



Управленческий учет на предприятиях питания



“1С-Рарус: Управление рестораном”



Содержание

- ❖ *Управление предприятием*
- ❖ *Актуальные задачи и проблемы отрасли*
- ❖ *Постановка управленческого учета*
- ❖ *Внедрение системы автоматизации на базе современного программного продукта – 1С-Рарус: Управление рестораном*
- ❖ *Позиционирование решения*
- ❖ *Особенности программного продукта*
- ❖ *Описание функциональных возможностей*
- ❖ *Ценовая политика*

О чем эта
Презентация?



Управление предприятием

❖ Множество разносторонних задач, от своевременного и правильного решения которых зависит успешность бизнеса

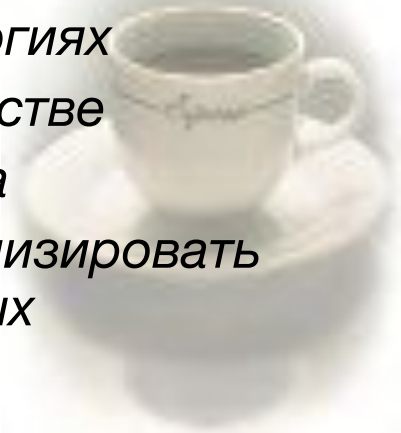
- Инвестиции
- Помещение
- Концепция
- Кухня
- Поставщики
- Персонал
- Учет
- Государство
- Реклама





Управление предприятием

- ❖ Для обеспечения конкурентоспособности предприятия, ресторатору придется:
 - **Вникать во все проблемы** возникающие в процессе работы, оперативно находить пути их решения, «Затыкать дыры»
 - **Контролировать персонал** практически на всех участках, начиная от управления залом и заканчивая бухгалтерией
 - **Разбираться** в информационных технологиях
 - **Следить** за изменениями в законодательстве
 - **Обладать** знаниями бухгалтерского учета
 - **Уметь** собирать, консолидировать и анализировать информацию из множества разрозненных источников





Управление предприятием

- ❖ В совокупности с такими проблемами отрасли, как:
 - Дефицит помещений
 - Аренда
 - Кадровый голод, постоянный рост зарплат
 - Низкая квалификация и текучка персонала
 - Воровство персонала
 - Не совершенство законов
 - Низкая культура потребления и обслуживания
- ❖ У ресторатора **не хватает времени на управление рестораном**





Управление предприятием

- ❖ *Бессистемное* отвлечение ресторатора на решение случайно возникающих проблем связанных с оперативным управлением, пагубно влияет, как на качество предлагаемых рестораном услуг, так и на эффективность бизнеса!
- ❖ Решить или снять остроту озвученных проблем возможно при:
 - Постановке управленческого учета
 - Внедрении современной комплексной системы автоматизации предприятия





Управленческий учет

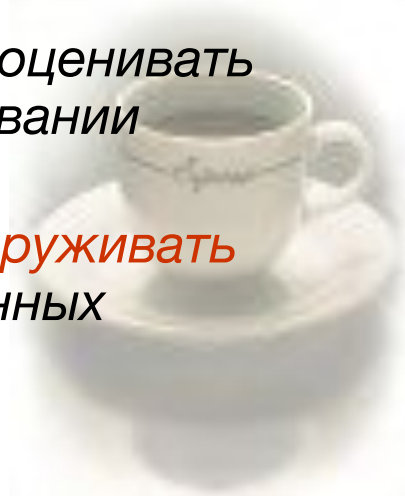
- ❖ **Разница в подходах Управленческого и Бухгалтерского учетов обусловлена**
 - Внешними или внутренними пользователями информации
 - Точностью информации
 - Юридическими требованиями к предоставлению отчетов
 - Масштабами объектов учета
 - Принципами, нормами и регламентом учета
 - **Отношением ко времени случившегося события**
 - Периодичностью





Управленческий учет

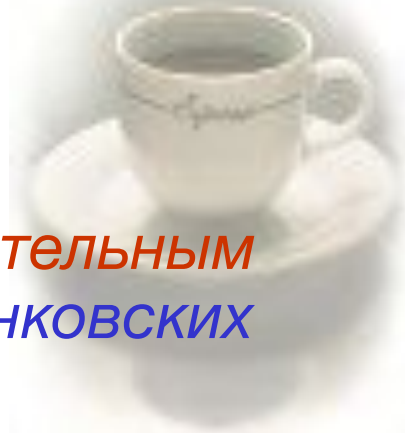
- ❖ **Задачи управленческого учета**
 - **полное отражение** всех хозяйственных операций связанных с деятельностью предприятия
 - **оперативное предоставление** этой информации руководству предприятия в максимально удобном виде
- ❖ **Постановка управленческого учета**
 - Возможность **оперативно и объективно** оценивать качество управления компанией на основании стандартизированной отчетности
 - Позволяет собственникам **вовремя обнаруживать** признаки злоупотреблений и неоправданных затрат
 - Увеличит «**прозрачность предприятия**»





Управленческий учет

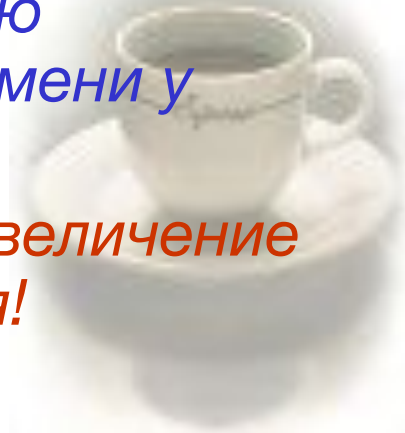
- ❖ **Прозрачность предприятия** - возможность проследить происхождение любой итоговой суммы непосредственно до хозяйственных операций, которые повлияли на формирование этой суммы
- ❖ **Оперативное формирование управленческой отчетности:**
 - Управленческого баланса
 - Отчета о доходах и расходах
 - Движении денежных средств
- ❖ **Делает предприятие более привлекательным** для потенциальных инвесторов и банковских структур





