



# Решения для предприятий общественного питания

Докладчик: Виталий Борищак  
Компания: 1С - ТЕЛЛУР  
Дата: 03.12.09





## ❖ 1С-Рарус:Общепит, ред.8 ПРОФ

- Рекомендуется для любых типов предприятий (ресторанов, баров, столовых и кафе), в том числе для небольших производственных цехов
- ЛЮБЫХ предприятий общественного питания, для которых важно одновременное ведение производственного, бухгалтерского и налогового учета

## ❖ 1С-Рарус:Управление рестораном

- Рекомендуется для сетей предприятий, предприятий со сложной организационной структурой подразделений,
- С целью консолидации данных





# Сравнение функционала



Описание функционала	Общепит 8	Упр.рестораном
Многофирменный учет	Да	Да
Управленческий и регламентный учет в одной базе	<b>Нет</b>	<b>Да</b>
Учет по выбранному алгоритму: FIFO, LIFO, По среднему	Да	Да
Оперативное и среднесрочное планирование производства и продаж	<b>Нет</b>	<b>Да</b>
Учет сезонности, учет специй	Да	Да
Учет по срокам хранения, учет калорийности	<b>Нет</b>	<b>Да</b>
Учет комплексных обедов	<b>Нет</b>	<b>Да</b>
Учет в произвольной валюте	Да	Да
Ручная корректировка, добавление, удаление списываемых в производство продуктов	Да	Да
Выгрузка в 1С: Бухгалтерию 7.7, 8.0	Да	Да
Учет дополнительных расходов	Да	Да
Система внутренних и внешних заказов	<b>Нет</b>	<b>Да</b>
Поддержка торгового оборудования	<b>Нет</b>	<b>Да</b>
Аналитическая отчетность	<b>Нет</b>	<b>Да</b>

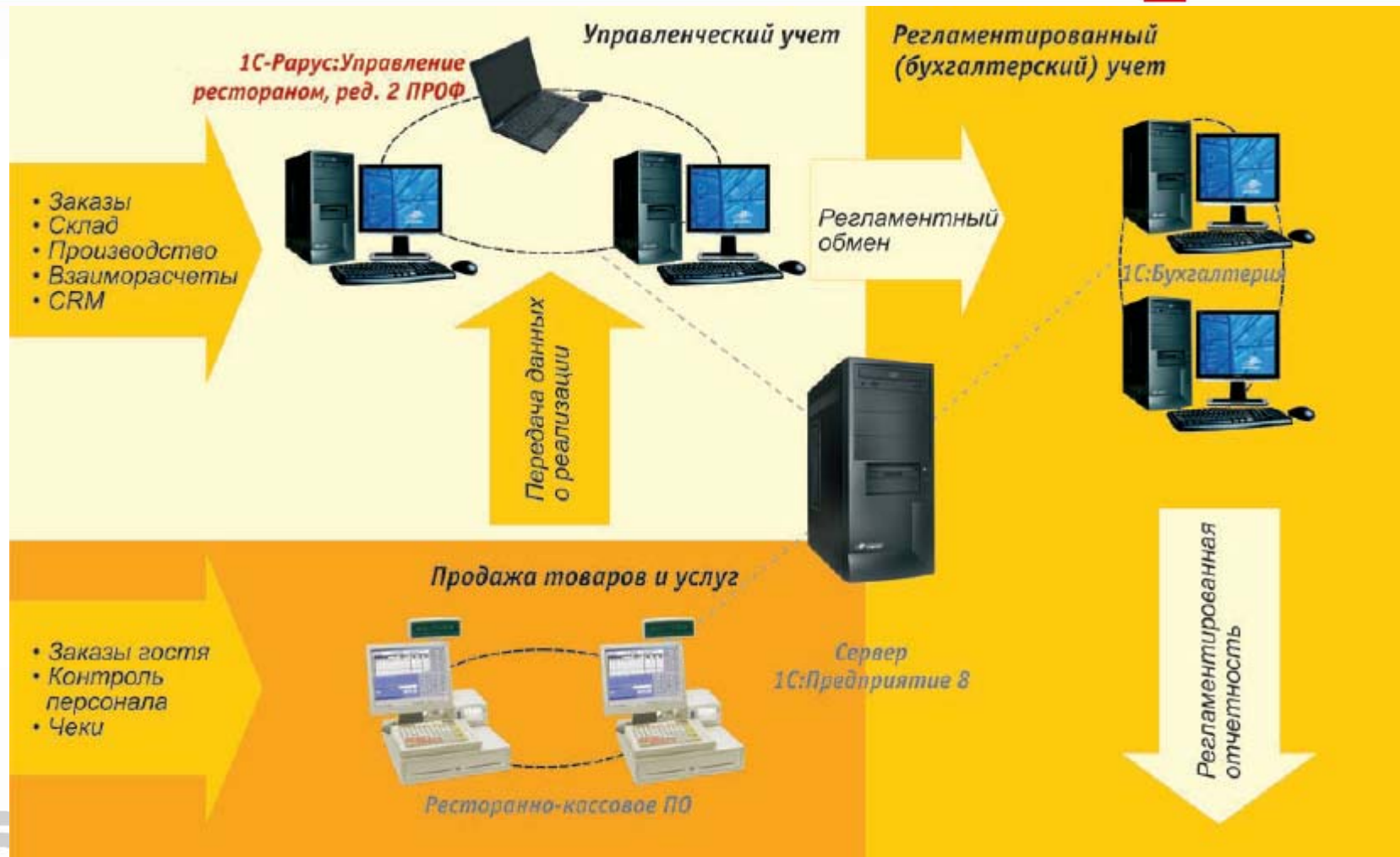


# Общепит 8 Документооборот





# 1С-Рарус: Управление рестораном.





# 1С-Рарус: Управление рестораном. Функциональные особенности



- ❖ Ведение управленческого и регламентированного учета в одной информационной базе
- ❖ Возможность построения распределенных баз
- ❖ Оперативной планирование закупок, производства, продаж
- ❖ Возможность работы с отрицательными остатками
- ❖ Учет специй, учет продуктов по срокам хранения, учет сезонности
- ❖ Расчет калорийности и энергетической ценности полуфабрикатов и блюд
- ❖ Набор аналитической и Финансовой отчетности





# 1С-Рарус: Управление рестораном. Работа с торговым оборудованием





Управление ценовыми поставками



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !**

