

# Новий інструмент для комплексного управління харчовим виробництвом в HoReCa та власними закладами харчування підприємств різних галузей



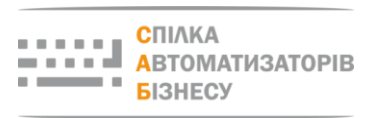
Багрій Андрій  
директор ТОВ «СГР»

# Business Automation Software



BAS. Модуль Управління харчовим виробництвом

## BAS. Модуль управління харчовим виробництвом



## Для чого?

- Сегмент "Їдальня при підприємстві" - облік на власних підприємствах харчування для промислових (і не тільки) об'єктів, основна діяльність яких автоматизується на рішенні "BAS Комплексне управління підприємством, редакція 2.1". Модуль виступає як опція для автоматизації одного з господарських підрозділів підприємства.
- Сегмент "Мережеві підприємства харчування" - облік на підприємствах, основною діяльністю яких є громадське харчування (мережеві ресторани, великі кейтерингові компанії, виділені організації корпоративного харчування). У цьому випадку функціонал Модуля використовується для автоматизації основного бізнес-процесу Замовника.
- Окреме рішення, що включає "BAS Комплексне управління підприємством, редакція 2.1" для середніх та великих підприємств, основною діяльністю яких є громадське харчування.



# Для кого?

Продукт автоматизує робочі місця:













- Власник бізнесу;
- Технолог;
- Завідувач складом;
- Завідувач виробництвом;
- Головний бухгалтер;
- Адміністратор;
- Калькулятор;
- Комірник;
- Кухар;
- Бухгалтер.

# Як працює?

- Модуль виступає як додаткова галузева функціональність на базі рішення BAS Комплексне управління підприємством, редакція 2.1"
- Весь облік в одній програмі:
  - продукт вбудовується в рішення BAS Комплексне управління підприємством, з повним збереженням функціональності BAS КУП;
  - створюється єдина інформаційна база КУП з додатковими галузевими можливостями обліку у харчовому виробництві (документами та звітами).
- Якщо Ваша Інформаційна база BAS КУП не типова, а доопрацьована – це не завадить інтегрувати в неї Модуль Управління харчовим виробництвом

# Галузеві підсистеми модуля Управління харчовим виробництвом

## 1) Громадське харчування продажі

-  Громадське харчування продажі
-  Громадське харчування виробництво
-  Громадське харчування НАССР
-  Бюджетування та планування
-  CRM і маркетинг
-  Продажі
-  Купівлі
-  Склад і доставка
-  Виробництво
-  Кадри
-  Зарплата
-  Казначейство

### Налаштування

#### Документи випуску страв

- Випуски страв
- Інвентаризація товарів
- Звіти про роздрібні продажі
- Реалізації товарів і послуг

#### Нормативно-довідкова інформація

##### Рецептури

- Види номенклатури
- Види оплат
- Склади і магазини
- Номенклатура
- Види номенклатури Громадське харчування
- Оцінки органолептики
- Номенклатура

#### Обміни з фронт-офісом

##### Обмін із віддаленими касами

- Касові вузли
- Створення цільових документів по чекам Громадського харчування
- Чеки громадського харчування
- Модифікатори
- Набори модифікаторів
- Меню
- Види меню
- Гості
- Зали
- Картки
- Каси ККМ
- Місця друку
- Налаштування доставки повідомлень
- Перелік прав фронту
- Причини скасування та списання
- Ролі користувачів фронту
- Модифікатори номенклатури
- Проведення чеків громадського харчування

#### Створити

- Номенклатура

#### Звіти












- Аналіз руху продуктів за видами операцій
- Аналіз руху продуктів за видами операцій по днях
- Аналіз руху продуктів за видами операцій по днях розширений
- Аналіз руху продуктів за видами операцій розширений
- Аналіз оплат за чеками Громадського харчування
- Аналіз продажів за чеками Громадського харчування
- Аналіз продажів з модифікаторами за чеками Громадського харчування
- Забірний лист
- Звіт про наявність недовкладань
- ABC/XYZ - аналіз номенклатури громадського харчування
- Звіт про рух продуктів і тари по кухні

#### Сервіс

- Менеджер ліцензій СЛК
- Ролі користувачів фронту

# Галузеві підсистеми модуля Управління харчовим виробництвом

## 2) Громадське харчування виробництво

	Громадське харчування продажі
	Громадське харчування виробництво
	Громадське харчування НАССР
	Бюджетування та планування
	CRM і маркетинг
	Продажі
	Купівлі
	Склад і доставка
	Виробництво
	Кадри
	Зарплата

Налаштування

### Документи випуску страв

- План-меню
- Випуски страв
- Оброблення
- Замовлення на переміщення до номенклатури виробництва
- Інвентаризація товарів
- Переміщення номенклатури складу та виробництва
- Плани виробництва

