

Автоматизация столовой предприятия

Столовая при предприятии в отличие от общественной столовой имеет ряд своих особенностей. Здесь, кроме всего прочего, должна быть организована грамотная система учета питания персонала с использованием уже имеющихся способов идентификации, обеспечено создание льгот и лимитов для сотрудников.

Цель, которая ставится при автоматизации предприятия данного типа – не просто организовать надежный учет и контроль, но и создать комфортный и бесперебойный режим работы столовой, как для ее сотрудников, так и для посетителей. При этом автоматизация должна обеспечить три глобальных направления:

- Во-первых, увеличить пропускную способность за счет уменьшения времени обслуживания и расчетов.
- Во-вторых, оптимизировать ведение учета: как складского - продуктов и полуфабрикатов, так и учета реализации.
- И, в-третьих, обеспечить простой и удобный способ контроля денежных средств сотрудников предприятия, расходуемых на питание.

Все эти задачи решает комплекс «Наша столовая». Комплекс представляет два независимых модуля: «Гедымин. Общепит. бэк-офис» и «[POSitive:Check 2.9](#)», которые работают в режиме обмена данными.

Организации и предприятия, использующие программный комплекс

ОАО «Могилевский мясокомбинат» - кадровый учет и расчет заработной платы

Столовая «Брестжилстрой» - автоматизация столовой предприятия, стыковка с бухгалтерской программой

НПО «Интеграл» - автоматизация столовой предприятия, стыковка с бухгалтерской программой, питание штата

Белкоопсоюз («Праспект», «Світанок» и «Паазер'е») – автоматизация ресторанов, калькуляция, складской учет

РУП «Октябрьский» - автоматизация столовой и ресторана предприятия, стыковка с бухгалтерской программой

Академия Управления – автоматизация кафе, калькуляция, складской учет

Национальный Банк РБ – автоматизация столовых, калькуляция и складской учет, питание штата

Комбинат школьного питания Заводского р-на г. Минска – автоматизация столовой и 2-ух кафе, питание штата

КУП «Минскхлебпром» – автоматизация магазинов «Каравай» и «Горячий хлеб», калькуляция и складской учет

ООО «Свиат» - автоматизация столовой, калькуляция и складской учет, питание штата

ОАО «Посторг» – автоматизация складского учета и калькуляция, стыковка с кассой «Супермаг»

Рогачевский МКК - автоматизация столовой, калькуляция и складской учет, питание штата

ОАО «Гастроном Дивный» – автоматизация кафе, калькуляция и складской учет

ОАО «Беларуськалий» - автоматизация санатория и мясоперерабатывающего комплекса

ОАО «Молочные продукты» – автоматизация питания штата

ЗАО «Атлант» – автоматизация столовых, калькуляция и складской учет, питание штата

и многие другие



Что предлагает данное решение, рассмотрим на примере проблемных точек в столовой и их реализации.

