

1С-Рарус: Управление отелем, ред. 2



hotel@rarus.ru



Содержание

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

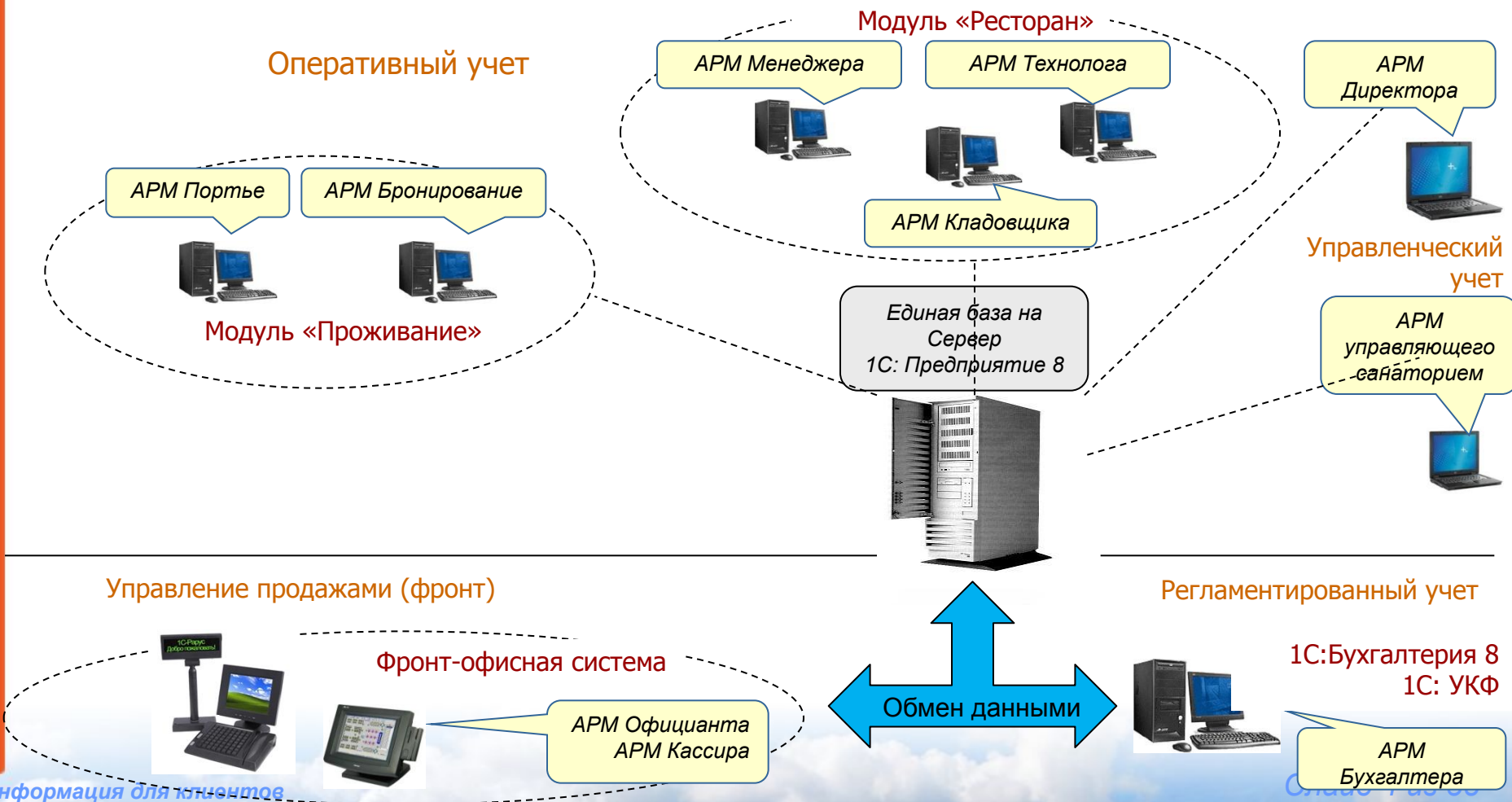
Позиционирование

- 1С-Рарус: Управление отелем предназначен для комплексной автоматизации предприятий гостеприимства (отелей, гостиниц, гостевых домов и т. д.). Данный программный продукт позволяет одновременно автоматизировать 2 блока оперативного учета на предприятии (отельный и ресторанный), а также организовать гибкое взаимодействие указанных блоков в единой информационной базе.
- Позволяет автоматизировать рабочие места
 - управляющего отелем;
 - менеджера по бронированию;
 - портье и службы размещения;
 - бухгалтера-калькулятора;
 - заведующего производством;
 - технолога-диетолога;
 - закупщика товаров и кладовщика;
 - бухгалтера в части оплат броней и услуг





Структурная схема работы программы





Функциональные преимущества

Программный продукт 1С-Рарус: Управление отелем, 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 гостеприимства. 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.





