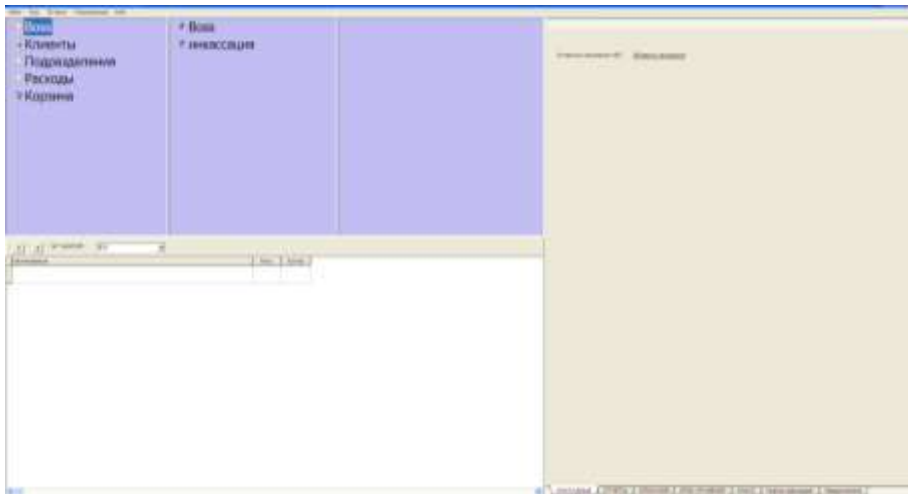


1. Первый запуск.

Запускаем программу Business. Запускаем файл Business.exe. Открывается окно ввода пароля (при первом запуске пароль администратора — admin)

Открывается главное окно программы:

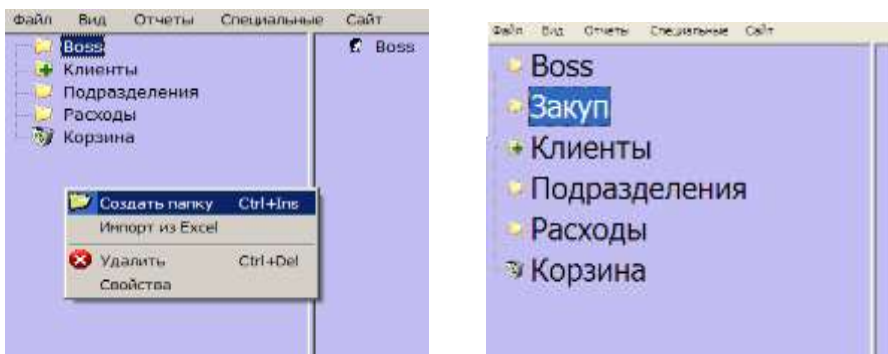


Администратор не может проводить операции.

Администратор:

- создает пользователей программой (менеджер, кассир, официанты),
- предоставляет пользователям разрешения к возможностям программы и ограничивает их права,
- редактирует старые данные.

В верхней первой колонке первоначально созданы следующие папки: Boss, Клиенты, Подразделения, Расходы. Вы можете сами создавать свои папки, например «Закуп», нажатием **правой кнопки мыши** (в дальнейшем ПКМ) в колонке:

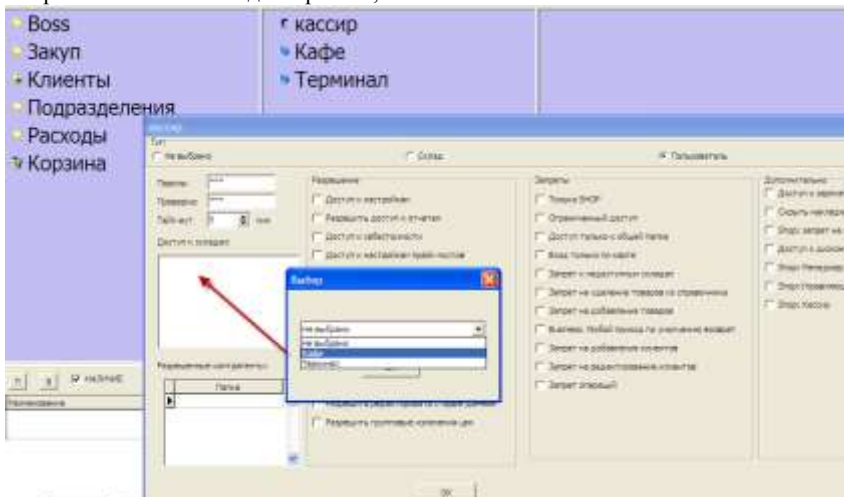


Также, Вы можете переименовать папки, выбрав нужную папку и еще раз щелкнуть по ней.

2. Создание пользователя:

Пользователей можно создавать в любой папке кроме папок Расход и Boss (если они еще не переименованы).

Давайте создадим его в папке Подразделения. ПКМ в среднем поле «Создать клиента». Создан «Новый клиент», называем его, например, кассир и нажав ПКМ - Редактировать, отмечаем Пользователь:

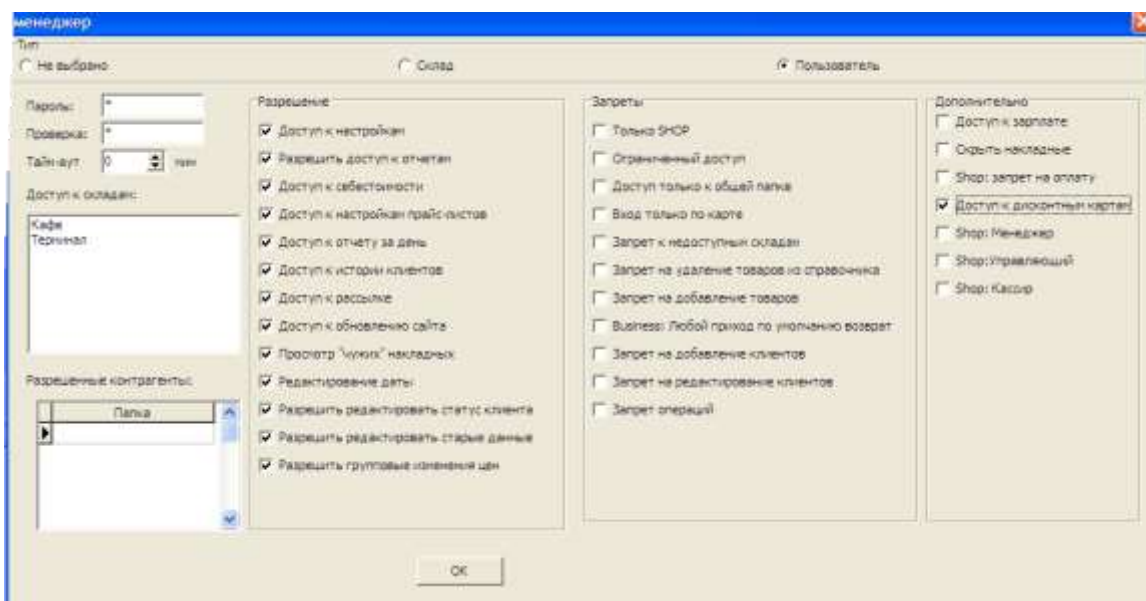


Вводим пароль и подтверждение его.
В поле Доступ к складам через ПКМ и Добавить определяем доступ к Кафе.

В этом окне также находятся настройки пользователя:

- разрешения;
- запреты, например, только Shop (если отмечена, то в этом случае у пользователя не будет доступа в программу Business, а только в программу Shop);
- тайм-аут (если не ноль, то в случае отсутствия работы с программой в течение указанного времени, программа будет автоматически закрываться).

Полный доступ выглядит так:

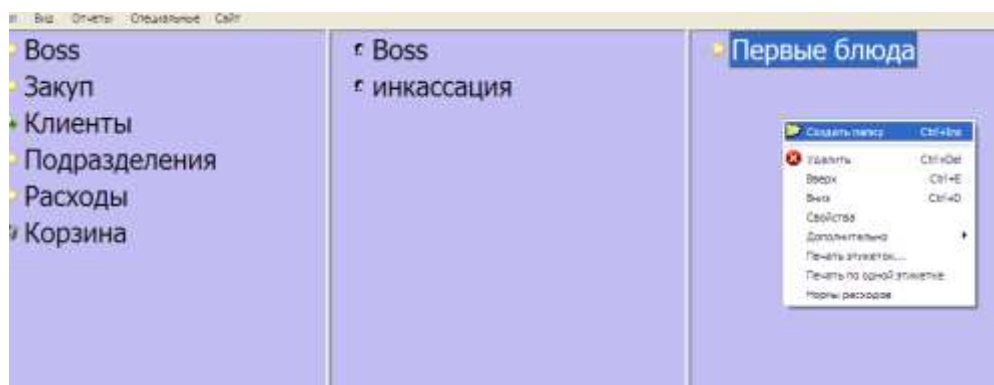


Настроив настройки доступа, нажимаем ОК.