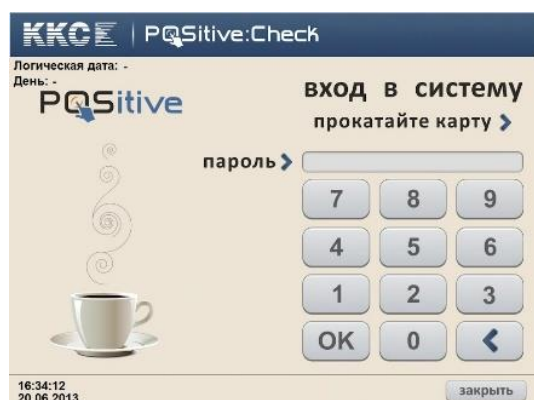
| Проблема типовой столовой | Реализация в программе | Результат |
|--|---|---|
| Скопление народа и увеличение очереди, в том числе из-за замедления расчетов. | Быстрый выбор блюда из меню на сенсорном экране. Применение функции безналичного расчета | Увеличение скорости обслуживания, как следствие: - увеличение выручки за счет увеличения пропускной способности, - минимизация потери рабочего времени персонала, - повышение уровня сервиса, |
| Ошибки и обсчеты при проведении расчетов | Авто подсчет суммы чека кассовой системой, печать подтверждающего чека с отображением блюд и остатка по кредиту. | Устранение ошибок при расчетах. Контроль за действиями персонала, устранение недостатков и злоупотреблений. |
| Сложности в разграничении обслуживания собственных работников и людей с улицы (в том числе командированных и временно пребывающих на территории предприятия) | Возможность одновременного учета питания за наличный расчет и по кредитной или гостевой карте. Идентификация сотрудника по табельному номеру, кредитной или магнитной карте и др. Интеграция с системой учета персональных карт. Ведение и учет гостевых карт. | Возможность обслуживания различных категорий граждан. Учет и распределение потоков питающихся. |
| Сложности при учете кредитных средств, зачетов в заработную плату | Обеспечение персонализации поступлений и затрат по сотрудникам предприятия, привязка взаиморасчетов к персональному счету. Вычет затраченных в столовой средств на питание из заработной платы. При использовании сложившейся системы автоматизации бухучета - организация экспорта данных в систему бухгалтерского учета предприятия. Финансовая оценка предоставляемых льгот. | Организация безналичной системы оплаты, системы внутреннего кредита. Создание единой системы взаиморасчетов: автоматическое отражение в бухгалтерском учете сумм, затраченных на питание персонала, учет дотаций, контроль за оборотом денежных средств по каждому сотруднику. Минимизация трудовых затрат бухгалтерского персонала |
| Повышенные трудозатраты на планирование меню и калькулирование блюд из-за необходимости ежедневного обновления меню | Сведение времени, затрачиваемого на калькулирование всего меню, до нескольких минут. | Увеличение точности расчетов. Прозрачное планирование. Сокращение бухгалтерского персонала. |
| Невозможность точного количественного учета сырья, трудоемкость проведения и оформления инвентаризации | Автоматический учет и контроль остатков сырья и полуфабрикатов, ускорение рутинных операций инвентаризации остатков | Контроль за оборотом сырья и продукции, возможность анализа причины недостатков. |
| Трудности учета при введении различных маркетинговых программ | Возможность создания гибкой системы бонусных программ: льготы на питание для сотрудников, питание в кредит, скидки. Контроль превышения суммы лимита. Учет спецпитания. | Организация специфической схемы работы столовой с учетом конкретных требований, существующих на предприятии |
| Сложности при переходе в другой режим работы столовой (вечернее обслуживание граждан, организация комплексных обедов, организация банкетов) | Возможность быстрого расчета и параллельного задействования нескольких типов меню с различными принципами формирования цены блюд в каждом | Организация работы столовой в нескольких режимах без сбоев в учете |
| Огромные человеческие и временные трудозатраты на сбор статистической информации, трудоемкость получения отчетности | Формирование статистических, аналитических и бухгалтерских отчетов в любых разрезах. Возможность быстрой корректировки и разработки шаблонов отчетов по требованию | Облегчение планирования производства и распределения средств. Оперативность предоставления отчетной информации. Повышение эффективности работы, уменьшение ошибок при планировании. |
| Затраты на изменение схемы работы при изменении правовой и нормативной базы | Регулирование схемы работы с помощью пользовательских настроек. | Гибкое администрирование |

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНАЛА «Кассовая программа POSitive: Check 2.9» -Столовая, кафе, бар

Примечание!

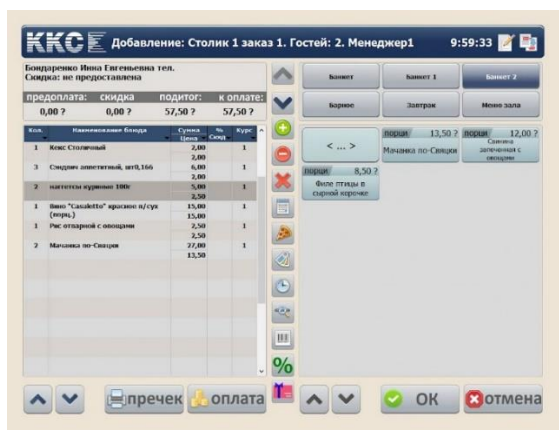
Программное обеспечение POSitive Check поддерживает весы марок Масса-К и CAS с протоколом AD
POSitive Check 2.9 поддерживает Банковские терминалы моделей Ingenico ICT 220,320, Verifone 805, VX 520 модели с протоколом TrSys

POSitive:Check Для кассиров система облегчает процесс обслуживания клиентов, уменьшает вероятность ошибок при расчетах и ускоряет скорость обработки заказов, что приводит к увеличению оборота и повышению эффективности работы. Менеджеры выигрывают от автоматизации, поскольку система позволяет им более точно отслеживать товародвижение, контролировать запасы и оптимизировать процессы управления персоналом. Данный продукт позволяет быстро и без ошибок обслуживать гостей заведения, а в сочетании с **бэк-офис** на платформе Гедымин решает задачи по учету товародвижения в ресторане, баре, кафе и столовой.