Решение для автоматизации гостиниц и отелей на платформе 1С:Предприятие 8

- 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 всем блокам;
- **Планирование** питания по данным загрузки отеля;
- В программе используется **единый** для всех блоков номенклатурный **справочник**. Ведется учет отельных услуг, блюд, полуфабрикатов, товаров.
- Более **60** 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.

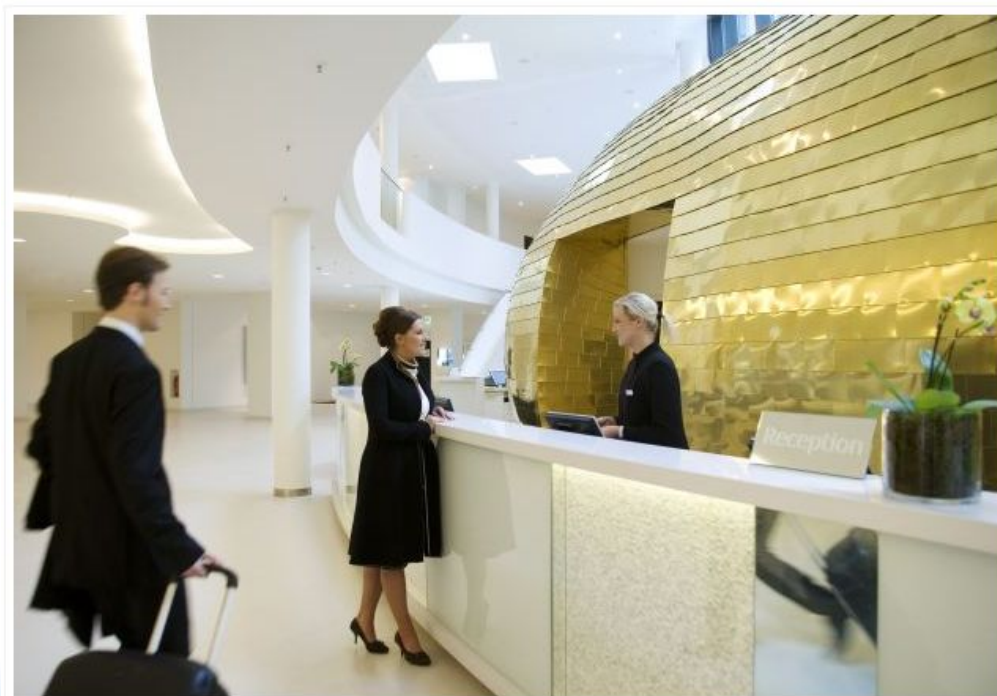
Менеджерам предприятия — инструменты, позволяющие повысить эффективность ежедневной работы по своим направлениям;

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 отелем, ред. 2 модуль «Проживание»





Функциональные преимущества:

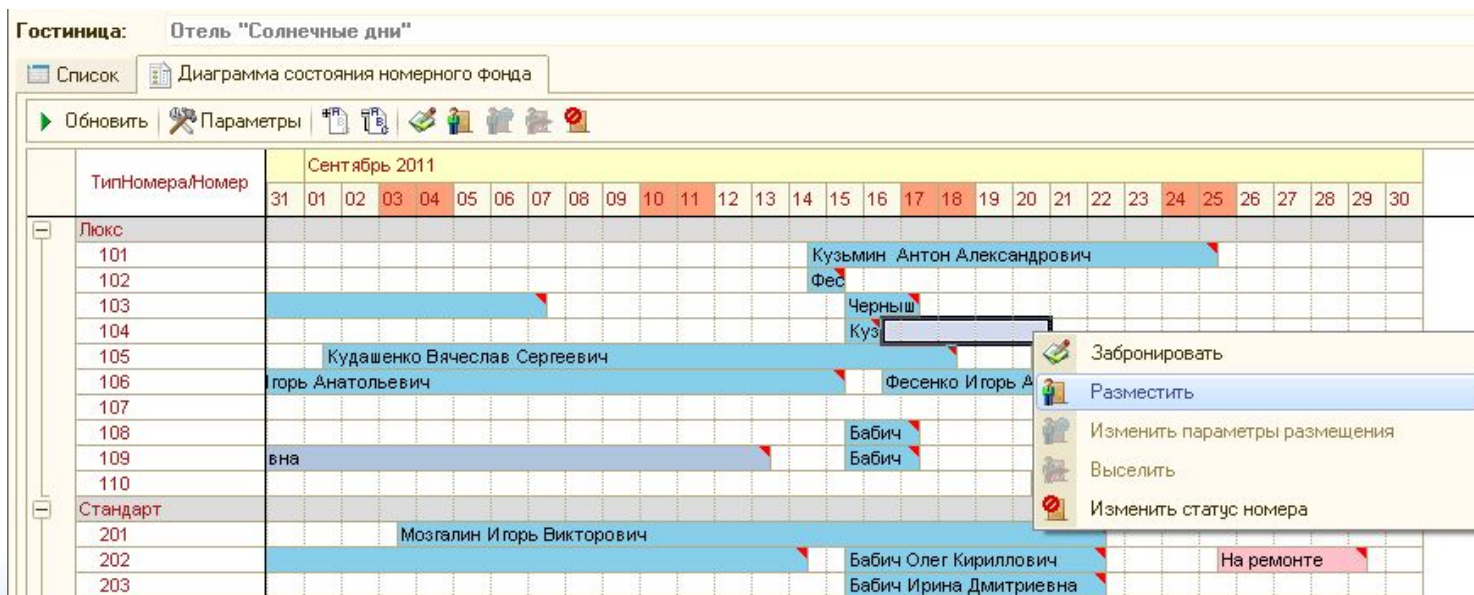
- Интерактивное управление номерным фондом;
- Быстрый расчет тарифов с учетом различных показателей;
- Оперативное индивидуальное и групповое бронирование;
- Автоматический подбор номера по заданным параметрам;
- Заселение, переселение и выезд гостей;
- Ведение взаиморасчетов с гостями и контрагентами;
- 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.





