

1С:Общепит

1С:Общепит КОРП





«1С:Общепит» и «1С:Общепит КОРП»

предназначены для автоматизации оперативного, бухгалтерского и налогового учета на предприятиях общественного питания, таких как:

- ✓ Рестораны, бары, кафе, кофейни
- ✓ Фастфуд, столовые, буфеты, фудтраки
- ✓ Службы собственного и корпоративного питания
- ✓ Операторы питания и кейтеринговые компании
- ✓ Кулинарные и кондитерские цеха

и многих других ...

Автоматизирует рабочие места:



Владелец
бизнеса



Технолог



Заведующий
складом



Заведующий
производством



Главный
бухгалтер



Администратор



Калькулятор



Кладовщик



Повар



Бухгалтер

Почему нужно доверить 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.



Почему нужно выбрать 1С:Общепит?



Популярная платформа. «1С:Предприятие» — это одна из самых популярных платформ, с которой знакомы почти бухгалтер и IT-специалисты.



Быстрый старт. Для классической автоматизации вам понадобится всего пару дней, чтобы настроить необходимый функционал.



Широкий функционал. «1С:Общепит» имеет широкие функциональные возможности в части учёта работы склада, кухни и кассы. Убедитесь сами, запросите демо-доступ у менеджера.

Наши клиенты:



Управление делами
Президента
Российской Федерации



кулинарная лавка братьев Караваевых



**Функциональные
возможности
«1С:Общепит» и
«1С:Общепит КОРП»**



Удобный интерфейс и разграничение прав доступа


Разные сотрудники работают со своим набором операций и у них не должно быть возможности выполнять действия, на которые у них нет полномочий. Например, на данном скриншоте пользователю с полными правами доступны все объекты

А пользователю с профилем «Технолог» доступна только та часть, которая необходима для его работы. Помимо возможности использовать типовые профили, их можно создавать самостоятельно под собственные ограничения

Главное	Производство	Стандартные отчеты	Складские и производственные отчеты
Общепит склады и производство	Акты проработки	Оборотно-сальдовая ведомость	Поступление товаров
Общепит продажи	Рецептуры	Шахматная ведомость	Остатки и обороты ТМЦ
Руководителю	Выпуски продукции	Оборотно-сальдовая ведомость по счету	Остатки ТМЦ
Банк и касса	Разделки/Разукомплектации	Обороты счета	Анализ выпуска продукции
Продажи	Списание специй	Анализ счета	Калькуляции за период
Покупки	Заказы банкета	Карточка счета	Состав рецептур
Склад	План-меню	Анализ субконто	Расход специй
Производство	Склад	Обороты между субконто	Ведомость остатков продуктов
ОС и НМА	Поступление (акты, накладные)	Карточка субконто	Заборный лист
Зарплата и кадры	Перемещение товаров	Сводные проводки	Контрольный расчет расхода продуктов
Операции	Инвентаризация товаров	Отчет по проводкам	Расход продуктов
Отчеты	Оприходование товаров	Главная книга	Настройки
Справочники	Списание товаров		Параметры учета общепита
Администрирование	Справочники и настройки		Сервис
	Склады		Групповое изменение реквизитов
	Номенклатура		Обмен с ЕГАИС
	Номенклатурные группы		Загрузка рецептур
	Химико-энергетические характеристики		Загрузка с сайта FoodCOST
	Группы ХЭХ		

Для бухгалтера





**Межсистемная
интеграция**

**Многофирменный
учёт**

**ОСН, УСН,
ЕНВД**

Учёт реализации

Учёт производства

Складской учёт

**Бухгалтерская
отчетность**

**Унифицированная
отчетность**

**Аналитическая
отчетность**

Виды учёта

Помимо интеграции с 1С:Бухгалтерия

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

Общий

УСН

ЕНВД

- ✓ 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 отложенной оплаты в документах «Выпуск продукции с реализацией» и «Отчет о розничных продажах»

[Подробнее ..](#)

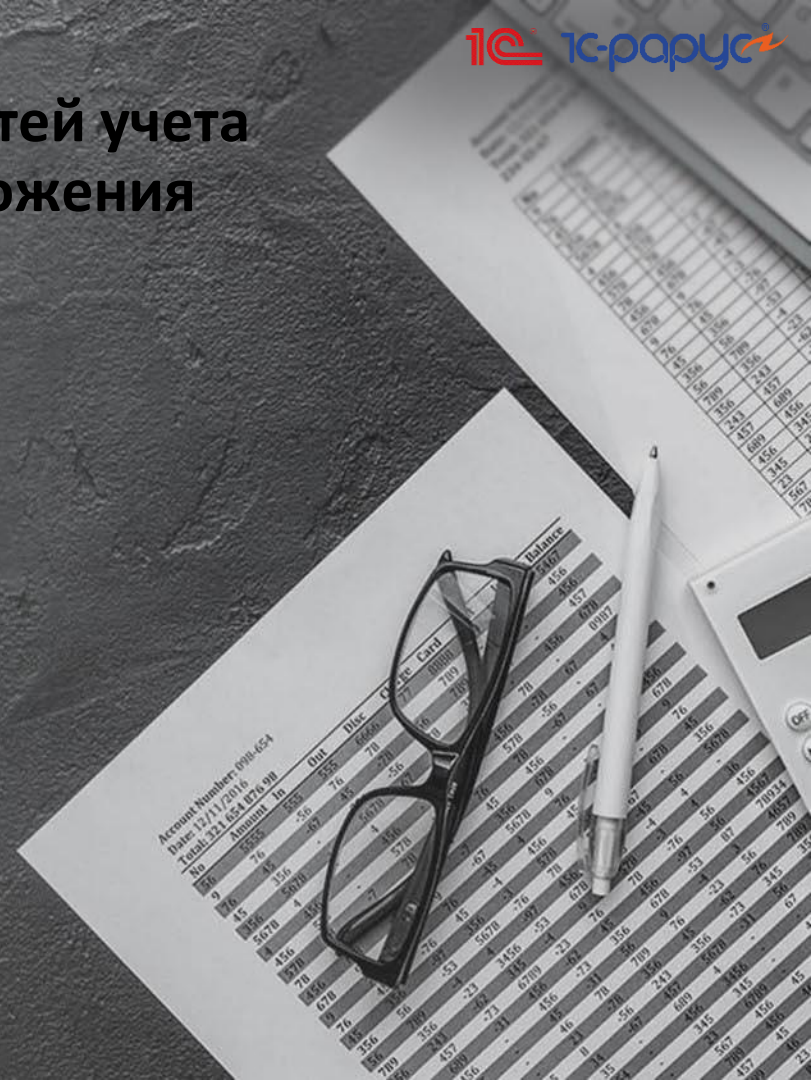
Возможность использования всех сервисов ИТС