### Нормативно-довідкова інформація

#### Рецептури

- Акти опрацювання
- Групи ХЕХ
- Хіміко-енергетичні характеристики
- Сезонні відсотки
- Види номенклатури
- Склади і магазини
- ХЕХ для друку
- Номенклатура
- Реєстрація замін
- Види номенклатури Громадське харчування
- Черга відкладеного проведення документів громадське харчування
- Оцінки органолептики
- Види планів громадського харчування
- Номенклатура
- Пріоритети приготування

### Створити

- План-меню
- Номенклатура

### Звіти

- Аналіз руху продуктів за видами операцій
- Аналіз руху продуктів за видами операцій по днях
- Аналіз руху продуктів за видами операцій по днях розширений
- Аналіз руху продуктів за видами операцій розширений
- Забірний лист
- Звіт про наявність недовкладань

### Сервіс

- Менеджер ліцензій СЛК
- Формування планів-меню за потребами
- Відповідність номенклатури складу та виробництва
- Виробництво за планами-меню
- Синхронізація рецептур та ресурсних специфікацій

# Галузеві підсистеми модуля Управління харчовим виробництвом

3) Громадське харчування за системою НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) — системою аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок



Громадське харчування  
продажі



Громадське харчування  
виробництво



Громадське харчування  
НАССР



Бюджетування та  
планування

**Бракераж продукції**

Блок-схеми технологічного процесу

Критичні контрольні точки

Бракеражний журнал

Небезпечні фактори

Види журналів

Контрольні значення НАССР

Оцінки органолептики

Типи небезпечних факторів



# Які нові функціональні можливості дає?

- Ведення списку Рецептур, складання Калькуляцій та Технологічних карт. Підтримуються такі види господарських операцій, як Приготування та Оброблення.
- Ведення номенклатурного довідника, з відображенням всієї необхідної інформації щодо товарів, матеріалів, напівфабрикатів, страв. Передбачена можливість враховувати: сезонні відсотки, взаємозаміни, хіміко-енергетичні характеристики, калорійність та харчову цінність. Підтримка обліку за характеристиками та серіями для страв, продуктів та напівфабрикатів.
- Зберігання Хіміко-енергетичних показників страв та інгредієнтів, а також розрахунків ХЕХ для страв та рецептур.
- Використання механізму сезонних коефіцієнтів перевитрати, що дозволяє врахувати "плаваючий" відсоток холодної обробки інгредієнта в залежності від сезону.

# Які нові функціональні можливості дає?

- В рецептурі можна задавати такі облікові показники: кількість інгредієнта брутто, відсоток втрат після холодної обробки, кількість інгредієнта нетто, відсоток втрат після гарячої обробки, кількість інгредієнта вихід. Крім того, в рецептурі страви можна максимально докладно описати технологію приготування та вказати різні органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак, запах).
- Для розрахунку хіміко-енергетичних характеристик страви реалізована можливість зазначення втрат при обробці сировини для кожного інгредієнта.
- Використання декількох рецептур напівфабрикатів та страв з можливістю вибору потрібної на момент приготування. Для складних рецептур реалізований механізм обліку «страва у страві» з необмеженою кількістю рівнів вкладеності.



# Які нові функціональні можливості дає?

- Використання Аналогів, що значно спрощують процес правильного обліку залишків інгредієнтів. Завжди можна при нестачі основного продукту вказати список його замінників. У цьому випадку, при оформленні випуску продукції заміна відбудеться автоматично, додаткових дій з боку користувачів системи не потрібно.
- Реалізована можливість автоматичного оприбуткування надлишків товарів та інгредієнтів.
- Модуль підтримує роботу з модифікаторами та бізнес-ланчами. Для страв та бізнес-ланчів можна додавати модифікатори, які увійдуть до складу виробництва. Надалі можна отримати інформацію щодо собівартості страв та бізнес-ланчів з урахуванням модифікаторів.
- Відображення в оперативному, бухгалтерському та податковому обліку процесів Виробництва страв, Інвентаризації напівфабрикатів.

