

Бутерброд с лососем:

Коп-ва блюда 7,509 Коп-ва ингредиента 4,006

Σ 66,17 Σ 433,64

Томаты, черри:

Коп-ва блюда 7,509 Коп-ва ингредиента 0,546

Σ 9,27 Σ 60,67

Итого:

Σ 66,17 Σ 433,64

1С:Управление предприятием общепита



Для кого предназначено решение?

- ✓ Кейтеринговые компании и операторы питания;
- ✓ Рестораны холдинги (в том числе франчайзинг);
- ✓ Службы собственного питания на предприятиях различного профиля;
- ✓ 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.



Почему нужно доверять автоматизацию «1С-Рарус»?



Разработчик программ для ресторанов.

Опыт работы на рынке автоматизации с 1994 года и 23 года на рынке HoReCa.



19 офисов в 5 странах мира, более 2 700 сотрудников.

Наша компания регулярно растёт и открывает новые филиалы по всему миру.



Управление качеством по стандарту ISO 9001:2015.

Мы ежегодно проходим сертификацию независимым обществом Bureau Veritas.



15 000 автоматизированных рабочих мест. За последние 10 лет мы автоматизировали около 15 000 рабочих мест на различных предприятиях общественного питания.

Наши клиенты:



Управление делами
Президента
Российской Федерации





Функциональные различия отраслевых решений	1С:Общепит	1С:Управление предприятием общепита
Ведение бухгалтерского учета	да	нет
Ведение списка рецептов, составление калькуляций	да	да
Работа с ЕГАИС для мини-пивоварен (отражение производства)	нет	да
Учет стандартных складских операций	да	да
Производство по заказам (например, по заказам от клиентов)	нет	да
Управление проведением банкетов	нет	да
Планирование производства	нет	да
Ведение списка рецептов, составление калькуляций	да	да
Учет по срокам годности	нет	да
Ведение учета по характеристикам	нет	да
Ордерные склады	нет	да
Разделение производственной и складской номенклатуры	нет	да
Распределение косвенных затрат на произведенную продукцию	нет	да

