





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

- √ 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;
- ✓ 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.





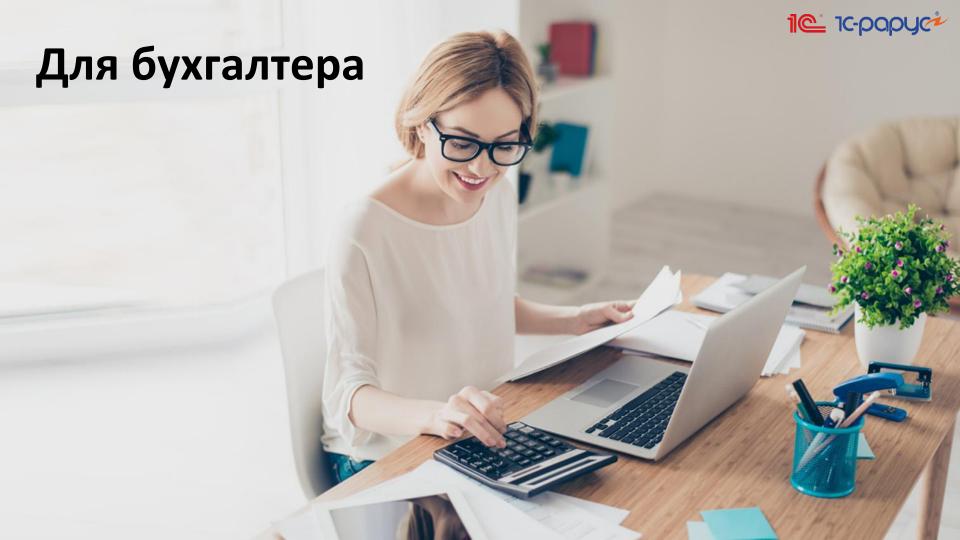
1С:Общепит (бэк-офис)





Автоматизирует рабочие места:







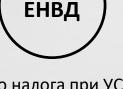
На базе 1С:Бухгалтерия



В одной информационной базе можно вести учёт деятельности нескольких организаций и индивидуальных предпринимателей. **Режимы:**







✓ Вся функциональность по расчету единого налога при УСН вынесена на специализированные типовые регистры
 ✓ Поступление ингредиентов – стандартный механизм «1С:Бухгалтерия»

✓Списанные ингредиенты принимаются к расходам в зависимости от выбранной настройки как Расходы на приобретение товаров, а не как материальные расходы. ✓Есть возможность использования механизма учёта

✓ Есть возможность использования механизма учёта отложенной оплаты в документах «Выпуск продукции с реализацией» и «Отчет о розничных продажах









Последовательность оформления документов по прямой схеме:

Поступление продуктов на склад

Перемещение в кладовые

Перемещение в производство

Выпуск продукции

Перемещение готовой продукции на точки реализации Перемещение готовой продукции в кладовые

