



Magic Pot Office

Оглавление

Вступление	2
Меню	2
Разделы меню.....	3
Блюда.....	3
Стол	4
Исключения из меню.....	5
Калькуляционные карты	7
Торговые смены.....	8
Приход товара.....	10
Примеры.....	11
Инвентаризация.....	13
Содержание документа	14
Вкладка избыток	14
Недостача	14

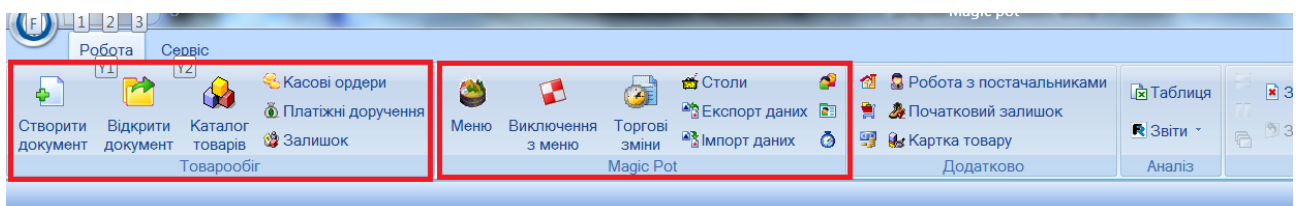


Вступление

В офисной части производятся все основные операции

- Составление меню
- Калькуляционные карты
- Оприходование и списание продуктов
- Ревизии и т.д.

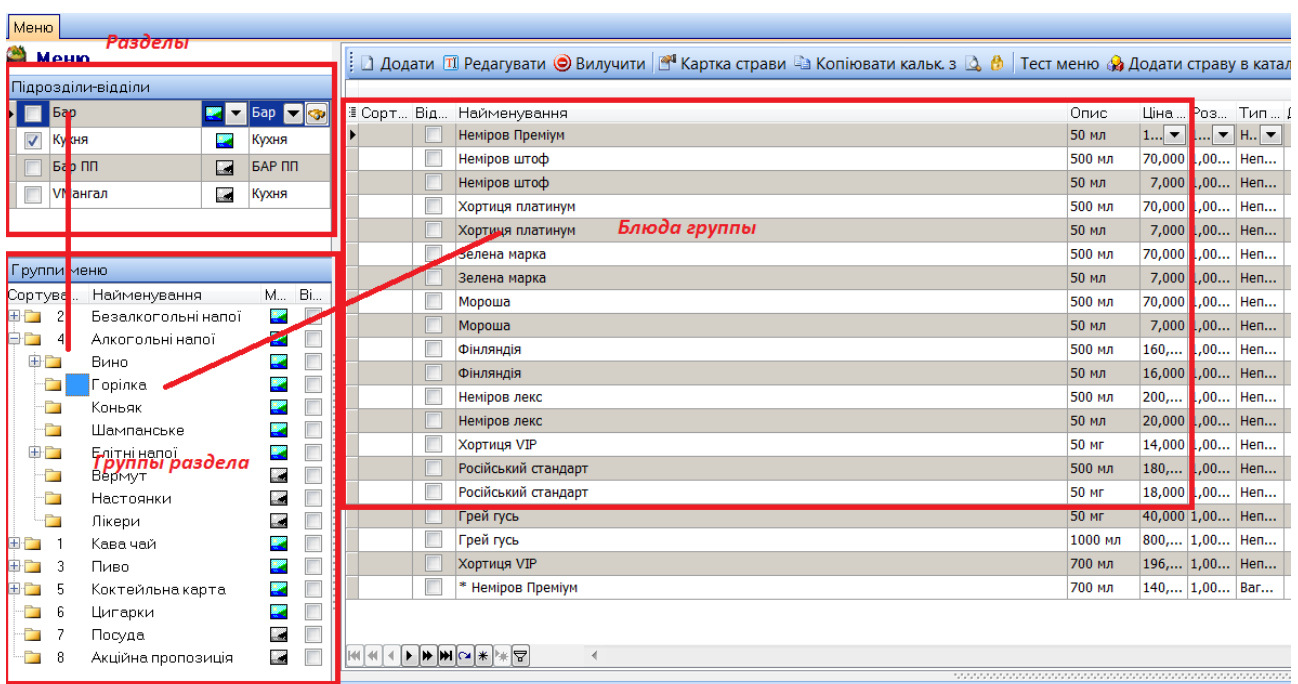
Закладки главного окна поделены на два раздела Товародвижение и Magic Pot. В закладке Magic Pot размещены функции, которые отвечают за функционирование терминальной части. Во вкладке товародвижение – функции отвечающие за финансы и движение товаров.



- Для того чтобы терминальная часть могла работать необходимо:
- Составить меню
- Ввести перечень столов, если предусмотрен режим работы Ресторан
- Добавить сотрудников и раздать им привилегии

Меню

Меню программы поделено на разделы, каждый из которых поделен на группы блюд. Каждая группа включает свой перечень блюд.