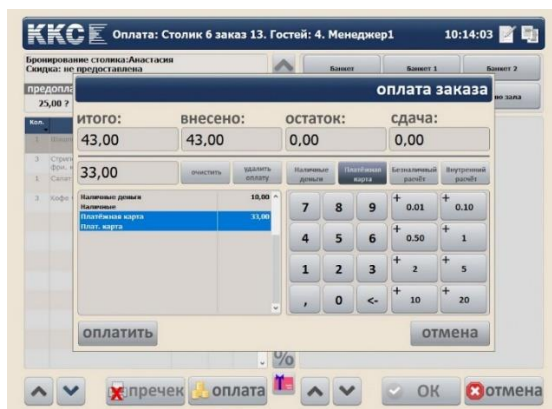


Соответствует требованию законодательства о работе с товарами маркированными средствами идентификации, унифицированными контрольными знаками (СИ, УКЗ)

Работа с сенсорным экраном упрощает выбор необходимых блюд. Это позволяет персоналу быстро обслуживать посетителей, сокращая время ожидания и повышая уровень удовлетворения клиентов от обслуживания



Окно оплаты оформлено просто и удобно



Идентификация персонала

Мониторинг деятельности персонала осуществляется с использованием пароля или индивидуальной магнитной карты. Это позволяет постоянно следить за тем, кто и когда создавал конкретный заказ.

Несколько вариантов скид очной системы

Программа включает в себя предоставление как фиксированных, так и накопительных скидок, которые доступны исключительно в рамках программы лояльности заведения.



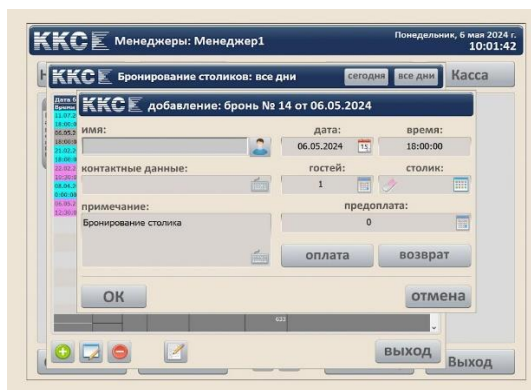
Оплата может осуществляться наличными, безналичными или смешанным платежом. Предусмотрена возможность разделения или объединения заказов.

Предоставление отчетов

Предусмотрена функция предоставления оперативных отчетов: Z1, X1, внесение/изъятие денег, открытие/закрытие смены. Также предусмотрены отчеты по товарам (блюдам), по группам товаров, по кассирам, по категориям (отделам), по спецпитанию, по счётчику заказов, СКНО.

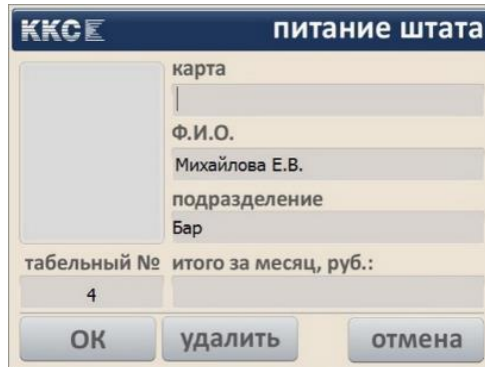
Работа со столиками

В программе реализована функция назначения или бронирования заказа для столика, объединение и разделение заказов. Это позволяет клиентам заранее планировать свое посещение.



Питание штата

Для учета питания штата в кредит необходимо сканировать специальную карту, предоставленную сотрудником. Оплата также может осуществляться с помощью карт идентификации персонала. Таким образом, система автоматизации в столовой ускоряет процесс оплаты и обеспечивает более детальное ведение учета и контроль за движением продуктов.



Что делает **POSitive:Check**:

- Создание нового заказа.
- Оплата закрытого заказа.
- Просмотр всех заказов.
- Печать оперативных отчетов по выручке (Z1, X1, внесение изъятие денег, открытие/закрытие смены).
- Разделение/объединение заказов.
- Передача заказа от одного официанта другому.
- Удаление позиции заказа, по которой распечатан сервис-чек.
- Внесение количества гостей сверх лимита, заданного в параметрах программы.
- Отмена предварительного чека.
- Работа со столиками.
- Широкий перечень модификаторов.
- Несколько вариантов скидочной системы.
- Поддержка нескольких режимов оплаты: наличный, безналичный, смешанный платеж.
- Идентификация персонала с использованием магнитных карточек.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНАЛА «ГЕДЫМИН. Общепит.Бэк-офис»

Программа позволяет вести учет продуктов на складах и их отгрузки на кухню и бар, составлять и рассчитывать калькуляционные карточки на основе справочника рецептов, вводить и печатать меню, выписывать счета, вести их учет и контролировать оплату, подключать кассовые аппараты и торговое оборудование.

Справочник рецептов

Программа содержит справочник рецептов, в который можно самостоятельно заносить новые рецепты приготовления блюд.