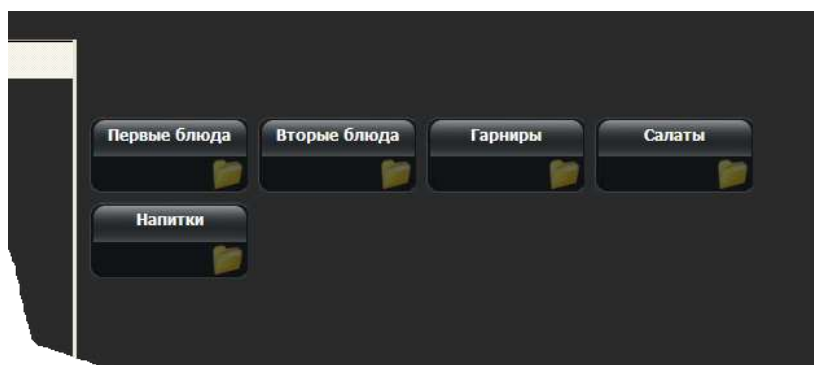
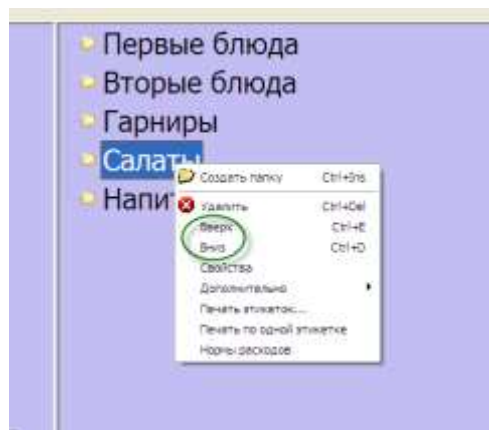
Аналогично создаем пользователей официантов, каждого со своим паролем и устанавливаем им галочку «только SHOP»
Теперь можно выйти из программы под Администратором и зайти под паролем менеджера.

3. Создание меню:

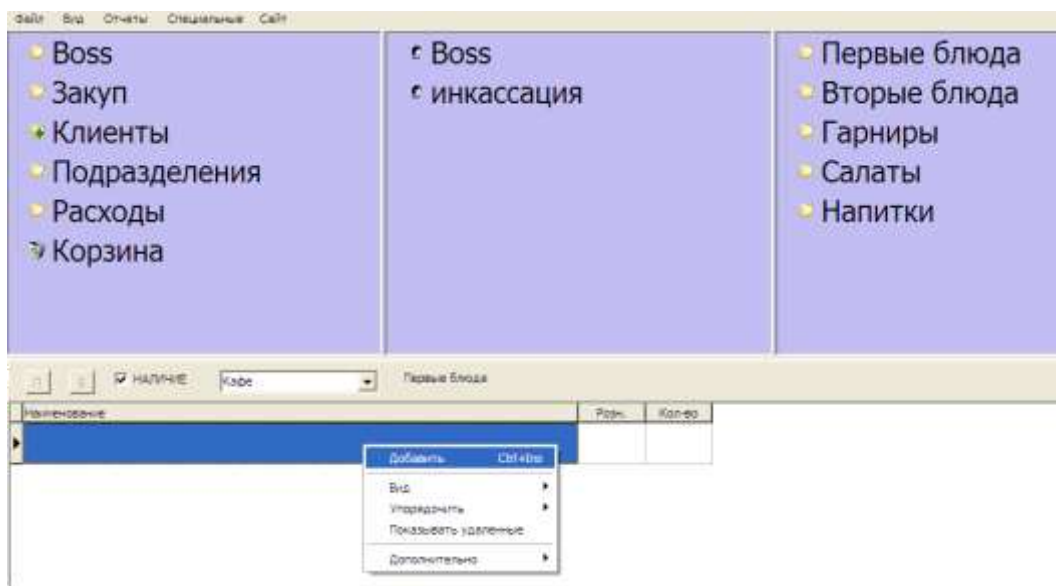
Вверху в третьей колонке создаем разделы меню через ПКМ:



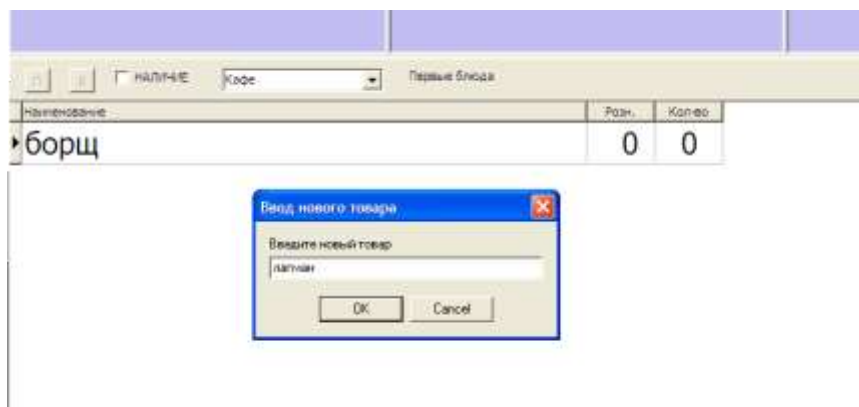
Разделы идут по порядку по мере создания. В этом же порядке они будут идти в программе SHOP. Чтобы изменить порядок, нажимаем ПКМ и выбираем Вверх или Вниз:



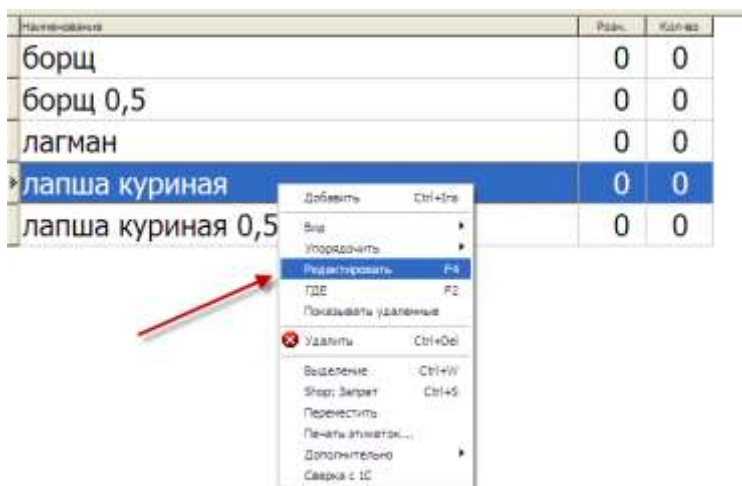
Создав разделы меню, переходим к добавлению блюд. Выбираем нужный раздел и в нижнем поле нажимаем ПКМ и Добавить:



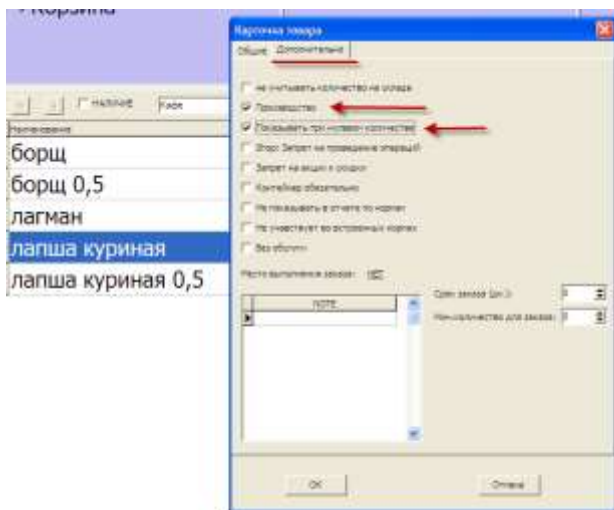
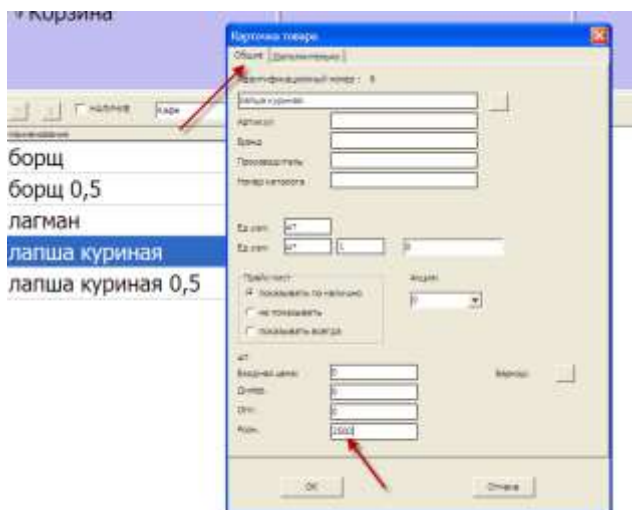
В открывшемся окне вводим наименование блюда и ОК или Enter:



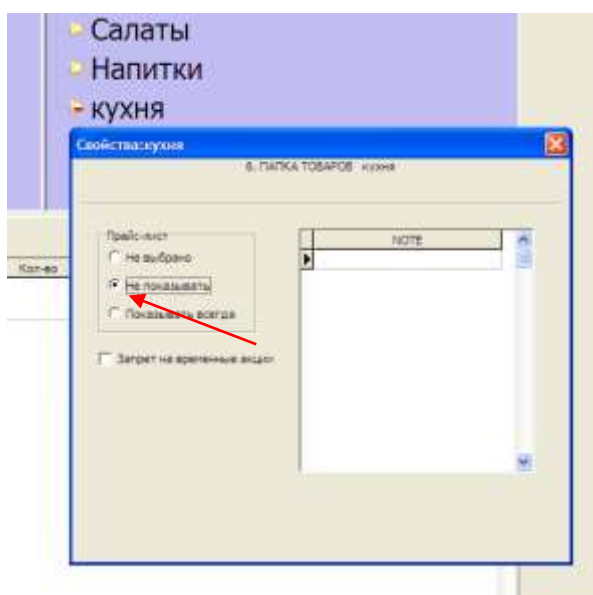
После ввода наименования блюда можно ввести его дополнительные характеристики через ПКМ и Редактировать:



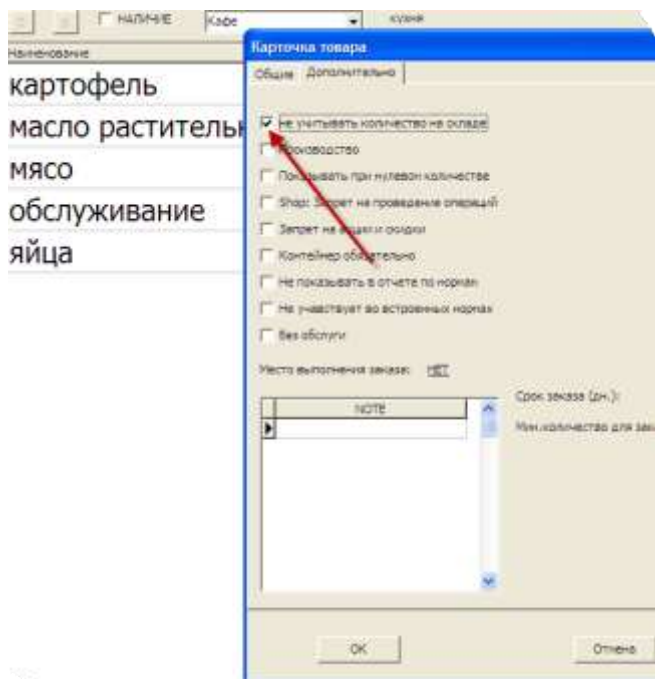
В открывшемся окне на вкладке Общие вводим цену блюда, а на вкладке Дополнительно поставить 2 галочки:
 - производство (если это блюдо мы готовим согласно калькуляции)
 - показывать при нулевом количестве (чтобы это блюдо было видно в меню даже если оно еще не приготовлено).



Также в третьей колонке, где находятся разделы меню, надо создать папку, например, «кухня», куда будем вводить наименования сырых продуктов. Чтобы эта папка не отображалась в меню, ПКМ -> свойства -> не показывать

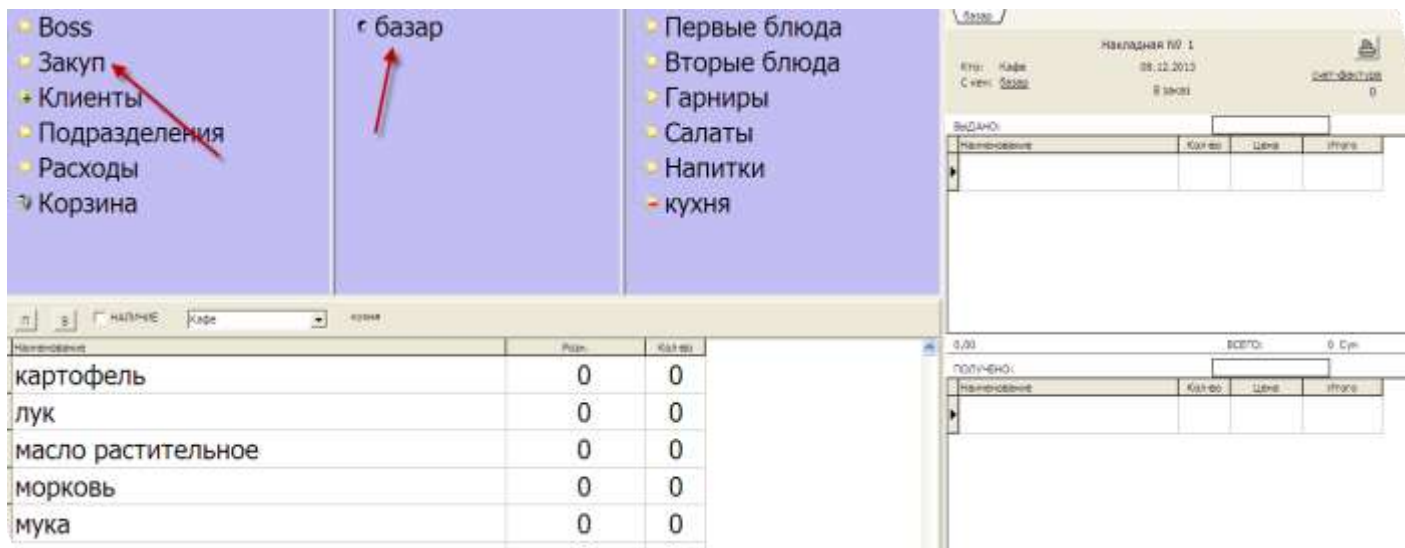


В эту папку будем добавлять те продукты, которые покупаем для приготовления блюд (мясо, картофель, яйца, масло и т.д.) Также здесь создаем позицию обслуживание (если в Вашем кафе есть процент обслуживания)

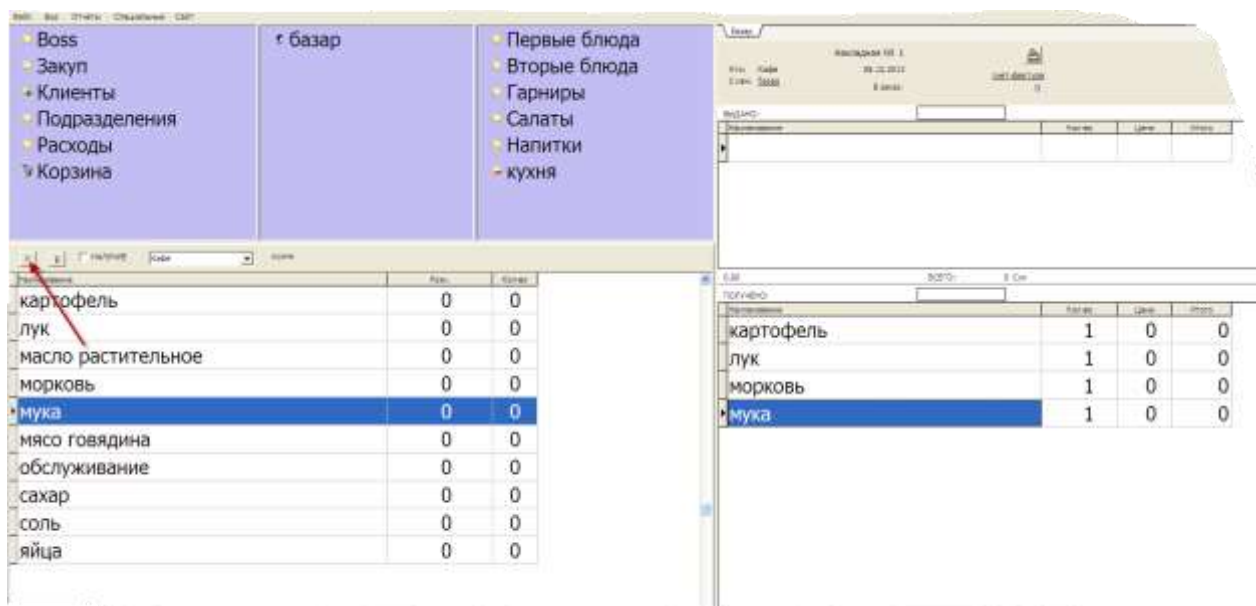


У обслуживания надо поставить галочку «не учитывать количество на складе».