Разделы меню

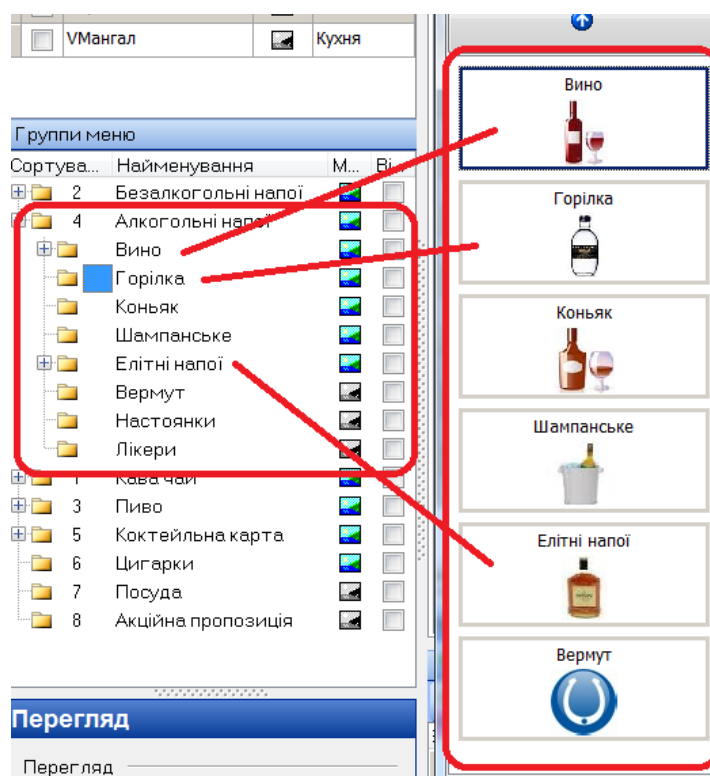
Для редактирования списка разделов используйте контекстное меню. Разделы позволяют

- Определить место хранения продуктов
- «Привязать» принтер для печати служебных заказов

Группы меню позволяют выстроить градацию блюд для быстрого поиска. Атрибутами группы являются

- Сортировка
- Название
- Видимость для терминала
- Аватар

Сортировка используется в том случае, когда необходимо изменить порядок следования групп. Наиболее популярные группы можно поднять вверх, проставив номер сортировки 1,2,3 и т.д.



Блюда

Выберите нужную группу и добавьте в него блюда. Если группа содержит подгруппы, то блюда можно добавлять только в подгруппы.

Блюда делятся на порционные и весовые. Разница состоит в том, для весового блюда цена продажи указывается за вес, например 100 гр. В процессе продажи, сотрудник может изменить вес. Стоимость будет рассчитана в пропорции. Если цена за 100 гр 20 грн, то 150 гр будет стоить 30 грн.



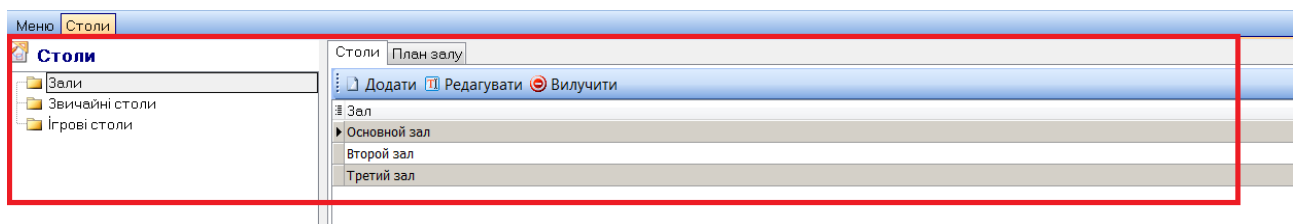
Параметры блюда

- Сортировка
- Название
- Описание (примечание для сотрудников)
- Цена продажи
- Размер-вес порции для порционных блюд 1, для весовых – вес по цене продажи. Например: 100 гр
- Тип товара: Весовой или порционный
- Печать. Очень важный параметр. Он регламентирует куда будет выводиться позиция при печати окончательного чека, на принтер или фискальный регистратор.
- Фискальная категория – используется для отчета в налоговую инспекцию. На какую сумму в какую налоговую группу по категориям был пробит товар
- Аватар