На основе 1С:Управление нашей фирмой

Услуги
Закупки

Зарплата
CRM

Склад
Финансы

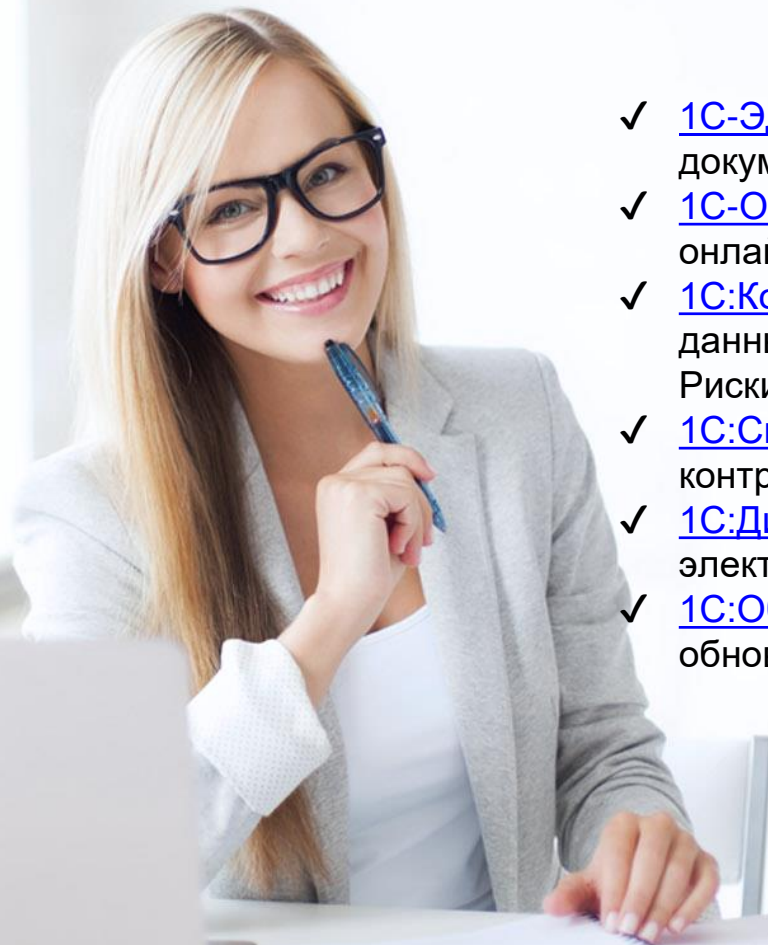
Оптовые продажи
Интеграция с сайтом

Торговля
Производство

Бизнес-аналитика



Возможность использования всех сервисов 1С:ИТС



- ✓ [1С-ЭДО](#) для ведения электронного документооборота;
- ✓ [1С-Отчетность](#) для сдачи отчетности онлайн;
- ✓ [1С:Контрагент](#) для быстрой проверки данных контрагентов и 1СПАРК Риски — для оценки их надежности;
- ✓ [1С:Сверка](#) — сверка счетов-фактур с контрагентами;
- ✓ [1С:ДиректБанк](#) — прямой обмен электронными документами с банком;
- ✓ [1С:Обновление](#) программ для обновления в 1 клик.

Функциональные ВОЗМОЖНОСТИ

Номенклатура

Разработана на управляемых формах

Номенклатурный справочник отражает всю отраслевую информацию по товарам, материалам, полуфабрикатам и блюдам. В нем задаются такие основные параметры, как срок годности, остатки на складах, информация о розничных и оптовых ценах, а также подгружается динамика продаж.

← → ☆ Стейк из форели северных морей (Номенклатура)

Основное

Характеристики

Партии

Рецептуры

Цены

Ед. изм.

Документы

Файлы

Отчеты

Актуальные рецепты

Маршрутизация печати

Номенклатура произв.

Записать и закрыть

Записать

Создать на основании ▾

Продать ▾

Купить ▾

🖨

Тип:

Запас

Категория:

Блюда ▾

🔗

Наименование:

Стейк из форели северных морей ▾

Наименование для печати:

Стейк из форели северных морей ▾

Описание:

Вариантов приготовления стейков из форели не так уж и много, одним и лучших и быстрых считается традиционная жарка на сковороде. И для того чтобы наша рыба получилась ароматной и сочной предварительно замаринуем ее в лимонном соке с приправами.

Ед. изм.:

шт

Артикул:

Ед. изм. основная:

шт ▾

🔗

Ед. изм. тарная:

🔗

В группе:

Блюда из рыбы и морепродуктов ▾

🔗

Код:

НФ-00000015

Напиток:

☐

Плотность (кг/м3):

0,00

Габариты ДхШхВ (см):

x

x

=

м³

Вес (кг):

0,0000

📏



Розничная цена

250

руб.

Учетная цена

200

руб.

+ Новая цена



Рецептура

В рецептуре подробно прописывается технология приготовления.

- ✓ Количество ингредиента брутто, нетто, выход
- ✓ Процент потерь после холодной и горячей обработки

← → ☆ Приготовление Стейк из форели северных морей

Основное | Отчеты | Файлы

Записать и закрыть | Записать | Предыдущая рецептура | Следующая рецептура

Еще ?

Наименование: Приготовление Стейк из форели северных морей Сформировать

Блюдо: Стейк из форели северных морей Расчет количества от:

Характеристика: Выход, г: 360,000 Σ

Составлено на: 1,00 | Ед: шт | К: 1,000000 Выход, печать: 210/50/5

Действует с: 01.01.2020 По: Не рецептуры:

Товары | Подразделения | Доп. блюда | Технология приготовления | Органолептические показатели | Химико-энергетические характеристики

Добавить | Подбор

N	Номенклатура	Ед.	% ХО	Брутто	Выход	Рецептура
	Характеристика		% ГО	Нетто	Выход, г	
1	Бл Гарнер гриль п/ф	г	3,85	52,000	49,998	Приготовление Гарн гриль п/ф
				49,998	49,998	
2	Ии Масло оливковое	л		0,020	0,020	
				0,020	20,000	
3	Ии Масло сливочное	г		30,000	30,000	
				30,000	30,000	
4	Ии Розмарин свежий	г	50,00	0,002	0,001	
				0,001	0,001	
5	Бл Соус Песто п/ф	г		10,000	10,000	Приготовление Соус Песто п/ф
				10,000	10,000	
6	Бл Стейк из лосося п/ф	г		250,000	250,000	Приготовление Стейк лосося п/ф
				250,000	250,000	

Еще ?

