

РЕШЕНИЯ 1С ДЛЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ОБЩЕПИТА – НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
01 ФЕВРАЛЯ 2022 Г.

Время *	Тема доклада	Докладчики
11:00	<i>Начало вебинара</i>	
11:00	Состав линейки решений 1С для ресторанного бизнеса и общепита. Скидка 50% для предприятий МСП на облачные программы 1С для управления бизнесом.	Павлов Андрей, "1С"
11:10	Основные тренды и векторы цифровизации в ресторанном бизнесе и общественном питании. Опыт внедрений в различных компаниях и знаковые истории успеха.	
11:20	<u>Ключевые изменения в 1С:Управление предприятием общепита:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Учет себестоимости блюд без НДС; - Давальческая схема производства продукции; - ВетИС: автоматическое гашение ВСД на основании поступления и автоматическое оформление ВСД при отгрузке с контролем связанности документов; - Блок НАССР, механизм учета сертификатов номенклатуры; - Учет ячеистого хранения с указанием в документах конкретной ячейки хранения; - Новые отчеты "Анализ приходов и расходов" и "Сводные расхождения по инвентаризации"; - "Заморозка" любого объекта системы, закрытие от редактирования другими пользователями системы; - Обмен с 1С:Бухгалтерия: добавлена опция выгрузки документов "Списания запасов" в "Требование-накладную"; - Загрузка из UCS r_keeper 7 и iiko RMS: хранение соответствий в разрезе ИБ точек продаж, загрузка новых реквизитов в чеках (столы, залы, официанты, время открытия заказа, количество гостей, тип заказа) и новых типов чеков (предоплата и возврат предоплаты). 	Павлов Алексей,
11:40	<u>Ключевые изменения в 1С:Общепит и 1С:Общепит КОПИ:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Возможность настройки счета списания и аналитики непосредственно в типе оплат; - Новый способ учета сезонного процента, применение вместо процента потерь холодной обработки в рецептуре; - Новые параметры печати технологических карт с разворачиванием до ингредиентов и печатью вложенных полуфабрикатов; - Новый отчет по плановой себестоимости; 	Драгунов Александр, Рыданов Андрей, "1С-Парус"
11:50	<u>Ключевые изменения в 1С:Общепит. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Новая редакция 2.5; - Адаптация для работы вместе с 1С:ERP WE и 1С:ERP. Управление холдингом; - Сортировка блюд по приоритетам приготовления; - Блок НАССР, новый документ "Бракераж продукции"; - Новый отчет "ABC/XYZ анализ номенклатуры общепита". 	
12:00	<u>Ключевые изменения в 1С:Фастфуд и 1С:Ресторан:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Управление доставкой собственными силами или интеграция с агрегаторами доставки: Яндекс.Еда, Delivery Club, Яндекс.Доставка; - Курсовая подача блюд для управления порядком приготовления и подачи блюд в рамках заказа; - Автоматические разделение заказа по гостям при печати гостевых счетов; - Оперативное объединение столов в пользовательском интерфейсе официантов. 	
12:15	Перспективы развития функциональности решений в 2022 году.	
12:20	Напоминание об изменении цен с 01.04.2022 года.	Павлов Андрей, "1С"
12:25	Ответы на вопросы	

*Время московское