

**ОБЩЕПИТ****Решение для автоматизации деятельности предприятий питания**

Программный продукт «1С:Общепит 8» предназначен для автоматизации деятельности предприятий питания любого типа:

- Ресторанов;
- Кафе;
- Баров;
- Столовых;
- Подразделений общественного питания гостиничных комплексов;
- Производственных и кондитерских цехов;
- Кейтеринговых компаний;
- других предприятий общественного питания.

**Основные преимущества:**

- Автоматическое формирование проводок по бухгалтерскому и налоговому учету;
- Учет на предприятиях с различными формами хозяйствования – все юридические лица организации могут иметь свою учетную политику и применять свой режим налогообложения;
- Схемы налогообложения – Общая, УСН, ЕНВД;
- Разделение учета доходов и расходов, связанных с деятельностью, облагаемой и необлагаемой ЕНВД;
- Количественный или количественно-суммовой учет в разрезе организаций и складов;
- Калькуляция себестоимости блюд и полуфабрикатов;
- Методы расчета – FIFO и «по средней»;
- Учет дополнительных расходов;
- Готовая регламентированная отчетность;
- Обмен данными с фронт-офисом ресторана.

# ОСНОВНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОГРАММНОГО ПРОДУКТА

## Функциональные особенности:

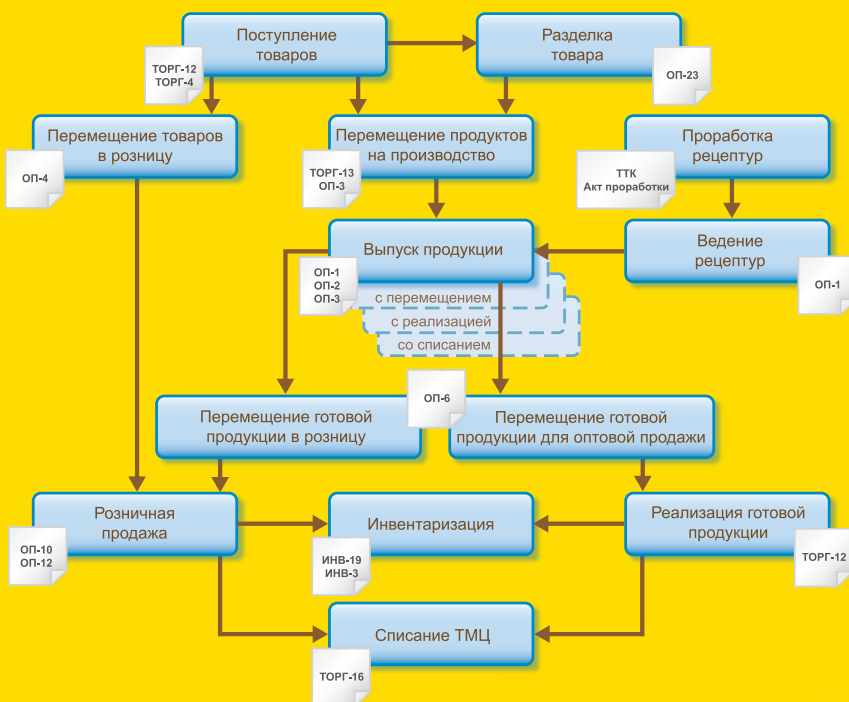
- Ведение списка рецептов блюд и полуфабрикатов, с возможностью использования схемы «блюдо в блюде»;
- Возможность **загрузки** технологических карт из электронного справочника рецептов;
- Использование списка **аналогов** для основного ингредиента, входящего в состав рецептуры.
- Оформление выпуска продукции с **расчетом себестоимости** блюд и полуфабрикатов. Оценка потребности в ингредиентах и печать требований в кладовые;
- Учет полуфабрикатов
- Учет производственных затрат, учет сезонности
- Учет розничных и оптовых продаж

## Бухгалтерский учет:

- Счета учета ингредиентов (материалов): **41** или **10**, в зависимости от учетной политики предприятия;
- Учет на розничных складах с использованием **42** счета;

## Формирование отчетности:

- Калькуляции за период;
- Товарный отчет;
- Анализ выпуска продукции;
- Расход продуктов и специй;
- Заборный лист;
- Контрольный лист расхода продуктов;
- Остатки и обороты товаров и блюд;
- Отчет о прибыли от реализации товаров и блюд;
- Максимальный набор унифицированных форм «ОП».



Анализ продаж (Май 2010 г.) Общепит сервис

Период с: 01.05.2010 по: 31.05.2010 Организация: Общепит Сервис

Показатели: Количество, Себестоимость, НДС, Выручка, Процент наценки, ФудКост, Прибыль, Убыток

Итого по: Склады Элементы, Номенклатура Элементы

Склады / Номенклатура	Количество	Себестоимость	НДС	Выручка	Процент наценки	ФудКост	Прибыль	Убыток
Кафе	110,000	2 725,09	1 357,62	8 900,00	226,59	30,62	6 174,91	
Берлинское пирожное	60,000	2 524,90	900,00	5 900,00	133,67	42,79	3 375,10	
Вареники	25,000	47,73	381,35	2 500,00	5 137,80	1,91	2 452,27	
Компот	25,000	152,46	76,27	500,00	227,95	30,49	347,54	
Магазин "Мясной дух"	15,000	950,00	186,87	1 225,00	28,95	77,55	275,00	
Кости суповые	10,000	900,00	167,80	1 100,00	22,22	81,82	200,00	
Мясные отходы	5,000	50,00	19,07	125,00	150,00	40,00	75,00	
<b>Итого:</b>	<b>125,000</b>	<b>3 675,09</b>	<b>1 544,49</b>	<b>10 125,00</b>	<b>175,50</b>	<b>36,30</b>	<b>6 449,91</b>	

Внедрение и распространение программного продукта осуществляется сертифицированными партнерами фирмы «1С».