- ✓ [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;
- ✓ [1С:Линк](#) – для безопасного удаленного доступа через Интернет к программам 1С, установленным на вашем компьютере;
- ✓ [1С:Бизнес-сеть](#) – торговая площадка для поставщиков и покупателей (закупщиков).

Отражение в программе особенностей учета по упрощенной системе налогообложения

- ✓ Вся функциональность по расчету единого налога при УСН вынесена на **специализированные типовые регистры**.
- ✓ Поступление ингредиентов – стандартный механизм «1С:Бухгалтерия 8».
- ✓ Списанные ингредиенты принимаются к расходам в зависимости от выбранной настройки как Расходы на приобретение товаров, а не как материальные расходы! В соответствии с методиками учета сырья, товаров и производства на предприятиях питания. При этом оприходование блюд не влечет за собой формирование движений по регистру «Расходы УСН», поскольку потенциальные расходы уже были учтены при закупке ингредиентов.
- ✓ Разработан механизм учета отложенной оплаты в документах «Выпуск продукции с реализацией» и «Отчет о розничных продажах».



Учет товарно-материальных ценностей (ТМЦ)

В отчете для числовых значений есть расшифровка до движений по документу. При двойном щелчке по **любому числовому значению** в отчете – на новой закладке открывается однотипный отчет с расшифровкой данного числового значения с учетом отборов по значениям выделенной строки и добавлением группировки по движениям.

Остатки и обороты ТМЦ за Январь 2020 г. - Май 2020 г.

Параметры: Начало периода: 01.01.2020 0:00:00
 Конец периода: 31.05.2020 23:59:59
 Отбор: Организация Равно "Кафе Пионер"

Склады Номенклатура	Начальный остаток		Приход		Расход		Конечный остаток	
	Количество	Сумма	Количество	Сумма	Количество	Сумма	Количество	Сумма
Бар			14,000	1 842,62	11,000	1 054,48	3,000	788,14
Винный напиток "Пино-гри Ай-Даниль", розлив			5,000	124,09	5,000	124,09		
Вино столовое сухое красное "Салерави", розлив			5,000	142,25	5,000	142,25		
Метр пива, 2+2+2			1,000	788,14	1,000	788,14		
Пиво "34" светлое, 0,5			1,000	203,39			1,000	203,39
Пиво светлое "Южный город", 0,5			1,000	161,02			1,000	161,02
Пиво светлое Студёное, 50 л			1,000	423,73			1,000	423,73
Кафе "Пионер"			98,749	6 456,24	71,747	5 702,09	27,002	754,15
Борщ			5,000	141,27	5,000	141,27		
Бульон говяжий (сухой)			0,020	10	0,020	10		
Бульонные кубики			13,500	27			13,500	27
Вареники			4,000		4,000			
Вода					1,013		-1,013	
Говядина жареная			2,000	2 414,83	2,000	2 414,83		
Говядина, грудка б/к, с/м			1,537	499,54	0,537	174,53	1,000	325,01
Говяжья кашероль с вином			5,000	447,83	5,000	447,83		
Горошек зелёный консервированный			0,576	52,38	0,038	6,65	0,538	45,73
Жареная свинина с апельсинами			2,000	9,32	2,000	9,32		
Запеченный картофель фаршированный сельдью			3,000	34,21	3,000	34,21		
Капуста белокачанная			1,376	32,22	0,188	8,46	1,188	23,76
Картофель			2,618	60,1	0,309	18,54	2,309	41,56
Картофельное пюре			1,000		1,000			
Компот			7,000		7,000			
Кофе			8,000	8,61	8,000	8,61		
Кофе растворимый			0,315	47,25	0,015	2,25	0,300	45
Лук репчатый			0,148	1,48	0,074	1,48	0,074	
Майонез 67%			0,850	54,59	0,150	13,5	0,700	41,09
Масло подсолнечное			1,027	47,82	0,027	2,03	1,000	45,79
Морковь			1,344	21,02	0,172	3,44	1,172	17,58
Мука ржаная			3,300	41,94			3,300	41,94
Огурцы маринованные			1,230	83,41	0,115	10,93	1,115	72,48