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





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);
- Гибкая система настройки тарифов;
- Отображение свойств номера;
- Автоподстановка сезонов;
- **Ранний** заезд/**поздний** выезд;
- Автоподбор номера по параметрам;

Параметры размещения

Параметры размещения

Тип номера: **Люкс**

Размещение: **Номер**

Проживание с: 05.09.2011 09:00 по 11.09.2011 08:00

Сезон: **лето**

Информация: Период: 6 дн. Свободно номеров: 9,00 ☐ Р. ☐ П

Номеров: 1 мест 2

Тариф: **проживание**

Цена: 150,00 доп. 50,00

Номер: 102 бронь Бронирование номер...

Гости в номере

Гость: **Жуковский Александр Александрович** Тип гостя: **Взрослый**

Итого: 900,00 Грн. (6 суток)

Информация

Свойство	Значение
Балкон	✓
Вид на море	✓

Дополнительные услуги Услуги по графику

Номенклатура	Кол-во	Цена	Сумма	Ви

OK Закрыть



Изменение параметров поселения

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



Измененные параметры действуют с: 18.09.2011		☐ Изменять текущее размещение																
Новые параметры размещения		Текущие параметры размещения																
Тип номера:	Стандарт	Тип номера:	Стандарт															
Размещение:	Номер	Размещение:	Номер															
Проживание с:	31.08.2011 09:00 по 18.09.2011 08:00	Проживание с:	31.08.2011 09:00 по 18.09.2011 08:00															
Сезон:	лето	Сезон:	лето															
Информация:	Период: 0 дн. Свободно номеров: 10,00	Информация:	Период: 18 дн.															
Тариф:	Проживание с питанием, доп услуги	Тариф:	Проживание															
Цена:	0,00 Цена (доп.): 0,00	Цена:	130,00 Цена (доп.): 40,00															
Номер:	213	Номер:	210															
Гости в номере		Гости в номере																
+ ✕ Главный Доп. место Без места <table border="1"> <thead> <tr> <th>Гость</th> <th>Тип гостя</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Жуковский Александр Александрович</td> <td>Взрослый</td> </tr> <tr> <td>Гуляева Елена Сергеевна</td> <td>Взрослый</td> </tr> </tbody> </table>		Гость	Тип гостя	Жуковский Александр Александрович	Взрослый	Гуляева Елена Сергеевна	Взрослый	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Гость</th> <th>Тип гостя</th> <th>К..</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Жуковский Александр Александрович</td> <td>Взрослый</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Гуляева Елена Сергеевна</td> <td>Взрослый</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Гость	Тип гостя	К..	Жуковский Александр Александрович	Взрослый		Гуляева Елена Сергеевна	Взрослый	
Гость	Тип гостя																	
Жуковский Александр Александрович	Взрослый																	
Гуляева Елена Сергеевна	Взрослый																	
Гость	Тип гостя	К..																
Жуковский Александр Александрович	Взрослый																	
Гуляева Елена Сергеевна	Взрослый																	



Взаиморасчеты

- Ведение подробного **фолио** гостей (по услугам и дате оказания)
- **Начисление** периодических услуг и услуг по расписанию ночным аудитом
- 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





Решение для автоматизации гостиниц и отелей на платформе 1С:Предприятие 8

Начисление доп. услуг гостям

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



Артеменко Наталья Александровна	312	2 720,00	2 720,00
Гулий Антон Сергеевич	219	1 820,00	1 820,00
Гулий Ольга Владимировна	305	-3 710,00	1 040,00
Гуляева Елена Семеновна			70,00
Жуковский Алексей			2 610,00
Кудашенко Вячеслав			3 200,00
Кузьмин Антон Александрович			400,00
Мозгалин Игорь			2 520,00
Мордашев Владимир			2 565,00
Шишкина Мария			180,00

Оплата от гостя

Гость: **Гулий Антон Сергеевич**

Сумма долга: **1 820,00 Грн**

☒ Оплата за проживание

Номер: **219**

Сумма платежа

Внесенная сумма: **1 820,00** Наличные: **1 820,00** Сдача: **0,00**

Параметры платежа

Тип оплаты: **Наличные**

Тип платежной карты: **Депозитная карта**

Наличные

Безналичные

Кредит

Реализация услуг: Реализация товаров и услуг (Создание) *

№: Ц500000034 от 16.09.2011 Гостиница: Отель "Солнечные дни"