Продажа в розницу

Отгрузка контрагентам



Документооборот производства и реализации продукции

Загрузка данных о реализации из ресторанно-кассовых систем

Перемещение необходимого кол-ва товаров и блюд

Выпуск продукции

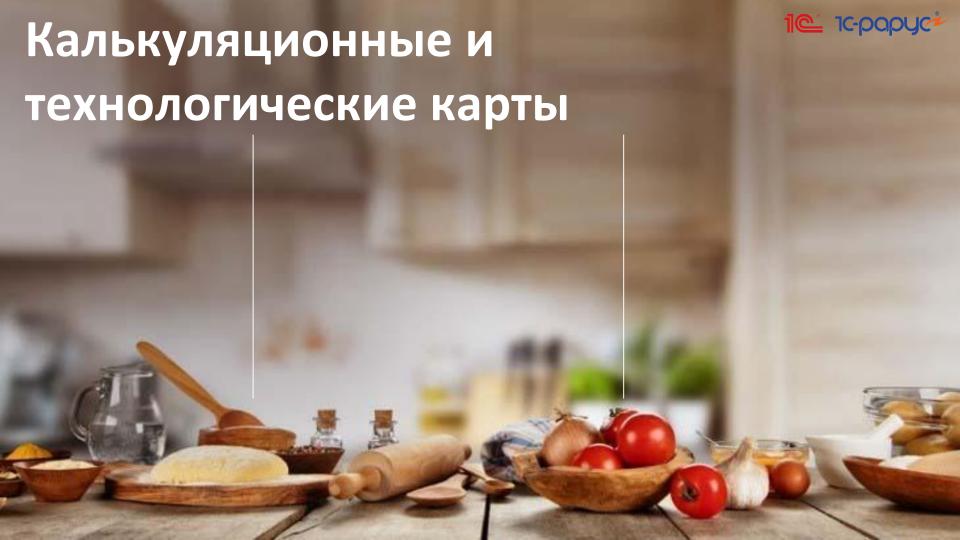
Перемещение продуктов в производство

Поступление продуктов на склад Последовательность оформления документов по схеме «от реализации» с учетом нехватки продуктов блюд на местах хранения

После того, как нехватка ТМЦ устранена, можно перепровести документы в обычной последовательности

Последовательность первого «прохода» по документам





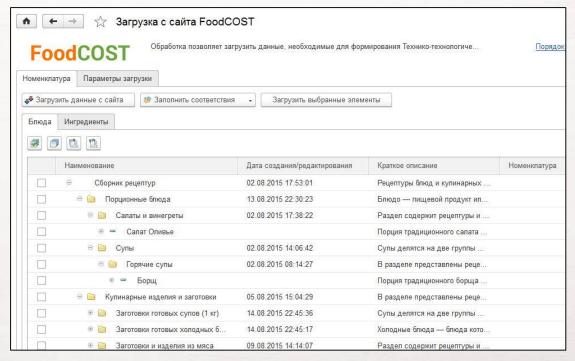


Создание рецептур



Несколькими способами:

- 1. Вручную заранее проработанные собственные рецептуры
- 2. Через Акты проработки
- 3. Загрузка с «<u>1С-Рарус:Электронный сборник рецептур</u>»
- 4. С портала <u>FoodCOST</u>



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

1@ 1c-papyc*

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

BEPHO:

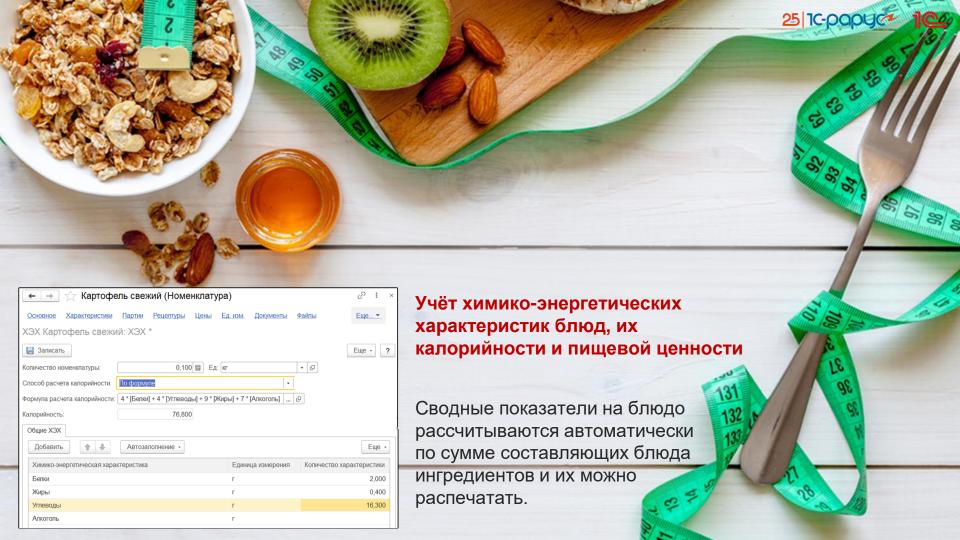
Технология приготовления: Готовый борщ порционируют и кладут отварное мясо и сметану.

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

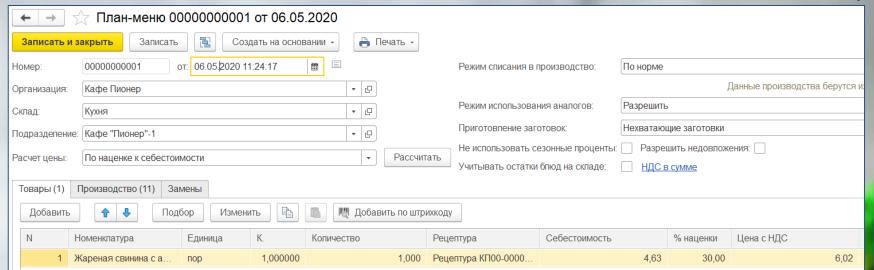
Директор Бабакин В. И.

