

Обозначение цветов

	Внимание, то что невозможно будет сделать и не может быть реализовано. Обязательно к выполнению без этого не будет работать корректно		Подготовка со стороны ресторана
	Не влияет на процесс оптимизации, носит дополнительную информативность, не всем подходит.		Моя работа
	Не обязательно но рекомендую внедрить		

Чек-лист / План работ / Лист ознакомления.

			Пояснения	Ресторан				
Необходимо тщательно подготовить со стороны ресторана для успешного старта работы	Для начала	?	Лицензия ИКО купленная или облачная	С купленной не работает веб офис				
			В формате одного торгового предприятия нет только отдельная РМС для ресторана и фабрики	Фабрика кухня / Заготовочный цех				
			Ответственный за соблюдение работы системы в ресторане, конкретный человек отвечающий за свою зону, кухня, бар, зал	Система kitchen management				
			Если игнорировать веб офис и продолжать позволять работать с использованием старых инструментов в виде бумаги и ручки, то да	Двойная работа				
			Передать мне для доступа	?	?	Ответьте себе на вопросы	Нас устраивает объем закупок?	
							Долг перед поставщиками в пределах нормы?	
							Оборачиваемость склада больше месяца. Это нормально или нет?	
							Кухня и так нормально подготавливает смену?	
							И так заявки нормально отправляются через смс и Эксель?	
							Мы 20 лет в бизнесе. И так нормально работали?	
	Мы просчитывали это уже нам не интересно. Лучшее враг хорошему?							
	С интернетом постоянные сбои?							
	Много возрастных сотрудников. Они не поймут и не смогут?							
	Учет рабочего времени в бумажном таблице вполне устраивает?							
	Учет ФОТ можно понять и по истечению месяца, в реальном времени отслеживать не обязательно?							
	Нас устраивают товары без движений?							
	Бухгалтер справляется с объемом приходов, актами приготовления, внесение ревизии? Стоит ли разгрузить бухгалтерию на ±40%?							
	НЕТ веб офис работает как обычный сайт. На любом устройстве телефон, планшет, компьютер	Это нужно что-то устанавливать?						
	НЕТ Айко веб входит в тарифный план Айко	За Айко веб нужно платить отдельно?						
	ПРК не будет работать, если фабрика и ресторан в одной группе на разных складах. Фабрика должна быть на отдельном сервере, как отдельное производство	Фабрика кухня и ресторан в одной группе						
Дать контакты оператора обслуживающие ресторан или добавить в группу	Оператор ИКО							
Дать ссылку на офис, ссылку дает оператор обслуживающие ресторан	Ссылка на веб офис							
Создайте учетную запись с админским доступом	Учетная запись							
Полный доступ администратора веб-офиса для обеспечения эффективного и своевременного выполнения задач описанных ниже	Доступ администратора?							
Так проще! Можно рассмотреть вариант ограниченного доступа, его функционал будет близок к административному уровню. Доступ в чейн-систему у меня отсутствует, веб-интерфейс является инструментом для операционной работы в ресторане. Однако функционал веб-интерфейса не включает все возможности, доступные в чейн-системе.	Доступ администратора???							
Должности для ресторана, в описании должны быть указаны должности, к примеру должность Су-шеф в описании тоже должно быть написано Су-шеф	Должности							

