1С-Рарус: Управление санаторно-курортным комплексом, ред. 2

resort@rarus.ru

Содержание

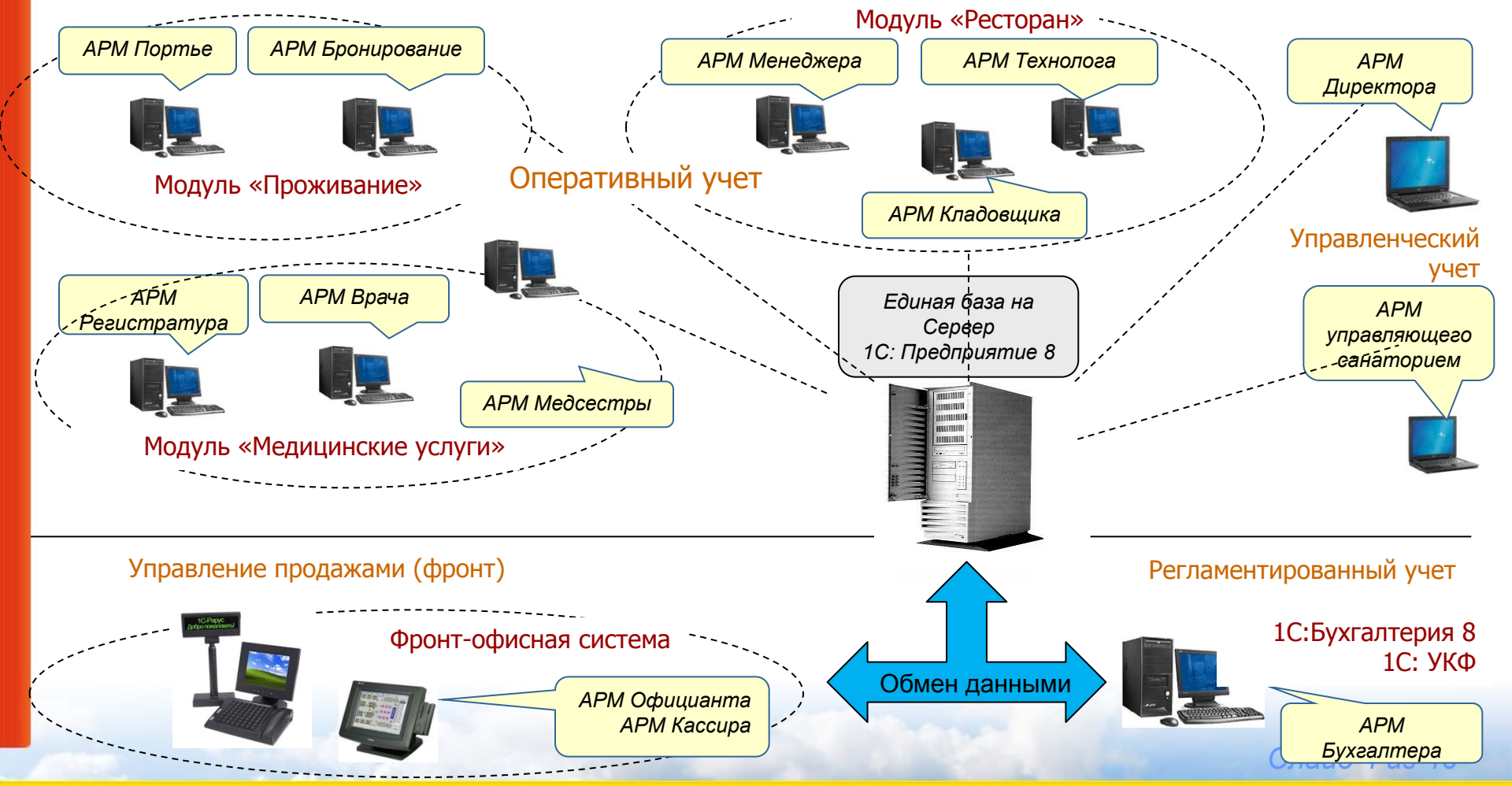
- Позиционирование продукта
- Функциональные преимущества
- Описание основных модулей
  - Модуль «Проживание»
  - Модуль «Ресторан»
  - Модуль «Медицинские услуги»
- Взаимодействие блоков
- Работа с оборудованием и обмены данными
- Варианты поставки, цены

Позиционирование

- 1С-Рарус: Управление санаторно-курортным комплексом предназначен для комплексной автоматизации учреждений санаторно-курортного типа (отелей, гостиниц, лечебных санаториев, домов отдыха, горнолыжных и климатических курортов и т. д.). Данный программный продукт позволяет одновременно автоматизировать 3 блока оперативного учета на предприятии (отельный, ресторанный и амбулаторный), а также организовать гибкое взаимодействие указанных блоков в единой информационной базе.

- Позволяет автоматизировать рабочие мест
  - управляющего санатория;
  - менеджера по бронированию;
  - портье и службы размещения;
  - бухгалтера-калькулятора;
  - заведующего производством;
  - технолога-диетолога;
  - закупщика товаров и кладовщика;
  - регистратора амбулаторного блока;
  - врачей и медицинского персонала;
  - бухгалтера в части оплат броней и услуг клиентам комплекса.

Структурная схема работы программы



Функциональные преимущества

Программный продукт 1С-Рарус: Управление санаторно-курортным комплексом, ред.2 является комплексной многофункциональной системой, при этом простой в настройке и удобной в использовании. Решение охватывает большинство задач оперативного и управленческого учета на предприятиях индустрии отдыха. Позволяет автоматизировать блоки:

- управление номерным фондом предприятия
- планирование и учет производства блюд
- учет и анализ оказания различных услуг
- управление и учет запасами (складской и партионный учет);
- управление закупками и заказами покупателей;
- учет взаиморасчетов с гостями и контрагентами;
- учет основных средств;
- управление денежными средствами;
- учет доходов и расходов;
- элементы бюджетирования и планирования;
- управленческий баланс.

Функциональные преимущества

- Все функции доступны из специальных **АРМ** (автоматизированное рабочее место), что облегчает управление системой
- Каждому пользователю – свой **настраиваемый интерфейс**;
- Вывод оперативной статистической информации на **информационное табло** пользователя (загрузка номерного фонда, количество заездов и выездов на день и т.п);
- Единая информация о **госте** по всей системе;
- **CRM** блок для учета взаимоотношений с клиентами и контрагентами;
- Оперативное управление номерным фондом с помощью интерактивной **«шахматки»**;
- Единая система денежных **взаиморасчетов** по 3 блокам;
- **Планирование** питания по данным загрузки отеля;
- В программе используется **единый** для всех блоков номенклатурный **справочник**. Ведется учет отельных услуг, блюд, полуфабрикатов, товаров, медицинских услуг и медикаментов, исследований и процедур;
- Более **100** различных **отчетов** в системе;
- Управленческий учет: доходы и расходы, денежные средства, управленческий баланс;
- Работа со специализированным **оборудованием**.
- Разграничение **прав доступа** на уровне подразделений;
- **Обмен** данным с фронт-офисными и бухгалтерскими системами;

Зачем и кому нужна программа

Владельцу бизнеса — возможность повысить доходность и подконтрольность бизнеса.

Руководству предприятия — возможности для анализа, планирования и гибкого управления финансами и ресурсами компании для повышения эффективности и доходности предприятия.

Менеджерам предприятия — инструменты, позволяющие повысить эффективность ежедневной работы по своим направлениям;

Работникам учетных служб предприятия — средства для автоматизированного ведения оперативного учета в удобном современном интерфейсе платформы **«1С:Предприятие 8.2».**

Бухгалтерам — возможность ведения всей первичной документации, своевременный оперативный учет, калькуляции, расчет себестоимости; выгрузки в регламентированный учет.

1С-Рарус: Управление санаторно-курортным комплексом, ред. 1

модуль «Проживание»

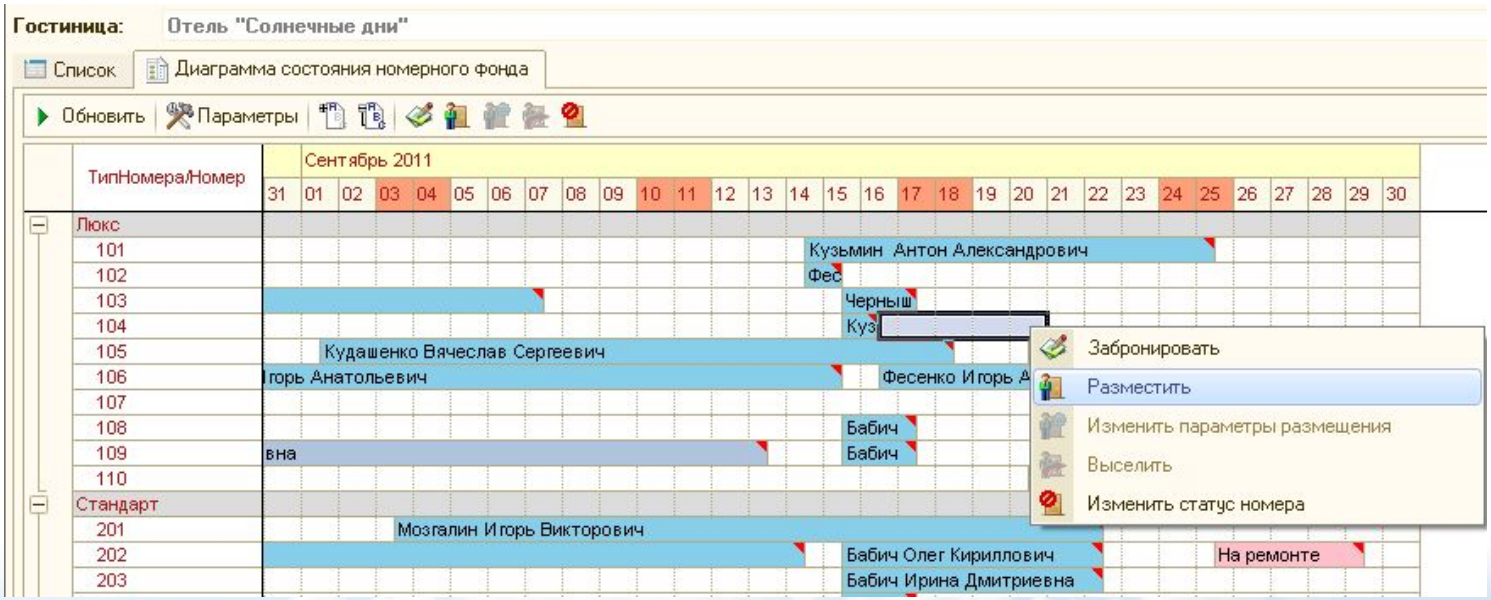
Описание модуля «Проживание»

Функциональные преимущества:

- Интерактивное управление номерным фондом;
- Быстрый расчет тарифов с учетом различных показателей;
- Оперативное индивидуальное и групповое бронирование;
- Автоматический подбор номера по заданным параметрам;
- Заселение, переселение и выезд гостей;
- Учет путевок/ поселение гостей по путевкам;
- Ведение взаиморасчетов с гостями и контрагентами;
- Поддержка единой системы безналичных платежей для клиентов;
- Учет договоров и взаиморасчетов с контрагентами и турфирмами, настройка скидок и льгот;
- Единое расписание занятости помещений санатория;
- Контроль телефонных переговоров;
- Контроль действий персонала;
- Автоматический ночной аудит;
- Получение актуальной информации о деятельности гостиницы в виде настраиваемой аналитической отчетности;
- Формирование регламентированной и статистической отчетности;
- Работа с электронными ключами Norweq и Onity.