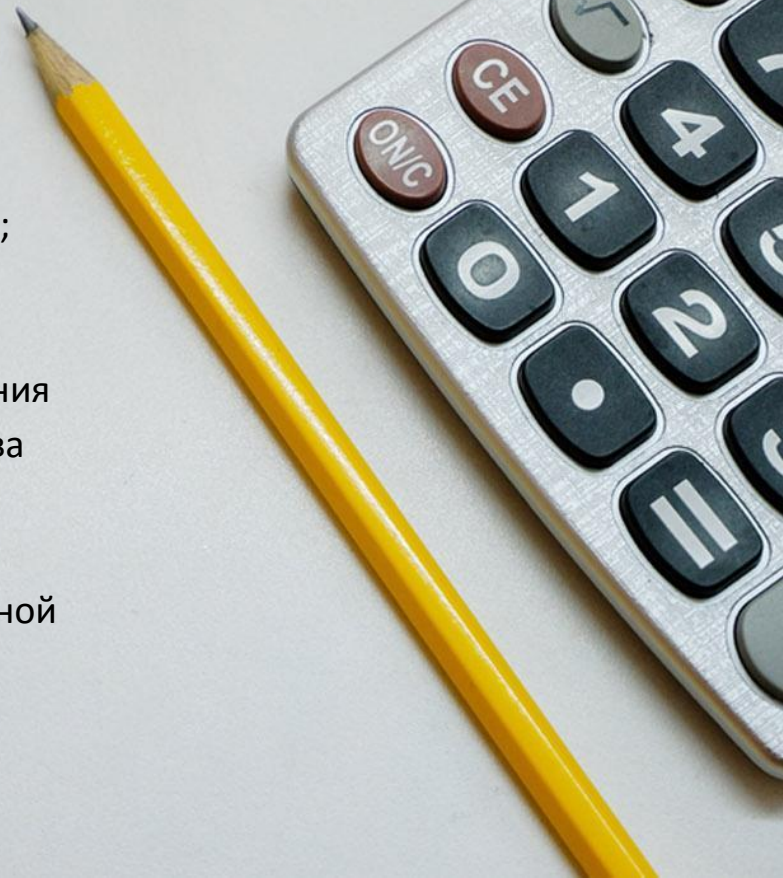
1С:Общепит КОРП

1. В основе решения лежит «[1С:Бухгалтерия КОРП](#)»
2. Сквозной учет в разрезе подразделений организации, как выделенных, так и не выделенных на отдельный баланс
3. Реализован специфический бухгалтерский документооборот между подразделениями
4. Автоматический расчет долей и распределение налога на прибыль по инспекциям ФНС, где зарегистрированы обособленные подразделения
5. Любой отчет в системе можно построить в разрезе Подразделений.



Дополнительный отраслевой функционал в «1С:Общепит КОРП»

- Учет сроков годности блюд, полуфабрикатов и продуктов;
- Возможность заводить разные рецептуры блюд и полуфабрикатов для разных подразделений;
- Реализована возможность назначение места приготовления блюд и полуфабрикатов (в остальных местах производства они будут списываться как ингредиенты)
- Блок работы с ЕГАИС для предприятий питания, производящих пиво в целях реализации внутри собственной сети (мини-пивоварни крафтового пива при ресторанах).



Для калькуляторов и работников кухни





Схема документооборота



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



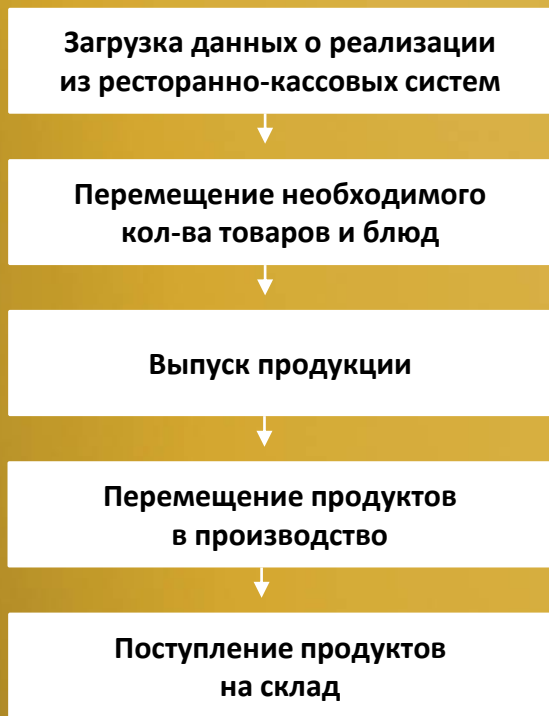
Продажа в розницу

&

Отгрузка контрагентам



Документооборот производства и реализации продукции



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



СПРАВОЧНИКИ

Для хранения справочной информации необходимой для работы существует несколько специализированных справочников. Можно вести несколько «Видов Меню» с разной стоимостью товаров и блюд.

ХЭХ

АНАЛОГИ

НОМЕНКЛАТУРА

ЕДИНИЦА
ИЗМЕРЕНИЯ

МЕНЮ

СЕЗОННЫЕ
КОЭФФИЦИЕНТЫ

МОДИФИКАТОРЫ

НОМЕНКЛАТУРА



← →
☆ Суп пикантный с креветками (Номенклатура)

Основное
Цены
Рецептуры
В рецептурах
Штрихкоды
Сведения об алкогольной продукции
Сезонные проценты
Привязки номенклатуры
Аналоги (Список заменителей)
Аналоги (Список заменяемых)
Акты проработки
Параметры ХЭХ

Записать и закрыть
Записать
Этикетка

Наименование:

Полное наименование:

Входит в группу: ↕

Базовая: ↕ Порция

Комментарий:

- Виды меню
- Правила определения счетов учета
- Назначения использования
- Партии

Общепит Единицы измерения Фронт-офис Модификаторы Бухгалтерия

Вид номенклатуры: ↕

Номенклатурная группа: ↕

Номенклатурная группа ЕНВД: ↕

% НДС: ↕

Меховое изделие: ?

Использование сроков годности: ?