Зав. производством Абдулов Юрий Владимирович





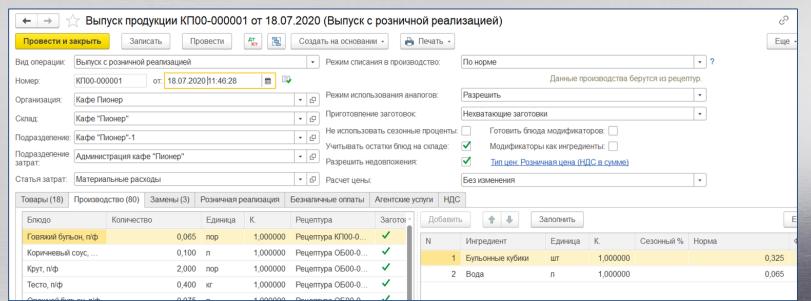




План-меню позволяет рассчитать необходимое кол-во складских запасов для приготовления блюд на определенный период, а также осуществить необходимое планирование.





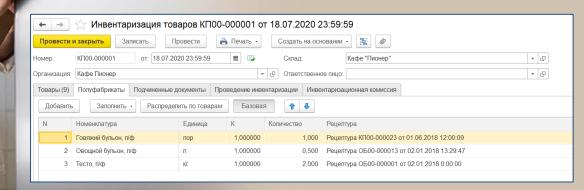


Выпуск продукции списывает необходимое количество ингредиентов для приготовления блюд, приходует блюда и, в зависимости от вида операции, реализует, списывает или перемещает блюда



Инвентаризация

Инвентаризация позволяет сравнять 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



ВЕТИС (ФГИС «Меркурий»)

Решение полностью интегрировано с ФГИС «Меркурий» через ВетИС.АРІ (формат 2) и позволяет выполнять все требования законодательства по работе с подконтрольным Россельхознадзору перечнем продукции. Возможности блока работы с ФГИС «Меркурий»:

- ✓ Ведение «Записей складского журнала» для учета остатков партий закупленных продуктов и произведенной продукции.
- ✓Загрузка и гашение ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) на поступающие от поставщиков продукты и полуфабрикаты.
- ✓Отражение производства подконтрольной продукции во ФГИС «Меркурий» и списания сырья на произведенную продукцию.
- ✓ Работа с транспортными ВСД. Возможно отражение «Перевозки без смены владельца» (перемещение продукции в рамках одного хозяйствующего субъекта, может быть введено на основании документа «Перемещение товаров»), так и «Перевозки со сменой владельца» (реализация продукции другому хозяйствующему субъекту, тут предусмотрен ввод на основании документа «Реализация товаров»).
- ✓ Вся работа с ФГИС «Меркурий» ведется в разрезе хозяйствующих субъектов и предприятий (возможна работы от нескольких юрлиц).

(видео)











ЕГАИС

Выполнять все требования законодательства по работе с ЕГАИС для предприятий общественного питания:

- •Подтверждать факт закупки алкогольной продукции (включая слабоалкогольные напитки).
- •Отражать расход (продажи, списания) алкогольной продукции по регистрам ЕГАИС.
- •Отражать перемещения между регистрами ЕГАИС.
- •Проводить инвентаризацию алкоголя с запросом остатков из ЕГАИС и отражением результатов на регистрах ЕГАИС.
- •Оформлять и отправлять в ЕГАИС все учетные документы в соответствии с требованиями ФС РАР:

«ТТН входящая», «ТТН исходящая»,

«Акт постановки на баланс»,

«Акт списания»,

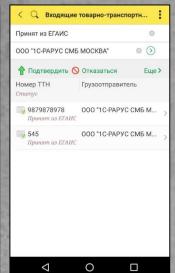
«Передача в торговый зал»,

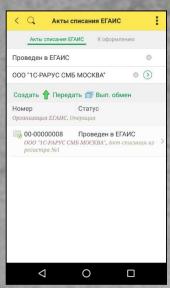
«Возврат из торгового зала».