		Эх	Разделить все продукты, приходящие в одну позицию. Приходит два вида муки и приходите в одну позицию, нужно разделить на две позиции в точности так, как приходит от поставщика. (Специи, чай черный/зеленый, вода в ассортименте, допустимо) оставление позиций в ассортименте определяется аудитом	Разделение товаров в программе			
		Блюда	Прогноз структуры продаж	Создать категории для блюд по месту их приготовления, также категории по бару, алкоголю и т.д	Холодный цех		
					Горячий цех		
					Гриль цех		
					Пицца цех		
					Кондитерский цех		
		Склады	Внутренние склады ресторана	Все товары, относящиеся только к товарам кухни	Склад кухни		
					Все товары, относящиеся только к товарам Бар	Склад БАР	
					Все расходные товары, моющее средство, одноразовая упаковка	Склад Хоз.Товары	
					Вся стеклянная посуда, вилки, ложки	Склад Посуда	
			Категории для товаров и полуфабрикатов	Все товары, относящиеся только к товарам кухни	Товары кухни		
					Все ПФ, относящиеся только к кухне	Кухня ПФ	
					Все ПФ, которые проводятся через акт приготовления, относящиеся только к кухне	Акт приготовления	
					Все товары, относящиеся только к товарам Бара	Товары Бар	
					Все ПФ, относящиеся только к Бару	Бар ПФ	
					Алкогольные и безалкогольные напитки	Вино красное, вино белое, пиво, джин и тд	
					Все товары, которые используются на Баре и кухне	Товары общие	
Все ПФ, которые используются на Баре и кухне	ПФ Общие						
Вычистить всю номенклатуру. Все старые и не актуальные заготовки. Товары должны быть в архиве в отдельных папках	АРХИВ						
Создать фасовки товару если продукт списывается в КГ а заказывается в ШТ или БУТЫЛКАХ	Фасовка						
Закупки	Внешние поставщики				Настройка прав доступа	Настройка доступа сотрудников к закупкам	
					Фасовки нужны для того, чтобы правильно осуществлять заказ, если поставщик принимает в штуках, бутылках и тд	Создание фасовок шт, бутылки и тд	
					Присвоить фасовки для каждого товара шт, литры, бутылки и тд	Фасовка в прайс-листах поставщиков	
		Все поставщики отгружаемые на ресторан	Списки действующих поставщиков				
		Заявка отправляется ТОЛЬКО НА ПОЧТУ	Электронная почта				
		В карточке ресторана прописать адрес ресторана	Адрес				
		В ЛУП должны быть указаны поставщики и наименование продукта. Точно как у поставщика	ЛУП				
		Для создание прайс листов необходимо Выгрузить отчет по закупкам с чейн или офис	Прайс-лист поставщика				
		Если поставщик возит продукцию на бар и кухню, создаются отдельные списки, основанные на прайс-листе поставщика, чтобы бар и кухня видели только свои продукты	Создание списков продуктов поставщика внутри ресторана				
		Если поставщик возит продукцию на ресторан- 1 и ресторан- 2, создаются отдельные списки основные на прайс- листе поставщика, чтобы ресторан- 1 и ресторан- 2 видели только свои продукты	Создание списков продуктов поставщика для каждого ресторана сети				
			График поставок дни и время				
		Менеджер по закупкам или шеф/су-шеф, контактное лицо от чьего имени будут отправляться заявки, и с кем может связаться поставщик если что-то пошло не так	Контактное лицо				
		Если поставщик возит в разные дни в разные рестораны настраиваются отдельные процессы закупок	Настройка процесса закупок для каждого поставщика и ресторана				
		Каждый поставщик настраивается для своей номенклатуры и сроках поставок	Настройка процесса закупок для каждого поставщика				
		Оприходование фактур осуществляется сразу при приемки товаров от поставщиков (да/нет)	Приемка товара				
		При условии полной складской дисциплины	Автоматическая заявка без участие человека				
		Видят остатки на складе из-за этого могут подогнать итоги ревизии? Нет, не могут! Так как есть ПФ, остатки можно скрыть, но в этом нет смысла. Есть ошибки бухгалтера или потерявшаяся фактура. Эти ошибки можно выявить на уровне заявки, а не по итогам инвентаризации	Остатки на складе				