Расчет количества

Брутто: 30,000

Потери при ХО, %: 0,00 Свернуть

Вид обработки: Факт, % Норм, %

Нетто: 30,000

Потери при ГО, %: 0,00 Свернуть

Вид обработки: Факт, % Норм, %

Выход: 30,000

Замены

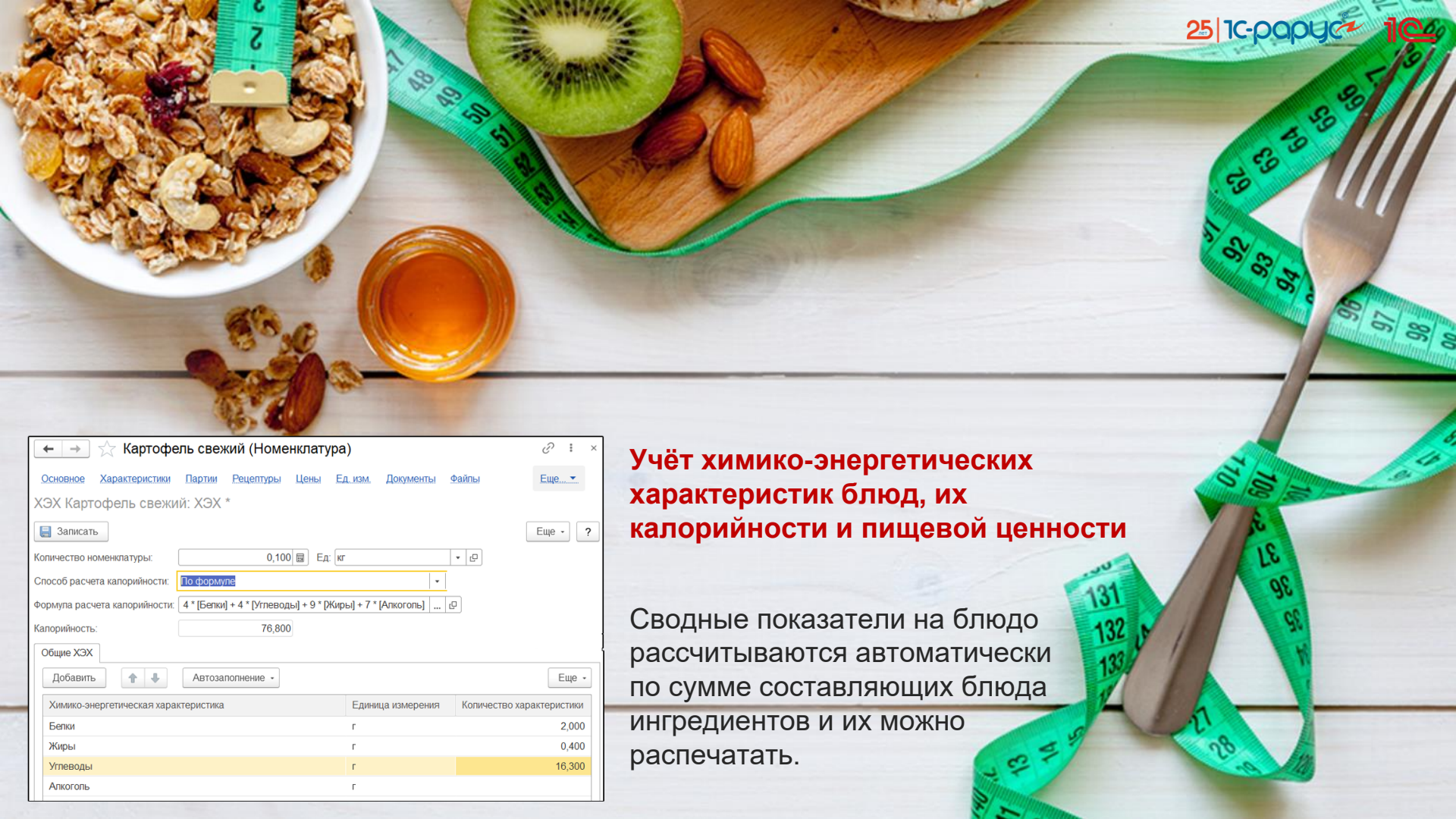
Ключевой ингредиент: ☐ Запретить автозамену: ☐