Интерактивная схема состояния номерного фонда:

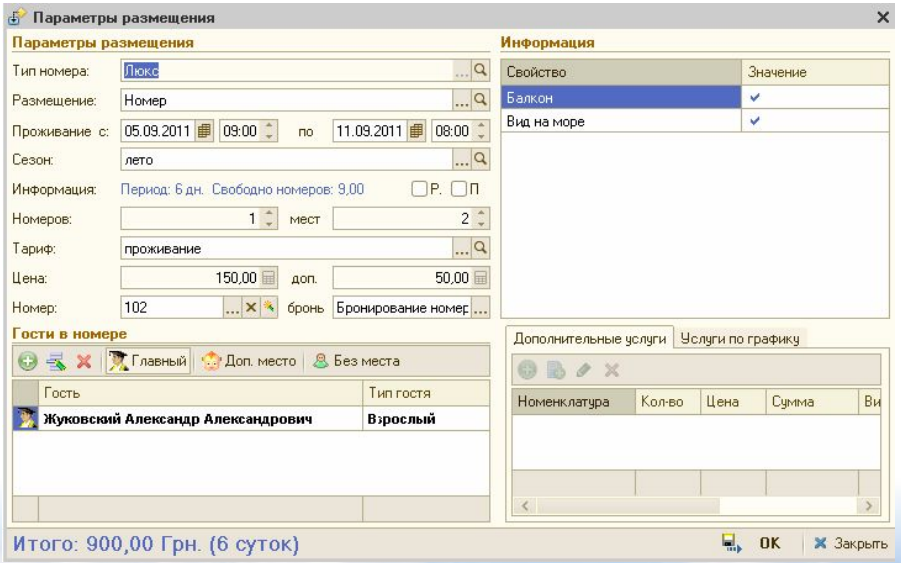
- Моментальный анализ состояния номерного фонда;
- Удобная интерактивная работа с номерами (бронирование, размещение, выезд);
- Анализ истории проживания гостей;
- Быстрое бронирование/размещение группы номеров



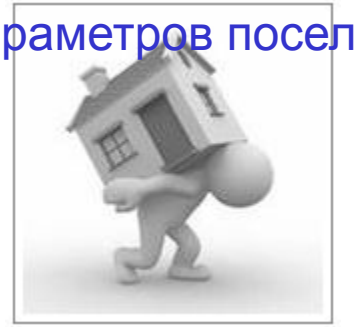
Описание модуля «Проживание»

Служба Размещения

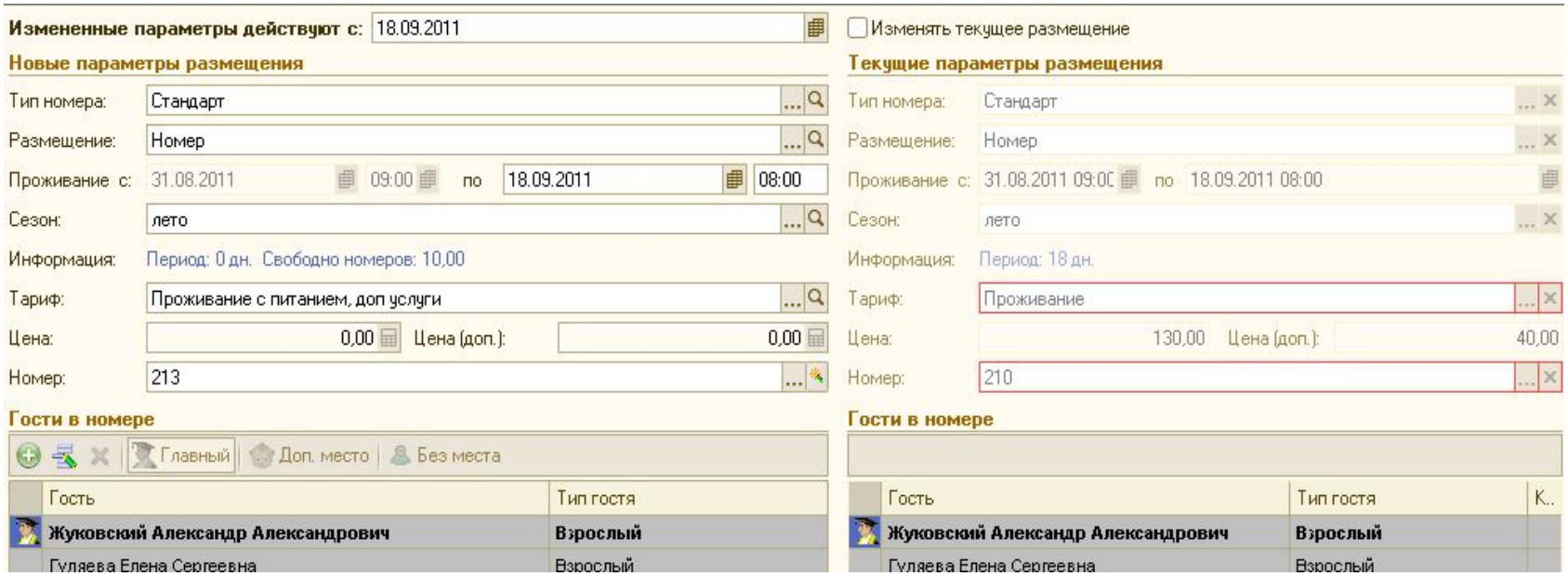
- Оформление размещения по брони;
- Оформление свободного размещения;
- Создание **карт доступа** в номера;
- Продление проживания, **переселение** гостей;
- Ведение справочника гостей и их **истории**;
- Изменение графика оказания услуг (плановое питание, лечебные процедуры);
- Гибкая система настройки тарифов;
- Отображение свойств номера;
- Автоподстановка сезонов;
- **Ранний** заезд/**поздний** выезд;
- Автоподбор номера по параметрам;



Изменение параметров поселения



- Переселение в другой номер, подселение гостей;
- Хранение истории изменений параметров проживания;
- Изменение любых параметров размещения;



Взаиморасчеты

- Ведение подробного **фолио** гостей (по услугам и дате оказания)
- **Начисление** периодических услуг и услуг по расписанию ночным аудитор
- Ручное начисление доп. услуг с печатью квитанций
- Автоматическое занесение в фолио гостя **чеков**, закрытых **«на номер»** в кассовой системе ресторана
  - Возможна передача долга от гостя к гостю
  - Анализ задолженностей по гостям
- Учет различных типов оплат (наличные, безналичные, платежные карты).

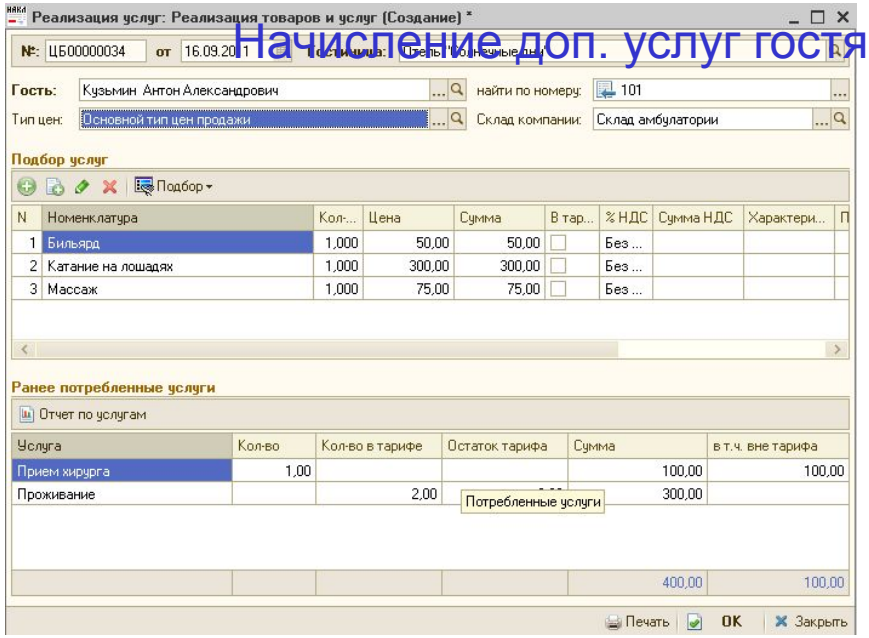
	Гость	Номер	Долг/Аванс	Начислено	Дата выезда
	Андрейченко Сергей Владиславович	215	-920,00	1 460,00	22.09.2011
	Артеменко Наталья Александровна	312	2 720,00	2 720,00	20.09.2011
	Гулий Антон Сергеевич	219	1 820,00	1 820,00	22.09.2011
	Мордашев Владимир Ильич	207	2 340,00	2 565,00	21.09.2011
	Шишкина Мария Павловна	208	180,00	180,00	29.09.2011

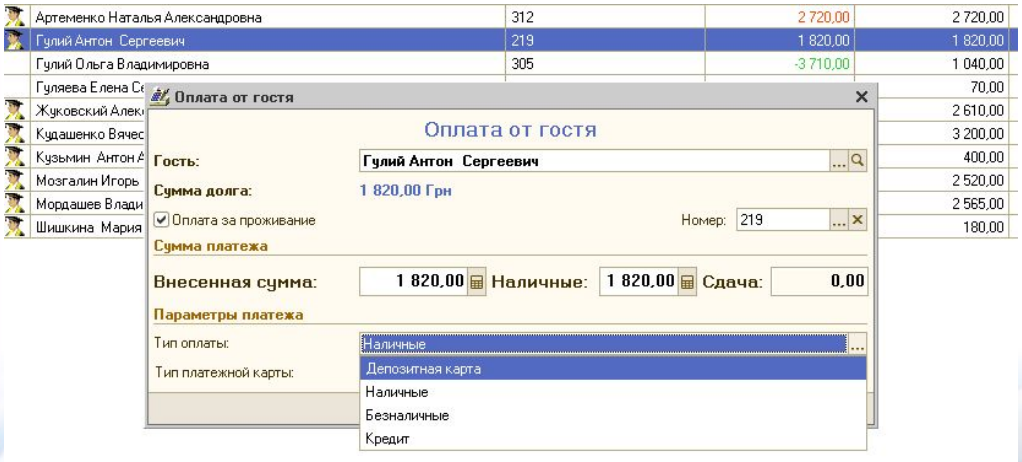
Начислено по тарифу (по тек. день):	1 820,00
Начислено за доп. услуги (по тек. день):	0,00
Оплачено:	0,00
За весь период проживания:	
- Планируемая сумма за весь период:	2 600,00
- Открытый баланс за весь период:	2 600,00

- Расчет гостей (при выезде или в любой момент)
- Анализ «активного баланса» на текущий день и за весь период проживания
- Возможность разносить услуги по разным счетам

- Возможность продавать гостям не только услуги, но и товары
- Учет услуг «в тарифе» и «вне тарифа»
- Подробный отчет по потребленным услугам