Гость: Кузьмин Антон Александрович найти по номеру: 101

Тип цен: Основной тип цен продажи Склад компании: Склад амбулатории

Подбор услуг

N	Номенклатура	Кол...	Цена	Сумма	В тар...	% НДС	Сумма НДС	Характери...	P
1	Бильярд	1,000	50,00	50,00	☐	Без ...			
2	Катание на лошадях	1,000	300,00	300,00	☐	Без ...			
3	Массаж	1,000	75,00	75,00	☐	Без ...			

Ранее потребленные услуги

Отчет по услугам

Услуга	Кол-во	Кол-во в тарифе	Остаток тарифа	Сумма	в т.ч. вне тарифа
Прием хирурга	1,00				100,00
Проживание		2,00		300,00	
				400,00	100,00

Потребленные услуги

Печать OK Закрыть

- Наличный/безналичный расчет
- Печать фискальных чеков
- Разнесение оплат от контрагента
- Оплата проживания 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

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: **Гри**

№	Товар	Код	Кол-во	Ед.	Цена	в т.ч. НДС	Всего
1	аренда бильярда	ЦБ000000001	5,000	-	50,00	-	250,00
Итого Гри:							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	01:00
сауна										
бильярдная										

3 ч 00 мин

✓ Зарезервировать/Снять резерв
? Разметка
i 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 отелем, ред. 2 модуль «Ресторан»