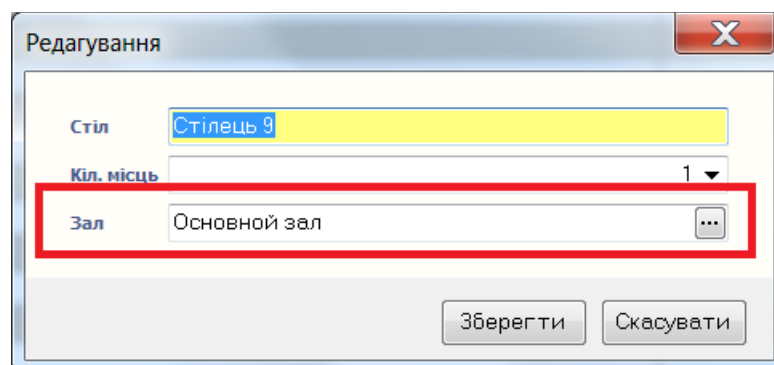
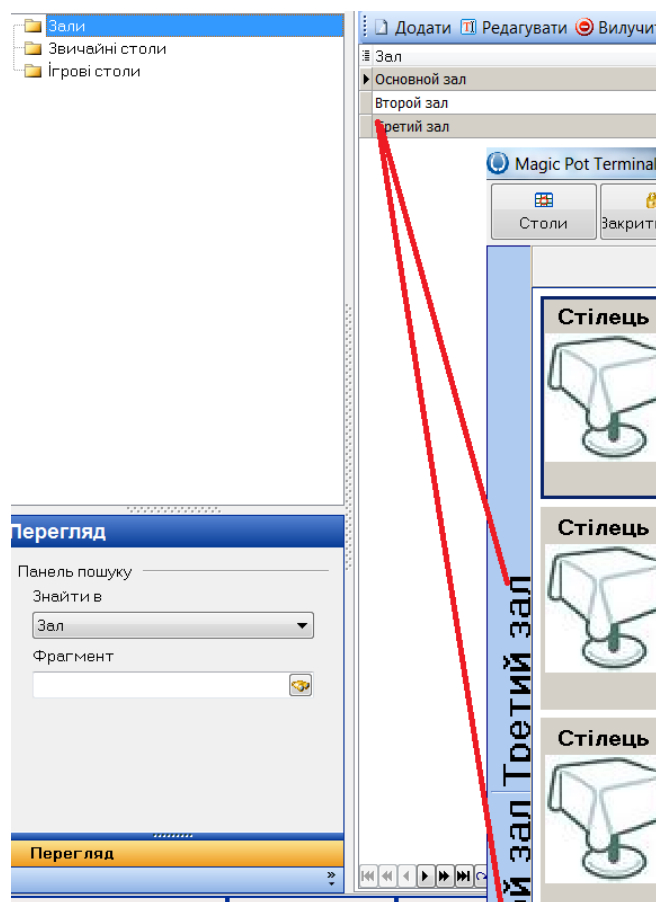
Остальные параметры используются для печати технологический карт.

Столы

Столы поделены на залы. По умолчанию зал один. Если залов несколько, то в списке столов необходимо указать к какому залу относится стол

