанные 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.



Основные функциональные возможности



Kacca

АРМ Официанта

The screenshot displays the ARMS (Waiter's ARMS) software interface. The main area shows a 3x3 grid of tables on a light yellow background. Each table is represented by a colored square with its number and status. The tables are:

- Row 1: Стол №1 (2 / 4) in yellow, Стол №8 (свободен) in green with a dashed border, Стол №14 (свободен) in green with a dashed border.
- Row 2: Стол №40 (6 / 4) in red, Стол №47 (свободен) in green, Стол №52 (свободен) in green.
- Row 3: Стол №59 (свободен) in green with a dashed border, Стол №65 (свободен) in green with a dashed border, Стол №68 (свободен) in green.

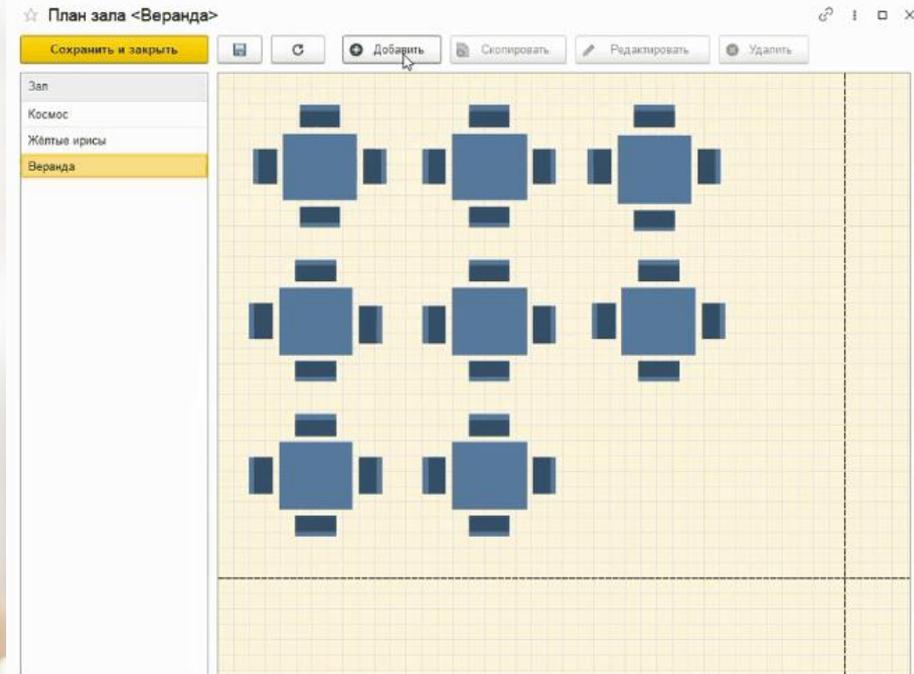
Navigation tabs at the top include "Веранда", "Жёлтые", and "Космос". A settings gear icon is visible. On the right side, there are buttons for "Все" and "Стол", a "Быстрая продажа" section with up/down arrows, and three order summary cards:

- Заказ: 017 от 19.02, 13:13
Сумма: 340
Автор: Бондаренко Дарья
Состояние: Пречек
- Заказ: 014 от 19.02, 09:24
Сумма: 693
Автор: Белкина Мария
Состояние: Открыт
- Заказ: 015 от 19.02, 09:24
Сумма: 402
Автор: Белкина Мария
Состояние: Открыт

At the bottom right, there is a "Закрыть" button with a lock icon.

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	Курс	Итого
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

- Рибай с зеленым салат...
- Рубленый стейк из баранины
- Рубленый стейк из кур и кроп.
- Стейк из говядины Пеп...
- Стейк из молодого бычка
- Стейк из свиньяны с груд инкой
- Стейк куриный в пергаменте
- Шашлык из куриной гру...
- Шашлык из свиной выр... с томатами

Избранное меню

- Бизнес-ланч "...
- Солянка
- Борщ
- Рассольник
- Стейк из свины...
- Стейк куриный... аменте
- Стейк из семги
- Салат Альпийск...
- Салат Греческий
- Салат Малевич
- Салат Оливье ...