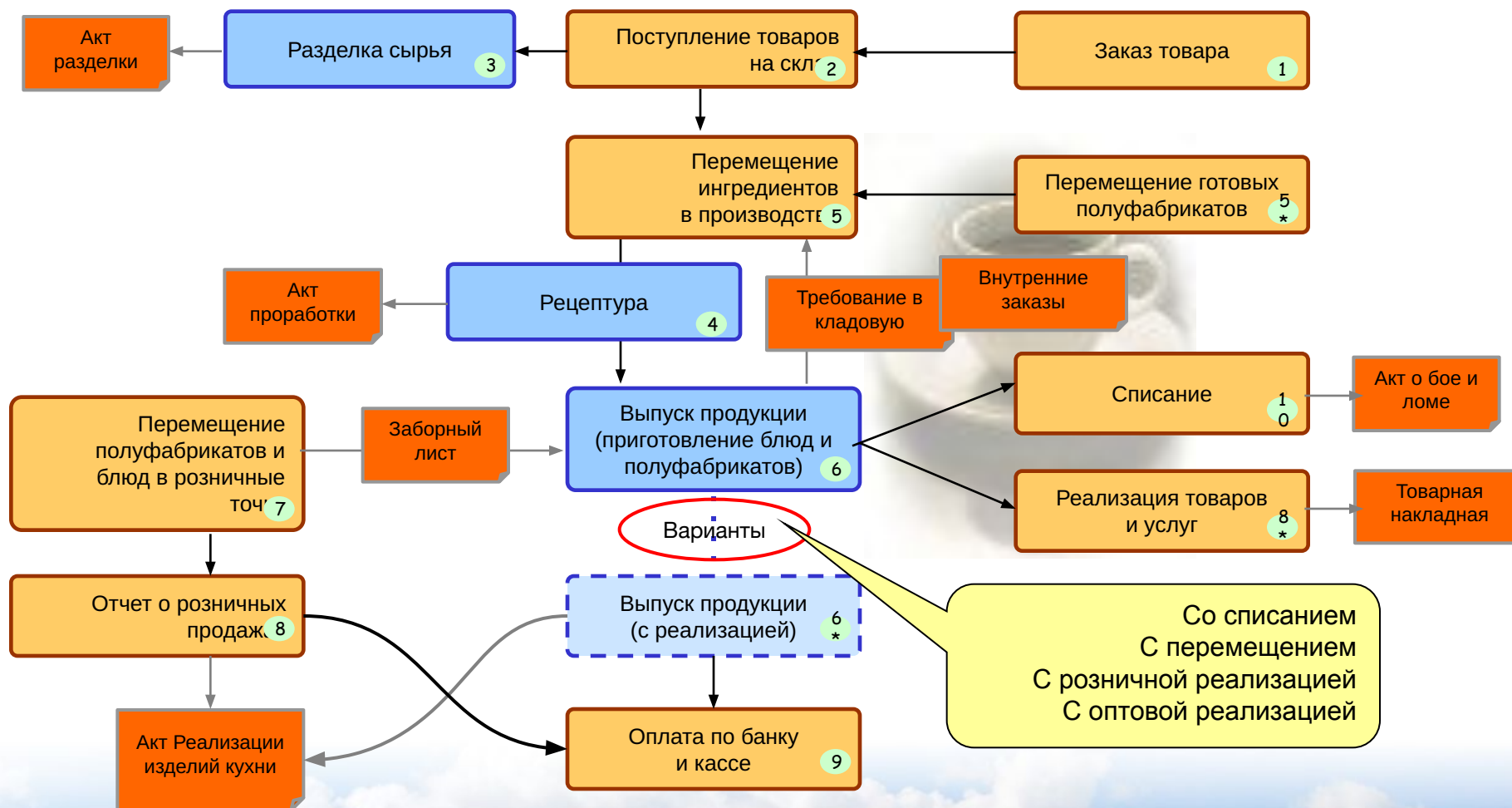
Функциональные особенности

- Управление **закупками** (Планирование и учет);
- Управление **запасами** (суммовой и количественно-суммовой оперативный складской учет).
- Управление **производством** (Планирование и учет);
- 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 рецептов на каждое блюдо и полуфабрикат. Это позволяет точно рассчитывать **нормы списания** продуктов.

- Учет **периода действия** рецептов;
- Количественный **выход** блюда
- Учет рецептов в разрезе Подразделений. Особенно актуально для сетевых структур!
- Возможность загрузки справочника из электронного Сборника рецептов, содержащего **более 8000** технологических нормативов приготовления блюд



Рецептура приготовления № 0000000028 от 20.11.2007 (Администратор) Записан

Операция (18:41:00) Действия Перейти ?

Рецептура №: 0000000028 от 20.11.2007 Ресторан; Сеть баров

Номенклатура: Стейк из форели северных морей X Регламентированный учет ☒ Управленческий учет ☒

Ном. рецептуры: Составлено на: 1,000 ед.: пор ... Q К: 1,0...

Выход: 210/50/5 Период действия с: 20.11.2007 по ... : : : (↔)

Подразделение: Сеть баров

Товары (7 поз.) | Технология приготовления | Органолептические показатели | Химикоэнергетические характеристики

N	Код	A...	Номенклатура	Брутто	% по...	Нето	Ед...	K.	% пот...	Выход	Рецептура
1	ЦБ000...	☐	Гарнир гриль п/ф	0,052	3,85	0,050	кг	1,00...		0,050	Рецептура 0000000021 с 20...
2	ЦБ000...	☐	Масло оливковое	0,020		0,020	л	1,00...		0,020	
3	ЦБ000...	☐	Масло сливочное	0,030		0,030	кг	1,00...		0,030	
4	ЦБ000...	☐	Розмарин св	0,002	60,00	0,001	кг	1,00...	100,00		
5	ЦБ000...	☐	Соус Песто п/ф	0,005		0,005	л	1,00...		0,005	Рецептура 0000000023 с 20...
6	ЦБ000...	☐	Стейк из лосося п...	0,250		0,250	кг	1,00...		0,250	Рецептура 0000000029 с 20...
7	ЦБ000...	☐	Вода питьевая	1,000		1,000	л	1,00...		1,000	
				1,359...		1,355...				1,355...	

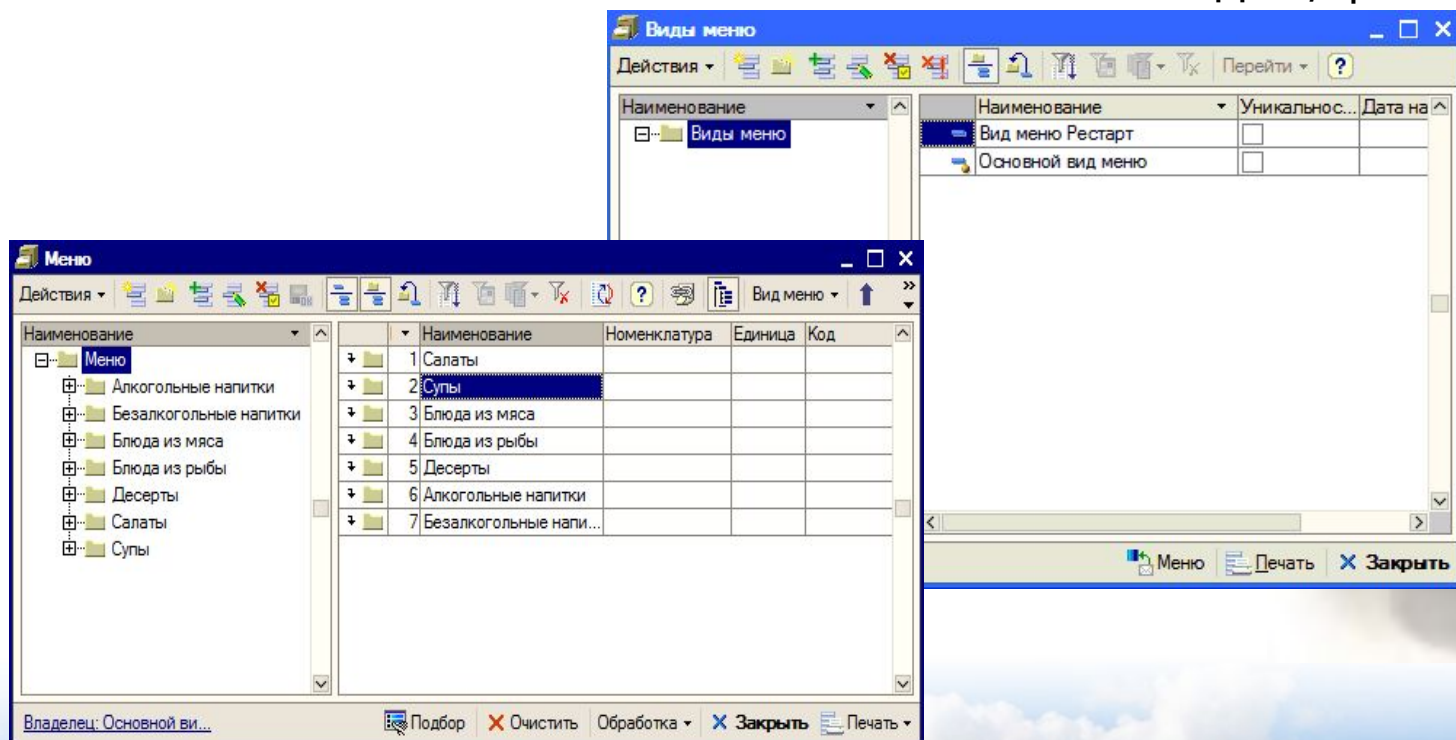
Комментарий: x Q Печать OK Записать X Закрыть





