Демонстрационный пример настройки БЭСТ-5 для кафе или ресторана с официантами.

Основные цели типового бюджетного решения.

1.Предложить кафе или ресторану полный комплекс для ведения бухгалтерского и управленческого учета, не ориентированный на применение лоскутной схемы автоматизации, когда осуществляется обмен информацией между отдельными базами данных.

2.Обеспечить оперативный учет выручки за реализуемую продукцию в натуральном и денежном выражении, используя для этого счета на оплату клиентам предприятия.

3.Наладить эффективный контроль за расходованием продуктов на приготовление реализованных блюд с использованием рецептур (технологических карт).

В малобюджетном варианте предполагается использование локальной сети из двух компьютеров и трех принтеров. Один компьютер использует бухгалтер или финансовый директор. Второй компьютер предназначен для кассира-диспетчера, который набирает и отправляет на кухню заказ клиента, печатает счет на оплату, принимает от официанта выручку, печатает кассовый чек. К этому компьютеру подключены два принтера. Один установлен на кухне, другой – рядом с кассиром.

Официант принимает от клиента заказ и записывает его в блокнот. Подходит к кассиру-диспетчеру и диктует ему заказ, который распечатывается на кухне. По просьбе клиента приносит ему распечатанный кассиром счет на оплату. Принимает деньги, сдает их кассиру. По требованию клиента может принести ему также кассовый и товарный чеки.

По окончании смены или на следующий день бухгалтер распечатывает итоговый отчет о реализации за смену готовых блюд в натуральном выражении. По данным этого отчета формирует специальный документ – меню-раскладку за смену, в который заносит перечень реализованных блюд и их количество. Запускается расчет меню-раскладки по технологическим картам, и затем в автоматическом режиме формируются три документа. Накладная на внутреннее перемещение продуктов со склада на кухню, накладная на списание продуктов в производство, накладная на оприходование готовой продукции по ценам, определяемым методом директ-кост.

Первая накладная может оформляться и заранее, безотносительно к меню-раскладке. Принципиальным моментом в этой технологической схеме является то обстоятельство, что реализация готовой продукции оформляется раньше, чем ее оприходование, что приводит к образованию на виртуальном складе «Зал ресторана» «красных остатков». Поэтому после обработки меню-раскладки бухгалтер должен проверить их отсутствие на конец прошедшей смены.

Эта схема практически не меняется при работе официантов с планшетами. Для этого необходимы два условия. Конкретный тип планшета должен подключаться к локальной сети и на него должно устанавливаться рабочее место БЭСТ-5. Если стоимость лицензий для малобюджетного варианта укладывается в 60т.р., то в схеме с планшетами она будет несколько дороже.

В приведенном демопримере, естественно, пришлось находить баланс между двумя диаметрально противоположными требованиями. С одной стороны, информации должно быть мало, с тем, чтобы она была легко обозримой. Однако с другой стороны, ее должно быть достаточно, чтобы продемонстрировать предлагаемую схему финансового управления.

В демонстрационном примере загружен один из справочников рецептур, часто используемых в общественном питании, и справочник продуктов. Созданы пять групп готовой продукции, и по одному блюду в каждой группе. Продукты учитываются в модуле «Сырье. Материалы», готовая продукция – в модуле «Товары. Продукция». В модуле «Продажи. Клиенты» сформирован прайс-лист (меню ресторана), и организован учет заказов по официантам и столикам. В поле «Примечание» указывается время приема заказа, в поле «Заказчик» - собственное предприятие.

После оплаты заказа нажатием клавиш Alt-O в окне со списком блюд формируется документ на реализацию – накладная, к которой привязана типовая операция, ориентированная на розничную продажу. Выручка поступает в денежный ящик кассового аппарата, для чего на счете 50 открыты два субсчета, 501 – собственно касса, и 502 – денежный ящик. По окончании смены выручка приходуется кассовым ордером. В ближайшее время предполагается реализовать печать чека из документа реализации на фискальном регистраторе. Пока предполагается, что итоговая сумма этого документа будет дублироваться на любом кассовом аппарате вручную.

В демонстрационном примере фигурируют две закрытые смены, 02.01.2016 и 11.02.2016. Заказы за 12.01.2016 закрыты, но меню-раскладка за эту дату пока не обработана. На складе есть запас продуктов на несколько десятков блюд. Можно оформить 2-3 заказа от клиентов, сформировать по ним документы на реализацию, и перейти к обработке меню-раскладки.

Для этого распечатываются данные о реализации за смену. Например, это можно сделать, выбрав в модуле «Продажи. Клиенты» п. «Отчеты» - «Ведомости товаров» - «Ведомости отгруженных товаров». Эта ведомость кладется перед собой и на ее основе уже в модуле «Питание. Калькуляция» составляется меню-раскладка в реестре заказных меню с типом «на продажу». В процессе обработки и расчета меню-раскладки можно получить данные о недостающих для приготовления блюд продуктах, заменить, если это позволено по технологическим картам, одни продукты другими, получить много полезных печатных форм.

Затем кнопкой «Документы» формируются три накладные – на внутреннее перемещение со склада продуктов на кухню, на списание продуктов в производство и на оприходование готовой продукции на виртуальный склад «Зал ресторана».

Предлагаемый пример предназначен, в основном, для ознакомления с главным бизнес-процессом «Производство и реализация готовой продукции», который изображен на прилагаемой схеме. Однако можно познакомиться и с другими операциями, такими как прием выручки в кассу, оплата через банк, начисление заработной платы. Кстати, в модуле «Продажи. Клиенты» в п. «Формирование отчетов» можно познакомиться с ведомостью начисления комиссионного вознаграждения официантов пропорционально полученной каждым официантом выручке, которая может оказаться полезной в плане оценки результатов работы персонала.

Более детальную проработку учетной системы ресторана предполагается дать в отдельном описании.

Чтобы установить демопример на свой компьютер, нужно:

1.Скачать дистрибутив версии БЭСТ-5 через наш сайт <http://buhbt.ru/index/bukhgalteru_kryma/0-16> или по адресу <http://www.bestnet.ru/programs/best-5/download.php> (самый первый приложенный файл).

2.Развернуть архивный файл в отдельную папку на жестком диске.

3.Файлом Setup запустить установку системы БЭСТ-5.

4.Запустить установленную систему и создать предприятие с демонстрационным примером разработчика.

5.Скачать с нашего сайта архивный файл DRest.

6.Развернуть этот файл в новое предприятие через п. Настройка – Базы данных – Сервисные режимы – Восстановление базы данных из архива. Путь к базам данных с предлагаемым примером можно указать любой. При этом сетевой и локальный пути совпадают.

Накладная внутреннего перемещения

Приходная накладная от поставщика

Отчет о реализации за смену

Приходный кассовый ордер

Z-отчет с кассового аппарата

Кассовый чек

Приходная накладная на склад ГП

Меню - раскладка

Отчеты по питанию

Накладная на списание в производство

Технологичес-кие карты

Прайс на ГП

Заказ официанту – счет клиенту

(книга заказов)

Товарный чек на реализацию ГП

Сема документооборота для кафе с официантами или ресторана