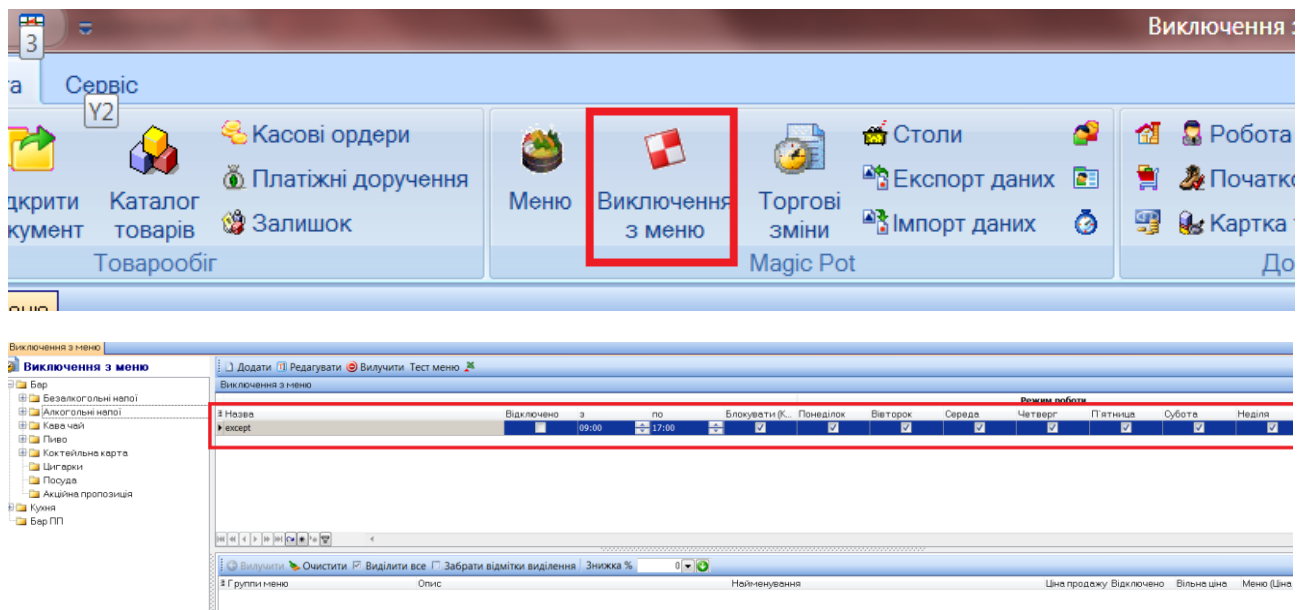


Пример отображения залов в программах офис и терминал



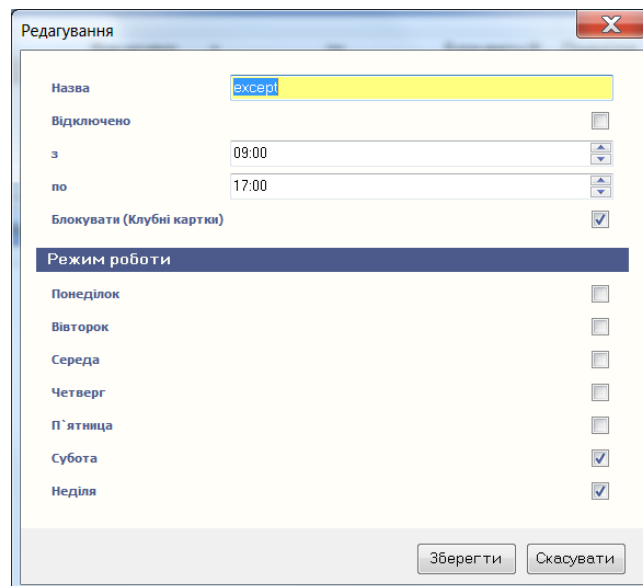
Исключения из меню

Раздел исключения из меню позволяет изменять отображение блюд и цен на них по определенным правилам.

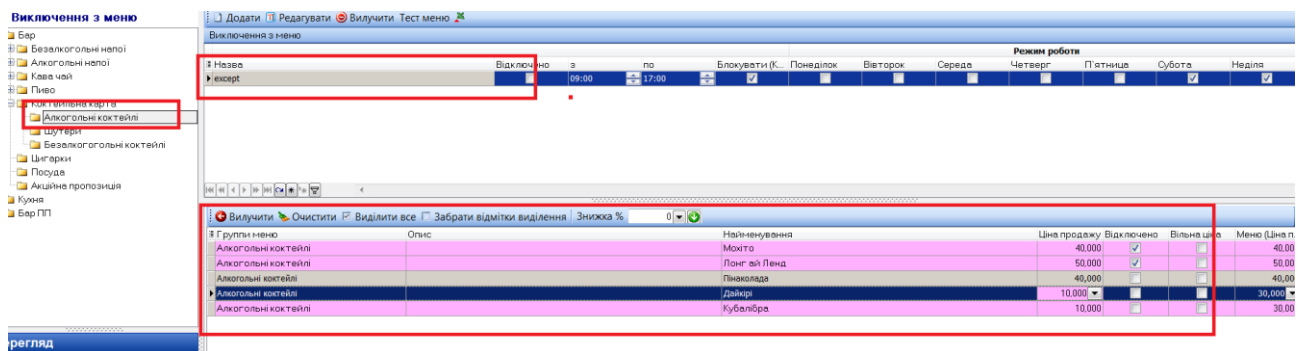


Исключений может быть сколько угодно. В каждом исключении есть возможность изменять не все меню, а только необходимые блюда

Пример. Данное исключение будет задействовано в субботу и воскресенье, с 9,00 до 17,00 и для измененных позиций не будут работать скидки клиентов.

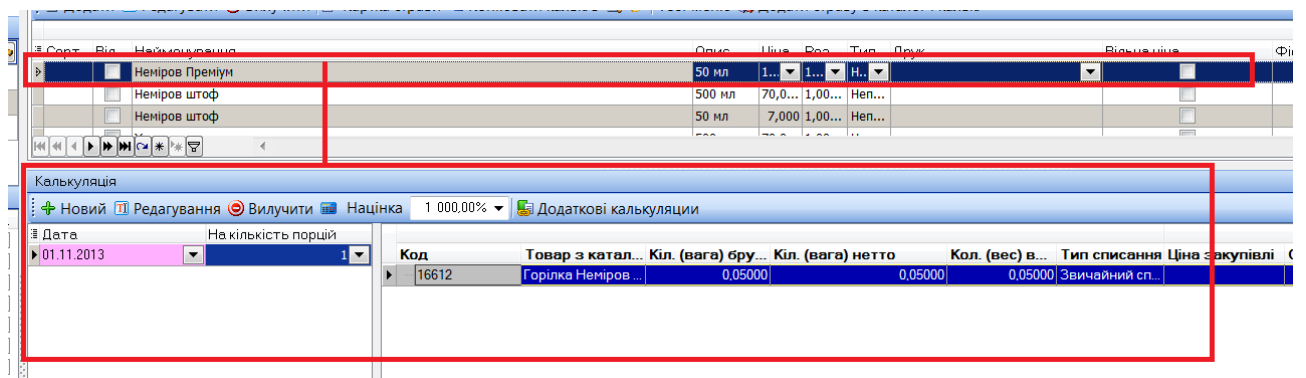


В этом исключении две позиции не будут доступны для продаж, а две другие будут продаваться по 10 грн