Начисление доп. услуг гостям

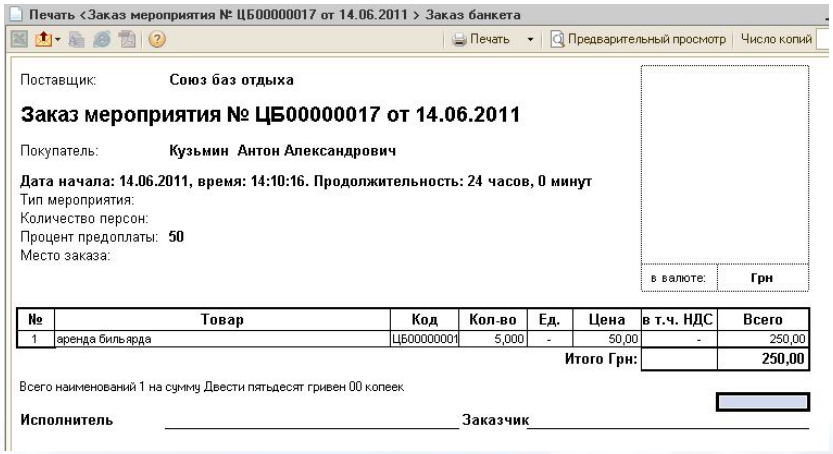




- Наличный/безналичный расчет
- Печать фискальных чеков
- Разнесение оплат от контрагента
- Оплата проживания, лечения и питания за одну операцию

Заказ мероприятий и бронирование помещений

- Заказ мероприятия для гостей, от бронирования сауны, до организацией фуршетов и банкетов.
- Управление **расписанием** помещений и их занятостью;
- **История** мероприятий гостей;
- **Печать** подтверждения заказа мероприятия и счета на оплату;
- **Автоматический** расчет стоимости аренды помещений;


Печать <Заказ мероприятия № ЦБ00000017 от 14.06.2011 > Заказ банкета

Печать | Предварительный просмотр | Число копий

Поставщик: Союз баз отдыха

Заказ мероприятия № ЦБ00000017 от 14.06.2011

Покупатель: Кузьмин Антон Александрович

Дата начала: 14.06.2011, время: 14:10:16. Продолжительность: 24 часов, 0 минут

Тип мероприятия:

Количество персон:

Процент предоплаты: 50

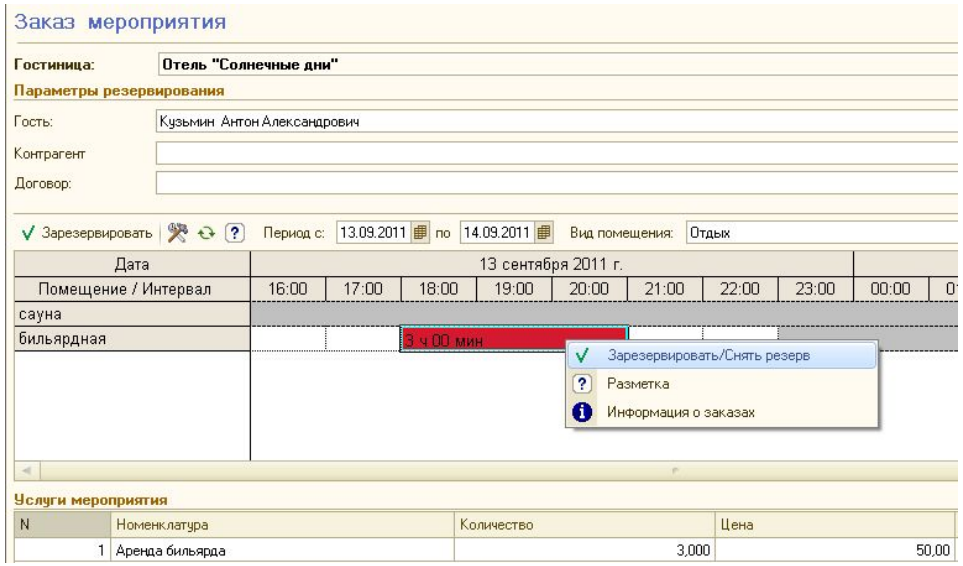
Место заказа:

в валюте: Грн

№	Товар	Код	Кол-во	Ед.	Цена	в т.ч. НДС	Всего
1	аренда бильярда	ЦБ00000001	5,000	-	50,00	-	250,00
					Итого Грн:		250,00

Всего наименований 1 на сумму Двести пятьдесят гривен 00 копеек

Исполнитель _____ Заказчик _____


Заказ мероприятия

Гостиница: Отель "Солнечные дни"

Параметры резервирования

Гость: Кузьмин Антон Александрович

Контрагент

Договор:

Зарезервировать | Период с: 13.09.2011 по 14.09.2011 | Вид помещения: Отдых

Дата	13 сентября 2011 г.									
Помещение / Интервал	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00	23:00	00:00	0
сауна										
бильярдная			3 ч 00 мин							

Зарезервировать/Снять резерв

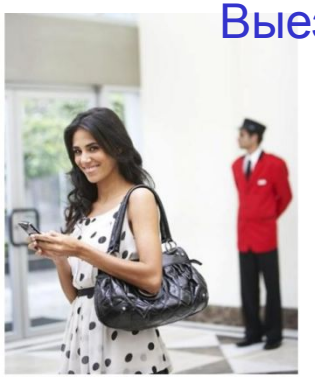
Разметка

Информация о заказах

Услуги мероприятия

N	Номенклатура	Количество	Цена
1	Аренда бильярда	3,000	50,00

Выезд гостя



- Анализ текущего состояния взаиморасчетов с гостем
- Прием или возврат денежных средств
- Выселение из номера с изменением **статуса номера**
- Возможность перевести **долг** гостя (часть долга) **на другого** гостя или контрагента

Гости в номере

	Выезд	Гость
	☑	**Мозгалин Игорь Викторович**

Начисления и оплаты

Начислено всего:	**2 520,00**
Оплачено всего:	**2 330,00**
Начислено по тарифу:	2 520,00
- Оплачено по тарифу:	2 330,00
Начислено за доп. услуги:	0,00
- Оплачено за доп. услуги:	0,00
ИТОГО ДОЛГ:	**190,00**

ОБЩИЙ ДОЛГ: 190 Грн

1С-Рарус: Управление санаторно-курортным комплексом, ред. 1

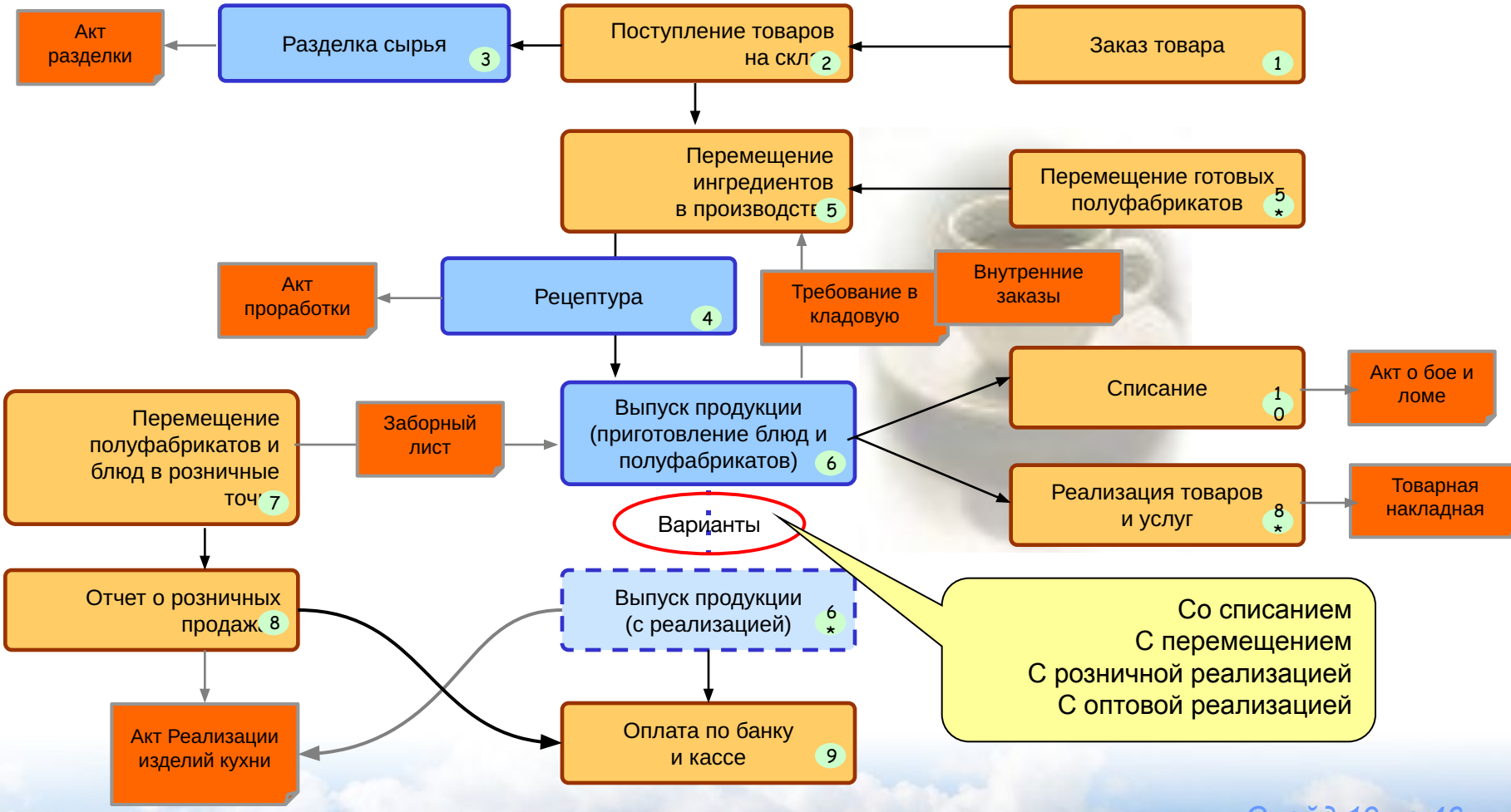
модуль «Ресторан»

Описание модуля «Ресторан»

Функциональные особенности

- Управление **закупками** (Планирование и учет);
- Управление **запасами** (суммовой и количественно-суммовой оперативный складской учет).
- Управление **производством** (Планирование и учет);
- Учет специфики **диетпитания** в составлении и утверждении меню;
- Учет **взаиморасчетов** с поставщиками;
- Учет **реализации**. Возможность реализации питания гостям;
- Учет банковских и кассовых операций;
- Учет прочих **активов** (одежда, посуда, основные средства);
- Блок **планирования** производства блюд и полуфабрикатов;
- Планирование **банкетов** и фуршетов (АРМ Заказ банкета);
- Планирование питания по данным отеля;
- **Управленческий** учет: доходы и расходы, денежные средства, управленческий баланс.
- Оперативная **отчетность**;
- **Обмен** данным с фронт-офисными и бухгалтерскими системами.