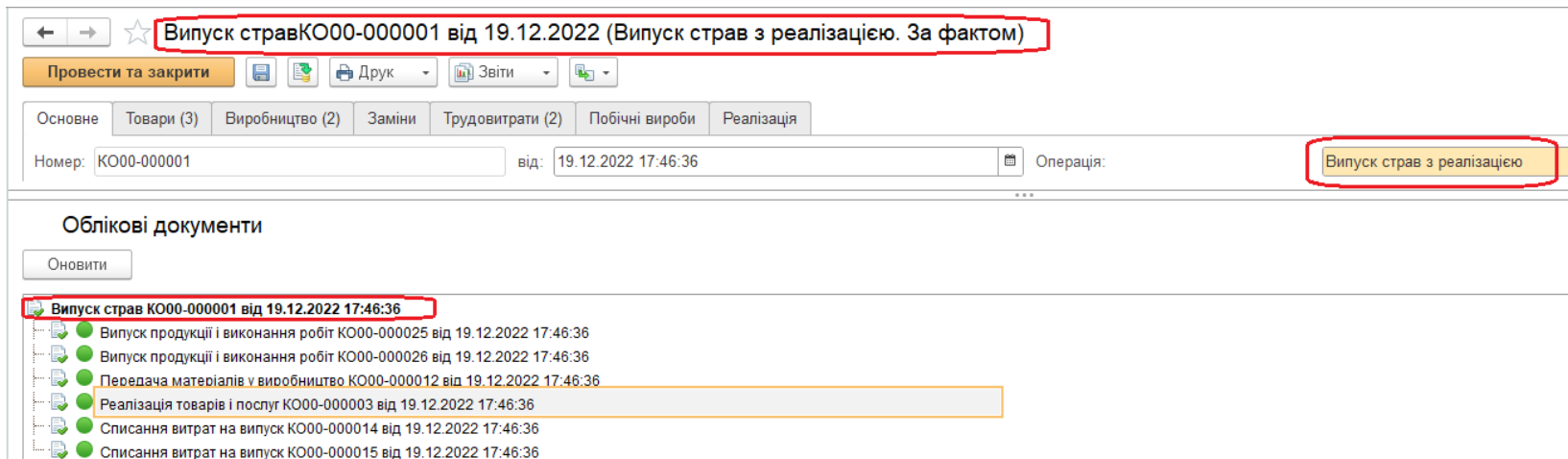


# Які нові функціональні можливості дає?

- Можливість проведення інвентаризації з урахуванням галузевої специфіки: інвентаризація напівфабрикатів, зазначення кількості у різних одиницях виміру.
- Можливість порівняльного аналізу планової та фактичної кількості інгредієнтів, використаних у виробництві, за документами, складами, загалом за місяць за допомогою звіту про наявність недовкладань.
- Отримання спеціалізованих друкованих форм для документів, а також отримання галузевої аналітичної звітності, необхідної для оцінки показників діяльності підприємства та прийняття рішень.
- Можливість обміну з фронт-офісними системами (відкритий формат обміну).
- Використання підсистеми HACCP (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) — система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок. У модулі реалізовано можливість створення блок-схем технологічного процесу у графічному вигляді, ведення бракеражного журналу, а також зазначення критичних контрольних точок за технологічними операціями, контрольовані за даною точкою операції, а також реєстраційно-облікові документи та граничні значення параметрів за ними.

# Як галузеві документи відображаються в обліку?

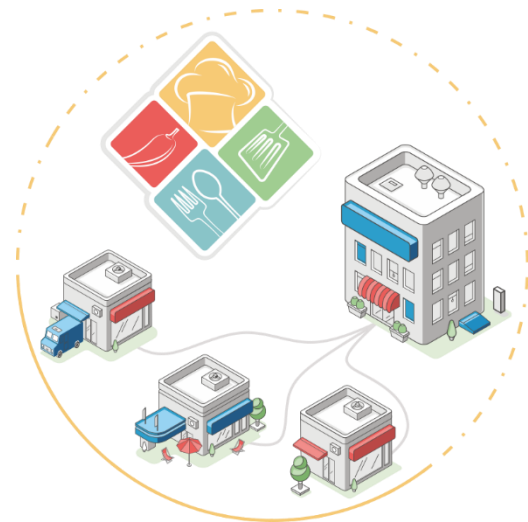
- Використовується механізм «підкладних документів» - кожен галузевий документ Модуля самостійно не створює проводок та рухів, а створює необхідні для відображення в обліку певної операції типові документи BAS КУП.



The screenshot displays the BAS accounting system interface. At the top, a navigation bar shows the current document: "Випуск страв КО00-000001 від 19.12.2022 (Випуск страв з реалізацією. За фактом)". Below this, there are buttons for "Провести та закрити", "Друк", and "Звіти". A tabbed interface shows "Основне" selected, with other tabs for "Товари (3)", "Виробництво (2)", "Заміни", "Трудовитрати (2)", "Побічні вироби", and "Реалізація". The "Номер:" field contains "КО00-000001" and the "від:" field contains "19.12.2022 17:46:36". The "Операція:" field is set to "Випуск страв з реалізацією".

Below the navigation bar, the section "Облікові документи" is visible, with an "Оновити" button. A list of accounting documents is shown, with the first item highlighted: "Випуск страв КО00-000001 від 19.12.2022 17:46:36". Other items in the list include "Випуск продукції і виконання робіт КО00-000025 від 19.12.2022 17:46:36", "Випуск продукції і виконання робіт КО00-000026 від 19.12.2022 17:46:36", "Передача матеріалів у виробництво КО00-000012 від 19.12.2022 17:46:36", "Реалізація товарів і послуг КО00-000003 від 19.12.2022 17:46:36", "Списання витрат на випуск КО00-000014 від 19.12.2022 17:46:36", and "Списання витрат на випуск КО00-000015 від 19.12.2022 17:46:36".

# BAS. Модуль Управління харчовим виробництвом



## Як купити?

- Модуль у продажу в травні 2023р.
- За детальною інформацією щодо можливостей продукту, його вартості, умов ліцензування звертайтеся, будь ласка, до партнерів САБ.
- Впровадження рекомендуємо здійснювати за участю компаній-партнерів САБ, або власних кваліфікованих спеціалістів.



**Дякую за увагу!**

Багрій Андрій  
ТОВ «СГР»