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





Решение для автоматизации гостиниц и отелей на платформе 1С:Предприятие 8

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

Мастер планирования производства по заказам

Параметры заполнения

Подразделение: **Бар на Тверской** ... x

☒ Создавать планы-меню по заказам

Заполнять блюдами

☒ По остаткам заказов
на дату: 21.05.2010 23:59:59

☐ По оборотам заказов
с: 21.05.2010 0:00:00
по: 21.05.2010 23:59:59

Блюда

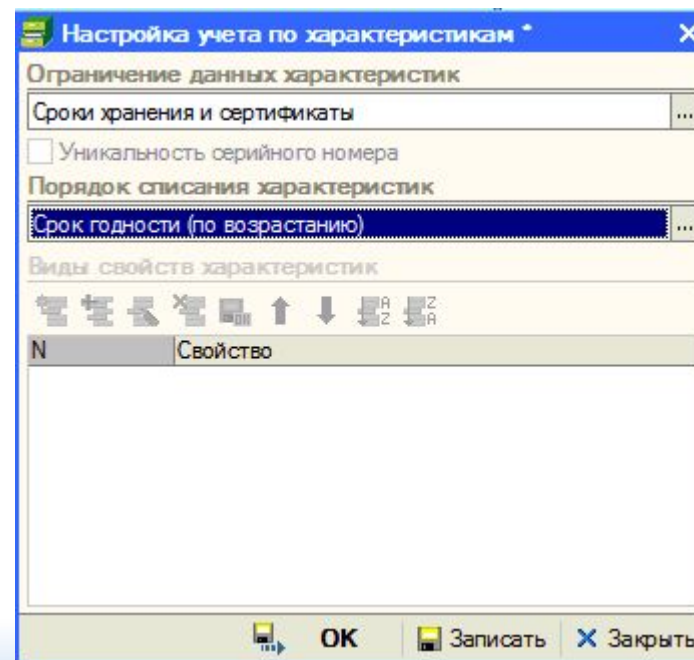
☒ Заполнить

И...	Номенклатура	Склад	Цех
☒	Рибай с зеленым салатом	Кухня	Мясной
☒	Микс-салат	Кухня	Холодный
☒	Мильфей с клубникой и кре...	Кухня	Кондитер...

? ◀ Назад ▶ Далее ✕ Закрыть

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.





Решение для автоматизации гостиниц и отелей на платформе 1С:Предприятие 8

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 отелем, ред. 2

Взаимодействие модулей





Функциональные особенности

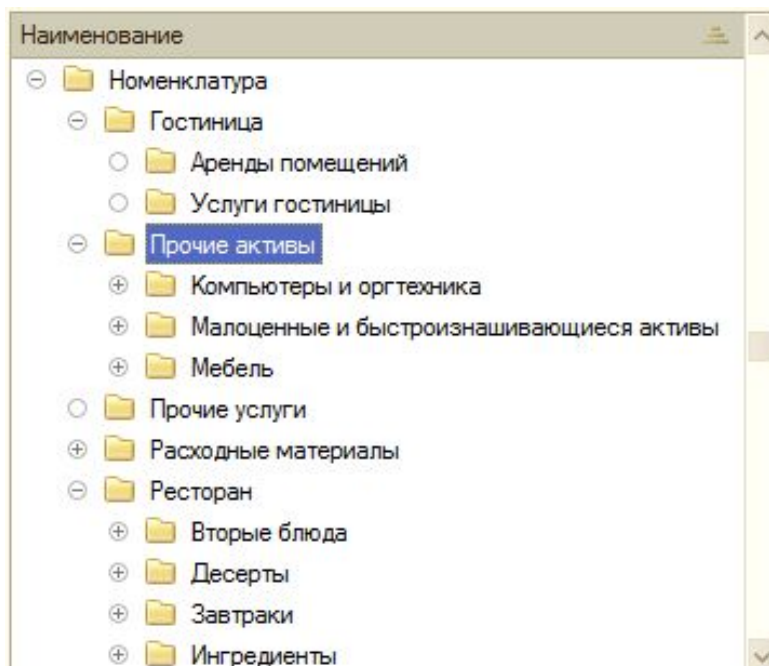
- Единый справочник ТМЦ;
- Общие взаиморасчеты с гостями и контрагентами по всем блокам;
- Начисление услуг по проживанию и питанию на фоллио гостя;
- Планирование питания по данным модуля проживания;
- Система управления занятости помещений объекта;
- Возможность оплачивать питание в ресторане закрытием «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;