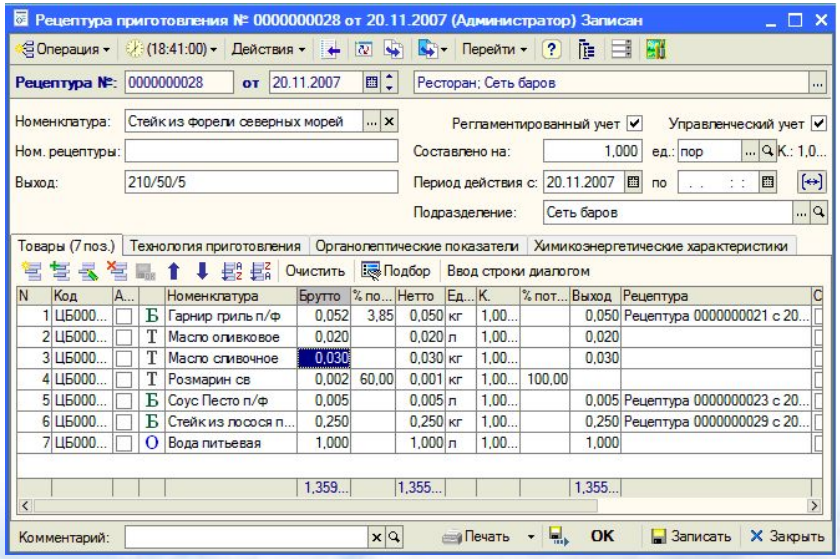
Схема документооборота модуля «Ресторан»



Рецептура

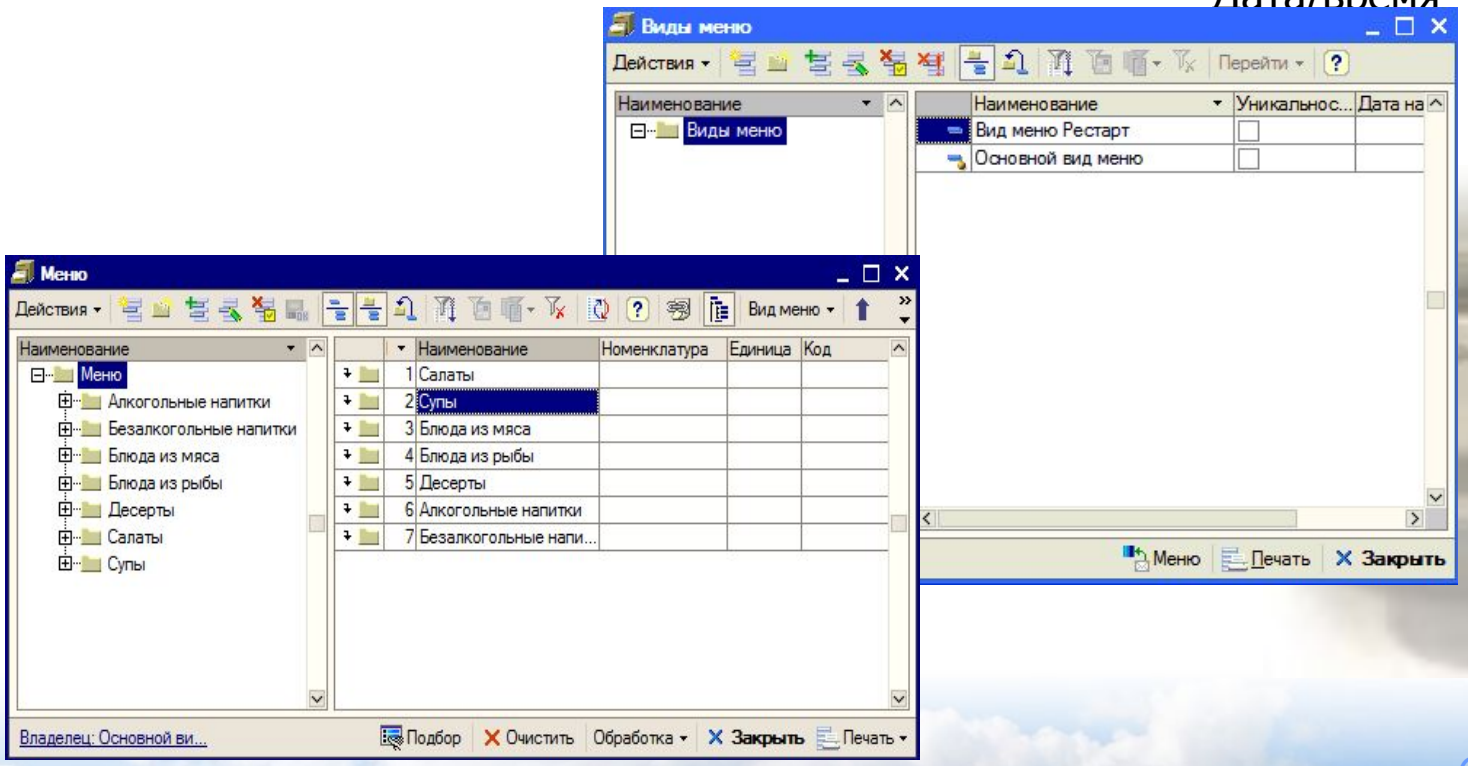
Составление рецептур на каждое блюдо и полуфабрикат. Это позволяе
точно рассчитывать **нормы списания** продукто

- Учет **периода действия** рецепту
- Количественный **выход** блюд
- Учет рецептур в разрезе Подразделений. Особенно актуально для сетевы
структур
- Возможность загрузки справочника из электронного Сборника рецептур, содержащего **более 8000** технологических нормативов приготовления блюд



Работа с меню

- Любое количество «Видов меню»;
- Каждое меню можно отдельно выгрузить в кассовую программу, отдельно распечатать, рассчитать по нему себестоимость;
- Учет характеристик и принадлежности:
  - Дата/время



Работа с меню: разные варианты формирования - с себестоимостью, с калорийностью и.т.п.

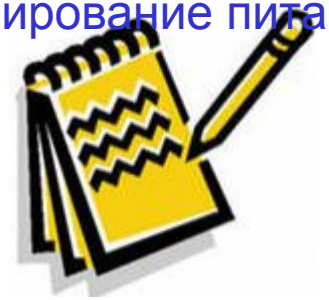
Меню

Основной вид меню

на 5 октября 2009 г.

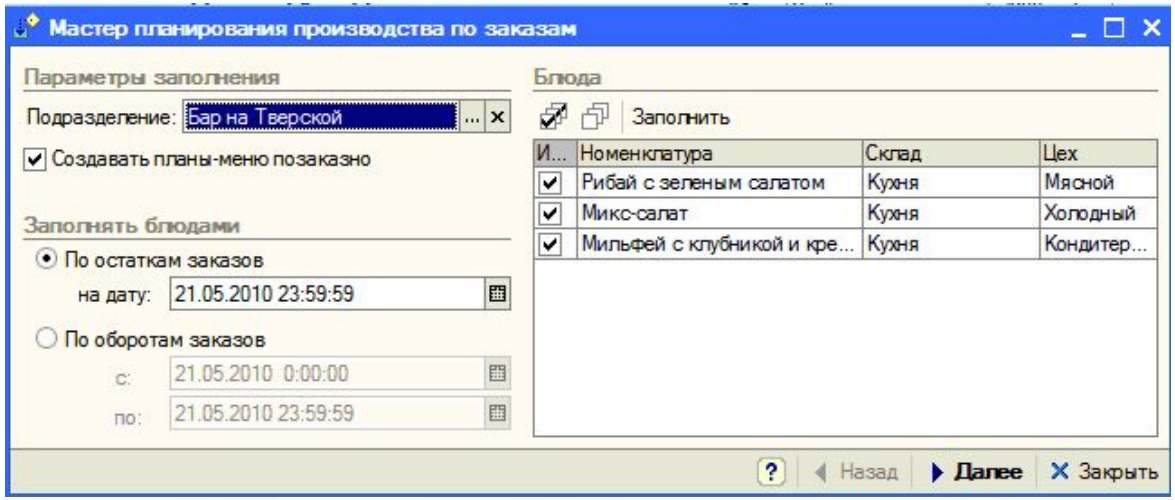
Выход	Название	Цена
	1. Алкогольные напитки	
1 пачка	Davidoff Classic	120.00
500	Будвайзер 0,5	150.00
50	Виски Джони Уокер Блек Лейбл	250.00
250/15	Пина Колада	300.00
250	Мохито Пищевая ценность: Белки - 8 г, Жиры - 1,76 г, Углеводы - 4 г, Калорийность - 63,84 ккал	300.00
	2. Безалкогольные напитки	
750	Гаудинелло 0,75	120.00
330	Феррарелле 0,33	120.00
300	Чай черный Эрл Грей	150.00
50	Эспрессо	150.00
250	Сок апельсиновый фреш Пищевая ценность: Белки - 12,5 г, Жиры - 2,5 г, Углеводы - 50 г, Калорийность -	250.00

Планирование питания



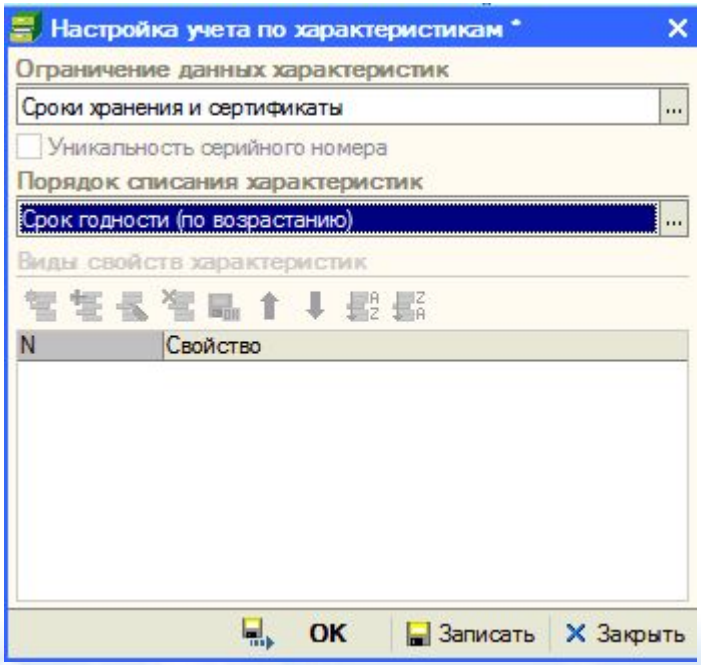
Точно спланировать – точно заказать! Мощная подсистема планирования производства

- Ежедневные сменные **задания** на готовящиеся блюда;
- **Автоматическое** заполнение планов выпуска и заказов;
- Ежедневная потребность в перемещении ингредиентов и полуфабрикатов для производства
- Сводная **потребность** в ингредиентах



Сроки годности

- Учет по срокам годности поддерживается при помощи механизма характеристик;
- При первоначальном заполнении справочника «Номенклатура» определяется группа товаров, по которым **необходимо** отслеживать сроки годности;
  - Срок годности каждой партии товара указывается при его приходовании;
  - В дальнейшем возможно автоматическое списание ТМЦ в порядке приближения сроков годности
  - Постоянно доступна информация о партиях и сроках годности товаров, которые присутствуют на остатках.