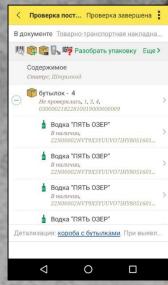
«Мобильный клиент ЕГАИС»

Для удобства работы с документами «Акт списания ЕГАИС» и «ТТН входящая ЕГАИС» был реализован **«Мобильный клиент ЕГАИС»** для мобильных устройств под управлением операционной системы **Android**.





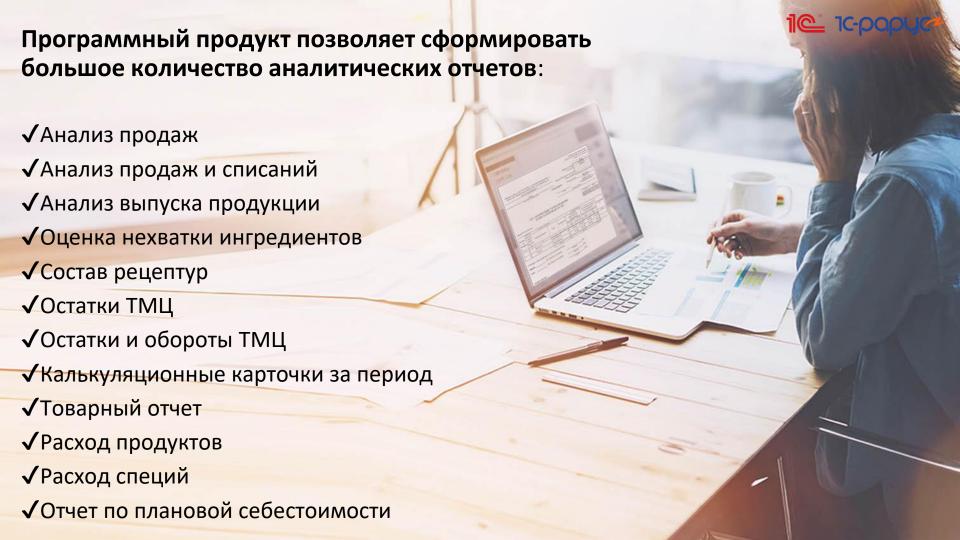






В мобильном приложении реализована возможность создания документа «Акт списания ЕГАИС» с возможностью выбора регистра, по которому будет осуществлено списание и указаны причины списания.









1С:Ресторан и

1С:Фастфуд

(фронт-офис)

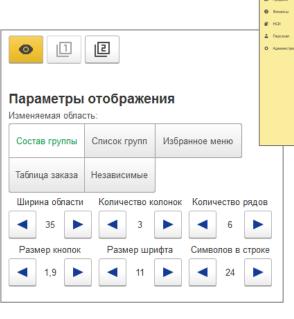


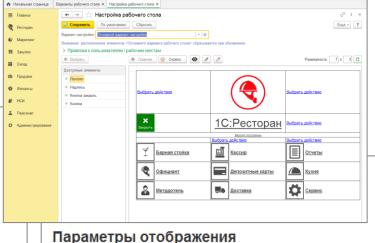




Возможности настройки интерфейса

Пользовательский интерфейс может быть адаптирован под особенности конкретного заведения.





1С.Предприятие 8. Ресторан. Фронт-офис / Сеть "Литератор" / Бондаренко Дарья. Администратор / (1С.Предприятие) 🗘 🐧 🐧 Q. Бондаренко Дарья. Администратор = ____ Ø







Работа с меню и модификаторами

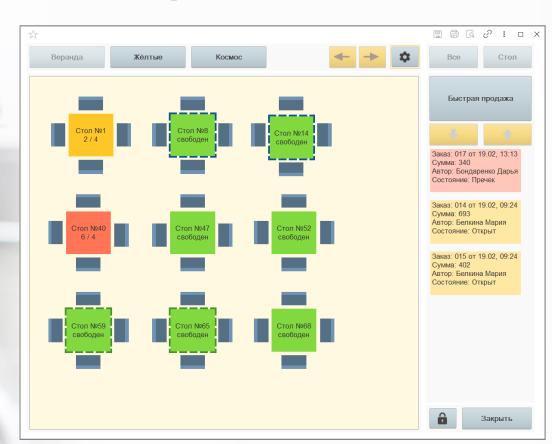
Решение позволяет использовать нескольких видов меню (без ограничений). Доступность меню по дате, времени, дням недели.