*** 01. Рецепт**

Общие | Технология приготовления | Модификаторы | Хранение | Показатели п/ф

Номер: 426 От: 01.02.2017 Подразделение: Дата приказа: Номер приказа:

Наименование: Салат из птицы с ветчиной, кг № по сборнику:

Кол-во блюда: 1 000 Выход, г: 1000 Категория: Собственное СТВ: СТВ 1210-2010

Кислотность: Влажность теста: 100

Срок годн.: Выход тепловая, г: Выход холодная, г: 1 000

Количество для расчета калькуляций: Отключен

| Ис. | Печ | Позиц | Товар | Ед. изм. | Кол | Описание | Брутто | Нетто | Выход | Кэфф. хол. 1 | Кэфф. гор | Кэфф. г | Кэфф. х |
|-----|-----|-------|------------------------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-------|--------------|-----------|---------|---------|
| 1 | 1 | 1 | Филе куриное отварное | | 250,000 | | 250,000 | 250,000 | | | | | |
| 1 | 1 | 2 | Ветчина | | 127,550 | | 125,000 | 125,000 | 2 | | | | |
| 1 | 1 | 3 | Сыр твердый | | 189,3938 | | 187,500 | 187,500 | 1 | | | | |
| 1 | 1 | 4 | Яйца куриные, кг | | 125,000 | | 125,000 | 125,000 | | | | | |
| 1 | 1 | 5 | Огурцы маринованные | | 200,000 | | 200,000 | 200,000 | | | | | |
| 1 | 1 | 6 | Лук маринованный (суб) | | 125,000 | | 125,000 | 125,000 | | | | | |
| 1 | 1 | 7 | Соль | | 12,500 | | 12,500 | 12,500 | | | | | |
| 1 | 1 | 8 | Перец черный молотый | | 0,100 | | 0,100 | 0,100 | | | | | |
| | | | | | | | 1029,5438 | 1 025,100 | | | | | |

Показатели

Замени Показатели

Блюдо:

Показатель: Калорийность Значение: 198,74

Жир: 14,31

Белок: 15,61

Углеводы: 1,47

Процент жира: Мас. доля сухих вещ.

Ингредиент:

Показатель: Калорийность Значение: 139,32

Жир: 2,29

Белок: 30,39

Углеводы: 0,5

Процент жира: Мас. доля сухих вещ.

Новый Меню Справка

OK Отмена

Технология приготовления

*** 01. Рецепт**

Общие | Технология приготовления | Модификаторы | Хранение | Показатели п/ф

Технология приготовления:

Температура подачи: плов взрыхляют, выкладывают горкой на тарелку, посыпая зеленью. Темп. подачи - 65°C

Внешний вид: набухшие, сохранившие форму;

Цвет: коричневый, риса - белый со слабым желтоватым или оранжевым оттенком;

Вкус: характерный для тушеного мяса, риса с ароматом и привкусом пассерованных овощей и томата

Запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция: мяса - мягкая, плотная, сочная, риса - мягкая, плотная, овощей - мягкая;

Срок годности: на мармите или горячей плите не более 3 часов, при тем. от +2° до +6° С не более

нарезанные кусочками по 20-30г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с том. соусом морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Новый Меню Справка

OK Отмена

Калькуляционные карточки

Составление калькуляционных карточек без компьютера - это трудоемкий и долгий процесс. Вам достаточно будет выбрать необходимые ингредиенты и... карточка готова. В системе предусмотрено создание карточек на основе рецепта, и на основе ранее составленных карточек с учетом изменившихся цен на продукты.

*** 02. Калькуляционная карточка**

Основные

Номер: 35 Дата: 12.01.2023 Кол-во блюда: 100 Стоимость карточки: 289 Планируемая цена: 2,89