Добавить | Подбор | Еще ?



- ✓ Загрузка списка ингредиентов, блюд и рецептов с химико-энергетическими показателями (с заполнением соответствующих справочников и документов) из электронного онлайн-сборника рецептов [FoodCOST](#).
- ✓ Использование нескольких рецептов с автоматическим определением нужной.
- ✓ Для сложных рецептов механизм учета "блюдо в блюде" .
- ✓ Различные рецепты на одно и то же блюдо для разных подразделений.





← → ☆ Картофель свежий (Номенклатура) ⌵ ⌵ ×

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

ХЭХ Картофель свежий: ХЭХ *

[Записать](#)

Количество номенклатуры: Ед. ⌵ ⌵

Способ расчета калорийности: ⌵

Формула расчета калорийности: ... ⌵

Калорийность:

Общие ХЭХ

[Добавить](#) [↑](#) [↓](#) Автозаполнение - [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.

Кухня и выпуск продукции

- ✓ Контроль сроков годности и ведение учёта по партиям.
- ✓ Технологический ингредиент. Можно добавить ингредиент, который присутствует в составе рецептуры, но не влияет на себестоимость состава блюда.
- ✓ Учет приготовления полуфабрикатов и блюд, а также количества и сумм списанных в производство ингредиентов, согласно заведенным ранее рецептурам, с возможностью оценки потребностей ингредиентов и их обеспечения



Учет потерь

Сезонные коэффициенты.

Позволяет учесть «плавающий» процент холодной обработки ингредиента в зависимости от сезона.

Учет потерь при обработке сырья.

Для каждого ингредиента возможно указать отдельные правила обработки

Учет потерь в разрезе партий сырья.

На каждую партию можно делать отдельный процент отходов.

В АРМ "Потери и обработки" можно не только задать потери для каждого ингредиента при конкретном типе обработки, но и увидеть потери в разрезе химико-энергетических характеристик.





- ✓ **Ведение списка аналогов.** Упрощает процесс правильного учета остатков ингредиентов и позволяет повару быстро подобрать замену при нехватке какого-либо ингредиента.
- ✓ **Учет производства побочных блюд** позволяет учитывать производство дополнительной продукции в ходе приготовления.
- ✓ **Автоматическое распределение документов по времени** в рамках суток, в зависимости от типа документа, позволяет четко определить схему движения ТМЦ на предприятии и исключить ошибки пользователей.
- ✓ **Назначение ключевого ингредиента.** Ключевой ингредиент это тот, который должен быть всегда в определенном и неизменном кол-ве.

Управление точками приготовления блюд

← → ☆ Запрещенные блюда в подразделениях/складах/цехах

Номенклатура (блюда)

Создать

Поиск (Ctrl+F)

×

Еще ▾

Код	Наименование	Основная едини...
▼ НФ-00000003	Полуфабрикаты	
▶ НФ-00000...	П/ф гарнир	
▶ НФ-00000...	П/ф горячих супов	
▶ НФ-00000...	П/ф для салатов ...	
▶ НФ-00000...	П/ф из мяса	
▶ НФ-00000...	П/ф из рыбы и м...	
▶ НФ-00000...	П/ф кондитерские	
▶ НФ-00000...	П/ф овощные, ф...	
▶ НФ-00000...	П/ф соуса, запра...	