Кол-во Подано Курс +1

Вес Позже -1

Отмена блюда Скидка Номер гостя 1/2

Модиф Пречек Гость Кол-во гостей Перенос Оплата

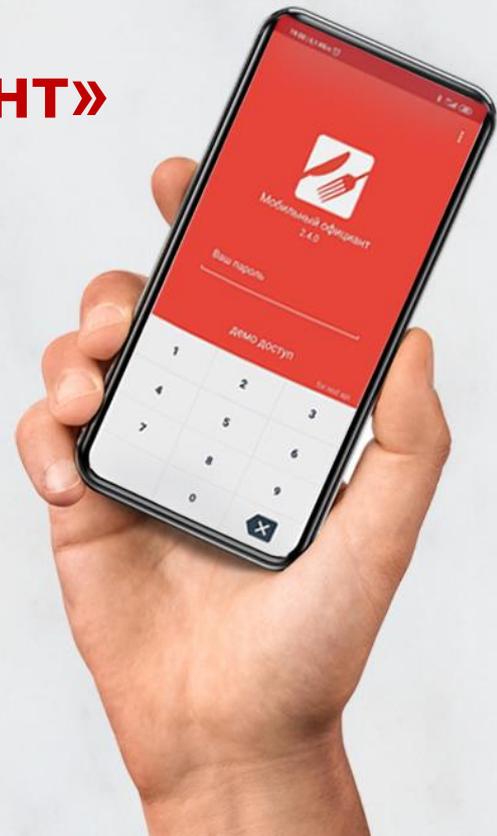
Вид меню Выбор карты Офис Стол лист Отмена заказа Закрыть

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.

Приложение «Мобильный официант»

Позволять официанту принимать заказы и отправлять на кухню не отходя от гостя.



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

№	Наименование	Кол-во	Время
M001	Кухня 1-го этажа		23:04 17.02
	Борщ	1	
	Рассольник	1	
	Рассольник	1	
	Борщ	1	
M002	Кухня 2-го этажа		23:06 17.02
	Рибай с зеленым салатом	1	
	Стейк из молодого бычка	1	
	-- Кетчуп Чумак к шашлы	1	
	-- Соус Песто п/ф	1	
M003	Кухня 2-го этажа		23:22 17.02
	Салат Оливье	1	
	Салат Греческий	1	
M005	Кухня 2-го этажа		12:30 18.02
	Шашлык из свиной вырез	1	
M008	Кухня 2-го этажа		22:15 18.02
	Винегрет овощной	1	
	Шашлык из свиной вырез	1	
	Стейк из говядины Пепп	1	
	см. далее		

Продолжение чека M008

№	Наименование	Кол-во	Время
	Тирамису	1	
	Бельгийские вафли	1	
M009	Кухня 1-го этажа		22:16 18.02
	Борщ	2	
	Рассольник	1	
M009	Кухня 2-го этажа		22:16 18.02
	Шашлык из куриной груд	1	
	Шашлык из свиной вырез	1	
	Стейк куриный в пергаме	1	
	Овощи свежие	2	
	Рисовая чаша	1	
	Кофе с молоком	3	
M010	Кухня 1-го этажа		22:20 18.02
	Рассольник	1	
	Борщ	1	
	-- Майонез 67%	1	
M010	Кухня 2-го этажа		22:20 18.02
	Сок вишневыи 1.0	1	

M011 Кухня 2-го этажа

№	Наименование	Кол-во	Время
	Сырный суп	1	
	Стейк из молодого бычка	1	
	Шашлык из свиной вырез	1	
	Пюре картофельное	1	
	Овощи свежие	1	
	Кофе с молоком	1	
	Мохито безалкогольный	1	
M012	Кухня 2-го этажа		22:20 18.02
	Салат Альпийский	1	
	Салат Оливье с рыбой	1	
	Солянка	1	
	Стейк куриный в пергаме	1	
	Мамины вафли	1	
	Мохито безалкогольный	1	
	Стейк из семги	1	
	Стейк из		
	Бизнес		
M013	Ку		
	Наимен		
	Рассол		
	-- Смет		