Со склада: Кулина Вес блюда: 0,101

Для подачи.: Кулина Нетто: 11,0244 Стоимость блюда: 2,89

Рецепт: Салат из птицы с ветчиной Выход: 1000/1 Себестоимость: 1,0739

Надочная категория: Наценка: 0 Учетная цена блюда: 1,23

Расчитать Пересчет по цене карточки

| Ис. | Исходный в рецепте | Продукт со склада | Нетто | коэф. | Брутто | Цена покупки | Цена за ед. | Продажная ц. | Сумма | Цена с НДС и надб. | Наценка | Ставка | Базо | Влаж | Влаж % из | Наценка соли | Цена с торг. надб. | НДС в наценке | Цена с наценкой |
|-----|------------------------|---|--------|--------|--------|--------------|-------------|--------------|-------|--------------------|----------|--------|--------|---------|-----------|--------------|--------------------|---------------|-----------------|
| 1 | Филе куриное отварное | Филе куриное отварное | 2,7397 | 1,0417 | 2,854 | 10 | 11,38 | 26,66 | 76,08 | 11,38 | 134,2425 | 10 | 10,35 | 1,3888 | | | | 26,6568 | |
| 1 | Ветчина | Филей Элитный Гурман продукт из свиных к/ф Осинны | 1 | 1,0204 | 1,0204 | 14,36 | 20,67 | 49,42 | 49,41 | 20,67 | 134,2424 | 20 | 17,22 | 4,6246 | | | | 48,1179 | |
| 1 | Сыр твердый | Сыр Тильзентер 45% | 1,5 | 1,0417 | 1,5626 | 13,06 | 17,96 | 42,06 | 65,73 | 17,96 | 134,2425 | 10 | 16,32 | 2,1915 | | | | 42,0641 | |
| 1 | Яйца куриные, кг | Яйца кг н | 1 | 1 | 1 | 4,78 | 6,06 | 14,2 | 14,2 | 6,06 | 134,2424 | 10 | 5,51 | 0,7397 | | | | 14,1979 | |
| 1 | Огурцы маринованные | Огурцы соевые выдог 3г | 1,6 | 1 | 1,6 | 3,95 | 5,68 | 13,3 | 21,29 | 5,68 | 134,2423 | 20 | 4,73 | 1,2768 | | | | 13,305 | |
| 1 | Лук маринованный (суб) | Лук маринованный (суб) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 134,2425 | 10 | 1 | | | | | 1 | |
| 1 | Лук репчатый острый | Лук репчатый острый под вакуумом Беларусь | 0,095 | 1 | 0,095 | 2,2 | 3,15 | 7,37 | 6,52 | 3,15 | 134,2435 | 10 | 2,86 | 0,3839 | | | | 7,3693 | |
| 1 | Масло 9% | Масло сливочное 9% 1л | 0,033 | 1 | 0,033 | 1,58 | 2,25 | 5,26 | 0,17 | 2,25 | 134,2415 | 20 | 1,87 | 0,5026 | | | | 5,262 | |
| 1 | Вода питьевая | Вода питьевая | 0,066 | 1 | 0,066 | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Масло растительное | Масло Желтушка подсолнечное рафинер 0,8/0,71г | 0,05 | 1 | 0,05 | 4,82 | 4,73 | 15,54 | 0,76 | 6,63 | 134,2423 | 10 | 6,03 | 0,8096 | | | | 15,5394 | |
| 1 | Соль | Соль Белорусская фасованная 100г | 0,015 | 1 | 0,015 | 0,53 | 0,69 | 1,59 | 0,02 | 0,68 | 134,2353 | 20 | 0,57 | 0,1521 | | | | 1,5928 | |
| 1 | Лук репчатый | Лук репчатый 20г | 0,0026 | 1 | 0,0026 | 33,5 | 0,87 | 102,32 | 0,06 | 43,68 | 134,2424 | 20 | 36,49 | 9,7728 | | | | 102,3172 | |
| 1 | Перец черный молотый | Перец черный молотый 20г | 0,0002 | 1 | 0,0002 | 94,5 | 2,94 | 344,34 | 0,07 | 147 | 134,2425 | 20 | 122,50 | 32,8894 | | | | 344,3365 | |
| 1 | Соль | Соль Белорусская фасованная 100г | 0,1 | 1 | 0,1 | 0,53 | 0,68 | 1,59 | 0,16 | 0,68 | 134,2353 | 20 | 0,57 | 0,1521 | | | | 1,5928 | |
| 1 | Перец черный молотый | Перец черный молотый 20г | 0,0001 | 1 | 0,0001 | 94,5 | 2,94 | 344,34 | 0,34 | 147 | 134,2425 | 20 | 122,50 | 32,8894 | | | | 344,3365 | |
| 1 | Майонез | Майонез АВС Провансаль Московский 360г | 2 | 1 | 2 | 7 | 3,92 | 25,51 | 51,01 | 10,89 | 134,2422 | 20 | 9,07 | 2,4362 | | | | 25,5064 | |
| 1 | Петрушка свежая | Петрушка свежая Беларусь | 0,1 | 1,3514 | 0,1351 | 8,05 | 10,01 | 23,45 | 3,17 | 10,01 | 134,2428 | 10 | 9,10 | 1,2216 | | | | 23,4477 | |
| | | | | | | | 1 015,94 | 289 | | | | | | | | | | | |

Наценено записей: 22, Выделено записей: 1, Текущая запись: 1

Новый Меню Справка

OK Отмена

Цены на продукты определяются на основании данных складского учета. Ингредиентом, включаемым в карточку, может быть не только продукт, но и другая карточка (например, соус, входящий в состав некоторого блюда). Карточки можно разбивать на группы и закреплять за определенными подразделениями. Возможен расчет выхода продукта в готовом виде.