Подразделения/Склады/Цеха

	Подразделения/Склады/Цеха	Тип
☐	⊖ Ностальжи	Подразделение
☐	Бар Ностальжи	Склад
☐	Кухня Ностальжи	Склад
☐	Склад хранения продуктов Ностальжи	Склад
☒	⊖ Сеть "Литератор"	Подразделение
☒	Бар "Очерк" (розничный склад)	Розница
☒	Бар "Скетч" (розничный склад)	Розница
☒	Бар "Эссе" (розничный склад)	Розница
☒	Кухня "Новепла" (производственный склад)	Склад

Можно ставить запрет приготовления блюда в случае если какое-то блюдо готовится на другой кухне. В этом случае для точки, куда оно поставляется, оно будет уже восприниматься как ингредиент и не будет раскладываться на составляющие продукты.





Операция разделки

Данный функционал позволяет учитывать все составные части после разделки цельного сырья (мясной туши или цельной рыбы) для последующего использования в рецептурах приготовления.

← → ☆ Баранья туша / 01.01.2020... / Разделка

Основное **Отчеты** **Файлы**

Записать и закрыть Записать

Наименование: Баранья туша / 01.01.2020... / Разделка **Сформировать**

Номенклатура: Баранья туша Характеристика:

Составлено на: 1,000 Ед. шт. К.: 1,000000 Действует с: 01.01.2020 По:

Состав (7) Подразделения (1) Дополнительно

Добавить **Подобрать**

N	Номенклатура	Характеристика	Выход	Ед.	Себестоимость, %
1	Шейная часть (баранья туша)		5,000	кг	5,00
2	Верхняя часть лопатки (баранья туша)		15,000	кг	15,00
3	Передняя нога (рулька), нижняя...				
4	Корейка (баранья туша)				
5	Грудка (баранья туша)				
6	Окорок (баранья туша)				
7	Голышка (баранья туша)				

← → ☆ Разделка 3 от 03.01.2020

Основное **Файлы** **Отчеты**

Провести и закрыть Записать

Склад: Склад разделки (производственный склад) Номер: ННН-000003 от 03.01.2020 10:54:33

Организация: Ресторан "Уютное слово"

К разделке Состав (7) Дополнительно

Добавить **Подобрать** **Заполнить по рецептуре**

N	Номенклатура	Характеристика	Годен до	Партия	Серийные номера	Количество	Ед.
1	Шейная часть (баранья туша)	<Не используется>	<Не используется>	<Автосоздание>		5,000000	кг
2	Верхняя часть лопатки (баранья туша)	<Не используется>	<Не используется>	<Автосоздание>		15,000000	кг
3	Передняя нога (рулька), нижняя...	<Не используется>	<Не используется>	<Автосоздание>		10,000000	кг
4	Корейка (баранья туша)	<Не используется>	<Не используется>	<Автосоздание>		10,000000	кг
5	Грудка (баранья туша)	<Не используется>	<Не используется>	<Автосоздание>		30,000000	кг
6	Окорок (баранья туша)	<Не используется>	<Не используется>	<Автосоздание>		15,000000	кг
7	Голышка (баранья туша)	<Не используется>	<Не используется>	<Автосоздание>		15,000000	кг

Меню

Работа с бизнес-ланчами и модификаторами.

Программное решение поддерживает работу с модификаторами и бизнес-ланчами. Для блюд и бизнес-ланчей есть возможность добавлять модификаторы, которые войдут в состав производства.

В дальнейшем можно получить информацию по себестоимости блюд и бизнес-ланчей с учетом модификаторов.



Склад и запасы

Раздельный номенклатурный учет товаров и ингредиентов для склада и производства.

С помощью производственных аналогов можно реализовать связку товаров, чтобы сотрудникам склада и сотрудникам кухни было удобнее ориентироваться в позициях. Например, для целей складского учета товар Молоко может учитываться по отдельным позициям (марка, жирность, фасовка), а при перемещении на производство – пересчитывать по коэффициенту каждой фасовки в единый ингредиент Молоко (литр).