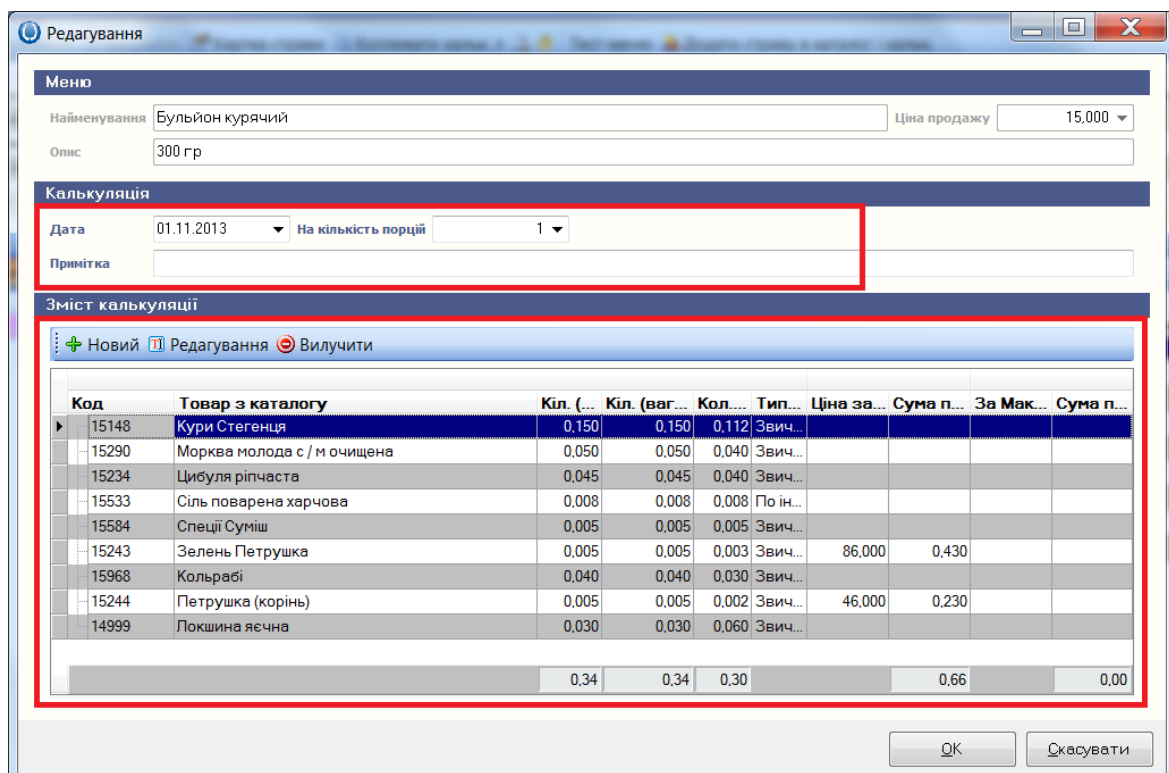


Калькуляционные карты

Калькуляционные карты вводятся в меню на каждое блюдо отдельно.



Для каждой калькуляции следует указать: Дату, с которой калькуляция начинает действовать и количество порций, на которое составляется калькуляция.





В содержании калькуляции указываются продукты, которые идут для приготовления указанного количества порций. Количество должно быть в штуках, килограммах или литрах.

Например, для указанного блюда при проданных двух порциях будет списано 0,090 кг лука

Если на блюдо не составлена калькуляция, то в списке она будет подсвечена розовым цветом.

Торговые смены

Торговые смены создаются в терминале продаж. Торговая смена закрывается дважды. Первый раз на терминале. В этот момент сверяется выручка. Второй раз смены закрывается по продуктам.

В списке каждая смена отображается отдельно. По каждой смене можно просмотреть

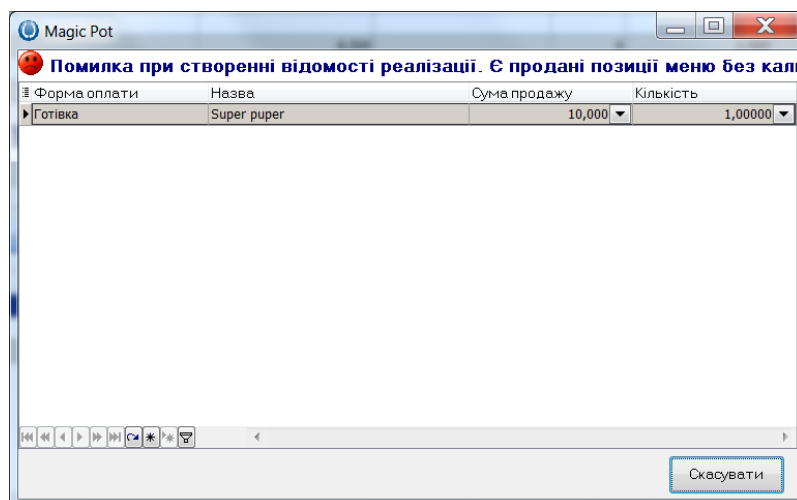
- Список чеков
- Отмененные позиции
- Продажи в разрезе блюд
- Количество товара, которые необходимо списать согласно калькуляционных карт
- Связанные документы. Ведомости реализации и начального остатка.