Программа позволяет:

- формировать блюда меню на основе калькуляционных карточек;
- вносить в меню не только блюда, но и отдельные продукты (например, сигареты или спиртные напитки);
- рассчитывать цены на продукты по заданным формулам;
- создавать новое меню на основе ранее составленного;
- искать и пересчитывать блюда, для которых необходим пересчет калькуляционных карточек вследствие изменения цен на ингредиенты;
- искать продукты, на которые необходимо установить новую цену.

| Дата | Наименование | ка | Розничная цена | Колич | Цена карточк | Netto | Выход | Наименование | |
|------------|-----------------------------------|------------------------------------|----------------|--------|--------------|--------|--------|----------------|----------------|
| 08.12.2023 | Чай "Teatone" черный | | 0,4500 | 100 | 44,67 | 0,18 | 1/200 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Салат из моркови с яблоком | | 0,3100 | 100 | 30,64 | 10,47 | 1/100 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Салат овощной с колбасой | | 0,9500 | 100 | 95,36 | 34,27 | 1/100 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Салат из квашеной капусты с луком | | 0,9300 | 100 | 93,14 | 10,1 | 1/100 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Суп гороховый | | 0,9000 | 100 | 89,81 | 13,479 | 250/15 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Салат из квашеной капусты с луком | | 0,8500 | 100 | 85,49 | 9,003 | 1/50 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Язык говяжий отварной | | 0,5700 | 100 | 57,37 | 15,1 | 1/250 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Суп молочный с пшеном | | 0,8500 | 100 | 85,49 | 9,003 | 1/50 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Язык говяжий отварной | | 0,8500 | 100 | 85,49 | 9,003 | 1/50 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Свинина, запеченная с грибами | | 3,3900 | 100 | 339,19 | 20,205 | 1/120 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Котлета с сыром и морковью | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 40 | 2,1800 | 100 | 217,91 | 16,125 | 53. Столовая I | |
| 08.12.2023 | Котлета "Пяпарась-кветка" | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 40 | 1,9400 | 100 | 194,37 | 13,505 | 1/105 | 53. Столовая I |
| 08.12.2023 | Рыба с овощами под майонезом | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 40 | 3,5300 | 100 | 352,59 | 20,105 | 1/150 | 53. Столовая I |
| 08.12.2023 | Пюре картофельное | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 40 | 0,5600 | 100 | 55,96 | 15,795 | 1/150 | 53. Столовая I |
| 08.12.2023 | Рис отварной | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 40 | 0,4300 | 100 | 42,52 | 6,399 | 1/150 | 53. Столовая I |
| 08.12.2023 | Оладьи с повидлом | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 40 | 0,7500 | 100 | 74,64 | 29,864 | 150/15 | 53. Столовая I |

| Продукт | Баз. ед. изм | Брутто | Цена за ед. | Netto | Кoefficient отхода | Наценка | Сумма | Цена за кг/л |
|-------------------|--------------|--------|-------------|-------|--------------------|---------|---------|--------------|
| Колбаса вареная* | кг | 1,545 | 11,42 | 1,5 | 1,03 | | 17,6439 | 11,42 |
| картофель свежий* | кг | 2,946 | 1,68 | 2,06 | 1,43 | | 4,9489 | 1,68 |
| морковь свежая* | кг | 0,762 | 1,4 | 0,61 | 1,25 | | 1,0675 | 1,4 |
| яйца* | шт | 25 | ,44 | 25 | 1 | | 11,0000 | ,44 |
| Горошек зеленый* | кг | 0,77 | 9,44 | 0,5 | 1,54 | | 7,2688 | 9,44 |

Меню

Документ содержит актуальные цены на блюда, реализуемые в подразделении общественного питания.

Отчетность меню

Гибкость системы позволяет настроить шаблоны печатных форм меню под конкретные нужды.

Заказы (выписка счетов)

Для оформления заказа достаточно указать список заказанных клиентом блюд и их количество.

Программа позволяет:

- просматривать заказы за произвольный период, по выбранному меню и/или официанту;
- вести список постоянных клиентов и рассчитывать скидку для них;
- выпускать в обращение дисконтные, клубные карты;
- оформлять дозаказ блюд;
- контроль оплаты заказов;
- учет плановых и банкетных заказов.