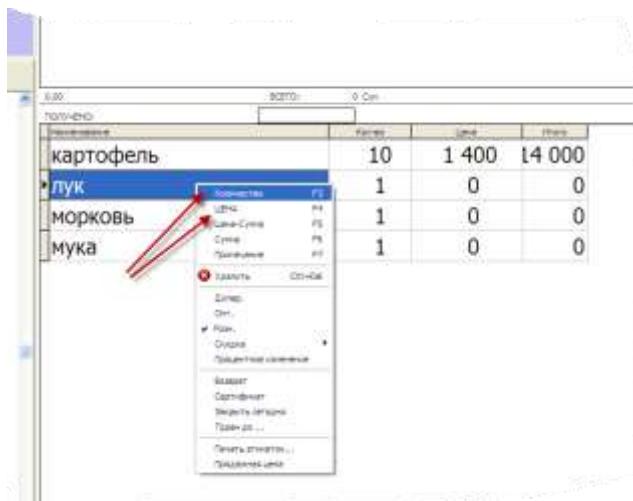
Следующим шагом можно сделать закуп продуктов. В среднем поле, которое относится к папке «Закуп», создадим клиента, например «базар», и откроем на него накладную, ПКМ ->открыть накладную.



В каталоге папки «кухня» выбираем нужный продукт, нажатием кнопки П (Получить) добавляем его в накладную.



Количество и закупочную цену в накладной меняем через ПКМ и Количество/Цена или F3/F4:

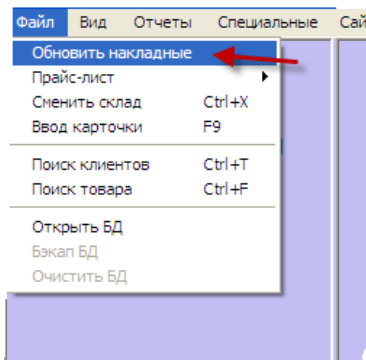


Таким образом закупаем все продукты. Если, например, купили 3кг мяса на общую сумму 55 000 Сум, то можно ввести количество 3кг, и чтобы не высчитывать вручную цену, нажать «Цена-Сумма» или F5, ввести 55000, и программа сама рассчитает цену.

Наименование	Колво	Цена	Итого
картофель	10	1 400	14 000
лук	4	700	2 800
морковь	3	900	2 700
мука	3	2 400	7 200
масло растительное	2	5 000	10 000
мясо говядина	3	0	0

Наименование	Колво	Цена	Итого
картофель	10	1 400	14 000
лук	4	700	2 800
морковь	3	900	2 700
мука	3	2 400	7 200
масло растительное	2	5 000	10 000
мясо говядина	3	18 333	55 000

Пока не подтвердим проведение накладной нажатием ОК, данные не будут проведены, но будут сохраняться, если не удалим кнопкой Отмена. Если программу закроем и запустим снова, чтобы открыть не проведенные (незакрытые) накладные, нажимаем:

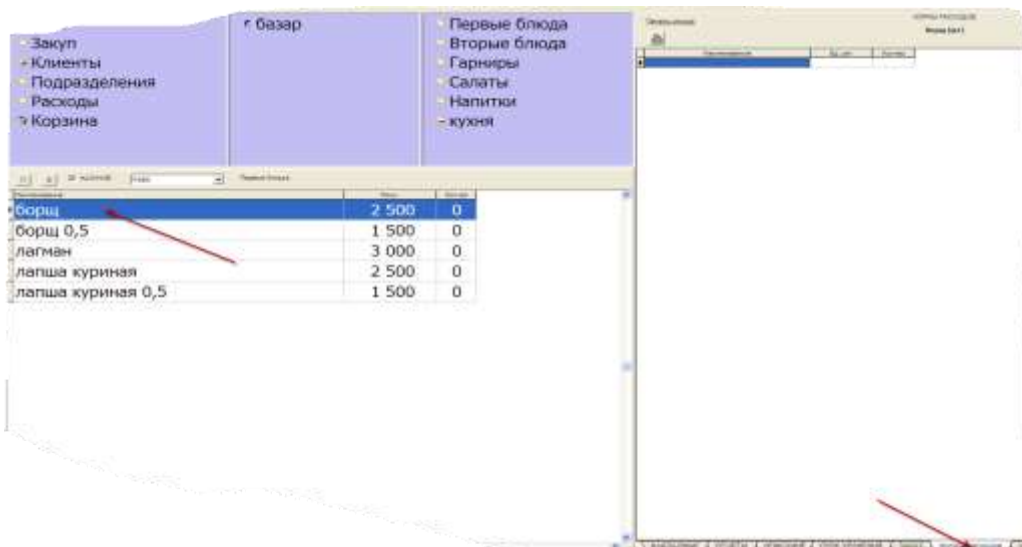


При нажатии ОК накладная будет проведена и на кухне появится указанное количество продуктов со сформированной автоматически входной ценой (колонка входной цены, если у пользователя есть к ней доступ, показывается сочетанием клавиш CTRL+Q):

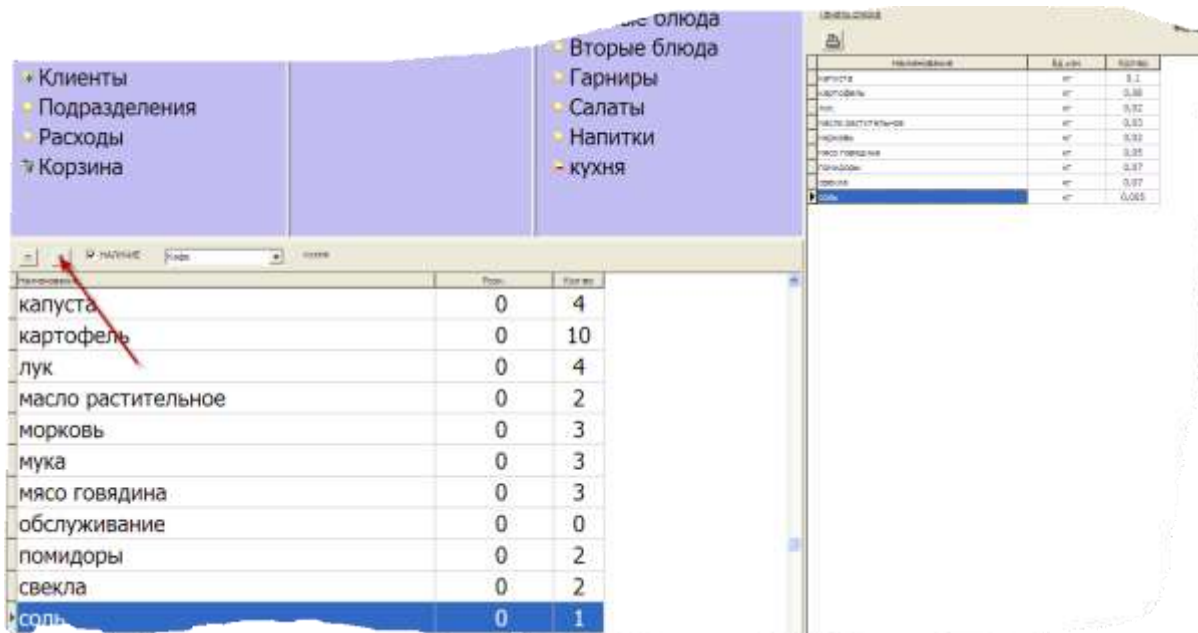
Наименование	Вход	Розн.	Колво
картофель	1 400	0	10
лук	700	0	4
масло растительное	5 000	0	2
морковь	900	0	3
мука	2 400	0	3
мясо говядина	18 333	0	3
обслуживание	0	0	0

Теперь можно переходить непосредственно к заполнению калькуляции.