Ведомость реализации продуктов

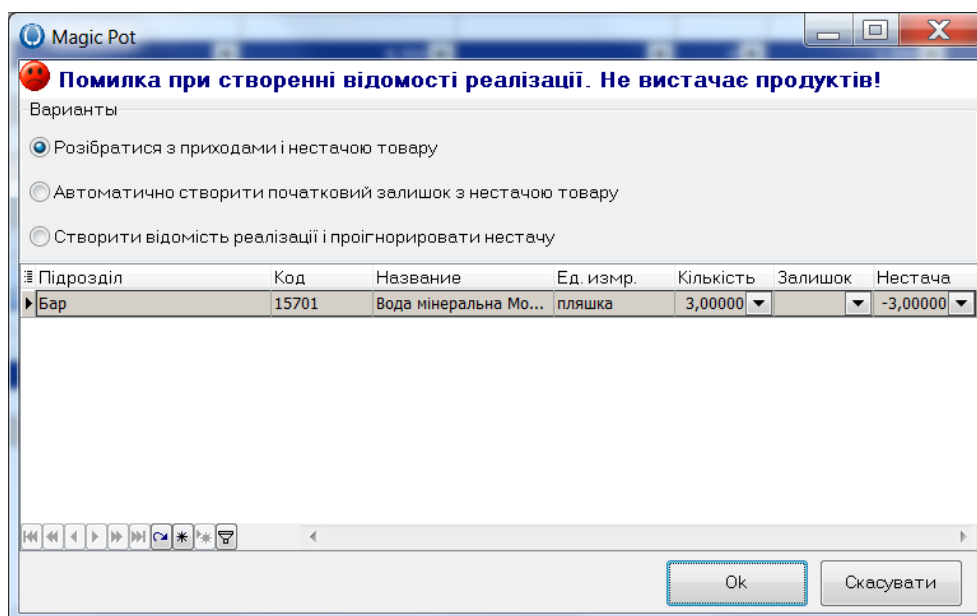
Чтобы закрыть торговую смену, ее необходимо выбрать, затем нажать кнопку «Создать ведомость реализации».

В процессе создания ведомости программа проверит наличие актуальных калькуляционных карт, подсчитает количество продуктов для списания и сверит их с остатком. Если все нормально, то ведомость будет создана, в противном случае, будет отображена ошибка и причина.

Ведомость реализации не будет создана, если есть блюда проданные без калькуляции



Если для списания не хватает продуктов, то будет следующее сообщение



Продуктов может не хватать по нескольким причинам

- Пропущены приходы – проверьте приходные накладные
- Не на то подразделение оформлен приход
- Дата прихода старше даты открытия смены
- Документ прихода имеет статус Черновик
- Неверно составлены калькуляционные карты. Программа пытается списать больше продуктов, чем реально использовано Проверьте калькуляционные карты

Варианты создания ведомости при ошибках

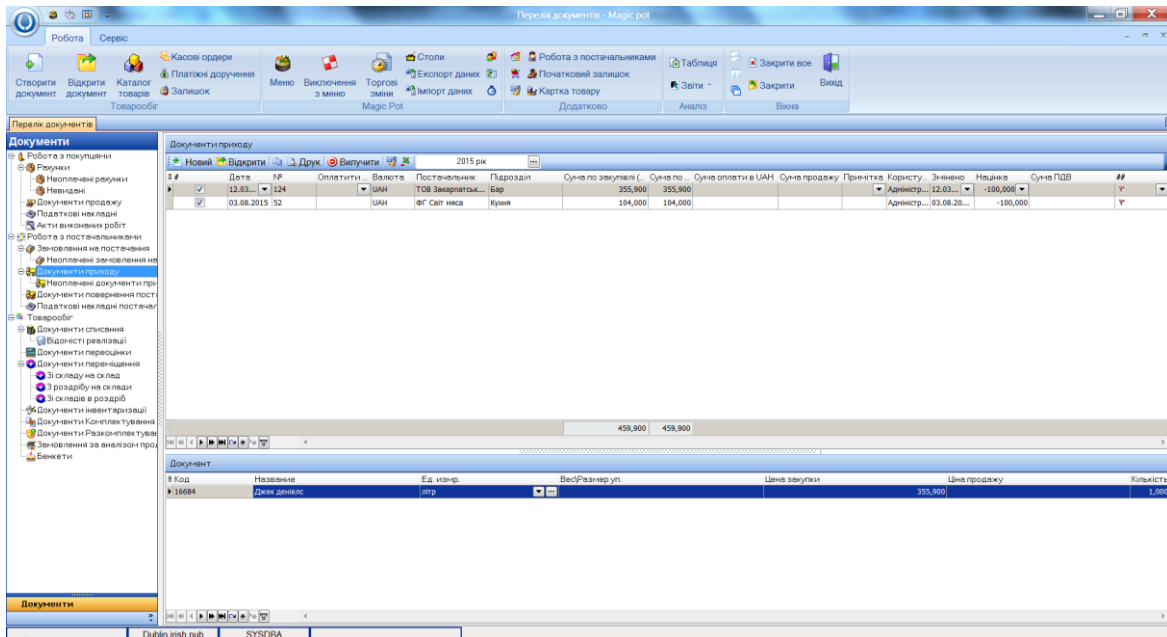
- Не создавать ведомость
- Создать ведомость и списать только тот товар. Который реально есть в остатке
- Автоматически до оприходовать недостачу продуктов и тут же ее списать