Единое фоллио гостя

Большим преимуществом продукта является возможность «закрытия» услуг по всем модулям на фоллио гостя. Питание гостя в ресторане, заказ сауны, проживание по тарифу – все услуги попадают на фоллио гостя с возможностью печати полного 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	1 430,00	
Шведский стол	13,00		

Данные гостя Параметры проживания Взаиморасчеты Услуги Свойства гостя История

Печать ▾

- Настроить печать счетов
- Счет**
- Счет за весь период
- Журнала регистрации иностранных граждан
- Карточка гостя
- Квитанция "Автостоянка"
- Регистрация иностранных граждан
- Акт порчи имущества

Продажи за период

Действия ▾ Обновить Настройка Отбор Основной ▾

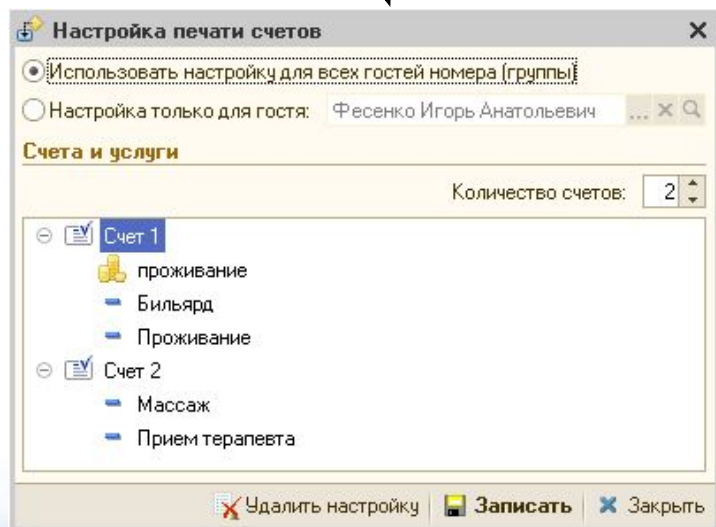
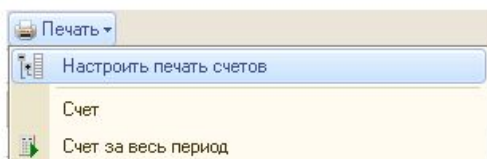
Продажи за период
Весь рабочий период !

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
Итого	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	ЦБ0000000008	2,000	-	100	-	200,00
2	бильярд	ЦБ0000000004	1,000	-	50	-	50,00
3	Сауна	ЦБ0000000003	3,000	-	150	75,00	450,00
4	проживание	0000000001	3,000	-	136,67	68,33	410,00
5	ТуристическийСбор	0000000009	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	Сч. №	
Союз баз отдыха		

Поставщик: **Союз баз отдыха**

Счет № 0000000088 от 15.09.2011

Покупатель: **Фесенко Игорь Анатольевич**

На основании: Размещение № 0000000088 от 15.09.2011

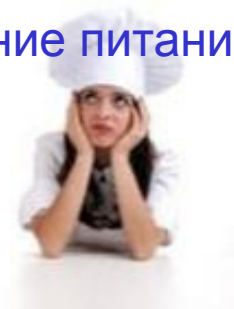
в валюте: **Грн**

№	Услуги	Код	Кол-во	Ед.	Цена	в т.ч. НДС	Всего
1	прием терапевта	ЦБ0000000007	1,000	-	70	-	70,00
2	массаж	ЦБ0000000006	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

23 июня 2011 г. 12:19:15 / Администратор

Зх-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

Зх-разовое питание (Шв. стол) 4
Обед (Шв. стол) 1
ИТОГО: 5

Администратор _____ Администратор отеля

График оказания услуг

Гость: Игнатовин 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
Зх-разовое питание (Шв. стол)	1	1	1	1				
Обед (Шв. стол)								

Ввести количество

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





Планирование питания



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



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

Мастер планирования производства для отеля

Параметры заполнения

Подразделение: Гостиница "Уютный Дом" ... X

☒ Заполнять данными отеля

Заполнять планируемым питанием

☐ На конкретную дату
на дату: 15.06.2011 23:59:59

☒ За Период
с: 15.01.2011 0:00:00
по: 15.06.2011 23:59:59

Настройки планирования

Склад: Ресторан(производственный) ... X

Подразделение: Ресторан ... X

Виды питания

☒ Заполнить данными отеля

И...	Дата	Номенклатура	Количество	Меню
☒	07.06.2011 ...	Зкразовое питание...	8	Обед ...