Сроки годности номенклатуры

Срок годности (ч.): ↕

Производство

Статья затрат: ↕

Процент потерь при горячей обработке: ↕

Процент потерь при холодной обработке: ↕

Реализация

Процент наценки при расчете продажной цены: ↕

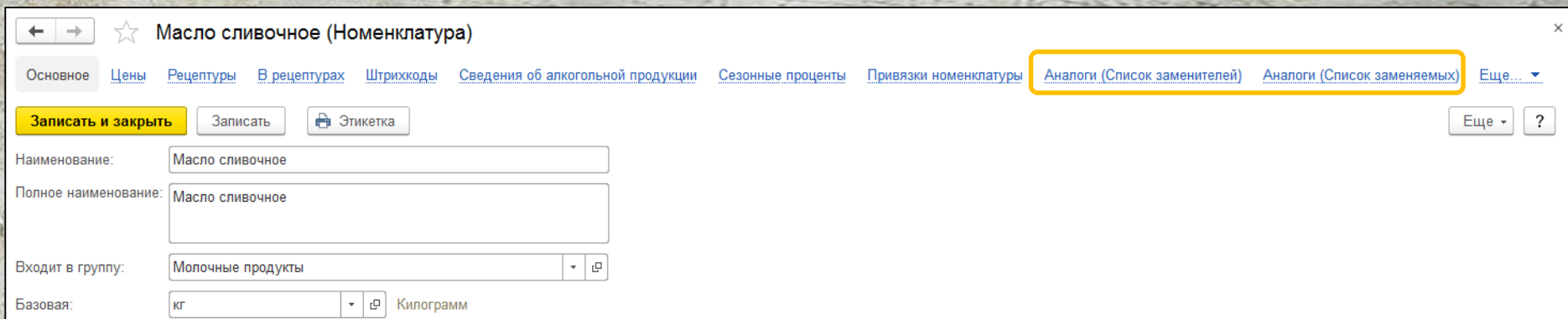
Цена продажи: руб. ?

ПОДБОР АНАЛОГОВ

Функция подбора аналогов позволяет найти похожий товар, если нужный отсутствует на складе.


✓ В карточке номенклатуры для удобства восприятия есть **порядок расположения** ссылок перехода к заменителям/заменяемым.

✓ Первая по порядку расположена ссылка «**Аналоги (Список заменителей)**», а следом – «**Аналоги (Список заменяемых)**».




← → ☆ Масло сливочное (Номенклатура) x


Основное [Цены](#) [Рецептуры](#) [В рецептурах](#) [Штрихкоды](#) [Сведения об алкогольной продукции](#) [Сезонные проценты](#) [Привязки номенклатуры](#) **[Аналоги \(Список заменителей\)](#)** [Аналоги \(Список заменяемых\)](#) [Еще...](#) ▾

Записать и закрыть Записать  Этикетка Еще ▾ ?

Наименование:

Полное наименование:

Входит в группу: ▾ 

Базовая: ▾  Килограмм


Калькуляционные и технологические карты



Создание рецептур

Несколькими способами:

1. Вручную - заранее проработанные собственные рецептуры ([видео](#))
2. Через Акты проработки ([видео](#))
3. Загрузка с «[1С-Рарус:Электронный сборник рецептур](#)»
4. С портала [FoodCOST](#) ([видео](#))



🏠 ⬅️ ➡️ ☆ Загрузка с сайта FoodCOST

FoodCOST Обработка позволяет загрузить данные, необходимые для формирования Техничко-технологиче... [Порядок](#)

Номенклатура **Параметры загрузки**

Блюда **Ингредиенты**

	Наименование	Дата создания/редактирования	Краткое описание	Номенклатура
<input type="checkbox"/>	☉ Сборник рецептур	02.08.2015 17:53:01	Рецептуры блюд и кулинарных ...	
<input type="checkbox"/>	☉ 📁 Порционные блюда	13.08.2015 22:30:23	Блюдо — пищевой продукт ил...	
<input type="checkbox"/>	☉ 📁 Салаты и винегреты	02.08.2015 17:38:22	Раздел содержит рецептуры и ...	
<input type="checkbox"/>	☉ = Салат Оливье		Порция традиционного салата ...	
<input type="checkbox"/>	☉ 📁 Супы	02.08.2015 14:06:42	Супы делятся на две группы ...	
<input type="checkbox"/>	☉ 📁 Горячие супы	02.08.2015 08:14:27	В разделе представлены реце...	
<input type="checkbox"/>	☉ = Борщ		Порция традиционного борща ...	
<input type="checkbox"/>	☉ 📁 Кулинарные изделия и заготовки	05.08.2015 15:04:29	В разделе представлены реце...	
<input type="checkbox"/>	☉ 📁 Заготовки готовых супов (1 кг)	14.08.2015 22:45:36	Супы делятся на две группы ...	
<input type="checkbox"/>	☉ 📁 Заготовки готовых холодных б...	14.08.2015 22:45:17	Холодные блюда — блюда кото...	
<input type="checkbox"/>	☉ 📁 Заготовки и изделия из мяса	09.08.2015 14:14:07	Раздел содержит рецептуры и ...	

Оба программных продукта позволяют вести неограниченное количество рецептов полуфабрикатов и блюд.

Виды рецептов могут быть:

- ✓ Приготовления
- ✓ Разделки
- ✓ Разукомплектации

Поддерживается схема «блюдо в блюде» с неограниченным уровнем вложенности.