После успешного завершения, напротив торговой смены будет отображен значок. После создания ведомости реализации, остаток товара будет изменен.

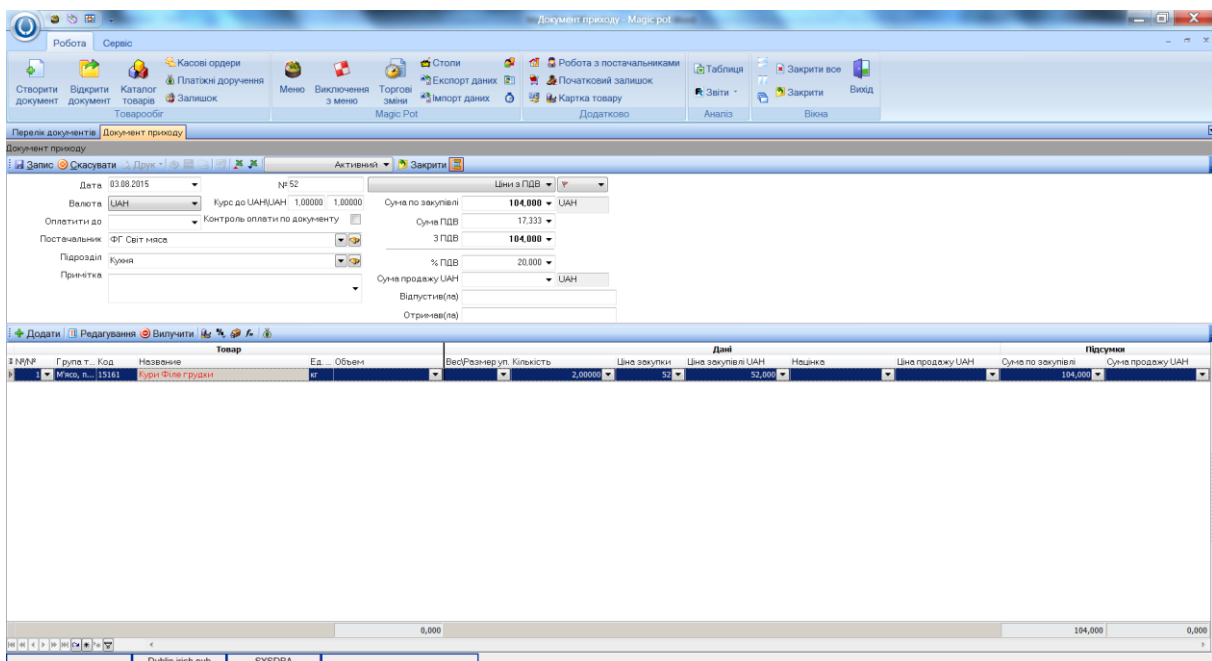
Приход товара

Для создания документа прихода выберете раздел Открыть документ, затем документы прихода



Создайте новый документ

Укажите дату, поставщика, подразделение, ставку НДС, если она нужна



При помощи кнопки добавить, добавьте нужные товары в документ.



Программа ведет учет в штуках, килограммах и литрах. Также и списывается товар: в штуках, килограммах и литрах. При добавлении нового товара вам необходимо уяснить, товар будет разливаться, резаться или делиться в процессе списания или нет.

Примеры

Кока-кола в таре 0.25 следует добавлять штучно, т.к. штуку оприходовали и штуку списали. Бутылка не открывается и не разливается по порциям. Цена за банку.

Мясо приходится в килограммах и цена указана за килограмм



Новий

Товар

№/№

Група товарів

Код

Назва

Ед. измр.

Объем

Дані

Вес\Размер уп.