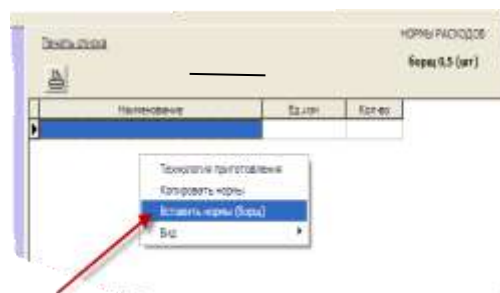
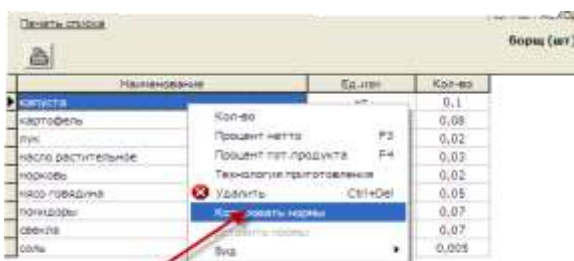
Переходим на закладку нормы расходов и в каталоге выбираем блюдо двойным щелчком ЛКМ.



Затем выбираем из папки «кухня» продукты и нажимая кнопку В(Выдать) заполняем калькуляцию, указывая количество расхода на одну порцию.

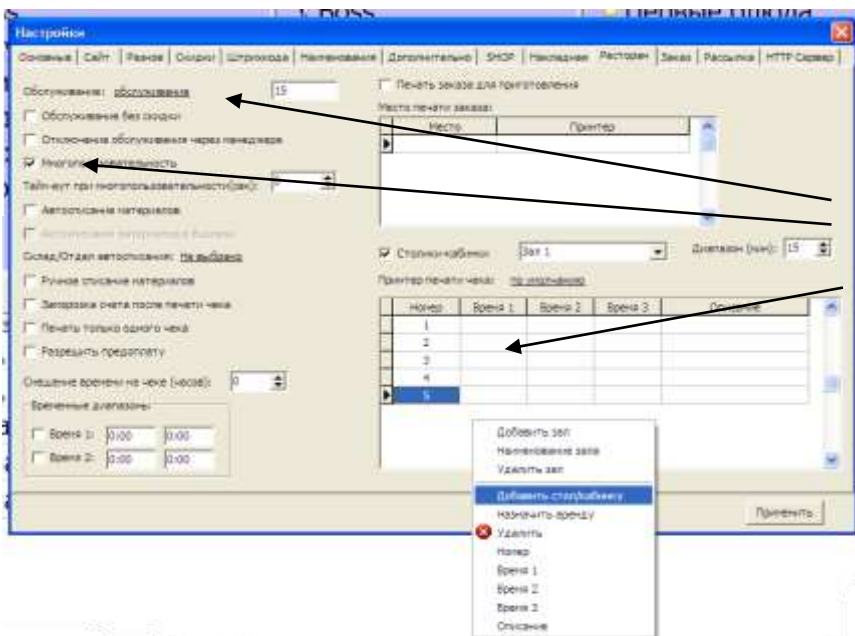


Заполнив калькуляцию на одно блюдо, можно скопировать её на другое аналогичное по составу, например «борщ» и «борщ 0,5», изменяя лишь количество продуктов



Нажав ЛКМ на «Печать списка» получим все заполненные калькуляции в формате Excel.

	Наименование	Ед.изм	Нетто	Расход	Цена	Сумма
1	борщ (шт)					2 500,00
2	мясо говядина	кг	0,00	0,05	18 333,33	916,67
3	картофель	кг	0,00	0,08	1 400,00	112,00
4	масло растительное	кг	0,00	0,03	5 000,00	150,00
5	соль	кг	0,00	0,005	600,00	3,00
6	лук	кг	0,00	0,02	700,00	14,00
7	морковь	кг	0,00	0,02	900,00	18,00
8	капуста	кг	0,00	0,10	500,00	50,00
9	помидоры	кг	0,00	0,07	2 400,00	168,00
10	свекла	кг	0,00	0,07	1 000,00	70,00
11	Себестоимость		0,00			1 501,67
12	Наценка					66%
13	борщ 0,5 (шт)					1 500,00
14	мясо говядина	кг	0,00	0,03	18 333,33	550,00
15	картофель	кг	0,00	0,04	1 400,00	56,00
16	масло растительное	кг	0,00	0,02	5 000,00	100,00
17	соль	кг	0,00	0,003	600,00	1,80
18	лук	кг	0,00	0,01	700,00	7,00
19	морковь	кг	0,00	0,015	900,00	13,50
20	капуста	кг	0,00	0,05	500,00	25,00
21	помидоры	кг	0,00	0,04	2 400,00	96,00
22	свекла	кг	0,00	0,04	1 000,00	40,00
23	Себестоимость		0,00			889,30
24	Наценка					69%

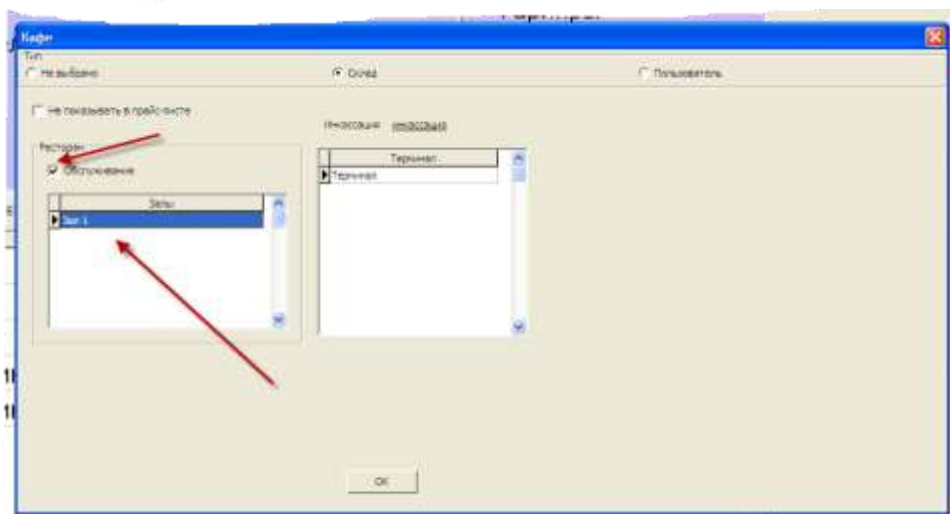


4. Настройки программы:

Здесь покажем какие настройки надо сделать, если у Вас вариант работы с официантами, процентом обслуживания и нумерацией столов. В случае варианта работы в режиме Bistro, настройки проще (будем указывать отдельно).
 Заходим Специальные-> Настройки-> Ресторан:
 1.Выбираем обслуживание и ставим процент
 2.Ставим галочку Многопользовательность (каждый официант заходит под своим паролем)
 3.Ставим галочку Столики-кабинки, выбираем Зал 1 и ПКМ добавляем столько столов сколько надо.

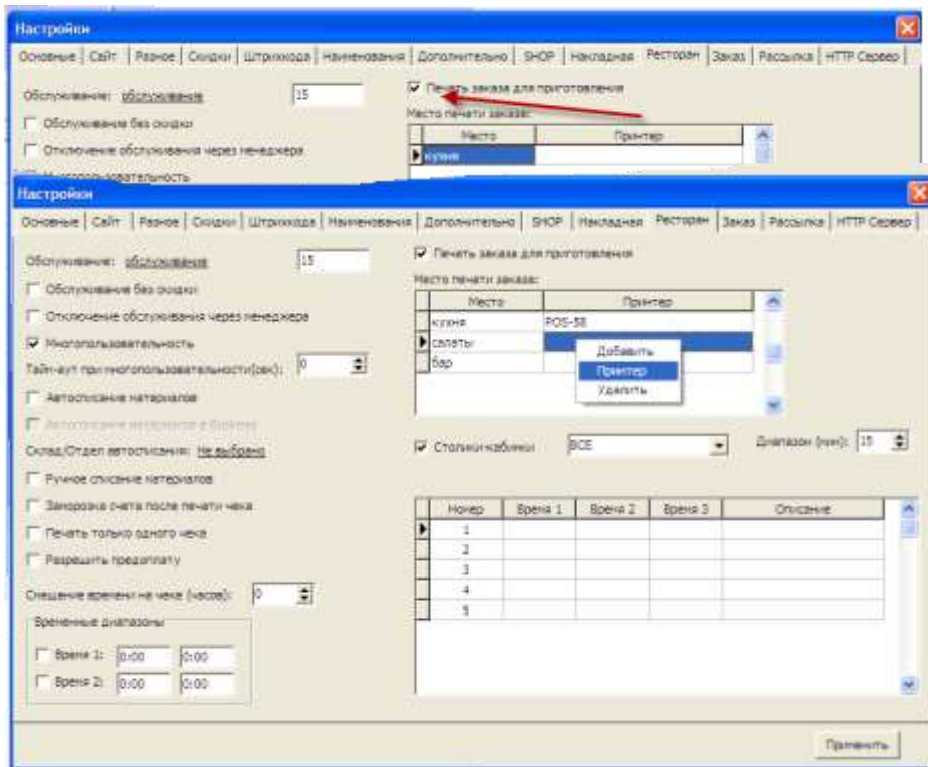
4.Заходим в Business под паролем администратора, выбираем Кафе и ПКМ->Редактировать. Ставим галочку на Обслуживание и добавляем Залы, где это обслуживание будет присутствовать.