Комплексная система автоматизации

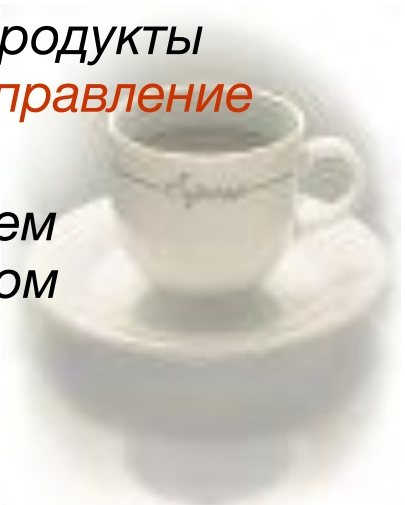
- ❖ Для поддержания работоспособности и дальнейшего развития поставленной системы управленческого учета необходимы:
 - качественная информационная поддержка
 - привлечения талантливых и профессиональных сотрудников
- ❖ Внедрение системы автоматизации позволит обеспечить нужную информационную поддержку и высвободить часть времени у управленческих кадров
- ❖ Следствие – оптимизация затрат и увеличение эффективности работы предприятия!





Комплексная система автоматизации

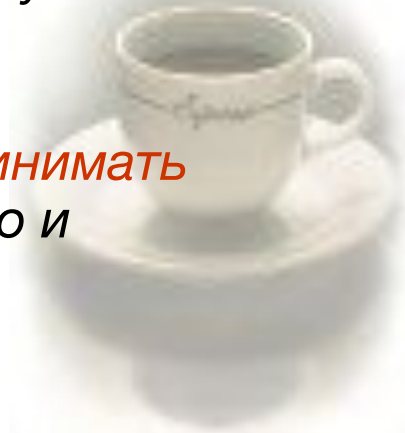
- ❖ До недавнего времени на рынке не было доступных автоматизированных систем позволяющих охватить все контуры хозяйственной деятельности предприятия
- ❖ Появление современной платформы 1С: Предприятие 8.1 позволило:
 - Разработать отраслевые программные продукты нового поколения, такие как **1С-Рарус: Управление рестораном**
 - Проводить внедрение комплексных систем автоматизации в единое информационном пространстве (на одной платформе)





Комплексная система автоматизации

- ❖ Из одного информационного поля, данные которого собраны по единым законам, каждый получает информацию, необходимую и понятную конкретно ему:
 - Владелец видит синтетические данные в виде **краткого набора понятных цифр**, имея при этом возможность проследить происхождение каждой из них на том уровне аналитики, который ему необходим
 - Менеджеры анализируя работу своих подразделений и сотрудников, могут **принимать управленческие решения** более осознано и обосновано



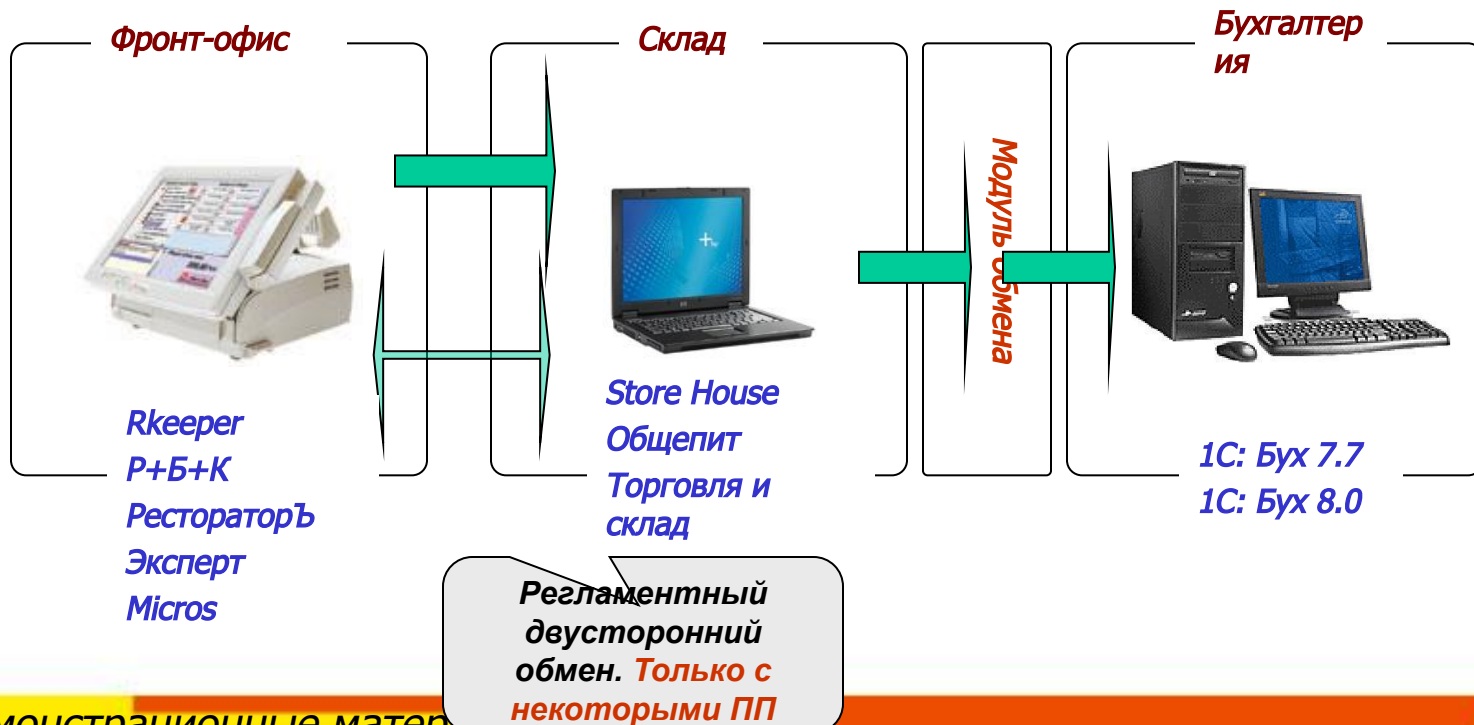


Комплексная система автоматизации

Старый подход

Регламентный
файловый обмен

Регламентный
файловый обмен





Учет в режиме On-Line

Необходимость или мода?