Инвентаризация

В процессе инвентаризации создаются документы оприходования и списания в зависимости от расхождений между учетным и фактическим количеством.

Заполнение фактических количеств в документе доступно с мобильных устройств.

Также есть возможность проводить **инвентаризацию полуфабрикатов и готовых блюд** с автоматическим раскладыванием их на ингредиенты согласно рецептурам.





✓ **Блок обеспечения**

В АРМ Расчета потребностей составляется график, где пользователь видит все позиции, которые должны быть куплены или приготовлены к конкретной дате.

В списке блюд, запланированных в производство, можно просмотреть ингредиенты для каждого и уточнить их наличие на конкретном складе, а также выбрать несколько мест приготовления одновременно.

✓ **Работа с отрицательными остатками при проведении складских операций**

Учетный механизм партий отрицательной области позволяет отдельно учитывать положительные и отрицательные партии на складах, при этом учетный «минус» по продукту.

- ✓ **Анализ производства** позволяет проанализировать прямые материальные затраты на выпуск продукции.
- ✓ **Калькуляции за период** дает возможность проанализировать статистику выпуска блюда и динамику прямой себестоимости.
- ✓ **Анализ продаж и списаний** помогает получить общие показатели деятельности с учетом продаж и прочих операций.

← →
☆ Анализ продаж и списаний-1

Сформировать

Еще ▾
Печать
Отправить ▾
Сохранить
Открыть ▾

Период: 2020 г.

	Вид деятельности общепита Номенклатура	Количество	Себестоимость	Цена	Выручка	Сумма НДС	Сумма без НДС	Наценка	Рентабельность	Фудкост	Валовая прибыль	Убыток
[-]	Недостача	33 001,62	4 324,72					-100,00	-	-		4 324,7
	Капуста белокочанная	1,5	90,00					-100,00	-	-		90,0
	Огурцы маринованные	30 300,12	3 564,72					-100,00	-	-		3 564,7
	Томатная паста	2 700	670,00					-100,00	-	-		670,0
+	Питание сотрудников	1	31,51					-100,00	-	-		31,5
[-]	Реализация	6 055	613,96	350,00	8 650	1 412,01	7 237,99	1 308,89	92,90	7,10	8 366,46	330,4
	Бизнес-ланч "Big"	6		350,00	2 100	320,34	1 779,66	-	100,00		2 100,00	
	Кетчуп Чумак к шашлыку 300г	6 000						-	-	-		
	Рассольник (виды обработки)	3	103,50					-100,00	-	-		103,5
	Рыбай с зеленым салатом	35	227,50	350,00	1 750	291,67	1 458,33	669,23	87,00	13,00	1 717,50	195,0
	Салат "Летний"	3	31,92					-100,00	-	-		31,9
	Стейк из форели северных морей	8	251,04	600,00	4 800	800	4 000	1 812,05	94,77	5,23	4 548,96	
	Итого	39 057,62	4 970,19		8 650	1 412,01	7 237,99	74,04	42,54	57,46	8 366,46	4 686,7

Расчет себестоимости выпуска продукции

Подразделение			Количество продукции	Количество	Сумма
Продукция	Спецификация продукции	Ед. изм. продукции			
Счет учета					
Номенклатура	Спецификация	Ед. изм.			
Сеть "Литератор"					12 872,39
Стейк из форели северных морей	Приготовление Стейк из форели северных морей	шт	3		12 872,39
Незавершенное производство					12 872,39
Базилик		г		19,682	
Грибы св/м Экстра		кг		0,089	
Кабачки "Цукини"		кг		0,056	
Лосось		кг		1,316	2 872,39
Масло оливковое		л (дм3)		0,120	
Масло сливочное		г		90,000	
Нематериальные затраты					10 000,00
Орех кедровый		г		0,006	
Перец черный, горошком		г		0,055	
Розмарин свежий		г		0,006	
Соль поваренная (По средней)		г		0,551	
Сыр "Пармезан"		г		3,306	
Чеснок		г		13,491	
Итого					12 872,39

Расчет себестоимости с косвенными расходами позволяет оценить полную себестоимость продукции.