Использование торгового оборудования для оперативного товарного учета

- Приход товара по «внешнему» **штрихкоду**;
- Развесовка товара, печать «внутреннего» штрихкода;
- Приходование на склад
- **Перемещение** со склада в производство и обратно
- Проведение **инвентаризации**

Промышленные мобильные терминалы (КПК) с встроенным сканером штрихкода

Терминалы сбора данных

Весы с печатью этикеток

1С-Рарус: Управление санаторно-курортным комплексом, ред. 2

модуль «Медицинские услуги»

Модуль «Медицинские услуги»

Функциональные преимущества

- оказание медицинских услуг (процедуры, лабораторные исследования, выписывание рецептов) гостям санатория;
- **электронная медицинская карта** на каждого гостя;

- отслеживание **истории болезни** пациентов в разрезе случаев обращений (в т.ч. динамики изменений показателей и анализов пациентов);
- использование собственных **стандартных планов** лечения пациентов в виде подробных типовых шаблонов;

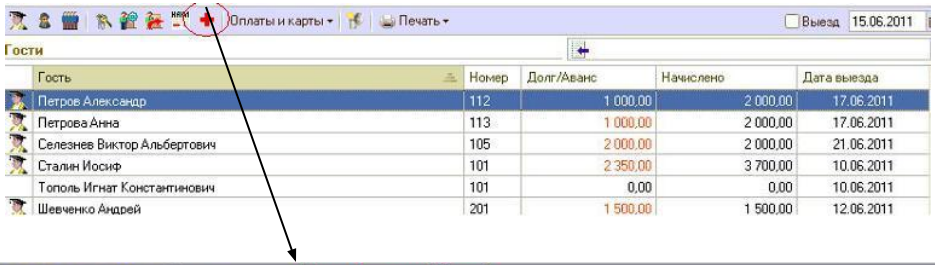
- **учет** медикаментов и лекарственных средств;
- автоматическое **списание** расходных материалов при выполнении процедур и анализов;
- **планирование** работы подразделений, медицинского персонала, кабинетов и других ресурсов;

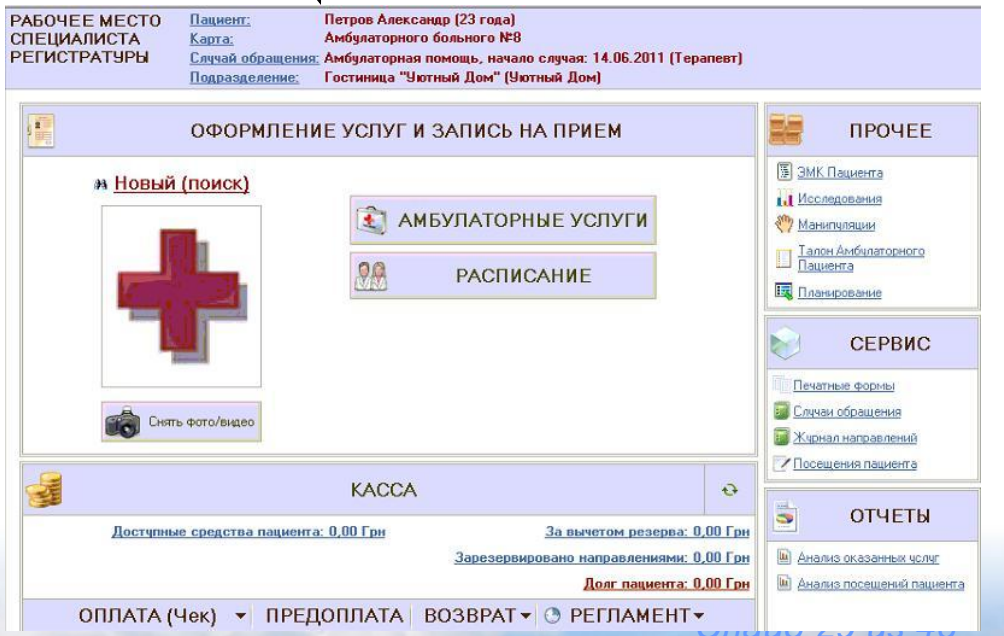
- управление **загрузкой** специалистов, кабинетов и очередью пациентов;
- лечебный и финансовый **контроль** деятельности предприятия;
- контроль загрузки кабинетов и специалистов;
- **взаиморасчеты** с пациентами и контрагентами.

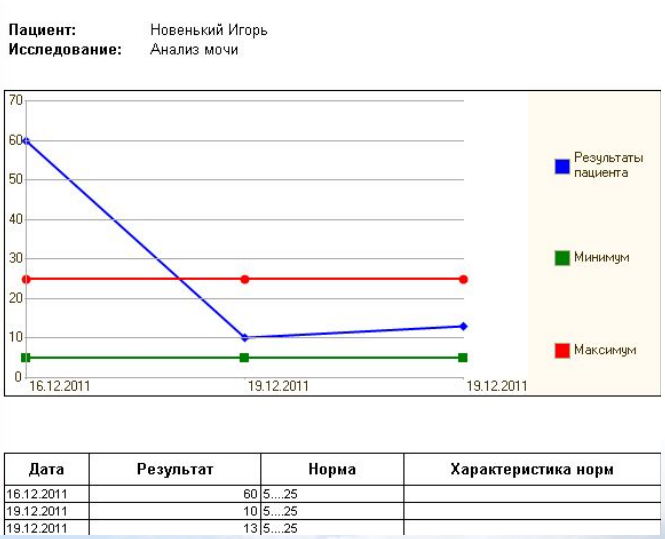
Рабочие блоки

Лечение гостей

- Направление гостей из отельного блока на лечение;
- Эргономичный АРМ «Регистратура»;
- Лечение гостей в порядке случаев обращения;
- Начисление долга за лечение в общий счет гостя;
- Отслеживание динамики изменений результатов анализов.







Дата	Результат	Норма	Характеристика норм
16.12.2011	60	5....25	
19.12.2011	10	5....25	
19.12.2011	13	5....25	

Электронная мед. карта

- Подробная электронная медицинская карта гостя;
- Все услуги в одном счете;
- Полная история болезни;
- Отображение долга гостя за лечение;

Поставщик: **Союз баз отдыха**

Счет № 0000000081 от 03.09.2011

Покупатель: **Мозгалин Игорь Викторович**

На основании: Размещение № 0000000081 от 03.09.2011

в валюте:	Грн

№	Услуги	Код	Кол-во	Ед.	Цена	в т.ч. НДС	Всего
1	анализ мочи	ЦБ0000000013	2,000	-	150	-	300,00
2	Прием стоматолога	ЦБ0000000184	1,000	-	200	-	200,00
3	анализ крови	ЦБ0000000012	2,000	-	100	-	200,00
4	прием терапевта	ЦБ0000000007	1,000	-	70	-	70,00
5	массаж	ЦБ0000000006	1,000	-	75	-	75,00
6	Проживание с питанием	00000002	114,000		30	570,00	3 420,00
7	ТуристическийСбор	00000009	1,000	-	17,42		17,42
					Итого Грн:	570,00	4 265,00

Всего наименований 7 на сумму Четыре тысячи двести шестьдесят пять гривен 00

ЭЛЕКТРОННАЯ МЕДИЦИНСКАЯ КАРТА

Пациент: Мозгалин Игорь Викторович

Карта: Амбулаторного больного №14

Случай обращения: ...

Подразделение: Отель "Солнечные дни" (ООО "Мир отдыха")

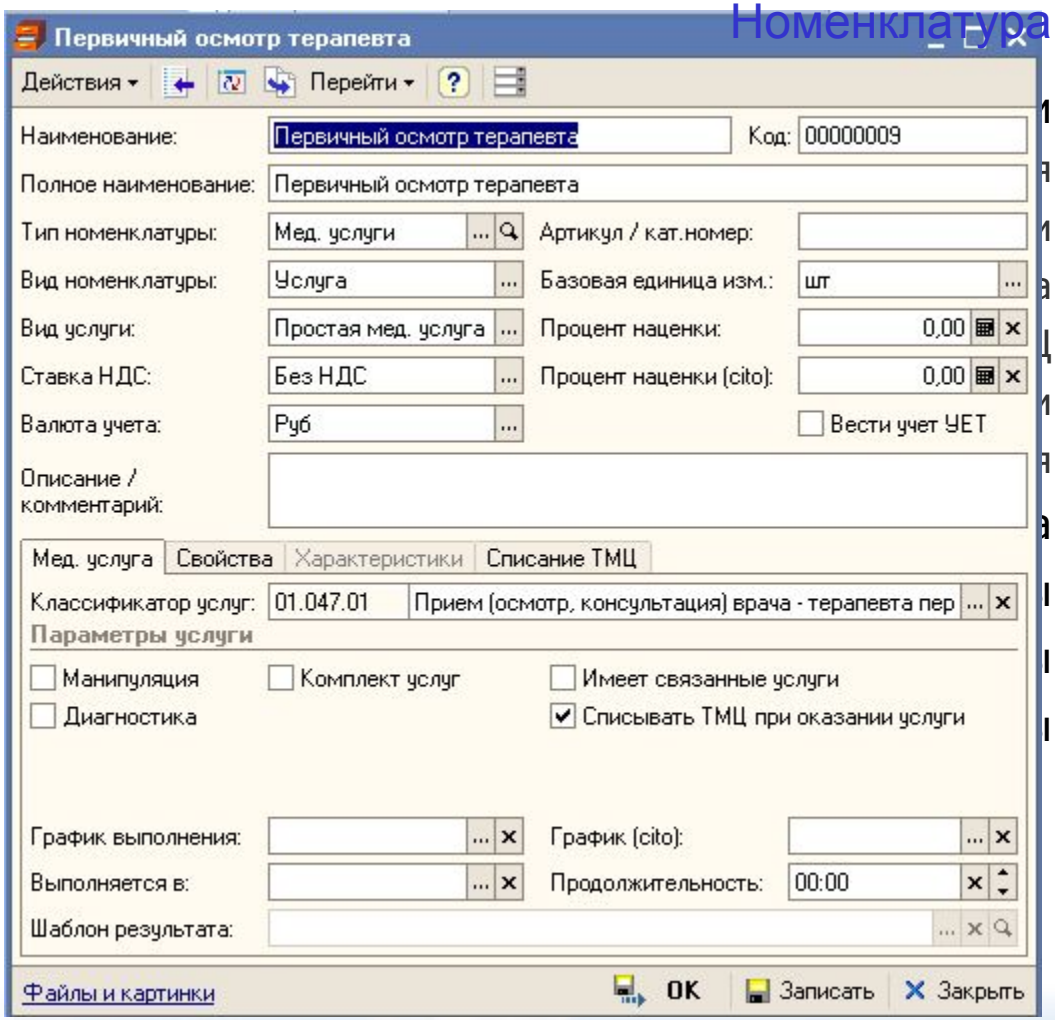
2011 г. | Оплаты | Динамика показателей

Амбулатория | Стоматология

Специализация: | Специалист:

Операция	Дата	Диагноз	Стадия	Исход	Сумма	Вал	Долг паци...
Талон на прием к специалисту	16.09.2011				75,00	Грн	75,00
Талон амбулаторного пациента	16.09.2011				75,00	Грн	75,00
Исследования лаборатория	16.09.2011				100,00	Грн	100,00
Талон на прием к специалисту	16.09.2011				70,00	Грн	70,00
Направление на исследования	16.09.2011				150,00	Грн	
Талон амбулаторного пациента	16.09.2011				150,00	Грн	150,00
Исследования лаборатория	19.09.2011				150,00	Грн	150,00
Талон амбулаторного пациента	16.09.2011				70,00	Грн	70,00
Талон на прием к специалисту	19.09.2011				100,00	Грн	100,00
Направление на исследования	19.09.2011				100,00	Грн	
Исследования лаборатория	19.09.2011				100,00	Грн	100,00
Талон на прием к специалисту	20.11.2011				200,00	Грн	200,00
Прием стоматолога	20.11.2011	Пульпит	Хронический пульпит		200,00	Грн	200,00