- ❖ Считается, что современная система автоматизации должна автоматически списывать остатки со склада и считать себестоимость в момент продажи товара
- ❖ Такой режим работы возможен только если фронт и бэк-офис являются частями одной программы и одной информационной базы:
 - Очевидные преимущества данной схемы

НО!

- Обеспечить актуальность получаемых данных практически не возможно
- ❖ В результате мы получаем – ПСЕВДО on-line





Учет в режиме On-Line

Необходимость или мода?

- ❖ Человеческий фактор и существующий регламент ведения учета - причины по которым работа в режиме On-Line не даст ожидаемого результата:
 - Проведение документов задним числом приведет к неправильному расчету показателей себестоимости и остатков
 - Нарушение технологии (ошибки) ведения учета
- ❖ Гораздо эффективнее использовать несколько программ (баз данных), построенных на одной программной платформе! Позволит избежать ошибок с обменом данными!



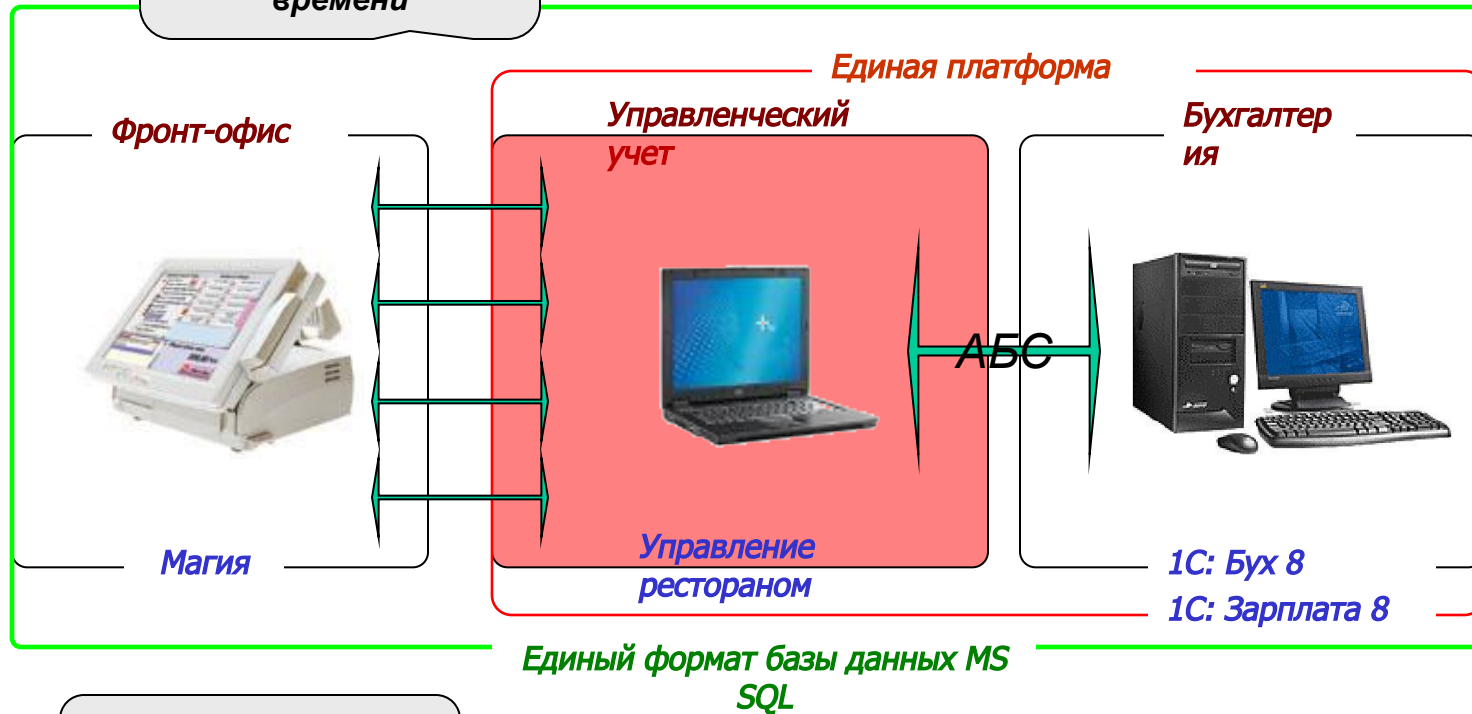


Комплексная система автоматизации

Новый подход

Получение информации в любой момент времени

Обмен с аналитикой без дополнительного ПО



Центральный и основной учетный модуль



1С-Рарус: Управление рестораном

Разработан на платформе 1С: Предприятие 8.1

❖ **1С-Рарус: Управление рестораном, ред. 2** - программный продукт предназначенный для автоматизации управленческого учета на любых предприятиях питания:

- Рестораны, бары и кафе:
 - ✓ **Одиночные**
 - ✓ **Сетевые**
 - ✓ **В составе развлекательных комплексов**
 - ✓ **В составе гостиничных комплексов**
- Столовые на предприятиях
- **Комбинаты питания (в том числе и Школьного)**





1С-Рарус: Управление рестораном

- ❖ **Позиционирование программного продукта**
 - Для сетей предприятий
 - Для предприятий со сложной организационной структурой подразделений
 - Для консолидации данных
 - Универсальное решение для автоматизации складского и производственного учета на предприятиях питания
 - Для директоров, управляющих, главных бухгалтеров и владельцев бизнеса