В режиме Bistro с кассиром без официантов вышеперечисленные настройки делать не надо.



5. Настройки принтеров:

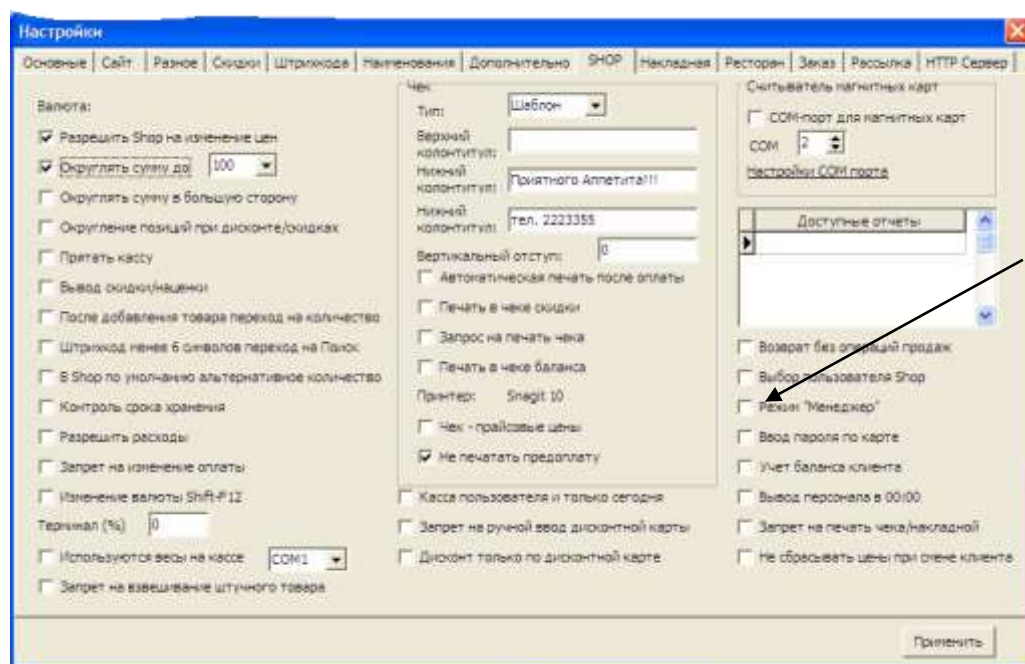
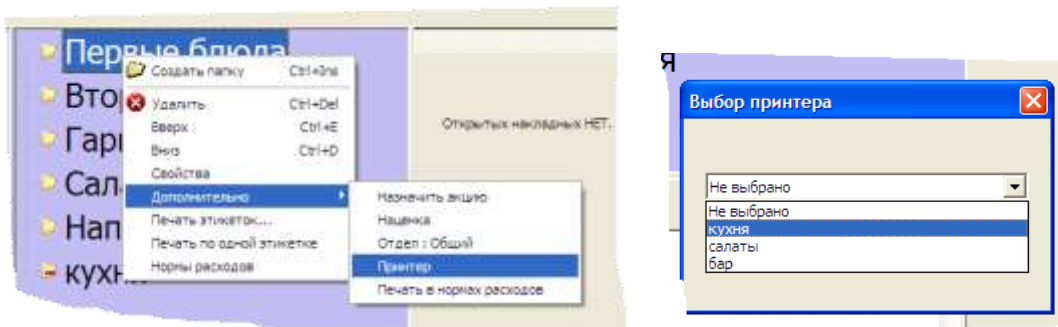
В ресторане могут быть установлены несколько принтеров: для печати предчеков заказов и счета. Рассмотрим пример, когда стоят три разных принтера для заказов: один на горячей кухне, второй на холодной (где готовят салаты) и третий в баре.



Заходим Специальные-> Настройки-> Ресторан:
 Ставим галочку печать заказа для приготовления.
 И в поле под ней добавляем места для приготовления: кухня, салаты, бар.

После этого добавляем принтеры, соответственно для каждого места приготовления (принтеры должны быть предварительно установлены в системе).

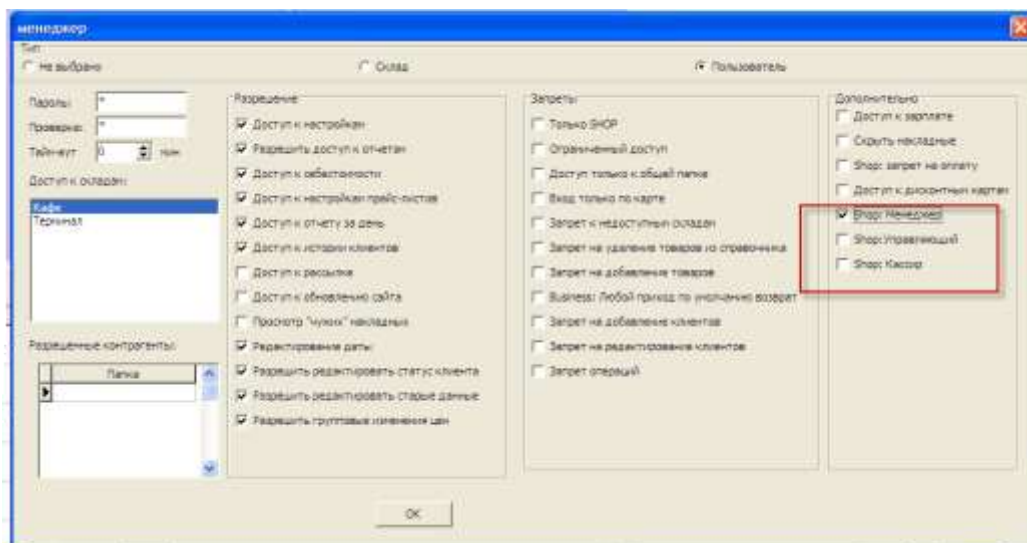
Осталось только каждому разделу в меню назначить место приготовления блюд ПКМ-> Дополнительно-> Принтер:



Настройки Принтера для печати счетов находятся Специальные-> Настройки-> SHOP. Если выбрать Тип Шаблон (Шаблон расположен в папке Business/Excel/Чек), то можно менять шрифт и вставить логотип в счет.

На этой же закладке SHOP есть Режим "Менеджер", включив который Вы можете разграничить права персонала.

Например, официанты только открывают счета и берут заказ. Закрывает заказ и выдает чек только кассир. Если заказ уже отправлен на кухню, то отменить его может только менеджер под своим паролем и т.д. и т.п.

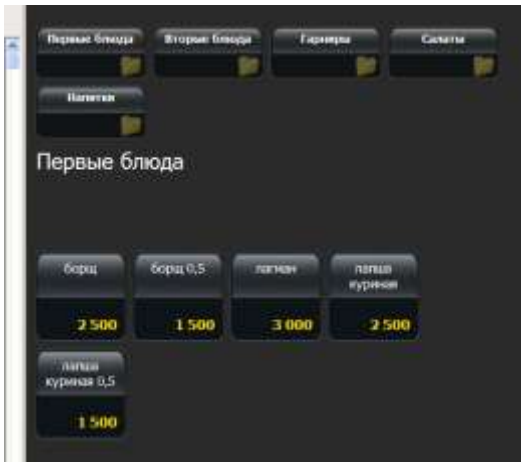


Разграничение кто это будет менеджер, управляющий или кассир устанавливается в настройке самого пользователя. Если никакой галочки не ставится, то просто официант.