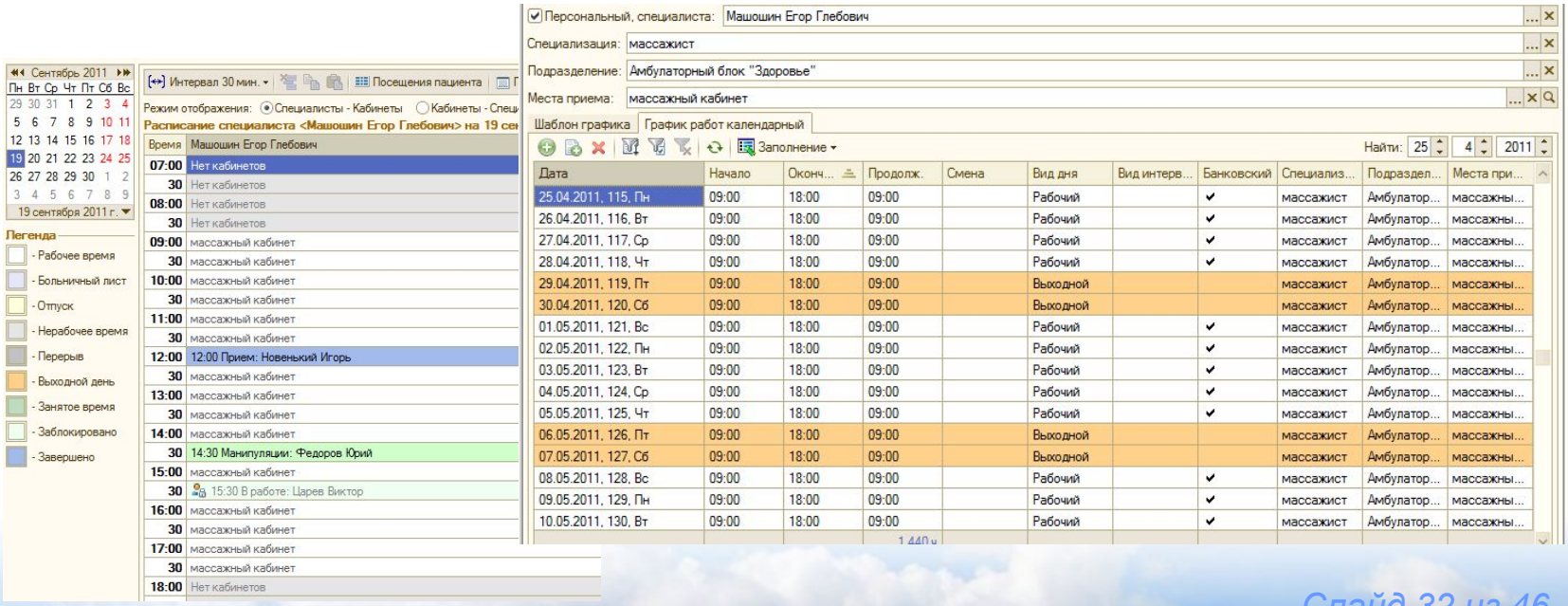
Номенклатура



Расписание и графики работы

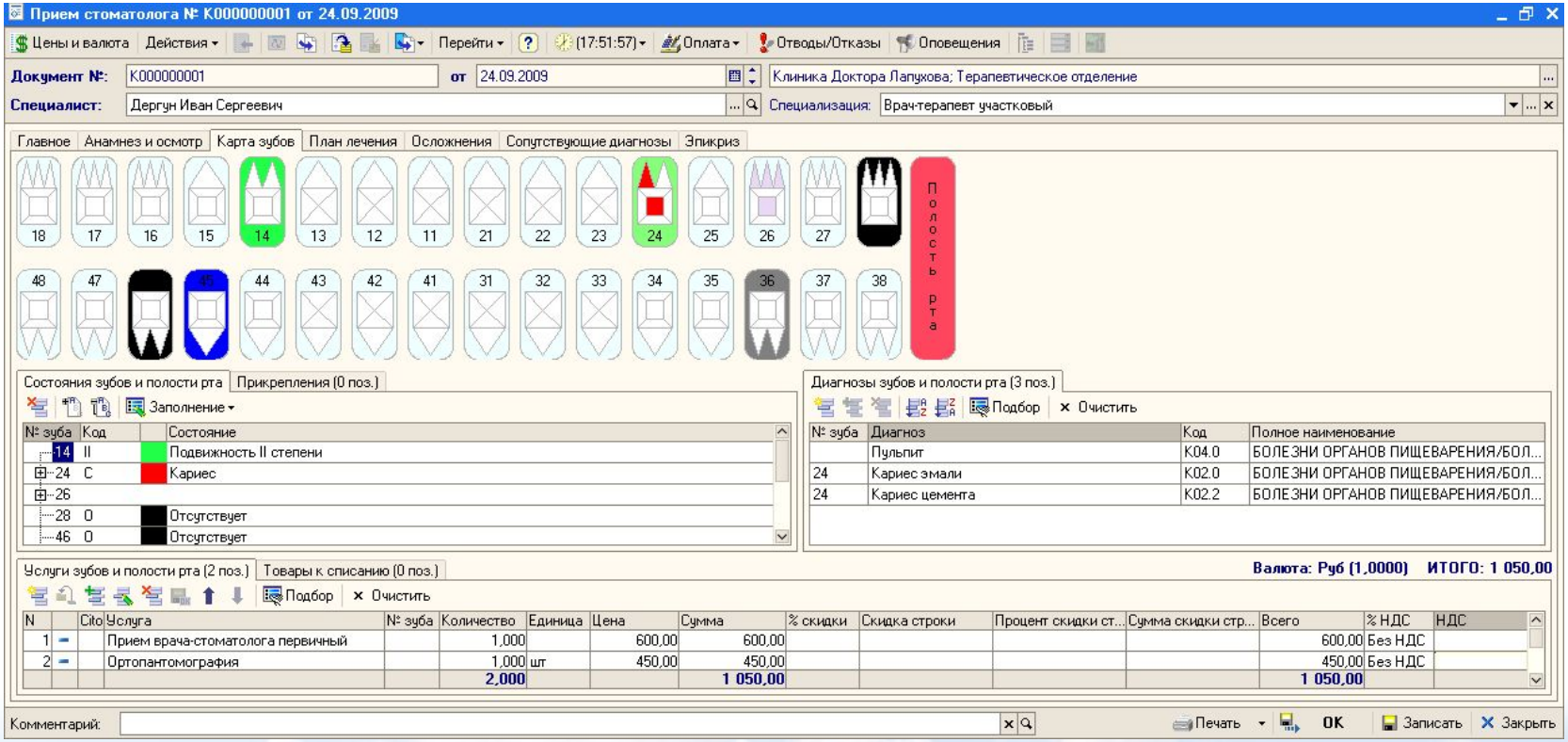
Для каждого специалиста или помещения можно завести персональный график работы. Это ключевой момент при планировании загрузки кабинетов и врачей, что позволяет оптимально настроить расписание амбулатории.

- Персональный график работы врача/медсестры/кабинета;
- Интерактивная работа с расписанием;
- Занятость всех помещений предприятия в одном отчете.



Прием стоматолога

- указание состояния зубов;
- прикрепление рентгеновских снимков к карте зубов.



1С-Рарус: Управление санаторно-курортным комплексом, ред. 2

Взаимодействие модулей

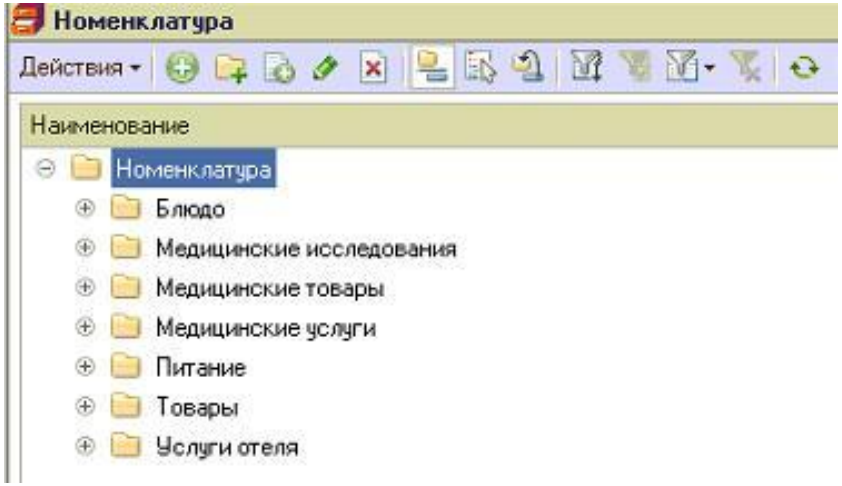
УСКК: Взаимодействие модулей

Функциональные особенности

- Единый справочник ТМЦ;
- Общие взаиморасчеты с гостями и контрагентами по трём блокам;
- Начисление услуг по проживанию, питанию и лечению на фолио гостя;
- Планирование питания по данным модуля проживания;
- Система управления занятости помещений санатория;
- Возможность оплачивать питание в ресторане закрытием «на номер»;
- Возможность формировать отдельную и общую отчетность по блокам;
- Разграничение прав доступа на уровне складов и подразделений;
- Хранение единого списка сотрудников, их должностей и обязанностей;
- Полный управленческий учет деятельности предприятия: доходы и расходы по подразделениям, управленческий баланс по компании, движение денежных средств.

Единый справочник «Номенклатура»

- Товары;
- Ингредиенты;
- Услуги;
- Полуфабрикаты;
- Блюда;
- Бизнес-ланчи;
- Комплексные обеды;
- Медицинские услуги;
- Лекарства;
- Процедуры, исследования;



Единое фолио гостя

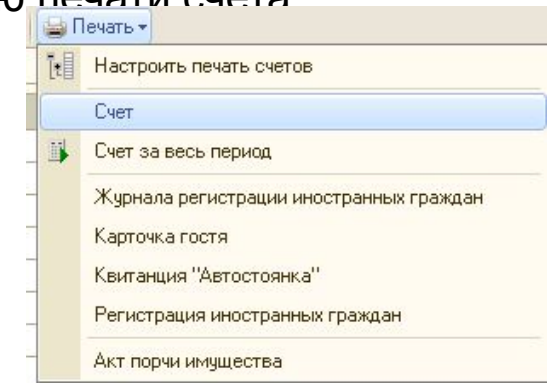
Большим преимуществом продукта является возможность «закрытия» услуг по всем трем модулям на фолио гостя. Питание гостя в ресторане, лечение в медицинском центре, заказ сауны, проживание по тарифу – все услуги попадают на фолио гостя с возможностью печати счета

Мордашев Владимир Ильич	207	2 340,00
Шишкина Мария Павловна	208	180,00

Отчет по услугам

Услуга	Кол-во	Сумма	Сумм
Питание	13,00	910,00	
Аренда трен. зала	3,00	225,00	
Проживание	13,00		
Шведский стол	13,00		

Данные гостя | Параметры проживания | Взаиморасчеты | Услуги | Свойства гостя | Истори



Продажи за период

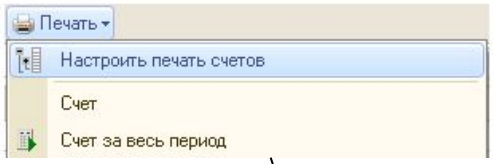
Действия | Обновить | Настройка | Отбор | Основной

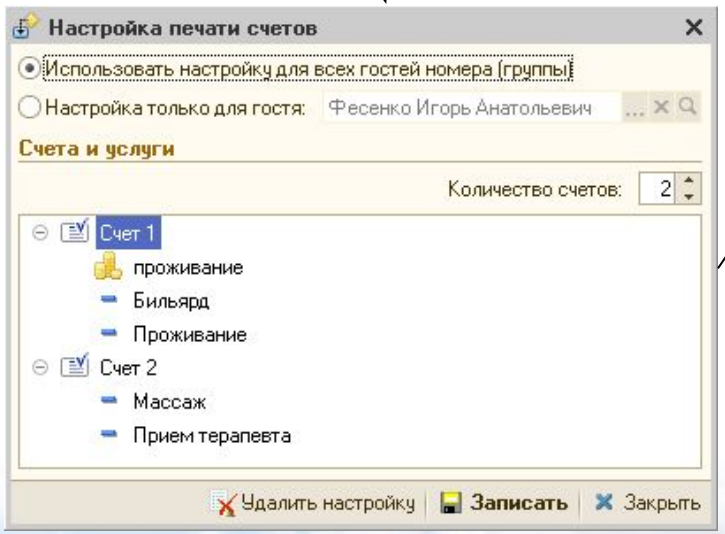
Продажи за период
Весь рабочий период !