Документ «Рецептура» может иметь период действия, а также создана одним из нижеперечисленных способов:

- ✓ В ручную
- ✓ На основании Акта проработки фирменного блюда
- ✓ Загруженная из электронного сборника рецептов блюд

Из «Рецептуры» можно сформировать печатные формы:

- ✓ ОП-1 – Калькуляционная карточка (по плановым показателям)
- ✓ Технологическая карта и Техничко-технологическая карта



РЕЦЕПТУРА

- ✓ В программах реализована возможность использования нескольких рецептов полуфабрикатов и блюд с возможностью выбора нужной в момент приготовления.
- ✓ Учет приготовления полуфабрикатов и блюд, а также количеств и сумм, списанных в производство ингредиентов, согласно заведенным ранее рецептурам. Оценка нехватки ингредиентов, наличия необходимых полуфабрикатов, требуемого количества ингредиентов.

← → ☆ Рецепт КР00-000021 от 01.05.2020 12:00:07

Вид операции: Действие:

Номер: от:

Организация:

Номенклатура:

Номенклатура:

Ном. рецептуры:

Подразделение: [приготовление в "Кафе "Пионер"-1" в т.ч. в подчиненных](#)

Товары (4) | [Технология приготовления](#) | [Органолептические показатели](#) | [Химико-энергетические характеристики](#) | [Подразделения](#)

N	Номенклатура	Брутто	% потерь при XO	Нетто	Единица	К.	% потерь при ГО
1	Б Тесто, п/ф	10,000		10,000	кг	1,000000	50,00
2	Т Картофель	3,000		3,000	кг	1,000000	
3	Т Лук зеленый	1,000		1,000	кг	1,000000	
4	Тс Соль	0,010000		0,010000	кг	1,000000	



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

- ✓ Учет оптовых отгрузок и розничных продаж.
- ✓ Учет сезонных коэффициентов перерасхода, учет специй.
- ✓ Учет калорийности и пищевой ценности ([видео](#)).

Меню с пищевой и энергетической ценностью

Меню кафе "Пионер"

на 19 мая 2020 г.

Наименование	Выход	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	Калорийность, ккал
Блюдо					
Метр пива, 2+2+2 (НА 1 ШТ)	4500	207,000	13,500		1076,000
Пиво светлое Студёное, розлив (НА 1 ПОР)	500	23,000	1,500		246,000
Пиво светлое "Риск", розлив (НА 1 ПОР)	500	23,000	1,500		571,900
Пиво темное "Риск", розлив (НА 1 ПОР)	500	28,500	1,500		371,100
Берлинское пирожное (НА 1 ШТ)	90	30,100	3,500	26,000	368,400
Вареники (НА 1 ПОР)	120	29,000	7,000	14,000	270,000
Говядина жареная (НА 1 ПОР)	250		51,800	30,300	479,900
Говяжья кассероль (НА 1 ПОР)	251	1,600	19,500	19,9	263,500
Жареная свинина с апельсинами (НА 1 ПОР)	200	15,235	33,383	7,210	259,362
Залеченный картофель фаршированный сельдью (НА 1 ПОР)	150	12,200	13,100	15,200	238,000
Картофельное пюре (НА 1 ПОР)	100	12,900	2,700	5,900	115,500
Компот (НА 1 ПОР)	200	28,800	0,500		117,200
Эспрессо (НА 1 ПОР)	40		0,700	0,100	3,700
Пицца Маргарита (НА 1 ПОР)	550	201,900	36,300	18,200	1116,600
Суп пикантный с креветками (НА 1 ПОР)	400	22,800	36,140	10,800	332,960
Фруктовая корзина (НА 1 ПОР)	800	168,000	12,000	4,000	756,000

**ПЛАН
МЕНЮ**



← → ☆ 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.



ПЕЧАТЬ ЦЕННИКОВ

Напечатать
ценники можно
прямо из плана-
меню.

← → ☆ 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

- ОП-1 для всех позиций (печать с параметрами)
- ОП-1 для текущего блюда (печать с параметрами)
- ОП-2 (План-меню)
- Потребность в ингредиентах
- Потребность в ингредиентах по блюдам
- Потребность в ингредиентах по блюдам с полуфабрикатами
- Технико-технологическая карта (печать с параметрами)
- Ценники**

	Количество	Рецептура	Себестоимость	% нац
000000	1,000	Рецептура КП00-0000...		4,63

Печать ценников

Размер:

58X40

90X80

Тип цен:

Розничная цена

Количество: 1


Сразу на принтер

ЗАО "Кафе Пионер"

Жареная свинина с
апельсинами

180,00 руб.
пор

01.05.2018



2 001000000029




Продолжить

Отмена



[Редактировать шаблон](#)



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

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

Вид операции: Выпуск с розничной реализацией | Режим списания в производство: 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 недоvolнения: | [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	Загот
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 ([видео](#)).



Подключение дополнительного оборудования и учет на складе





Поступление продуктов

Списание

Межскладские перемещения
продуктов, полуфабрикатов
и блюд

Инвентаризация

Для склада

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

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»:

- ✓ Введение «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

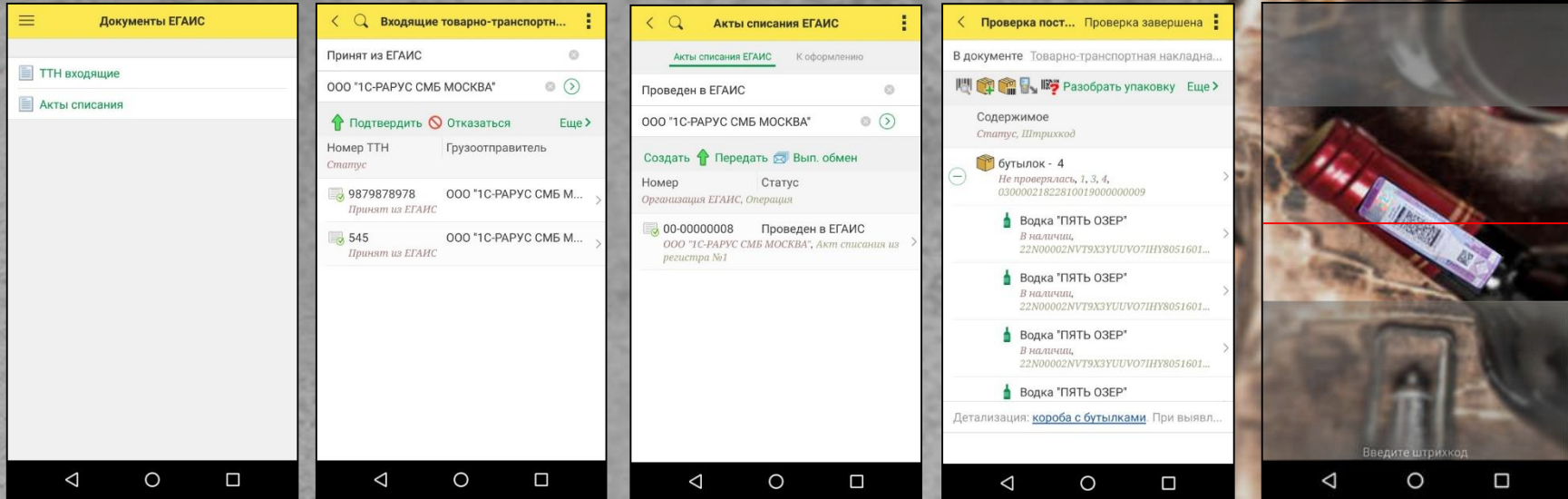
Выполнять все требования законодательства по работе с ЕГАИС для предприятий общественного питания:

- 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:
 - «ТН входящая», «ТН 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.

Интеграция с ИС МОТП

Davidoff Classic (Номенклатура)

Основное Цены Рецептуры В рецептурах Штрихкоды Сведения об алкогольной продукции Сезонные проценты Еще...

Записать и закрыть Записать Этикетка Еще ?

Наименование: Davidoff Classic

Полное наименование: Davidoff Classic

Входит в группу: ▼ ☐

Базовая: шт ▼ ☐ Штука

Комментарий:

Общепит **Единицы измерения** **Фронт-офис** **Модификаторы** **Бухгалтерия**

Вид номенклатуры: Товар ▼ ☐

Номенклатурная группа: Табачная продукция ▼ ☐

Номенклатурная группа ЕНВД: ▼ ☐

% НДС: 20% ▼

Меховое изделие: ?

Табачная продукция: ?

Алкогольная продукция

Производитель: ▼ ☐

Импортер: ▼ ☐

Производство

Статья затрат: ▼ ☐

Процент потерь при горячей обработке: 0,00 ☐

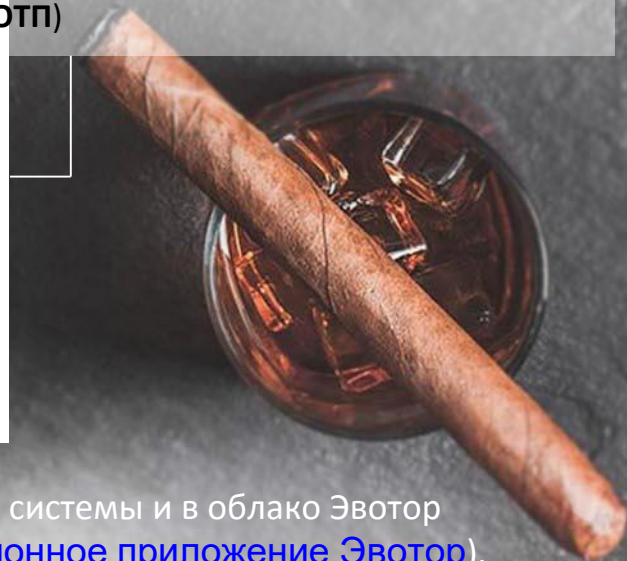
Процент потерь при холодной обработке: 0,00 ☐

Реализация

Процент наценки при расчете продажной цены: 0,00 ☐

Цена продажи: 0,00 руб. ?

Для интеграции с ИС МОТП «Табачная продукция» существует признак в карточке номенклатуры. Данный флаг становится видимый на форме номенклатуры после установки флага «Вести учет табачной продукции» в настройках ИС МОТП (раздел **Администрирование – Настройки интеграции с ИС МОТП**)



Также в программе реализована передача данного признака в фронтальные системы и в облако Эвотор (для корректной работы необходимо использовать отраслевое [интеграционное приложение Эвотор](#)).

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЁТ



Особенности производственной подсистемы

- ✓ Центральный документ конфигурации – «Выпуск продукции». При помощи данного документа оформляется приготовление полуфабрикатов и блюд, при его проведении происходит списание ингредиентов, согласно ранее заведенным рецептурам.
- ✓ Поддерживается полноценный учет полуфабрикатов
- ✓ Учет сезонных коэффициентов перерасхода
- ✓ Учет калорийности и пищевой ценности
- ✓ Учет специй



Из документа формируется большое количество печатных форм и отчетов:

- ✓ ОП-1 (Калькуляционная карточка), ОП-2 (План-меню), Технико-технологическая карта
- ✓ Ведомость недовложений в производстве и по организации в целом, потребность в ингредиентах, в том числе с разбивкой по блюдам.

Документ «Выпуск продукции» (с розничной реализацией)



← → ☆ Выпуск продукции КР00-000071 от 18.11.2019 (Выпуск с розничной реализацией)

Провести и закрыть | Записать | Провести |   | Создать на основании ▾ | Печать ▾

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

Номер: КР00-000071 от: 18.11.2019 15:45:03 | Данные производства берутся из рецептур.