Работа с модификаторами. Модификаторами могут быть как товары с ценой или без нее, так и инструкции по приготовлению. Их можно объединять в наборы и применять ограничения по количеству.





АРМ Официанта



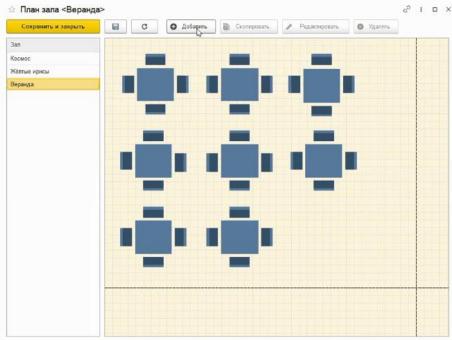




АРМ Метрдотеля



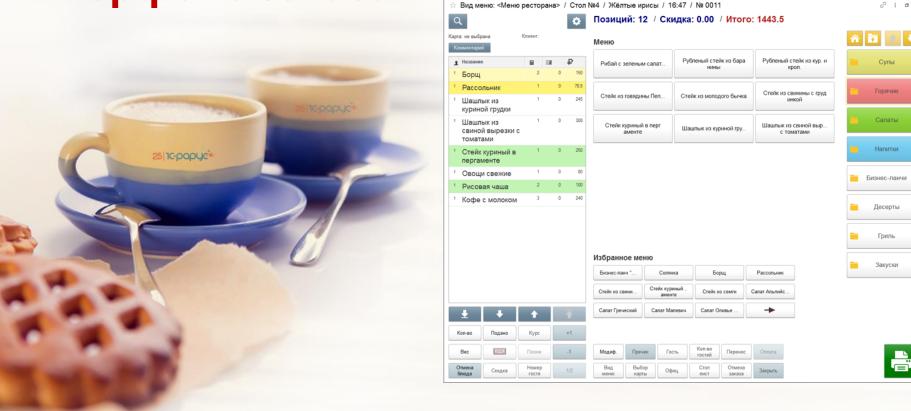
АРМ Метрдотеля помогает администратору контролировать работу персонала, а также вносить изменения в план ресторана, управлять рассадкой и бронировать столики.



Интерфейс заказа







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







АРМ Кассира

Все готовые к оплате заказы от официантов отправляются на рабочее место кассира. Это позволяет удобно управлять взаиморасчетами с гостями ресторана.











Решение поддерживает и классическую схему печати заказов

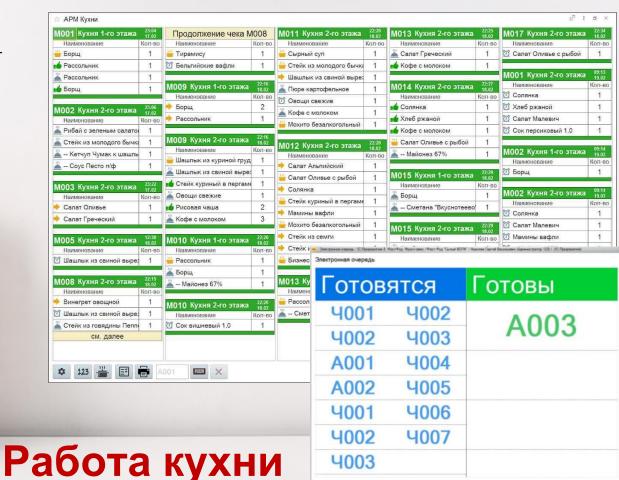
на сервис-принтерах кухни, и работу с дисплеем повара.