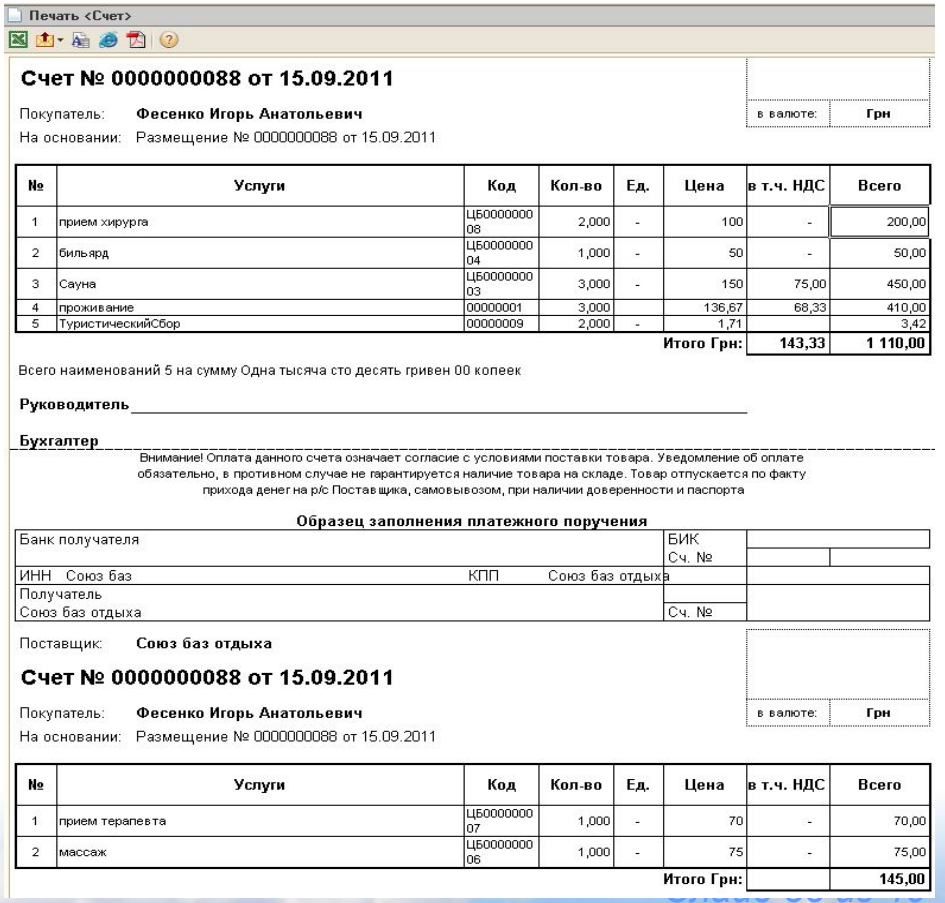
Гость / Услуга	Оборот	
	Сумма	Кол-во
Мордашев Владимир Ильич	2 565,00	42,00
Аренда трен. зала	225,00	3,00
Питание	910,00	13,00
Проживание	1 430,00	13,00
Шведский стол		13,00
Итог	2 565,00	42,00

Формирование счета

Настройка печати счетов гостям позволяет разделить оплату оказанных услуг на несколько чеков. К примеру, для оплаты части услуг другим контрагентом.







Печать <Счет>

Счет № 0000000088 от 15.09.2011

Покупатель: **Фесенко Игорь Анатольевич**

На основании: Размещение № 0000000088 от 15.09.2011

в валюте:	Грн

№	Услуги	Код	Кол-во	Ед.	Цена	в т.ч. НДС	Всего
1	прием хирурга	ЦБ0000000 08	2,000	-	100	-	200,00
2	бильярд	ЦБ0000000 04	1,000	-	50	-	50,00
3	Сауна	ЦБ0000000 03	3,000	-	150	75,00	450,00
4	проживание	00000001	3,000		136,67	68,33	410,00
5	ТуристическийСбор	00000009	2,000	-	1,71		3,42
					Итого Грн:	**143,33**	**1 110,00**

Всего наименований 5 на сумму Одна тысяча сто десять гривен 00 копеек

Руководитель _____

Бухгалтер _____

Внимание! Оплата данного счета означает согласие с условиями поставки товара. Уведомление об оплате обязательно, в противном случае не гарантируется наличие товара на складе. Товар отпускается по факту прихода денег на р/с Поставщика, самовывозом, при наличии доверенности и паспорта

Образец заполнения платежного поручения

Банк получателя			БИК Сч. №	
ИНН Союз баз	КПП	Союз баз отдыха		
Получатель Союз баз отдыха			Сч. №	

Поставщик: **Союз баз отдыха**

Счет № 0000000088 от 15.09.2011

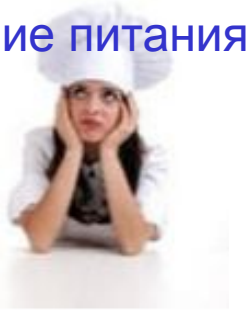
Покупатель: **Фесенко Игорь Анатольевич**

На основании: Размещение № 0000000088 от 15.09.2011

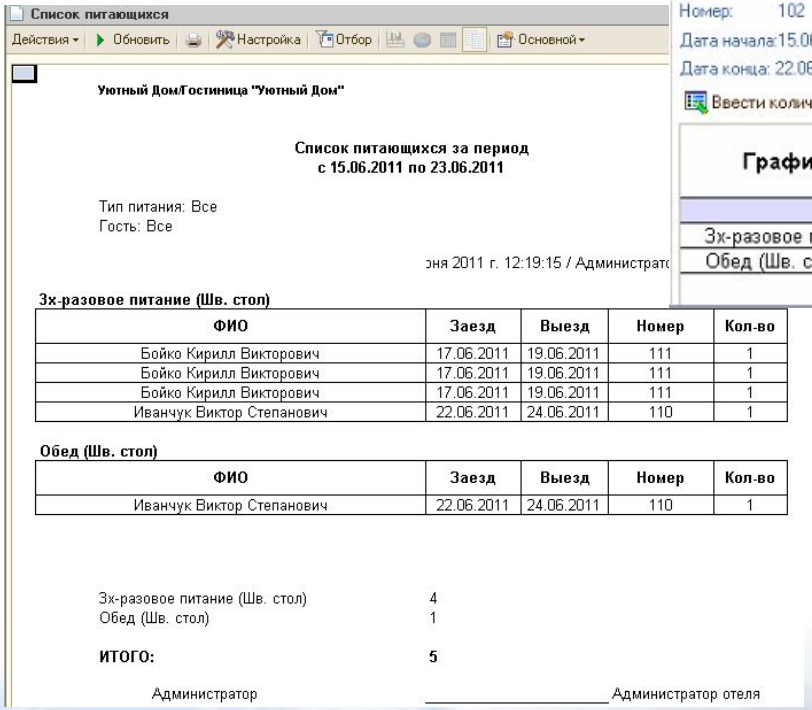
в валюте:	Грн

№	Услуги	Код	Кол-во	Ед.	Цена	в т.ч. НДС	Всего
1	прием терапевта	ЦБ0000000 07	1,000	-	70	-	70,00
2	массаж	ЦБ0000000 06	1,000	-	75	-	75,00
					Итого Грн:		**145,00**

Планирование питания



Специальная обработка позволяет за несколько кликов мышкой **запланировать питание** в столовой по данным загруженности отеля. Для каждого гостя указывается способ и регулярность питания, а на основе этих данных **планируется выпуск** продукции.



Список питающихся

Действия | Обновить | Настройка | Отбор | Основной

Уютный Дом/Гостиница "Уютный Дом"

Список питающихся за период
с 15.06.2011 по 23.06.2011

Тип питания: Все
Гость: Все

ня 2011 г. 12:19:15 / Администрато

3х-разовое питание (Шв. стол)

ФИО	Заезд	Выезд	Номер	Кол-во
Бойко Кирилл Викторович	17.06.2011	19.06.2011	111	1
Бойко Кирилл Викторович	17.06.2011	19.06.2011	111	1
Бойко Кирилл Викторович	17.06.2011	19.06.2011	111	1
Иванчук Виктор Степанович	22.06.2011	24.06.2011	110	1

Обед (Шв. стол)

ФИО	Заезд	Выезд	Номер	Кол-во
Иванчук Виктор Степанович	22.06.2011	24.06.2011	110	1

3х-разовое питание (Шв. стол) 4
Обед (Шв. стол) 1

ИТОГО: 5

Администратор _____ Администратор отеля

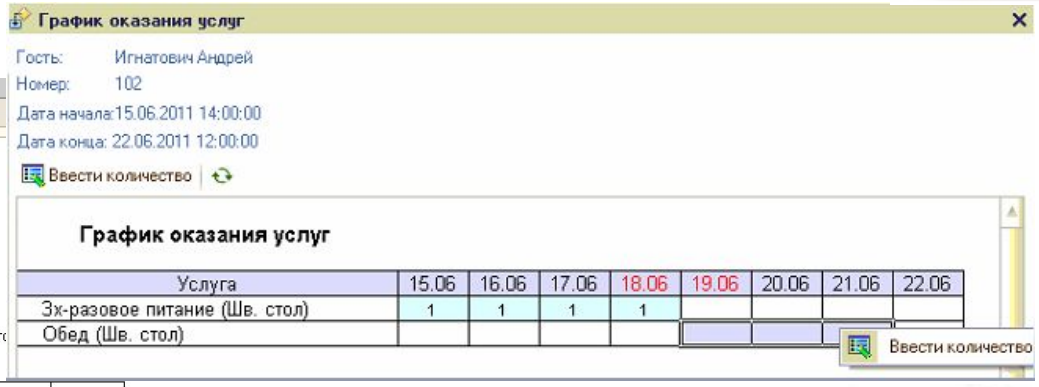


График оказания услуг

Гость: Игнатович Андрей
Номер: 102
Дата начала: 15.06.2011 14:00:00
Дата конца: 22.06.2011 12:00:00

Ввести количество

График оказания услуг

Услуга	15.06	16.06	17.06	18.06	19.06	20.06	21.06	22.06
3х-разовое питание (Шв. стол)	1	1	1	1				
Обед (Шв. стол)								