Назад Далее Закрыть

Мастер планирования производства для отеля

Виды меню

Меню	Количество
Обед Шв	8

Блюда меню

Номенклат...	Колич...	Еди...	К.	Рецепт...	Себестои...	Процент н...
Жареная ...	8,000	пор	1,...	Рецеп...		
Салат сезо...	8,000	пор	1,...	Рецеп...		
Вода Бона...	8,000	шт	1,...		16,00	

Назад Далее Закрыть



Планирование питания



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



- Шаг 4: печать формы «Потребность в ингредиентах»

Мастер планирования производства для отеля

Созданные документы: Сохранение: Печать:

Со... Печ. Документ

☒ ☐ План меню № ЦБ00000014 от 1...

Сохранить Провести Печать

Состав документов

Номенклатура	Колич...	Еди...	К.	Рецептура	Себестои...
Жареная св. ...	8,000	пор	1...	Рецептура ...	
Салат сезонн...	8,000	пор	1...	Рецептура ...	
Вода Бонаква...	8,000	шт	1...		16,00

Назад Готово Закрепить

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).

Настройка доступа по справочникам и документам *

Права доступа документов | Права доступа справочников | Запрет редактирования документов по дате

Пользователи

Действия

Идентификатор	Наименование (ФИО)
Администратор	Администратор
Администратор отеля	Администратор отеля
Амбулатория	Амбулатория
Менеджер Ресторана	Менеджер Ресторана
НеАвторизован	Не авторизован
Врач	Пилолькин Игорь Алексеевич
Робот	Робот регламентных операций

Разрешенные подразделения

Подразделение	Разрешение	Тип документа
Гостиница "Уютный Дом"	Редактирование	<Все документы>

Разрешенные склады

Заполнение типов документов | Очистить

Остатки и обороты взаиморасчетов с контрагентами (эксперт)

Действия

Остатки и обороты взаиморасчетов с контрагентами за период с 01.06.2011 по 15.06.2011

Группировка строк

Поле	Тип	Сортировка	Доп. поля
Организация	Элементы	Наименование	
Подразделение	Иерархия	Наименование	
Контрагент	Иерархия	Наименование	
Договор взаимор...	Элементы	Наименование	

Группировка колонок

Поле	Тип
------	-----

Показатели

Представление
В валюте договора
В упр. валюте
В регл. валюте

Функции

Представление
Нач. ост.
Приход
Расход

Фильтры

Поле	Тип сравнения	Значение
Организация	Равно	
Подразделение	В списке	Гостиница "Уютный Дом"
Контрагент	Равно	



Обмен данными с внешними системами

- **Обмен данными с Бухгалтерией**

- Обмен с 1С:Бухгалтерия 8
- Обмен с УКФ



- **Обмен с АС «РестАрт»**

- Заккрытие услуг «на номер» загружается в фоллио гостя чеком
- Загрузка реализаций блюд за период
- Выгрузка меню, номенклатуры, маршрутизации печати
- Отложенная обработка проблемных чеков
- Выгрузка чека при закрытии «на номер» в ресторане



- **Обмен с телефонным тарификатором**

- Загрузка на фоллио гостя расчета по телефонным звонкам из программы WinTarif
- Отчет по звонкам





Подключение оборудования

- **Тарификатор телефонных звонков**

- Используется система тарификации WinTarif



- **Система доступа в номера**

- Система доступа в номера Norveg (VingCard)
 - Идентификатор гостя
 - Магнитная карта
 - Proximity card
- Система доступа в номера Onity



- **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 отелем, ред. 2** лицензируется по количеству рабочих мест и по функциональным модулям.

- УО 2, Базовая поставка – **36 000** р. (только блок «Проживание»)
- УО 2, Основная поставка на 5 р.м. – **95 000** р
- УО 2, Лицензия «Ресторан» - **30 000** р. (блок «Питание»)
- УО 2, Комплексная поставка – **60 000** р. (оба блока)
- УО 2, Комплексная поставка на 5 р.м. – **120 000** р.
- Дополнительные рабочие места:
 - УО2, Доп. лицензия на 1 арм – **22 000** р.
 - УО2, Доп. лицензия на 5 арм – **86 000** р.
 - УО2, Доп. лицензия на 10 арм – **156 000** р.
 - УО2, Доп. лицензия на 20 арм – **280 000** р.
 - УО2, Доп. лицензия на 50 арм – **570 000** р.



• **Модуль Онлайн-бронирования – бесплатно!**



ВЦ “1С-Рарус”
тел. +7(495) 223-04-04
www.rarus.ru, www.1c-menu.ru



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