Позиционирование

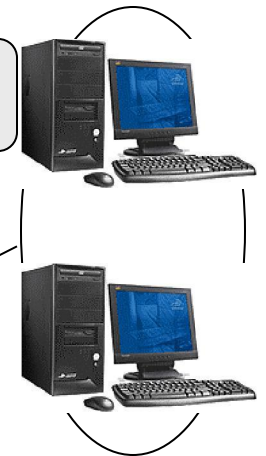
- Первичные документы
- Составление МЕНЮ
- Рецептуры
- Склад
- Производство
- Взаиморасчеты

Оперативный учет



Регламентный
(бухгалтерский) учет

1С: Бухгалтерия



Сервер
1С: Предприятие
8



Фронт-офисное ПП:

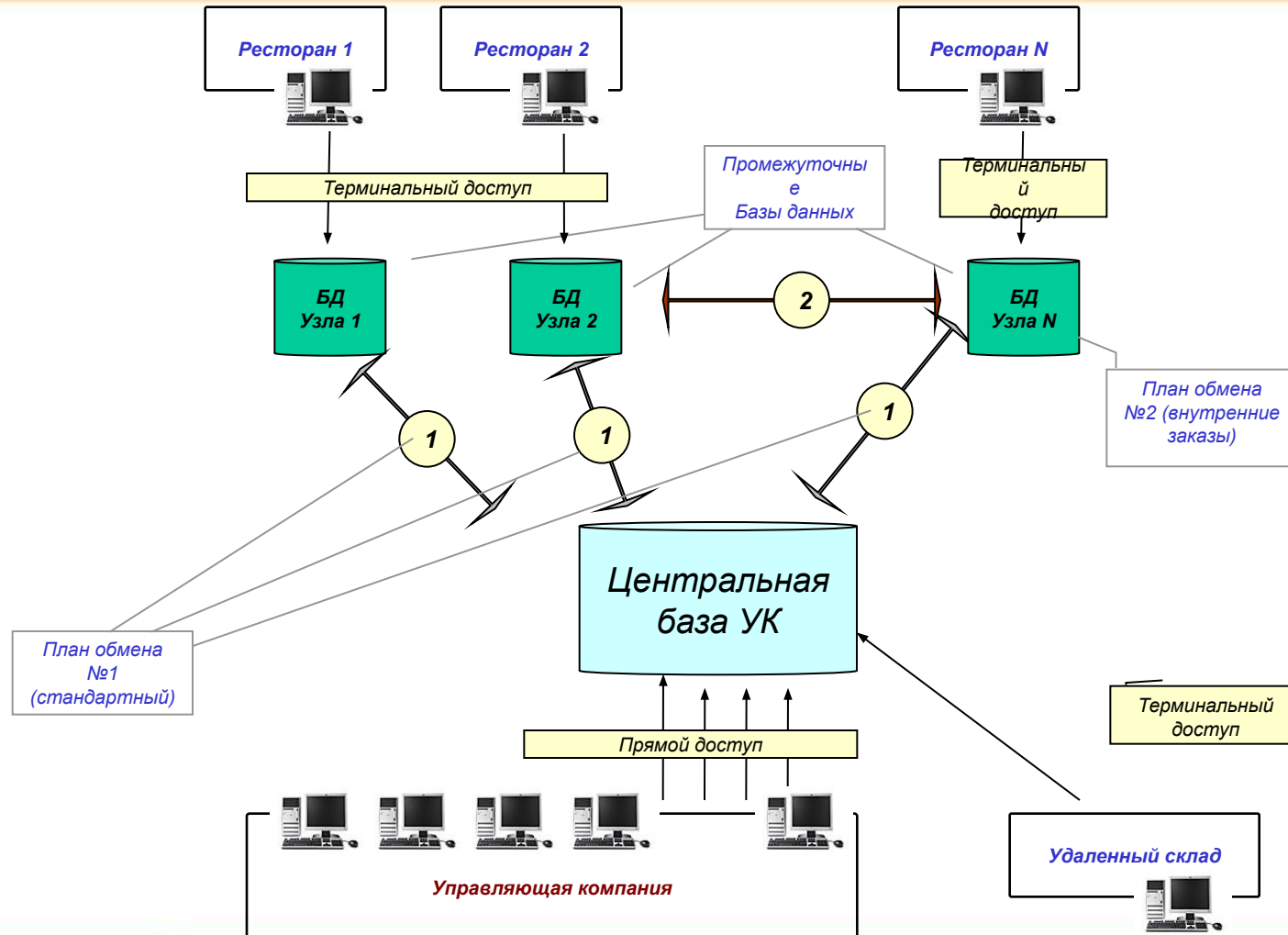
- 1С-Рарус: Ресторан+Бар+Кафе
- 1С-Рарус: Фаст-фуд
- МАГИЯ для ресторанов
- UCS Rkeeper v6, v7

1
С
Р
А
Р
У
С
Р
А
Р
У
С

Регламентная
отчетность



Позиционирование





Функциональные возможности

❖ Основные функциональные возможности “1С-Рарус: Управление рестораном, ред.2”:

- Заказы на поставку
- Складской учет
- Производственный учет
- Учет взаиморасчетов
- Заказы на отгрузку
- Реализация
- Учет движения денежных средств
- Учет прочих активов
- Универсальная подсистема планирования
- Диетпитание
- Унифицированная отчетность
- Аналитическая отчетность





Подсистемы УР





Функциональные особенности

- ❖ Основные функциональные особенности программного продукта “1С-Рарус:Управление рестораном, ред.2”:
 - Ведение управленческого учета в одной информационной базе в разрезе организаций
 - Разные способы оценки МПЗ для каждого склада организации: ФИФО, по средней
 - Ведение управленческого и регламентированного учета в одной информационной базе
 - Возможность ведения нескольких видов меню одновременно с расчетом калорийности по каждому
 - Составление различных диет для клиентов
 - Учет поступающих товаров по срокам годности
 - Заказ товара на основании планируемого объема выпускаемой продукции
 - Возможность быстрого отслеживания динамики изменения цен поставщиков