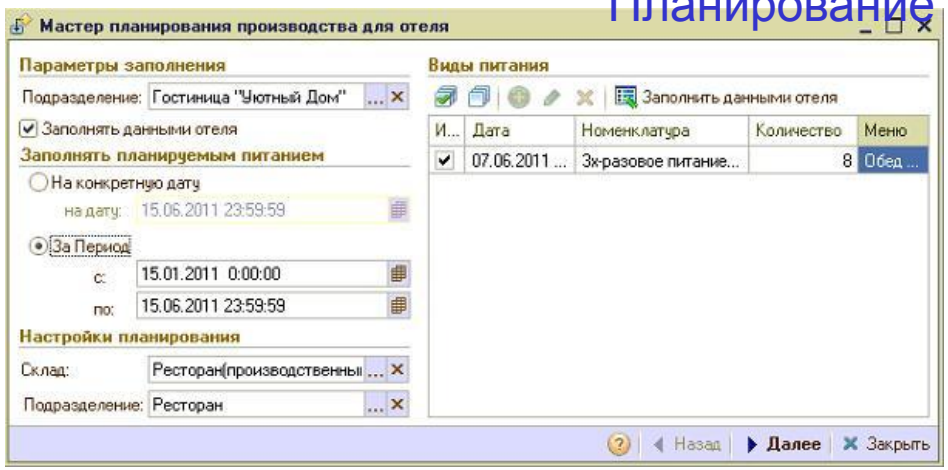
Ввести количество

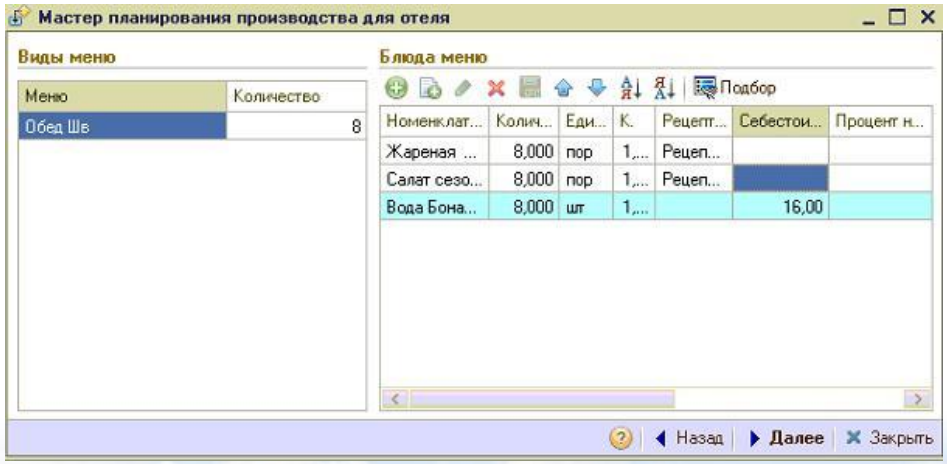
- Мастер планирования питания;
- Отчет питающихся за период;
- Автоподставновка меню по дням недели;
- Диетическое меню для гостей;

Планирование питания

- Шаг 1: Получение данных из блока «Отель» с привязкой к конкретному, ранее установленному на каждый день недели меню

- Шаг 2: уточнение и проверка состава меню – блюд, входящих в него, рецептур, себестоимости

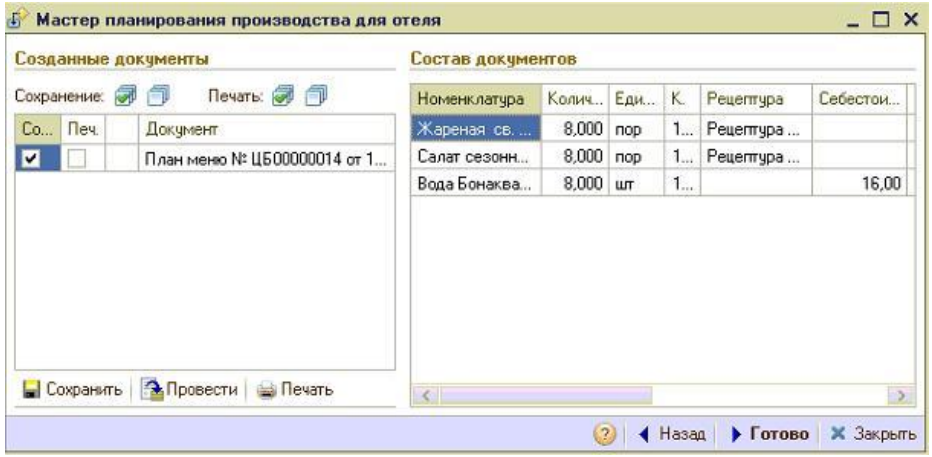




Планирование питания

- Шаг 3: Создание документа «План меню» с необходимым количеством блюд по меню

- Шаг 4: печать формы «Потребность в ингредиентах»



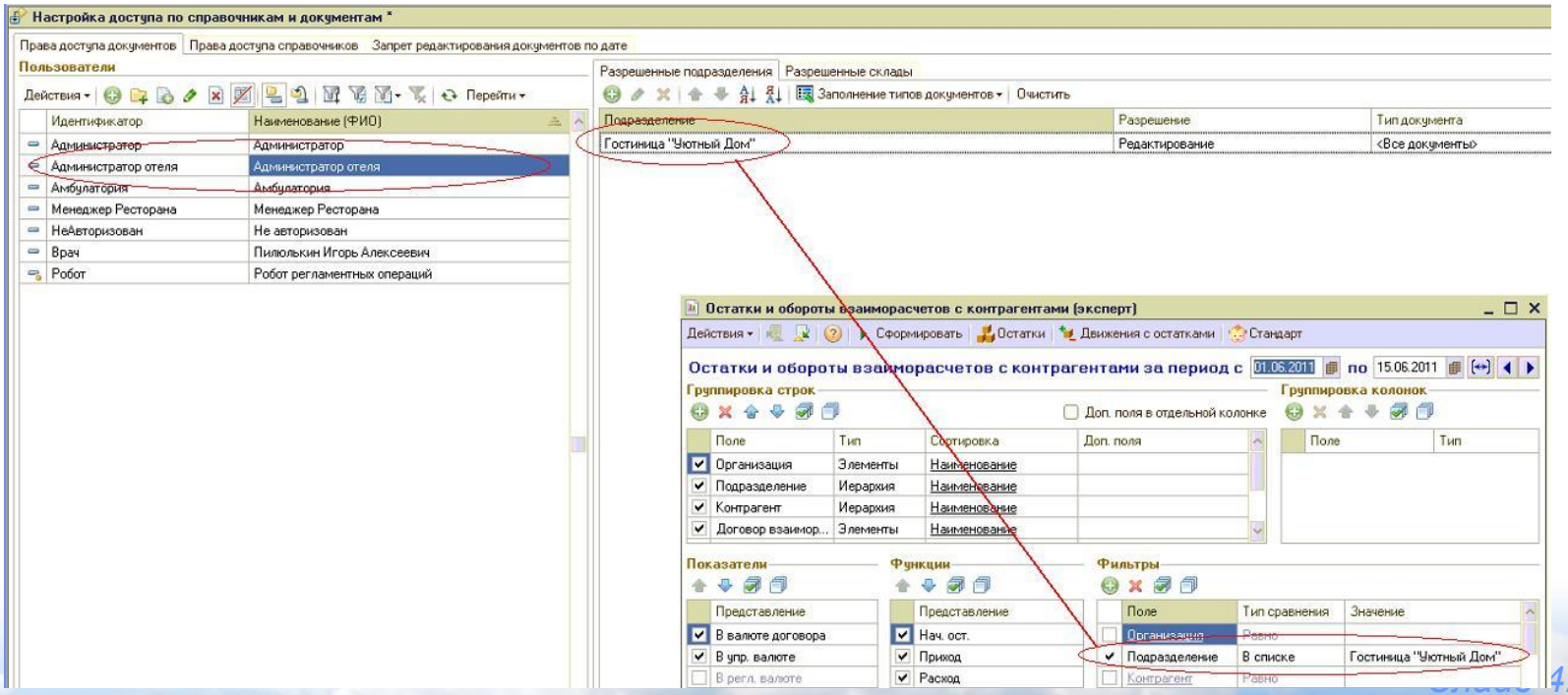
Потребность в ингредиентах

Номер документа	Дата составления
ЦБ00000014	15.06.2011

№ п/п	Ингредиент		Единица измерения	Потребность		
	Наименование	Код		По норме	С учетом остатка	С учетом остатка и замен
1	2	3	4	5	6	7
1	Мякоть свинина	ЦБ000000026	кг	1,600	1,600	1,600
2	Огурцы	ЦБ000000030	кг	0,800	0,800	0,800
3	Перец черный молотый	ЦБ000000033	кг	0,000	0,000	0,000
4	Помидоры	ЦБ000000029	кг	0,800	0,800	0,800
5	Соль	ЦБ000000032	кг	0,048	0,048	0,048

Разграничение прав доступа

Защита данных – важнейшая задача программы. С помощью быстрой и удобной обработки можно настроить доступ пользователей к «своим» складам и подразделениям. Таким образом пользователи, работающие в одной базе не будут видеть закрытую информацию (например финансовые отчеты других подразделений).



Обмен данными с внешними системами

- **Обмен данными с Бухгалтерией**
  - Обмен с 1С:Бухгалтерия 8
  - Обмен с УКФ

Обмен с АС «РестАрт»

Рестарт

  - Закрытие услуг «на номер» загружается в фолио гостя чеком
  - Загрузка реализаций блюд за период
  - Выгрузка меню, номенклатуры, маршрутизации печати
  - Выгрузка чека при закрытии «на номер» в ресторане

- **Обмен с модулем онлайн-бронирования**
- **Обмен с телефонным тарификатором**
  - Загрузка на фолио гостя расчета по телефонным звонкам из программы WinTarif
  - Отчет по звонкам

Подключение оборудования

- **Тарификатор телефонных звонков**
  - Используется система тарификации WinTarif

- **Система доступа в номера**
  - Интеграция с замковыми системами самых популярных производителей:
    - Norveq (VingCard)
    - Inhova
    - Onity
    - Salto

- **Фискальные регистраторы**
  - Фискальные регистраторы ШТРИХ
  - Фискальные регистраторы АТОЛ совместимые
  - Для управления оборудованием используется Система защиты и Управления оборудованием «1С-Рарус»

Варианты поставки, цены

Программный продукт 1С-Рарус: Управление санаторно-курортным комплексом, ред. 2 лицензируется по количеству рабочих мест.

Ключи программные.

- УСКК 2 Базовая поставка – 60 000 р. (только блок «Проживание»)
- Дополнительные блоки:
  - УСКК 2: Ресторан – 33 000 р.
  - УСКК 2: Медицинские услуги – 43 000 р.
- УСКК 2 Комплексная поставка – 120 000 р. (все блоки)
- УСКК 2 Комплексная поставка (удаленный офис) – 30 000 р. (все блоки, единственный АРМ)
- Дополнительные рабочие места:
  - УСКК 2: Доп. Лиц на 1 арм – 24 000 р.
  - УСКК 2: Доп. Лиц на 5 арм – 110 000 р.
  - УСКК 2: Доп. Лиц на 10 арм – 190 000 р.
  - УСКК 2: Доп. Лиц на 20 арм – 300 000 р.
  - УСКК 2: Доп. Лиц на 50 арм – 600 000 р.

Спасибо за внимание!

ВЦ “1С-Рарус”
тел. +7(495) 231-20-02
www.rarus.ru, www.1c-menu.ru

г. Москва, Дмитровское ш., д 9Б
E-mail: resort@rarus.ru