Кількість

Ціна закупки

Ціна закупівлі UAH

Націнка

Ціна продажу UAH

Підсумки

Сума по закупівлі

Сума продажу UAH

Водка разливается и цена продажи указана за бутылку объемом 0.5. В этом случае следует указать объем бутылки, цену за бутылку и количество бутылок. Программа автоматически рассчитает закупку за литр и оприходует не бутылку а литраж. В указанном примере будет оприходовано 1,5 литра по цене 90 грн за литр.



Новий

Товар

№/№

Група товарів

Код

Назва

Ед. измр.

Объем

Дані

Вес\Размер уп.

Кількість

Ціна закупки

Ціна закупівлі UAH

Націнка

Ціна продажу UAH

Підсумки

Сума по закупівлі

Сума продажу UAH

Инвентаризация

Суть документа инвентаризации состоит в сравнении двух остаток расчетного и фактического.

Для создания инвентаризации выберете раздел «Открыть документ», затем документы инвентаризации.

Работа с покупателями

- Рахунки
- Неоплачені рахунки
- Невідані
- Документи продажу
- Податкові накладні
- Акти виконаних робіт

Работа с поставщиками

- Заключення на поставку
- Неоплачені заборонення на
- Документи приходу
- Неоплачені документи при
- Документи повернення пост.
- Податкові накладні поставач

Товаробіг

- Документи списання
- Відомості реалізації
- Документи переозначки
- Документи переозначення
- З розділу на склад
- З розділу на склад
- З складу в роздріб
- Документи інвентаризації**
- Документи Конфігурації
- Документи Розшифрування
- Заключення за аналізом прог.

Банкети

Новий Видіти Друк Вилучити Ж 2015 рік

Дата	№	Парозділ	Сума продажу	Принятка	Сума по закупівлі	Користувач	Значення
05.01.2015	11	Бар				SYSDBA	05.01.2015 14:54
16.02.2015	13	Бар				SYSDBA	16.02.2015 9:47

Документ

Код	Назва	Ед. измр.	Вес\Размер уп.	Ціна закупівлі	Ціна продажу	Кількість	В наявності
13657	Wine Linnaza TOP Class	л				16,400	17,300
17049	Walt Althaus Grand Polo 4 g	шт				537,000	537,00

Инвентаризация – это процедура, которая имеет свои этапы. Чтобы успешно провести инвентаризацию следует

- Внести все приходы до даты ревизии включительно
- Создать ведомости реализации до даты ревизии включительно
- Списывать испорченные продукты



- Распечатать из раздела Отчеты пустографку с перечнем продуктов
- Пересчитать продукты и заполнить ведомость
- Внести ведомость в документ инвентаризации
- Просмотреть вкладки Излишек и Недостача. Проверить введенные данные или пересчитать фактический товар, если большое расхождение.
- Внести изменения в документ
- Создать Акт списания. В этом случае будет списана недостача товара
- Создать Документ начальный остаток. В этом случае будет до оприходован избыток

Содержание документа

+ Додати Редагування Вилучити Розрахунок майстром Створити Початковий залишок Створити Документ списання									
Документ Надлишок Недостача									
Товар						Дані			
№/№	Група товарів	Код	Назва	Ед. измр.	Тип списання	Кількість	В наявності	Різниця	
1	Кава Чай	15657	Кава вагова Lavazz...		Звичайний спосіб	10,40600	10,40600		
2	Кава Чай	17049	Чай Althaus Grand ...		Звичайний спосіб	557,00000	557,00000		
3	Кава Чай	17300	Горячий шоколад		Звичайний спосіб	81,00000	81,00000		

Вкладка избыток

Документ Надлишок Недостача									
Товар				Дані		Розрахунок	Наявність	Різниця	
Група товарів	Код	Назва	Ціна закупі...	Ціна прода...	Вес/Разме...	Кількість	Сума прод...	В наявності	Сума прод...
Кава Чай	15657	Кава вагова Lavazza TOP...	300,000			10,40600		15,00000	4,59400
						0,000		0,000	

В данной вкладке отображаются товары, которых в наличии больше, чем в расчете

Недостача

Документ Надлишок Недостача									
Товар				Дані		Розрахунок	Наявність	Різниця	
Група товарів	Код	Назва	Ціна закупі...	Ціна прода...	Вес/Разме...	Кількість	Сума прод...	В наявності	Сума прод...
Молочні продукти...	15035	Молоко пастеризоване 1...	9,330			15,85000			15,850...
Соки Води	15181	Вода мінеральна Боржомі	11,400			12,00000			12,00000
Вино	15198	Вино біле сухе Інгерман	28,080			2,30000			2,30000
Горілка	15201	Горілка Зелена Марка	91,870			3,00000			3,00000
Лікер	15204	Лікер Бейліс	275,650			0,70000			0,70000
Лікер	15212	Лікер Самбука	218,850			0,42500			0,42500
Овочі, гриби, зел...	15236	Морква столова свіжа	2,500			0,32000			0,32000
						311,903		0,000	

В данной вкладке отображаются товары, которых в наличии меньше, чем в расчете