Естественно, в режиме Bistro эти настройки не нужны.

6. Работа с программой SHOP:

Запускаем программу SHOP. Официант вводит свой пароль. Для открытия заказа нажимает «СЧЕТ», выбирает стол.



Далее нажимает «МЕНЮ», появляются разделы меню и непосредственно блюда, выбирая которые формирует заказ.

У Вас может быть разное количество разделов меню и блюду. Нажав одновременно Ctrl+Alt+S выходит окошко где Вы можете настроить вид меню



При формировании заказа значок принтера вверху показывает, что заказ еще не отправлен на кухню. Официант может отменить выбранную позицию кнопкой «Удалить» или весь заказ кнопкой «ОТМЕНА». После того как заказ согласован с клиентом, официант нажимает на значок принтера и заказ уходит на кухню, в бар, в салатную. Принтеры, установленные там, отпечатывают соответствующие блюда и напитки. После этого официант сам уже отменить что-то в заказе не может (только через менеджера). Если к этому столику идет дополнительный заказ, то официант добавляет блюдо, снова появляется значок принтера, нажимает его и дозаказ идет на соответствующий принтер.



10 декабря 2013 г. 22:24 6
Клиент официант 1

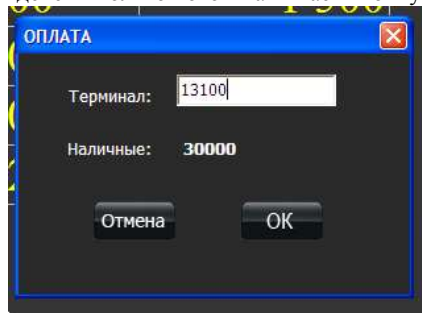
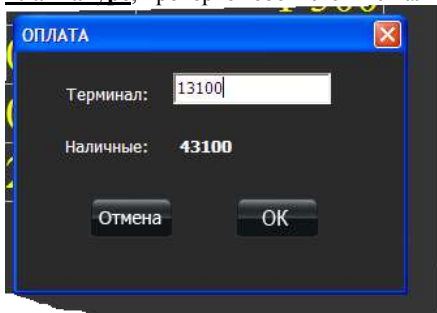
Зал 1 / 001

Борщ	2	2 500	5 000
Котлета по-киевски	2	12 000	24 000
Рис	1	1 000	1 000
Фри	1	1 500	1 500
Оливье	1	4 000	4 000
Чай с лимоном	2	1 000	2 000
Всего:		37 500	
обслуживание 15%:		5 625	
Итого:		43 100	

Приятного Аппетита!!!
тел. 2223355



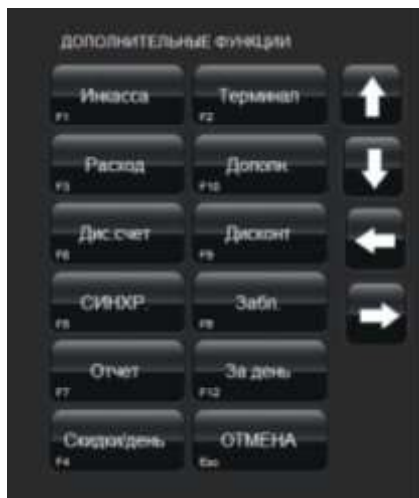
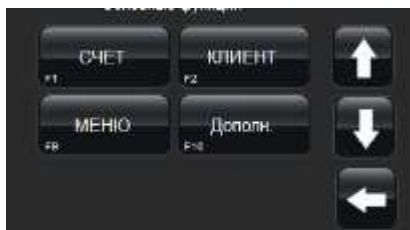
Кассир нажимает «ОПЛАТА» и «Enter» если это наличные деньги или «Терминал» в случае полной оплаты по карточке. В случае часть наличка, часть карточкой нажимает «Частич.» Выходит дополнительное окошко, где вводит сколько по карточке, нажимает сначала **Enter на клавиатуре**, проверяет соответствие наличных денег и только потом нажимает кнопку «ОК».



После этого счет закрыт и деньги попали в кассу.

Кассир также может делать инкассацию и Специальные-> Настройки-> SHOP

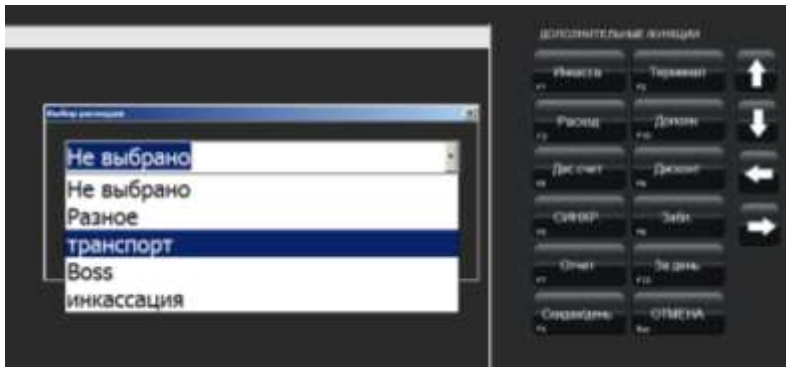
Для этого нажимает «Дополн.» и



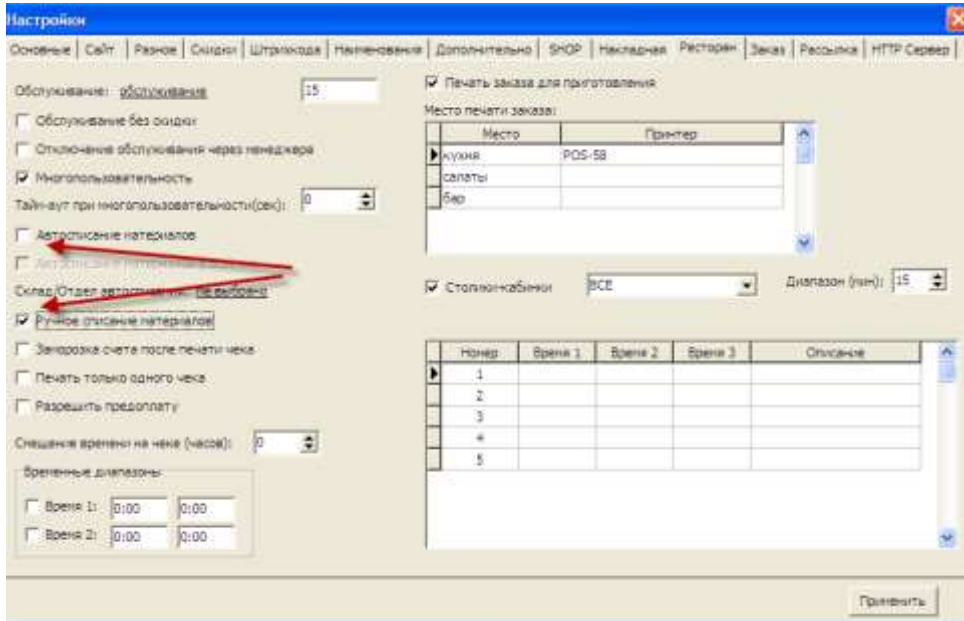
проводить денежные расходы через SHOP (в Business ставим галочку «разрешить расходы»).

«Инкасса» если надо инкассировать наличные деньги, или «Терминал» если надо инкассировать терминальные.

Для расходов нажимает «Расход», выбирает статью расходов, которую до этого создал менеджер в Business в папке Расходы,



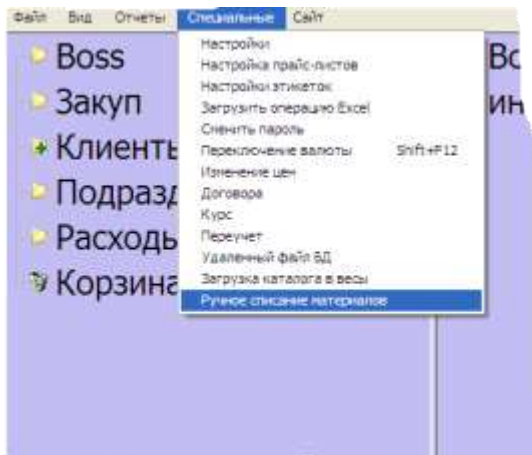
вводит сумму расхода и нажимает Enter.



7. Списание продуктов.

Списывать продукты на приготовление можно как в автоматическом режиме (списание происходит в момент закрытия счета), так и в ручную (например, по окончании смены), установив галочку в соответственном месте настройки. Важно помнить, что автосписание следует применять только при наличии калькуляции на **все** блюда.