Функциональные особенности

- ❖ Основные функциональные особенности программного продукта “1С-Рарус:Управление рестораном, ред.2”:
 - Рабочее место технолога
 - Поддержка взаимозаменяемости продуктов (в рамках одной или всех технологических карт)
 - Учет сезонных коэффициентов при расчете процентов отходов сырья
 - Быстрый анализ вхождения сырья и полуфабрикатов в технологические карты
 - Возможность задания и распределения единых технологических карт на всю сеть потребителей
 - Ручная корректировка, добавление и удаление списываемых в производство продуктов
 - Возможность запрета приготовления какого-либо полуфабриката на указанной точке
 - Учет специй





Функциональные особенности

❖ Основные функциональные особенности программного продукта «1С-Рарус:Управление рестораном, ред.2»:

- Возможность построения распределенных баз для территориально удаленных точек с консолидацией данных в центре
- Возможность рассчитывать продажные цены на продукцию по заданной наценке к себестоимости
- Возможность работы с различными видами оплаты
- Инвентаризация полуфабрикатов собственного приготовления
- Оперативная инвентаризация наиболее значимых товарных позиций
- Возможность составления инвентаризационных описей по складским участкам
- Учет **складских минусов** в инвентаризации как отдельной сущности





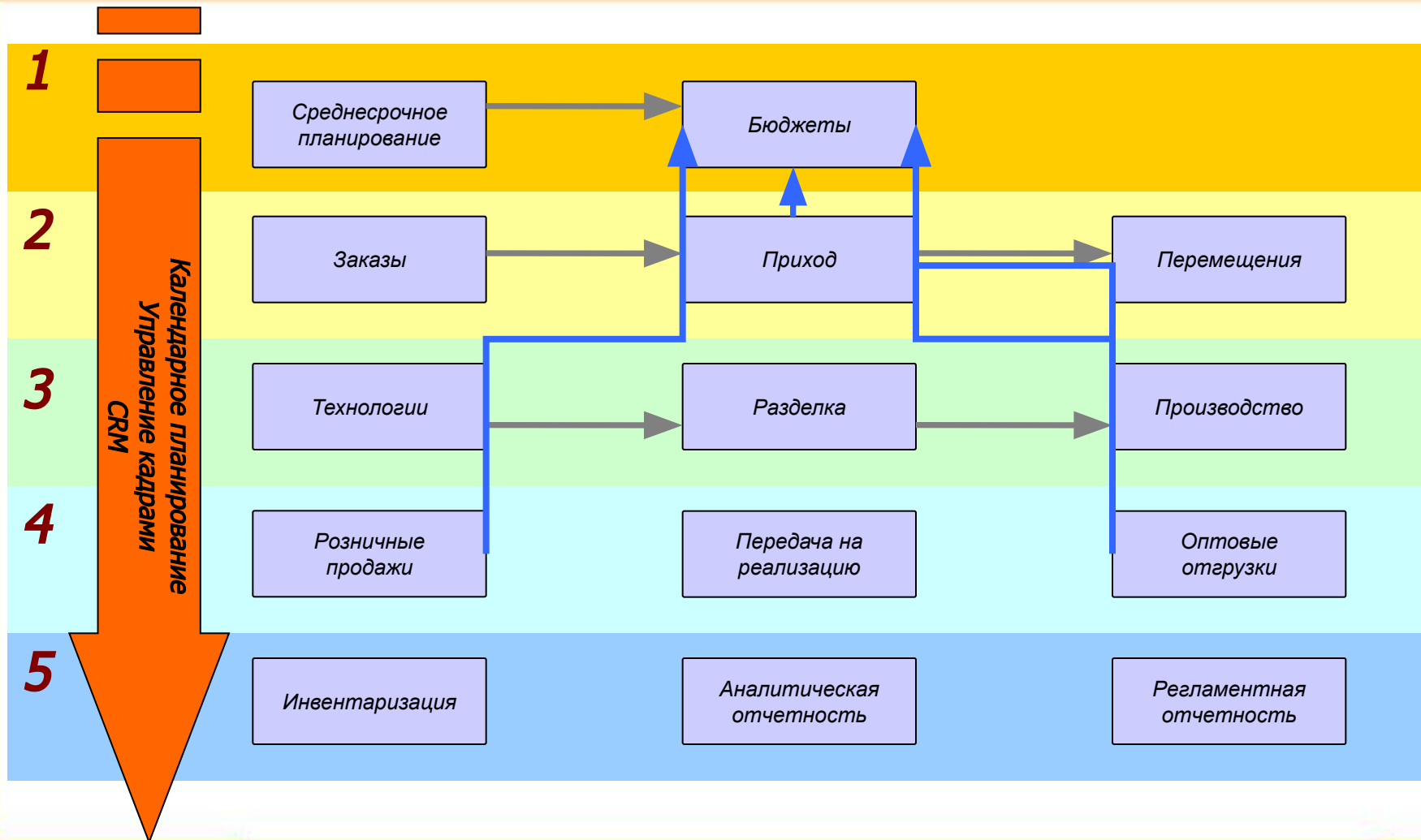
Функциональные особенности

- ❖ Основные функциональные особенности программного продукта «1С-Рарус:Управление рестораном, ред.2»:
 - Расширенные возможности администрирование (система прав и настроек)
 - Ведение журнала регистрации о действиях пользователей
 - Оперативный обмен со службой поддержки
 - Загрузка данных из электронного сборника рецептов блюд и кулинарных изделий
 - Двусторонний обмен данными с фронт-офисн системами:
 - 1С-Рарус: Фаст-фуд, фронт-офис
 - МАГИЯ для ресторанов
 - Обмен данными с 1С: Бухгалтерией
 - Элементы CRM