Мероприятия

- ✓ Специализированный интерфейс работы с мероприятиями позволяет вести полноценное планирование банкетов и прочих мероприятий. Вкладка «Товары и блюда» хранит информацию о заказанных позициях, их количестве, стоимости.
При расчете можно добавлять услуги и позиции сопутствующих товаров, например, украшение зала или воздушные шары и цветы, которые необходимо приобрести.
- ✓ В платёжном календаре фиксируется график платежей от заказчика.

☆ Заказы мероприятий (период: 02.06-05.07)

Список заказов мероприятий | Диаграмма состояний мероприятий

▼ Месячное расписание

Июнь 2020

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
01 (16:00): Павлов Андрей	02	03 (12:00): Алексеев Иван	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	01	02	03	04	05

Карта резервирования | Список заказов

Заказ	Помещение	Начало периода	Конец периода	Состояние резерва
Заказ мероприятия 1 от 30.05.2020	Зал ресторана	01.06.2020 16:00:00	01.06.2020 18:00:00	Не оплачен
Заказ мероприятия 2 от 02.06.2020	Зал ресторана	03.06.2020 12:00:00	03.06.2020 14:00:00	Не оплачен

Шахматный интерфейс позволяет менеджеру планировать занятость залов и видеть все предстоящие мероприятия.

Отчеты и контроль бизнеса

Благодаря бесшовной интеграции отраслевого функционала с типовой конфигурацией, все отчеты конфигурации "Управление нашей фирмой" полноценно функционируют в "1С:Управление предприятием общепита". Кроме этого, в решение добавлены многочисленные специализированные отчеты и печатные формы.

Калькуляции за период позволяют проанализировать статистику выпуска блюда и динамику прямой себестоимости.

Анализ продаж и списаний – получить общие показатели деятельности с учетом продаж и прочих операций.

←

→

☆

Динамика продаж по категориям номенклатуры

Сформировать

Введите слово для поиска (название товара, покупателя, пр...

?

📅

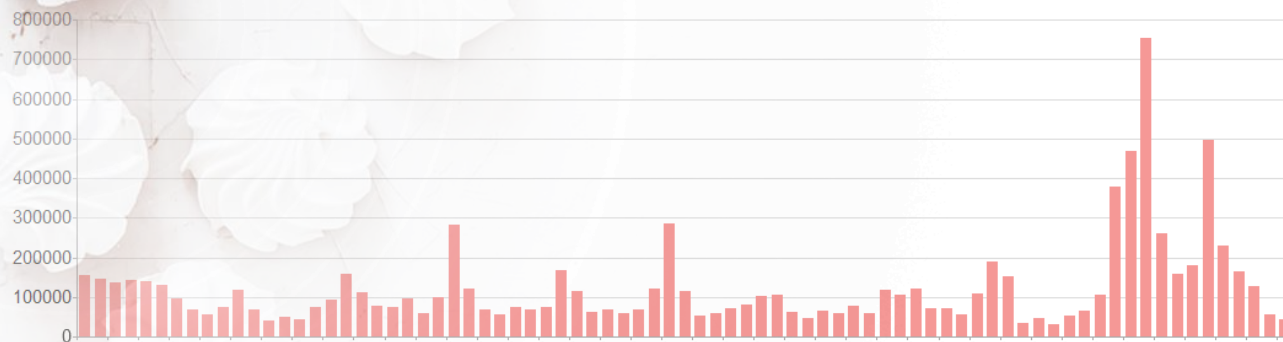
📊

Печать

Отправить ▾

Сохранить

Период: 1 квартал 2020 г.