Если у Вас составлена калькуляция еще не на все блюда, то следует применять ручное списание.



Для списания вручную выбираем Специальные-> Ручное списание материалов. Происходит списание только тех блюд, на которые введена калькуляция.

Наименование	Розн.	Колво
грибы шампиньоны	0	-0,2
капуста	0	3,8
картофель	0	9,84
куриное филе	0	-0,5
лук	0	3,96
масло растительное	0	1,64
морковь	0	2,96
мука	0	3
мясо говядина	0	2,9
обслуживание	0	0
помидоры	0	1,86
свекла	0	1,86
соль	0	0,98
сухари	0	-0,1
яйца	0	-2

Наименование	Колво	Цена	ИТОГО
№ 11 Кафе <-> кухня	11.12.2013	21.29	неднжер
Выдано			
капуста	0,2	500	100,00
картофель	0,16	1400	224,00
лук	0,04	700	28,00
масло растительное	0,36	5000	1.800,00
морковь	0,04	900	36,00
мясо говядина	0,1	18333,33	1.833,33
помидоры	0,14	2400	336,00
свекла	0,14	1000	140,00
соль	0,02	600	12,00
куриное филе	0,5	16000	8.000,00
грибы шампиньоны	0,2	16000	3.200,00
яйца	2	430	860,00
сухари	0,1	800	80,00
ПОЛУЧЕНО			
борщ	2	1501,67	3.003,33
Котлета по-киевски	2	6823	13.646,00
БАЛАНС			0

8. Просмотр проведенных операций.

Все операции владелец заведения может просмотреть в Business на вкладке ОТЧЕТЫ.

Наименование	Розн.	Колво
Котлета по-киевски	12 000	0
Мясо по-французски	8 000	0

11 декабря 2013 г. | 11 декабря 2013 г.

ВСЕ | Товар | Поиск штрихкода | Переоценка

Запрос Вторые блюда Котлета по-киевски кухня

Расходы кухня

Пользователи: ВСЕ

ВСЕ

Наименование	Колво	Цена	ИТОГО
№ 1 Кафе <-> базар	08.12.2013	1104	неднжер
ПОЛУЧЕНО			
картофель	10	1400	14.000,00
лук	4	700	2.800,00
морковь	3	900	2.700,00
мука	3	2400	7.200,00
масло растительное	2	5000	10.000,00
мясо говядина	3	38333,33	55.000,00
БАЛАНС			91.700
№ 2 Кафе <-> базар	08.12.2013	1300	неднжер
ПОЛУЧЕНО			
капуста	4	500	2.000,00
помидоры	2	2400	4.800,00
свекла	2	1000	2.000,00
соль	1	600	600,00
БАЛАНС			9.400
№ 3 Кафе <-> бар	08.12.2013	23.28	официант 1
Прибыль			
Отчеты			
Сводный отчет			
Движение товаров	2498,55	4.997,10	
Отчет - Магазин	1993,04	23.986,00	
Клиент - Продажа	999,42	999,42	
Товар - Продажа	1499,13	1.499,13	
Товар - Продажа по мес.	999,42	1.997,68	
Пользователь - Продажа	999,42	1.997,68	
обслуживание 15%			
ПОЛУЧЕНО			
Сум / Терминал - 33 100,00	43 100		
БАЛАНС			
№ 7 Кафе <-> Терминал	10.12.2013		
Выдано			
Сум / Клиент / 001	33 100		
БАЛАНС			
№ 8 Кафе <-> транспорт	11.12.2013		
Выдано			
Сум / такси	10 000		
БАЛАНС			-10 000
№ 9 Кафе <-> инкассация	11.12.2013	20.26	кассир
Выдано			

Дебиторы/Кредиторы
История оттока
Контроль
Касса по пользователям
Склады
Отчет по дисконту
Отчет по нормам расходов
Нормы расходов газдобы
Отчет по ценам
Печать штрихкодов
Прощения персонала
Бонусы клиентам

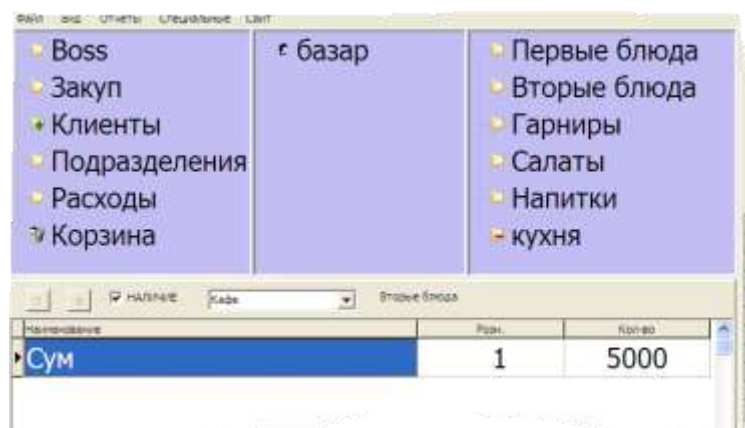
Выбираем период (если убрать обе галочки, то выйдут все совершенные операции за все время с начала работы) и нажимаем «Запрос».

Нажав в поле отчетов ПКМ можно выбрать нужный отчет за период. Все они выводятся в Excel.
Например, Нормы расходов подробно:

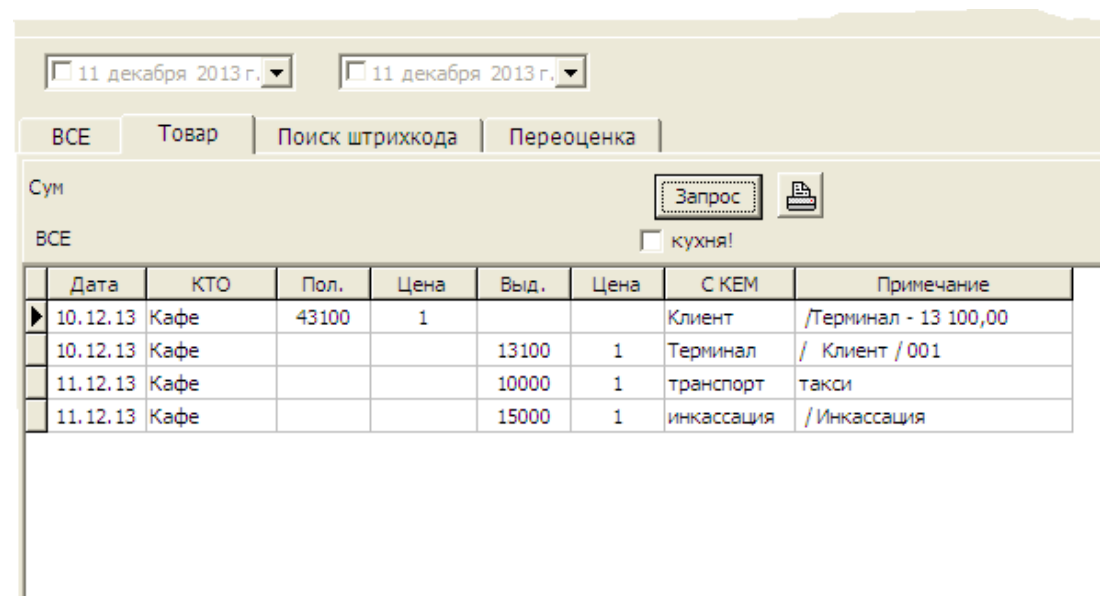
1	За весь период					
2						
3	Наименование	Кол-во	борщ		Котлета по-киевски	
4	грибы шампиньоны	0,20			0,2	2
5	капуста	0,20	0,2	2		
6	картофель	0,16	0,16	2		
7	куриное филе	0,50			0,5	2
8	лук	0,04	0,04	2		
9	масло растительное	0,36	0,06	2	0,3	2
10	морковь	0,04	0,04	2		
11	мясо говядина	0,10	0,1	2		
12	помидоры	0,14	0,14	2		
13	свекла	0,14	0,14	2		
14	соль	0,02	0,01	2	0,01	2
15	сухари	0,10			0,1	2
16	яйца	2,00			2	2
17						
18						

9. Касса:

Для просмотра наличия денежных средств в кассе активируем таблицу каталога блюд и нажимаем Ctrl+Z



Для вывода операций с денежными средствами выбираем внизу закладку Отчеты, вверху закладку Товар и интересующий нас период, и нажимаем Запрос:



Выведенный отчет можно вывести для печати в файл Excel, нажав значок принтера справа от кнопки Запрос.