Общая схема работы





Бюджетирование

- ❖ *Подсистема работы с фиксированными бюджетами:*
 - Представляет собой подсистему учета среднесрочного планирования (Месяц, квартал, год)
 - Каждый бюджет представлен отдельным документом: *бюджет продаж, бюджет закупок, бюджет движения денежных средств, бюджет производства, бюджет накладных расходов*
 - Каждый бюджет составляется для конкретного подразделения и сценария планирования
 - Бюджеты, связанные с номенклатурой могут быть составлены как в разрезе номенклатуры, так и в разрезе типов номенклатуры
 - Включает механизмы прогнозирования и план-фактного анализа





Работа с торговым оборудованием

❖ *Использование торгового оборудования для оперативного товарного учета:*

- Приход товара по внешнему штрихкоду
- Развесовка товара, печать внутреннего штрихкода
- Поступление на склад
- Перемещение со склада в производство
- Перемещение с производства на склад
- Инвентаризация ТМЦ

Терминалы сбора данных



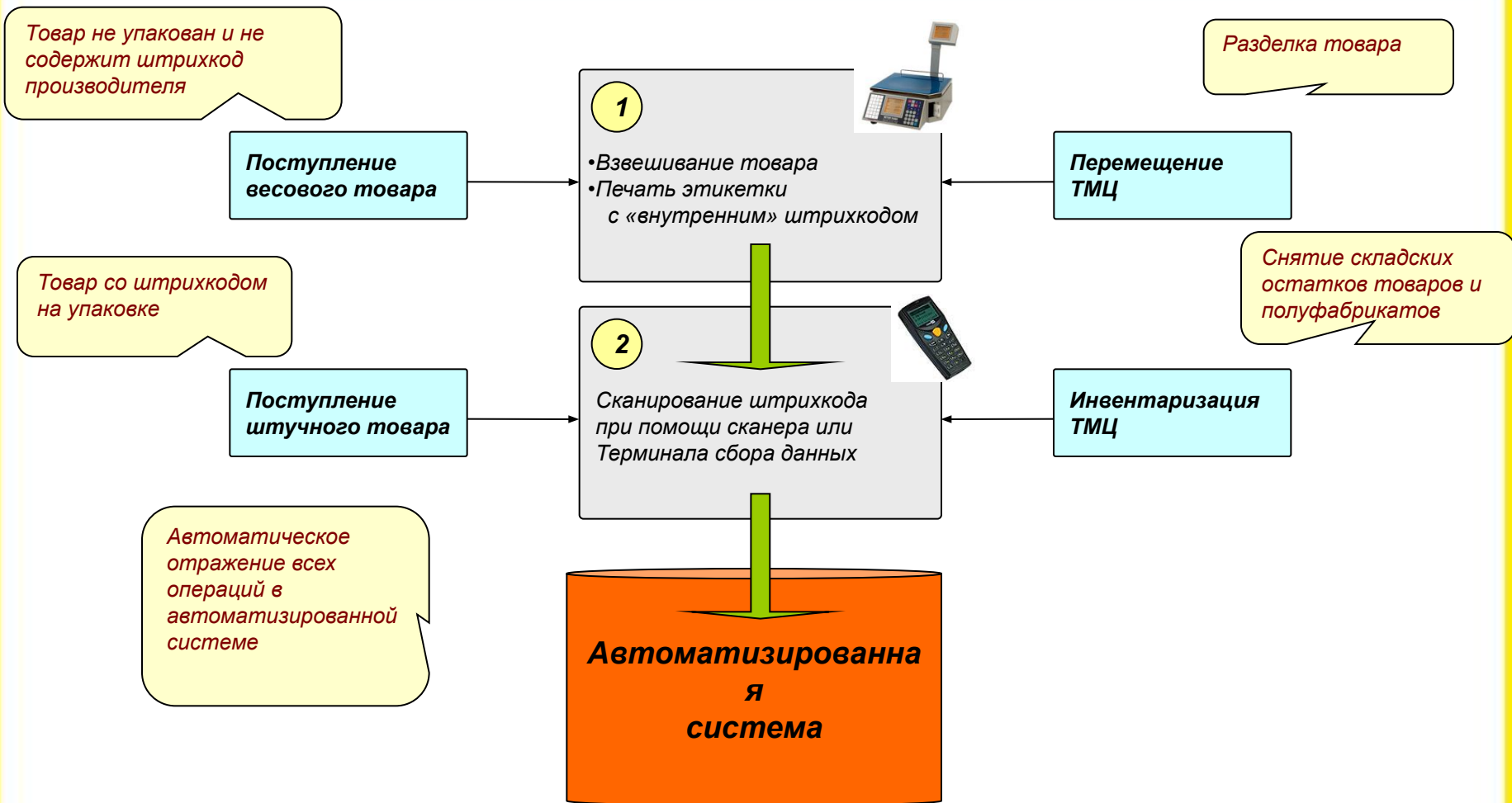
Промышленные
мобильные
терминалы (КПК) с
встроенным
сканером штрихкода

Весы с печатью
этикеток





Работа с торговым оборудованием

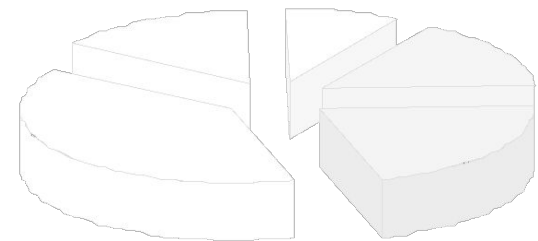




Аналитическая отчетность

❖ Получение аналитических отчетов

- Анализ продаж
- Анализ цен
- Взаиморасчеты
- Денежные средства компании
- Доходы и расходы
- Отчет по себестоимости
- Управленческий баланс
- Остатки и обороты товаров и партий товаров
- Состояние заказов покупателей и поставщикам
- ABC-анализ покупателей, товаров
- XYZ- анализ покупателей, товаров