| Номер | Дата | По дате | Наименование подразделения | Дата изменения | Наименование |
|--------|------------|------------|------------------------------------|---------------------|---------------|
| 13554 | 18.01.2024 | 18.01.2024 | 57. Столовая МКК г. Барановичи | 17.01.2024 16:26:06 | Столовая МКК |
| 13547 | 19.01.2024 | 19.01.2024 | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 17.01.2024 16:06:22 | Столовая МКК |
| 13545 | 18.01.2024 | 18.01.2024 | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 17.01.2024 15:42:01 | Столовая МКК |
| 13543 | 16.01.2024 | 16.01.2024 | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 17.01.2024 11:59:47 | Столовая МКК |
| 13544 | 17.01.2024 | 17.01.2024 | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 17.01.2024 10:03:47 | Столовая МКК |
| 13553 | 17.01.2024 | 17.01.2024 | 57. Столовая МКК г. Барановичи | 17.01.2024 8:24:33 | Столовая МКК |
| 13552 | 16.01.2024 | 16.01.2024 | 57. Столовая МКК г. Барановичи | 15.01.2024 14:46:25 | Столовая МКК |
| 13542 | 15.01.2024 | 15.01.2024 | 53. Столовая МКК г. Береза (кухня) | 15.01.2024 10:00:59 | Столовая МКК |
| 13550 | 15.01.2024 | 15.01.2024 | 57. Столовая МКК г. Барановичи | 12.01.2024 16:00:44 | Столовая МКК |
| 13548 | 13.01.2024 | 19.01.2024 | 61. Кафе "АмПир" МКК (Кухня) | 12.01.2024 15:59:54 | "АмПир" Кухня |
| 13549 | 13.01.2024 | 19.01.2023 | 61. Кафе "АмПир" МКК (Кухня) | 12.01.2024 15:35:12 | "АмПир" Кухня |
| ШАБЛОН | 01.01.2025 | 01.01.2025 | 61. Кафе "АмПир" МКК (Кухня) | 12.01.2024 14:27:34 | "АмПир" Кухня |

| Блюдо | Стоимость |
|--------------------------------|-----------|
| Чай черный "Гринфилд" | 0,25 |
| Хлеб | 0,11 |
| Чай зеленый | 0,29 |
| Кефир | 0,65 |
| Кофе Зв1 | 0,95 |
| Пюре картофельное | 0,56 |
| Поджарка из свинины | 2,08 |
| Котлета "Любительская" | 1,45 |
| Свинина , запеченная с грибами | 4,04 |
| Рассчитать... | |

Фильтр: По дате

Отчеты

В системе предусмотрены следующие отчеты:

- ❖ 12-торг (товарооборот);
- ❖ Анализ доходности реализации;
- ❖ Анализ изменения покупных цен;
- ❖ Анализ оборачиваемости товаров;
- ❖ Анализ реализации по поставщикам;
- ❖ Статотчет розница;
- ❖ Товарный отчет с тарой;
- ❖ Гр.оборотная ведомость;
- ❖ Реестр приходных накладных;
- ❖ Отчет о движении продуктов;
- ❖ Реестр документов;
- ❖ Акт реализации;
- ❖ Акт реализации за наличный расчет;
- ❖ Акт выпуска готовой продукции;
- ❖ Акт дооценки;
- ❖ Акт о продаже и отпуске изделий;
- ❖ Анализ остатков по подразделению;
- ❖ Кассовый отчет;
- ❖ Отчет по исключениям;
- ❖ Отчет по производству;
- ❖ Отчет по списанию сырья (подробный);
- ❖ Отчет по списанию сырья (сравнительный);
- ❖ Плановый расход сырья.

Отчеты менеджеров:

- ❖ Аналитика по продажам;

Юридический адрес: г. Минск, ул. Я. Лучины, 44, пом. 2; почтовый адрес: 220112, Минск 112, а/я 49
р/с 3012000050244 в ОАО «Белгазпромбанк», г. Минск, ул. Притыцкого, 60/2, код 153001742, УНП 190369806
www.kkc.by

- ❖ Выручка по дням;
- ❖ Выручка по часам;
- ❖ Просмотр заказов.

Управленческие отчеты:

- ❖ Отчет по фактической наценке;
- ❖ ABC- анализ блюд;
- ❖ Инвентаризация;
- ❖ Акт реализации с аналитикой по группам;
- ❖ Акт реализации с рентабельностью;
- ❖ Использование ингредиентов в блюдах;
- ❖ Отчет об изменении себестоимости;
- ❖ Отчет по доходам и расходам годовой продукции.

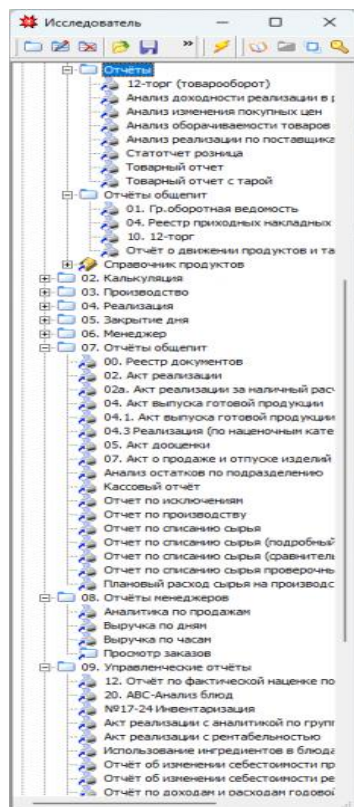
01. Рецепт

Главный Детальный Справка

Список блюд Подразделение:

| Наименование | Выход | Кол-во | Подразде | Группа серв | Категория | СТБ | |
|---|------------------|----------------------|-------------------------|-------------|----------------|----------------|-------|
| Салат "Осенний" с маслом растительным | ре 50 ' 100/2 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Салат овощной с колбасой | ре 50 ' 100/2 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Сервелат "Чёрный мрамор" порционно | ре 50 ' 50 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Суп из овощей с фасолью с птицей | ре 50 ' 250/30/2 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Компот из яблок | ре 50 ' 200 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Пирожки печёные сдобные простые с повидлом | ре 50 ' 75 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Макароны отварные с сыром | ре 50 ' 150/20/5 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Рис отварной рассыпчатый | ре 50 ' 150/5 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Котлета из птицы "Папараш-цветка" | ре 50 ' 105 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Филе горбуши, запечённое с грибами | ре 50 ' 90 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Сервелат "Профсоюзный" порционно | ре 50 ' 50 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Нектар Добрый апельсиновый | ре 50 ' 200 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Полендвица с/к "Венская" порционно | ре 50 ' 50 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Нектар Добрый из яблок, чёрной рябины и малин | ре 50 ' 200 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Купячок с/к "Венский" порционно | ре 50 ' 50 | 1 | Склад "Кухня" | | Обеденная прод | СТБ 1 | |
| Хлеб ржаной "Родны" формовой нарезной | 14 | Хлеб и хлебобулочны | Комплексное 50 ' 1 кус. | 1 | Склад "Кухня" | Буфетная прод | СТБ 1 |
| Батон "Праздничный" нарезной | 15 | Хлеб и хлебобулочны | Комплексное 50 ' 1 кус. | 1 | Склад "Кухня" | Буфетная прод | СТБ 1 |
| Сосиски, сардельки отварные (2 шт.) | 16 | Блюда из мяса и мясн | Комплексное 50 ' 2 шт. | 1 | Склад "Кухня" | Обеденная прод | СТБ 1 |
| Сок гранатовый пряного отжима Saville | 26 | Напитки | Комплексное 50 ' 200 | 1 | Склад "Кухня" | Обеденная прод | СТБ 1 |
| Кофе растворимый Черная Карта Gold, 2 г. пакет. | 27 | Горячие напитки | Комплексное 50 ' 1 пак. | 1 | Склад "Кухня" | Буфетная прод | СТБ 1 |
| Кофе растворимый Jacobs Monarch, 1,8 г. пакет. | 28 | Горячие напитки | Комплексное 50 ' 1 пак. | 1 | Склад "Кухня" | Буфетная прод | СТБ 1 |

| Печ: | Наименование | Нетто | Козффициент отхода | Брутто | Описание |
|------|-----------------|--------|--------------------|--------|----------|
| 1 | Мука пшеничная | 0,0368 | 1 | 0,0368 | |
| 1 | Сахар-песок | 0,0026 | 1 | 0,0026 | |
| 1 | Масло сливочное | 0,0011 | 1 | 0,0011 | |
| 1 | Соль | 0,0006 | 1 | 0,0006 | |



03. Питание по сотруднику (по чекам)

100%

**Детализация питания по сотруднику
за период с 05.02.2024 по 05.02.2024 г.
фио: Петров Петров Петров
табельный номер: 321**

| № п\п | Наименование блюда | Количество | Сумма без скидки | Сумма со скидкой | Спец. питание |
|---|------------------------------------|------------|------------------|------------------|---------------|
| понедельник, 5 февраля 2024 г. | | | | | |
| Чек №: 70039, время: 16:40:04, подразделение: Кухня, № кассы: -1 | | | | | |
| 1 | Батон | 1 | 0,15 | 0,15 | |
| 2 | Блинчик с мясом | 1 | 1,65 | 1,65 | |
| 3 | Компот из клубники | 1 | 0,52 | 0,52 | |
| 4 | Салат куриный с грибами | 1 | 2,08 | 2,08 | |
| 5 | Борщ Украинский с мясом | 1 | 1,74 | 1,74 | |
| 6 | Булочка ажурная с творогом | 1 | 1,80 | 1,80 | |
| | Итого по чеку № 70039: | x | 7,94 | 7,94 | x |
| | Итого за день (05.02.2024): | x | 7,94 | 7,94 | x |
| | Итого за период: | x | 7,94 | 7,94 | x |

Стр. 1/1

Документация

Все функции программы «Гедымин «Ресторан-бек офис» подробно описаны в электронной справочной системе и печатной документации.

Настройка, обучение и сервисная поддержка

Программа «Гедымин «Ресторан-бек офис» обладает возможностью выгрузки (загрузки) данных в сторонние программные продукты (1С «бухгалтерия»).

Поддержка программного обеспечения Гедымин «Ресторан –Бек офис» проводится компанией ООО «Амперсант» при заключении Договора на сервисное обслуживание.