M013 Кухня 2-го этажа

№	Наименование	Кол-во	Время
	Салат Греческий	1	
	Кофе с молоком	1	
M014	Кухня 2-го этажа		22:27 18.02
	Солянка	1	
	Хлеб ржаной	1	
	Кофе с молоком	1	
	Салат Оливье с рыбой	1	
	-- Майонез 67%	1	
M015	Кухня 1-го этажа		22:29 18.02
	Борщ	1	
	Сметана "Вкуснотеево"	1	
M015	Кухня 2-го этажа		22:29 18.02
	Мамины вафли	1	

M017 Кухня 2-го этажа

№	Наименование	Кол-во	Время
	Салат Оливье с рыбой	1	
M001	Кухня 2-го этажа		09:13 19.02
	Солянка	1	
	Хлеб ржаной	1	
	Салат Малевич	1	
	Сок персиковый 1.0	1	
M002	Кухня 1-го этажа		09:14 19.02
	Борщ	1	
M002	Кухня 2-го этажа		09:14 19.02
	Солянка	1	
	Салат Малевич	1	
	Мамины вафли	1	

Электронная очередь

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

Работа кухни

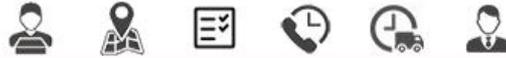


Блок доставки

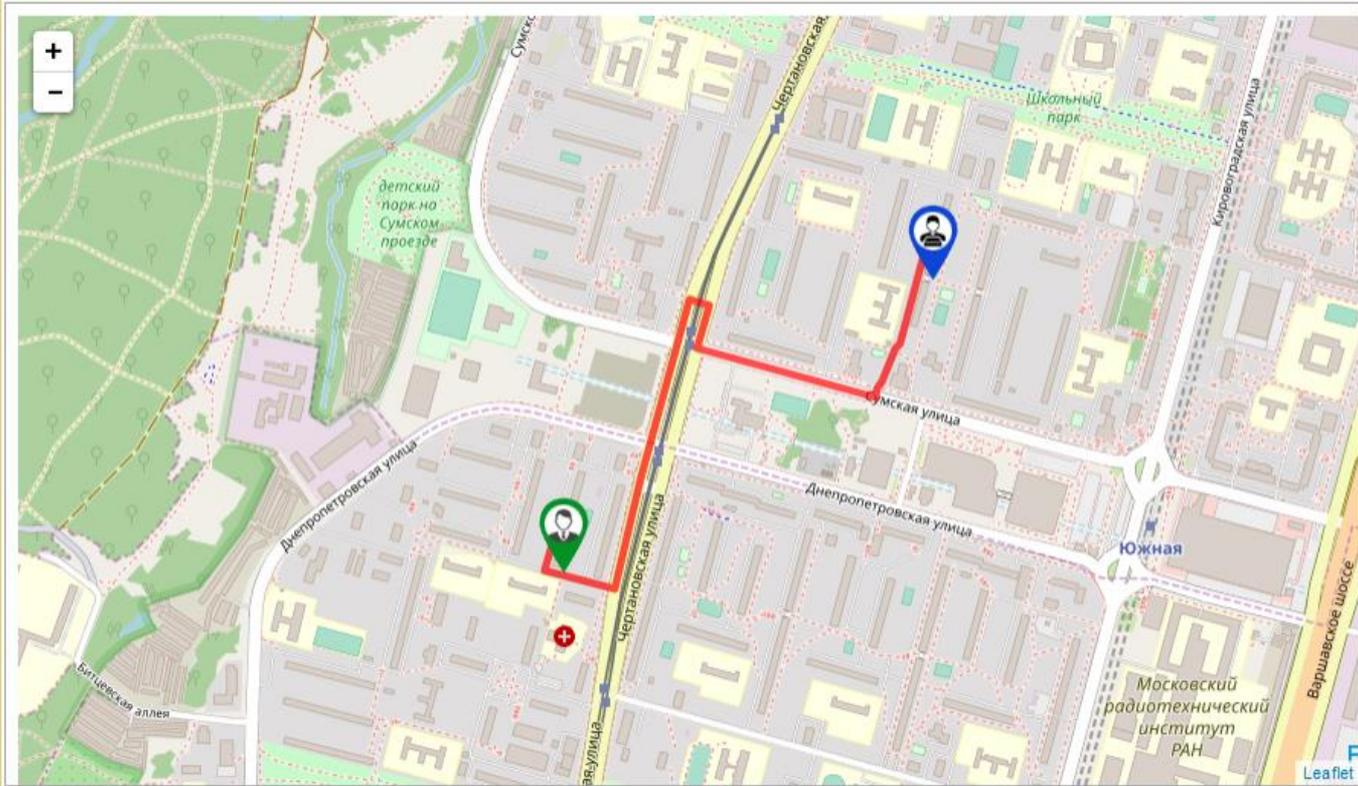
☆ В работе: 3. Готовы: 0. Отправлены 2



 **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, Коралловая ул, дом 85

Комментарий

Исходный адрес:

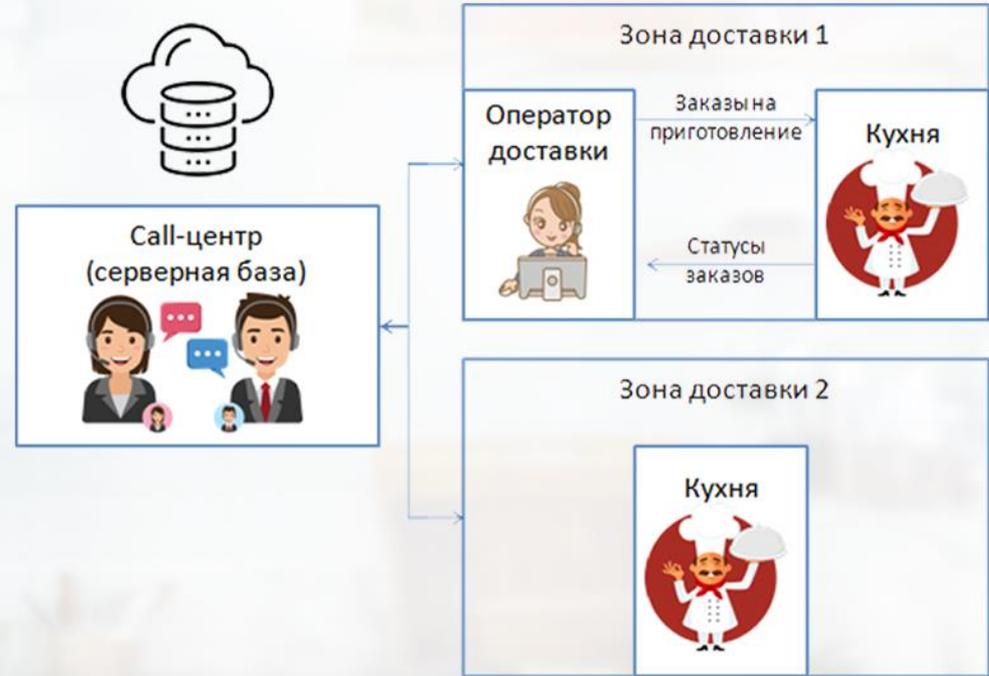
✓ Курьер

Борисов Федор Михайлович  



 **Заккрыть**

Call-центр доставки





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 *

Еще - ?

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 Рассчитать

Режим списания в производство: По норме

Режим использования аналогов: Разрешить

Приготовление заготовок: Нехватающие заготовки

Не использовать сезонные проценты: Разрешить недовложения:

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

Данные производства берутся из...

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 |   | Создать на основании |  Печать | Еще

Вид операции: | Режим списания в производстве: ?

Номер: от:   Данные производства берутся из рецептур.

Организация: | Режим использования аналогов:

Склад: | Приготовление заготовок:

Подразделение: | Не использовать сезонные проценты: | Готовить блюда модификаторов:

Подразделение затрат: | Учитывать остатки блюд на складе: | Модификаторы как ингредиенты:

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

Расчет цены:

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

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



Инвентаризация

Инвентаризация позволяет сравнивать 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 (производственным и обычным) и розничным точкам

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

Провести и закрыть
Записать
Провести
Печать
Создать на основании

Номер: КП00-000001 от: 18.07.2020 23:59:59 Склад: Кафе "Пионер"

Организация: Кафе Пионер Ответственное лицо:

Товары (9) Полуфабрикаты Подчиненные документы Проведение инвентаризации Инвентаризационная комиссия

Добавить
Заполнить
Распределить по товарам
Базовая

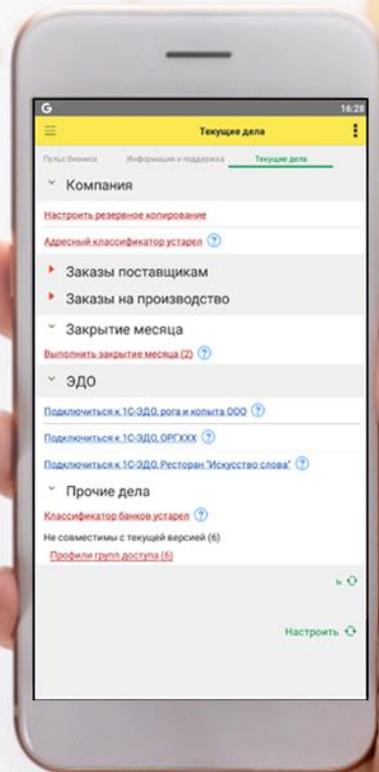
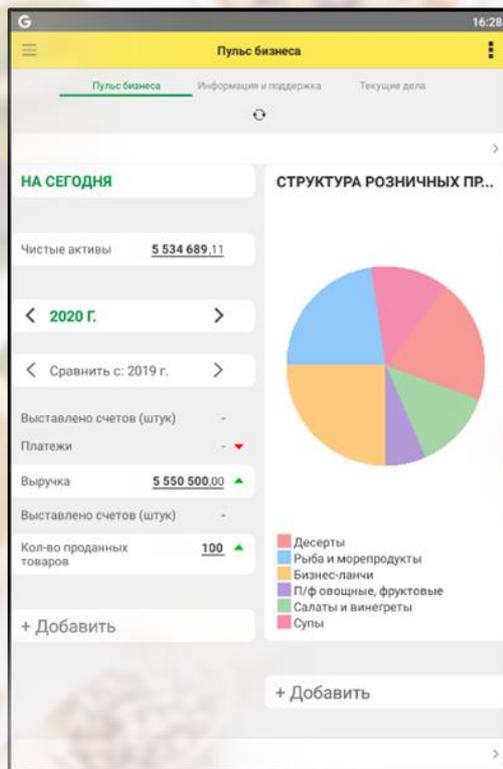
N	Номенклатура	Единица	К.	Количество	Рецептура
1	Говяжий бульон, п/ф	пор	1,000000	1,000	Рецептура КП00-000023 от 01.06.2018 12:00:09
2	Овощной бульон, п/ф	л	1,000000	0,500	Рецептура ОБ00-000013 от 02.01.2018 13:29:47
3	Тесто, п/ф	кг	1,000000	2,000	Рецептура ОБ00-000001 от 02.01.2018 0:00:00

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



Мобильный клиент 1С



Заказы покупателей

Покupатель, Дата отгрузки, Операция	Дата	Номер	Состояние	Сумма
Петров Александр Сергеевич, 20.02.2019, Заказ на продажу	19.02.2019	НФНФ-000014	В работе	31 755,00
Комплекс-Бар ООО, 16.10.2018, Заказ на продажу	17.10.2019	НФНФ-000019	В работе	1 120,00
Комплекс-Бар ООО, 10.01.2019, Заказ на продажу	10.01.2020	НФНФ-000005	В работе	123,00
Комплекс-Бар ООО, 23.01.2019, Заказ на продажу	22.01.2020	НФНФ-000004	В работе	500,00
Комплекс-Бар ООО, 15.01.2019, Заказ на продажу	07.04.2020	НФНФ-000003	В работе	27 500,00
Комплекс-Бар ООО, 13.12.2018, Заказ на продажу	12.04.2020	НФНФ-000002	В работе	300,00
Комплекс-Бар ООО, 06.12.2018, Заказ на продажу	05.07.2020	НФНФ-000001	В работе	480,00

Отборы

Позволяет получать информацию о предприятии в режиме онлайн и работать с документами, справочникам и отчетами.

rarus.ru

food@rarus.ru

8 800 700-7484

(звонок бесплатный)