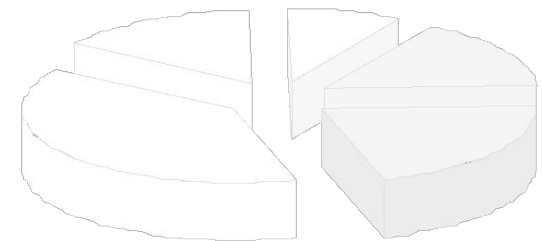




Унифицированная отчетность

❖ *Получение специализированных отчетов*

- *Калькуляции за период*
- *Состав блюда*
- *Товарный отчет*
- *Анализ выпуска продукции*
- *Планирование производства*
- *Расход продуктов*
- *Контрольный лист расхода продуктов*
- *Расход специй*
- *Заборный лист*
- *Анализ продаж комплексных обедов*
- *Ведомость остатков*





Примеры отчетов

Поступление партий товаров (стандарт)

Действия: Сформировать Эксперт

Период: с 01.09.2006 по 25.09.2006

Группировка строк:

- Склад компании
- Номенклатура
- Поставщик

Фильтры:

- Склад компании
- Номенклатура
- Поставщик
- Договор

Показатели:

- Представление
- Количество поступлени
- Сумма поступления
- Сумма без НДС
- НДС
- Сумма упр.

Поступление партий товаров (эксперт)

Действия: Сформировать Стандарт

Период: с 01.09.2006 по 25.09.2006

Группировка строк: Доп. поля в отдельной колонке

Группировка колонок:

Поле	Тип
<input checked="" type="checkbox"/> Склад компании	Элементы
<input checked="" type="checkbox"/> Номенклатура	Наименование
<input checked="" type="checkbox"/> Поставщик	

Поступление партий товаров
01.01.2005 - 25.09.2006
Отбор: Склад компании Равно Главный склад
Показатели: Количество поступления(в базовых ед.), Сумма поступления, Сумма без НДС, НДС, Цена поступления
Итого по: Склад компании Элементы, Поставщик Элементы, Номенклатура Элементы

Склад компании / Поставщик / Номенклатура	Количество поступления(в базовых ед.)	Приход			
		Сумма поступления	Сумма без НДС	НДС	Цена поступления
Главный склад	2 909,415	23 464,18	19 884,88	3 579,30	8,06
База "Продукты"	2 516,415	1 154,18	978,11	176,07	0,46
База "Электротовары"	3,000	10 000,00	8 474,57	1 525,43	3 333,33
Комбайн MOULINEX A77 4C	1,000	4 000,00	3 389,83	610,17	4 000,00
Кофеварка BRAUN KF22R	1,000	3 000,00	2 542,37	457,63	3 000,00
Миксер BINATONE HM 212,6 скор. 150вт	1,000	3 000,00	2 542,37	457,63	3 000,00
Фирма "LIGHT"	20,000	410,00	347,46	62,54	20,50
Сигареты "Атташе"	10,000	200,00	169,49	30,51	20,00
Сигареты "Давыдофф"	10,000	210,00	177,97	32,03	21,00
Фирма "Трейд Марк"	250,000	4 700,00	3 983,05	716,95	18,80
Сигареты "Атташе"	100,000	1 700,00	1 440,68	259,32	17,00
Сигареты "Данхилл"	150,000	3 000,00	2 542,37	457,63	20,00
Частное лицо	120,000	7 200,00	6 101,69	1 098,31	60,00
Мясная туша	120,000	7 200,00	6 101,69	1 098,31	60,00
Итого	2 909,415	23 464,18	19 884,88	3 579,30	8,06



Примеры использования АРМ

АРМ [администратор]

Избранное

- Избранное
 - План меню ЦОА0000002 от 20
 - Блюда
 - 4

Дополнительно

- Сменить интерфейс
- Настройки отображения
- Закреть

Пользователи | Журнал регистрации | Все объекты

Список пользователей (14)

Пользователь	Полное имя	Аут.ОС	Аут.1С
Администратор	Администратор	✓	
Иванов Петр	Иванов Петр Алексеевич		✓
Иванченко Иван	Иванченко Иван Иванович		✓
Кудрицкая Елена	Кудрицкая Елена Владимировна		✓
Кузнецов Дмитрий	Кузнецов Дмитрий Ярославович		✓
Маркелов Иван	Маркелов Иван Сергеевич		✓
Мартынова Оксана	Мартынова Оксана Николаевна		✓

⚠ - данный значок указывает, что у пользователя отключена аутентификация средствами ОС и пр...

Список активных пользователей (2)

Имя компьютера	Имя приложения	Начало сеанса	Пользователь
DRAA-NOTE	Config	25.09.2006 17:57:40	Администратор (Админ...
DRAA-NOTE	1CV8	25.09.2006 18:03:16	Администратор (Ад...



Примеры использования АРМ

Заведующий производством

Создать

- Заказ банкета (все)
- План меню (все)
- Выпкск продукции (все)
- Перемещение товаров (все)
- Акт о реализации (все)
- Рецептура (все)

Отчеты

- Остатки товаров
- Остатки и обороты партий товаров
- Калькляция за период
- Анализ выпкска
- Анализ продаж

Отложенные сделки

Избранное

- Избранное
 - План меню ЦОА0000002 от
 - Блюда
 - 4

Номенклатура Контрагенты Производство СЧЕТ Заказы банкетов План...