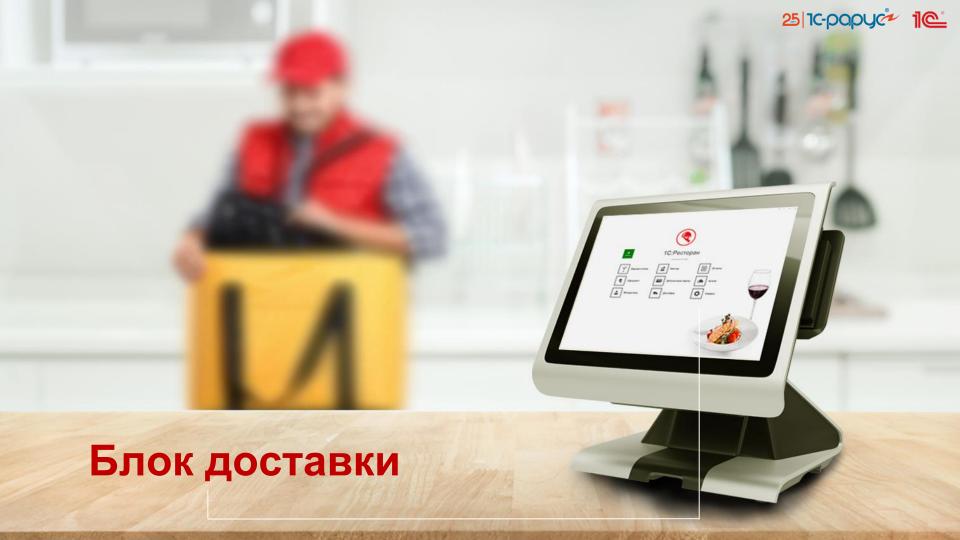
Количество строк в заказе, колонок может быть настроено

в зависимости от размера и разрешения





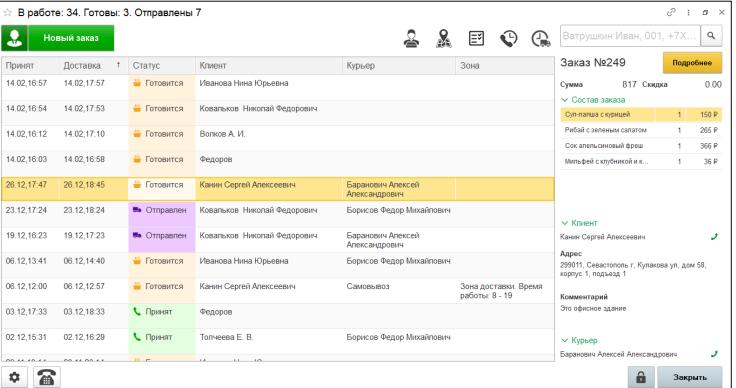




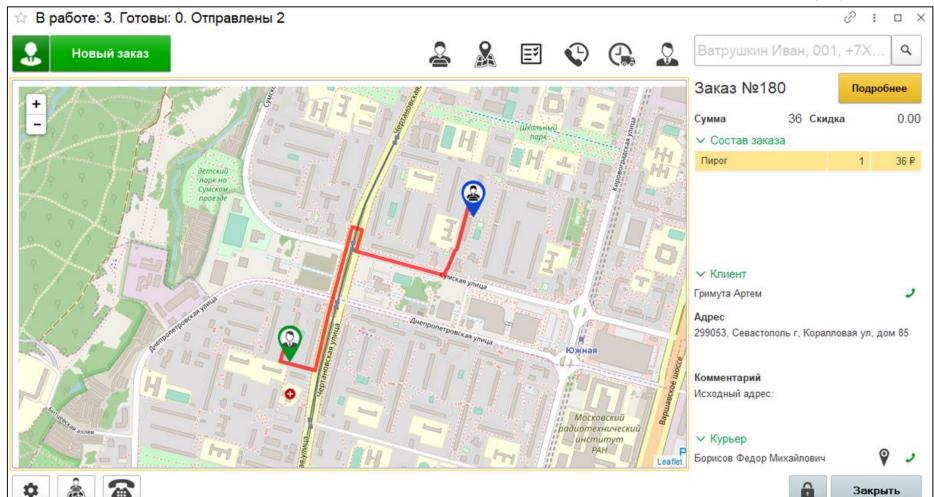


25 TC-Papy (* 1)@

Заказы





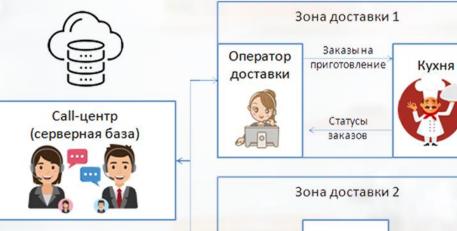




Кухня



Call-центр доставки



Наши клиенты:













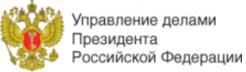






















кулинарная лавка братьев Караваевых