Организация: Кафе Пионер | Режим использования аналогов: Разрешить

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




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

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

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

Расчет цены: Без изменения

Товары (4) | Производство (50) | Замены | Розничная реализация | Безналичные оплаты | Агентские услуги

Добавить | ↑ ↓ | Подбор | Изменить | Заполнить ▾ | **ЕНВД** |    | Добавить по штрихкоду

с НДС	Сумма с НДС	%НДС	с	ЕНВД	Счет учета	Счет доходов	Субконто	Счет учета ...	Счет расход
75,00	375,00	18%		Включить ЕНВД для всех товаров					
				Выключить ЕНВД для всех товаров	41.11	90.01.2	Блюда	90.03	90.02.2
130,00	650,00	18%	99,15	<input type="checkbox"/>	41.11	90.01.1	Блюда	90.03	90.02.1
150,00	750,00	18%	114,41	<input type="checkbox"/>	43	90.01.1	Блюда	90.03	90.02.1
120,00	600,00	18%	91,53	<input type="checkbox"/>	43	90.01.1	Блюда	90.03	90.02.1

В рамках одного реализационного документа часть товаров можно продать по ЕНВД, а часть без ЕНВД. Для регулировки данного поведения в табличной части «Товары» есть колонка «ЕНВД».

Учет розничных и оптовых продаж

Реализация товаров и услуг:

- ✓ Учет розничных продаж
- ✓ Учет в режиме инвентаризации розничных точек
- ✓ Учет оптовых отгрузок

Основные документы:

- ✓ Отчет о розничных продажах ККМ
- ✓ Инвентаризация розницы (Склад – НТТ)
- ✓ Реализация товаров и услуг
- ✓ Возврат товаров

Из документа формируется большое количество печатных форм и отчетов:

- ✓ ОП-10 (Акт о реализации изделий кухни),
- ✓ ОП-12 (Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет)
- ✓ КМ-6, ТОРГ-12, 1-Т, М-15



СКИДКИ



Вид скидки – это выбор вида начисления скидки: на документ, на строку документа.

Способ назначения – определяет способ назначения скидки:

- ✓ **Автоматическая** - назначается автоматически при соблюдении прочих условий действия скидки;
- ✓ **Ручная** - скидка задается при ее непосредственном выборе;
- ✓ **Ручная произвольная скидка** - скидка задается при ее непосредственном выборе с возможностью указания произвольного значения.

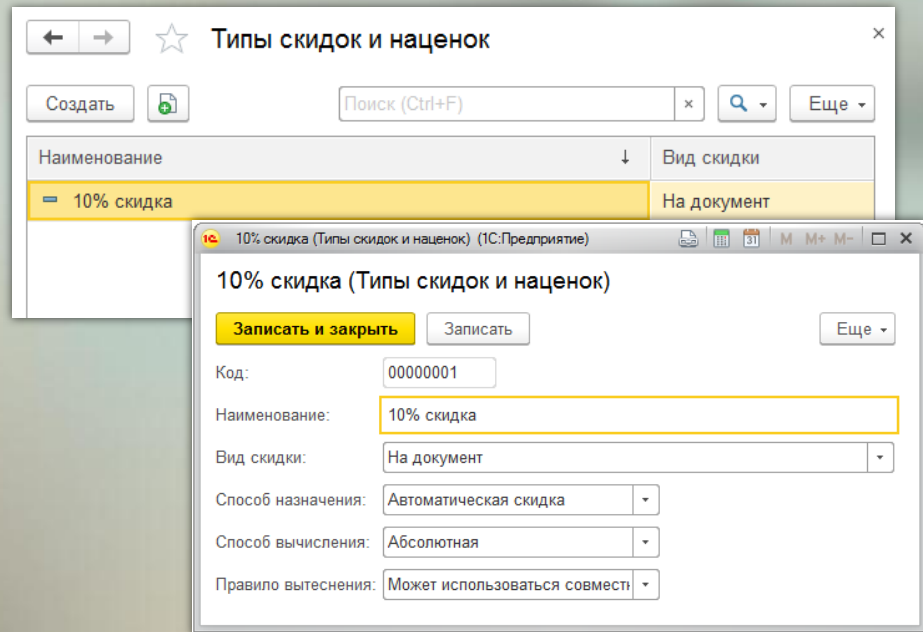
Способ вычисления - задает способ вычисления скидки:

- ✓ **Относительная** - значение скидки задается в виде процента;
- ✓ **Абсолютная** - в виде определенной суммы.

Правило вытеснения – определяет способ использования скидки с другими скидками:

Вытесняющая – скидка является вытесняющей и не может быть использована вместе с другими скидками;

Может использоваться совместно – скидка может быть просуммирована с другими скидками.



Наименование	Вид скидки
10% скидка	На документ

10% скидка (Типы скидок и наценок)

Код: 00000001

Наименование: 10% скидка

Вид скидки: На документ

Способ назначения: Автоматическая скидка

Способ вычисления: Абсолютная

Правило вытеснения: Может использоваться совместно








Отчеты






Программный продукт позволяет сформировать большое количество аналитических отчетов:

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



← → ☆ Отчет по себестоимости на 30 апреля 2020 г. ЗАО "Кафе Пионер"   

На дату: 30.04.2020  Кафе Пионер 

Сформировать   Показать настройки  Печать   Σ 0,00

ЗАО "Кафе Пионер"

Отчет по себестоимости на 30 апреля 2020 г.