Действия

Показывать остаток по складу: Главный склад Запрашивать:

Показывать цены по типу: Розничная Количество

Остатки и цены на: 25.09.2006 Валюта: р... Цену

	Код	Наименование	Вид номенклатуры	Тип номенклатуры
+	00004	Блюда	Блюдо	Блюда
+	00011	Заготовки		
+	00018	Ингредиенты		
+	00000001	Кухонное оборудование	Товар	Бытовая техника
+	00016	Напитки		
+	00000173	Полуфабрикаты	Блюдо	Полуфабрикаты
+	00000004	Сигареты	Товар	Штучный
+	00000005	Тара	Тара	Тара

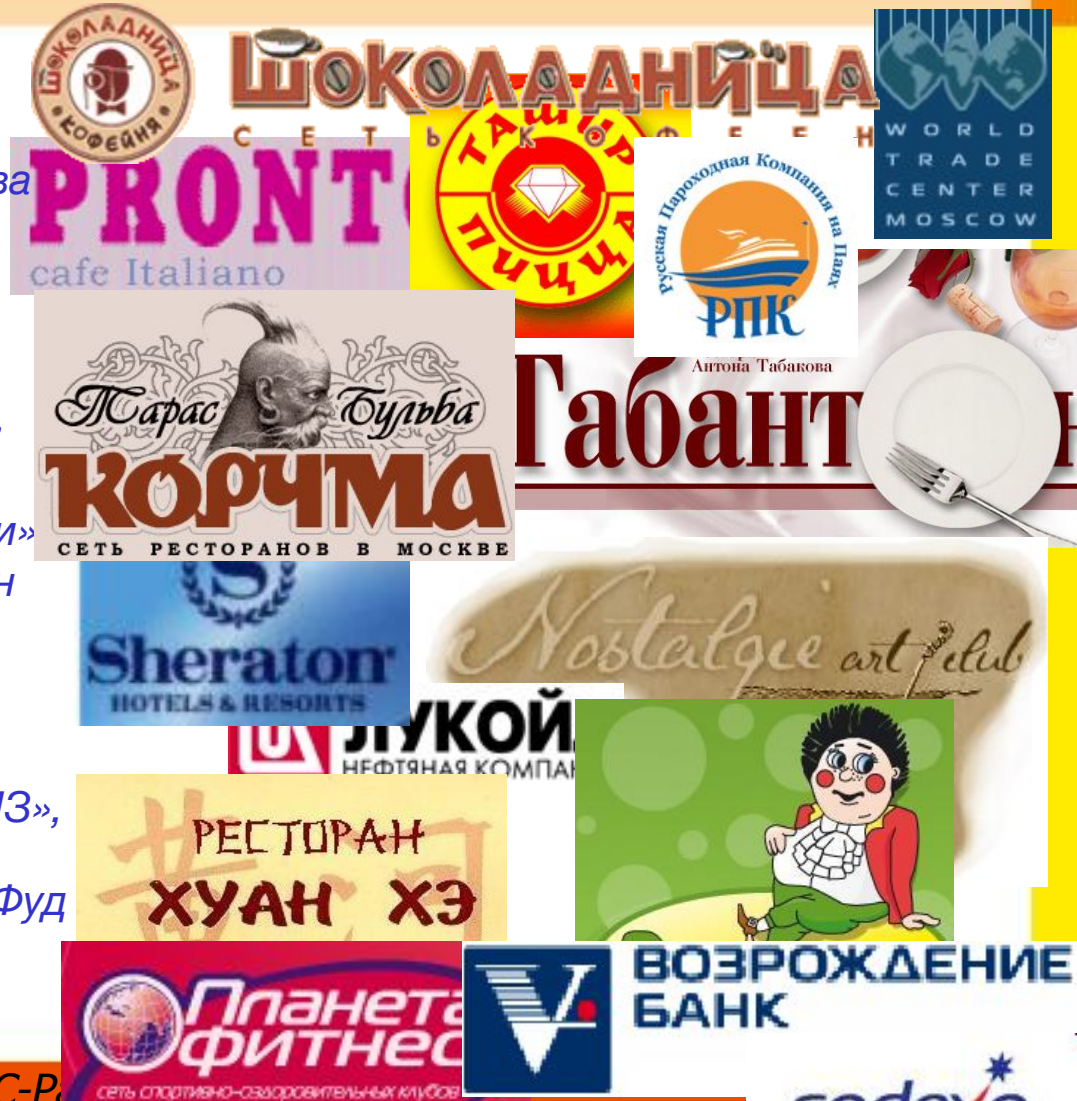
Подобрано (0 поз.) Цены Остатки Свойства Единицы и штрих-код Оборудование Р...

Номенклатура	Количе...	ЕдиницаК.	Цена	Сумма	Всего	% НДС	НДС



Наши клиенты

- ❖ Сеть кофеен «Шоколадница»
- ❖ Сеть фитнес баров «Планета-фитнес»
- ❖ Сеть ресторанов Антона Табакова
- ❖ Сеть Бистро «Пронто»
- ❖ Сеть пиццерий «Ташир-Пицца»
- ❖ Сеть быстрого питания «Робинсдобин»
- ❖ Сеть ресторанов «Тарас Бульба»
- ❖ Сеть ресторанов «Хуан Хэ»
- ❖ Рестораны «Шатер», «Ностальжи»
- ❖ Гостиничный комплекс «Шератон палас»
- ❖ Ресторанный комплекс «ЦМТ», «Лукойл», «Банк Возрождение»
- ❖ Комбинаты питания: «Кремлевский», «Сименс», «КУМЗ», «Подмосковье»
- ❖ Кейтеринговая компания «Скай Фуд Кейтеринг»
- ❖ ШБС «Люблино»
- ❖ ... и многие другие!!!



Демонстрационные материалы 1С-Рарус

Март 2009

Слайд

sodexo



Спасибо за внимание !!!

ООО «Астэр-консалтинг»

Харьков, ул. Чернышевского 13, оф. 203

(057) 766-45-74, 766-45-73

market@aster-c.com.ua

www.aster-c.com.ua



**1С-РАРУС:
УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОМ**