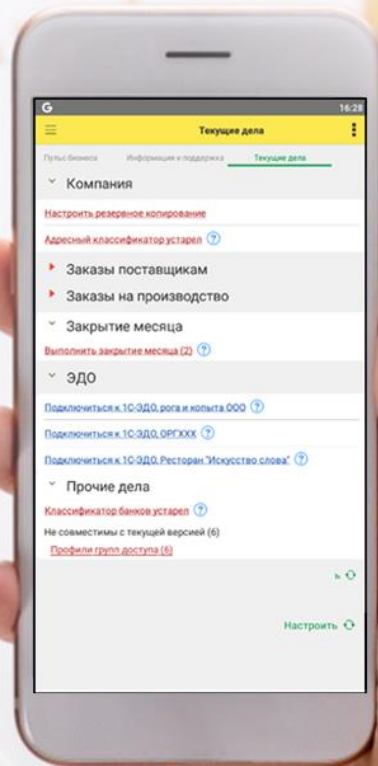
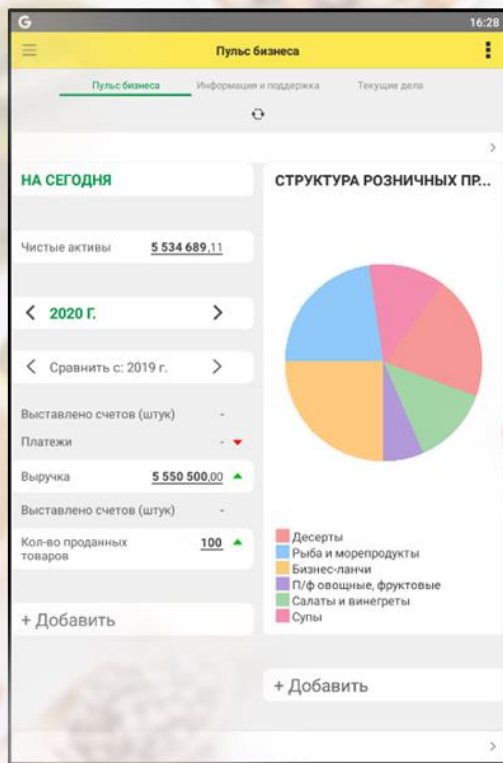


Категория номенклатуры	Итого	январ. 20	февр. 20	март 20
	Выручка,	Выручка,	Выручка,	Выручка,
Блюдо	10 430 947,00	3 050 544,00	2 735 041,50	4 645 361,50
Услуга	57 900,00		57 900,00	
Товар	15 753,69	12 181,40	3 572,29	
Полуфабрикат	887,00	813,00	74,00	
Итого	10 505 487,69	3 063 538,40	2 796 587,79	4 645 361,50



- ✓ Отчеты движения по видам операций и остатки и обороты по видам операций.
- ✓ Рейтинг продаж, ABC-Анализ продаж и динамика продаж.
- ✓ Отчет по себестоимости.

Мобильный клиент 1С



Заказы покупателей

Покупатель	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.

Выполнение требований законодательства



«1С:Управление предприятием общепита» поддерживает работу с государственными информационными системами:

- ✓ Меркурий (ВетИС)
- ✓ ЕГАИС
- ✓ Честный ЗНАК

Реализован блок работы с ЕГАИС для предприятий питания, производящих пиво в целях реализации внутри собственной сети (мини-пивоварни крафтового пива при ресторанах) и использующих для учета производства упрощенную схему (по рецептурам, аналогично производству блюд) – в части отражения в ЕГАИС операций по производству и реализации слабоалкогольной продукции.

Обмен с кассовыми системами:

- ✓ [1С:Ресторан.Фронт-офис](#)
- ✓ [1С:ФастФуд.Фронт-офис](#)
- ✓ РестАрт (двусторонний)
- ✓ UCS R_Keeper (загрузка продаж)
- ✓ iiko RMS (загрузка продаж)

Возможность формирования отчетов по чекам, полученным из кассовых систем, без потери аналитики!



Поддержка наших решений

- ✓ Регулярные обновления с учётом всех изменений законодательства;
- ✓ 8-800-700-7484 (звонок бесплатный):
в системе 1С-Коннект: ЛК 1С:Общепт
Skype: food-1с;
- ✓ Контроль качества поддержки и
сроков выхода релизов обновлений;
- ✓ [Видеообзоры](#) решений и вебинары;
- ✓ Подробные [презентации релизов](#).

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