Отбор: Блюдо В списке "Жареная свинина с апельсинами...; Картофельное пюре"

Блюдо	Единица измерения	Рецептура	Выход	Количество	Себестоимость	Цена продажи	Наценка, руб.	Наценка, %	Фудкост
Жареная свинина с апельсинами	пор	Рецептура КП00-000022 от 01.06.2018 12:00:08	200	1,000	4,63	180,00	175,37	3 786,64	2,57
Апельсины	кг			0,050	2,50				
Свинная вырезка	кг			0,150					
Лимон	кг			0,010	0,42				
Мед	кг			0,008					
Овощной бульон, п/ф	л	Рецептура ОБ00-000013 от 02.01.2018 13:29:47		0,075	0,75				
Оливки	кг			0,020					
Перец черный молотый	г			1,000	0,11				
Тимьян	кг			0,006					
Чеснок	кг			0,005	0,95				
Картофельное пюре	пор	Рецептура КП00-000019 от 01.07.2018 12:00:05	100	1,000	10,07	20,00	9,93	98,65	50,34
Итого					14,70	100,00	92,65	1 942,64	26,46

Отчет по плановой себестоимости

Отчет по плановой себестоимости позволяет оценить текущую себестоимость как отдельного блюда, так и меню целиком. Себестоимость, в зависимости от настроек отчета, может формироваться как по последним приходным ценам ингредиентов, так и по средним текущим остаткам. Исходя из рассчитанной себестоимости и текущих продажных цен в отчете можно посмотреть наценку на блюдо и фудкост ([видео](#)).



Kacca

Обмен с кассовыми системами:

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



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

Приложения для Эвотор

Если в качестве кассового смарт-терминала вы используете «Эвотор»



«1С:Общепит-Эвотор. Обмен данными»

Предназначено для обмена между двумя системами.



«1С-Рарус:Фастфуд Evo»

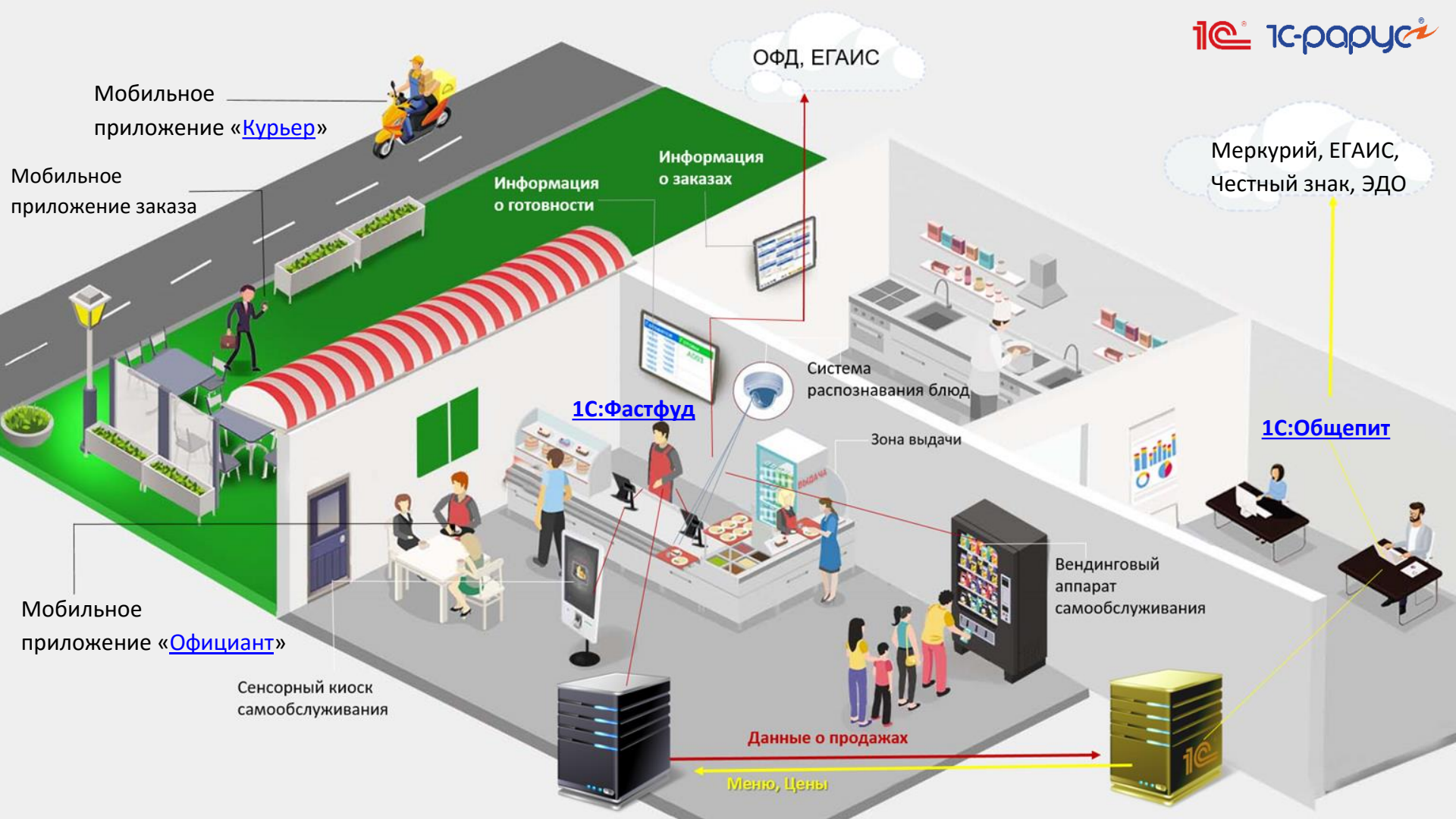
Позволяет упростить и ускорить работу со смарт-терминалом «Эвотор».



«1С-Рарус:Ресторан Evo»

Полностью автоматизирует рабочее место кассира и официанта.





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-1c**
- ✓ **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)