Оптимизация и автоматизация процессов	Инвентаризация	Внутренние поставщики между ресторанами	Перемещение между ресторанами	Создание бланков	
			Настройка перемещения для складов и ресторанов	Настройка процесса перемещения	
			Приемка товаров и пф от ресторана	Приемка товара	
		Заявка на фабрику ПРК	Бланки полуфабрикатов	Создание бланков заказа на фабрику	
			При отправке с фабрики автоматически создается акт приготовления и приходно расходные документы	Акт приготовления, перемещение	
				Настройка процесса заявок и отгрузок с фабрики на ресторан	
			Приемка товаров и пф от ресторана	Приемка товара	
			Так это одно и тоже! Это двойная работа? НЕТ, это не так! Сейчас приходит фото с ресторана, переписывается в один лист, отдается на кухню и собирается для отправки! Слишком много действий, все проще в две кнопки	Готовые документы производство и путевой лист	
		Обучение	Отправляем вместе с сотрудником первые заявки, и проверяем прайс- лист и сразу правим	Заявки поставщикам	
			Принимаем вместе с сотрудником первые заявки	Приемка товара от поставщика	
			Отправляем вместе с сотрудником первые заявки, проверяем бланки и сразу правим	Перемещение между ресторанами	
			Отгружаем вместе с сотрудником первые заявки	Отгрузка заявки с ресторана на ресторан	
	С фабрики ПРК	Принимаем вместе с сотрудником первые заявки	Приемка товара от ресторана		
		Внутренняя отгрузка внутри одного ресторана. Со склада на склад НЕЛЬЗЯ	Внутреннее перемещение п\ф через фабрику внутри ресторана		
		Перемещение только через «Документы» ->>«Внутреннее перемещение» создавать ОТДЕЛЬНЫЕ СПИСКИ ПО КАТЕГОРИЯМ ИЛИ ЕЩЕ КАК-ТО, ЧТОБЫ СКРЫТЬ НЕНУЖНЫЕ ПОЗИЦИИ ОТ СОТРУДНИКОВ НЕЛЬЗЯ	Перемещение внутри ресторана		
	Подготовка	Настройка прав доступа	Настройка доступа сотрудников к инвентаризации		
		Уведомления. Есть два вида: ссылка в телеграмм бота и письмо на электронную почту	Настройка уведомлений для сотрудников о начале инвентаризации		
		Расстановка складов ресторана в карточке предприятия	Настройка складов под инвентаризацию		
		Автоматический режим. Инвентаризация назначается, исходя из настроек. К примеру, каждый третий вторник 8:00 или в ручном режиме. Инвентаризация создается самостоятельно менеджером ресторана	График инвентаризации		
			Настройка процессов инвентаризации для каждого склада		
Выгружаются из айки в формат эксель, подготовленный файл заполняет шеф, бармен и менеджер, каждый свой. Или из лайн-чеке, если он есть. Или если есть готовые бумажные бланки для поваров по зонам. Все должно быть заполнено в точности так как в программе и в соответствии с меню		Товары и ПФ для инвентаризации			
Настройка мест хранения продуктов и полуфабрикатов		Заполнение складских зон для складов			
Настройка, подсказывающая когда товара посчитали слишком много или вообще не посчитали, нужна для того чтобы избежать миллионов и десятков тон при проведении инвентаризации		Допустимые расхождения			
Неправильное построение работы, сводит на нет всю работу. Почему? Потому что это не правильно. Сложный разбор и проведение инвентаризации, невозможно контролировать складской остаток, объем закупок и тд. Про 1С без комментариев! И то что при расчете не правильно выбирают способ оплаты - это тоже не аргументы		Один склад для Бара и Кухни			
Проведение первых инвентаризаций. В 95% случаев сотрудники не ставят запятые при подсчете в результате из 2.000 кг получается 2000 тыс килограмм. Такие позиции исправляются в два клика, но тоже время, с этим нужно работать и постоянно напоминать сотрудникам как вносить правильно. Также проверять желтые позиции перед отправкой на сервер, в дальнейшем это все сходит на нет.		МИЛИОНЫ В ИНВЕНТАРИЗАЦИИ			
Если по каким-то причинам повара пишут на бумаге, а потом вносят в вебе, то все должно проходить строго в один день. Можно внести и на следующий день, но нужно понимать, что в ведомости встанет дата проведения внесения в веб и придется менять дату в чейне.	Время проведения инвентаризации				

		Обучение	Проводим тестовую инвентаризацию, нескольких точечных позиций	Тестовая инвентаризация			
			Обучение ответственного сотрудника, как добавлять и создавать складские зоны	Добавление и удаление позиций			
			При желании, разберем первую инвентаризацию кухни, составим протокол разбора	Разбор инвентаризации			
	Лайн-чек/План на кухню/ производственное задание	Подготовка		Создать схему хранения продуктов и полуфабрикатов на кухне по каждому холодильнику и полкам	Схема хранения		
				Разделить полуфабрикаты по местам приготовления	Разбивка полуфабрикатов		
				Создание разделов	План подготовки		
				Основной инструмент для подготовки кухни к началу или концу дня	План на кухню		
				Настройка, распределение блока	Настройка План на кухню		
		Механика		Повара утром собирают станцию по электронному чек листу	Утро		
				Шеф/ Су- шеф проверяют наличие п/ф. На утро проставит значения	Остаток на утро		
				План на кухню не используется для составления заявки, только для подготовки кухни	Использовать для заявки		
		Персонал	ФОТ		Составление должностей и тарифных ставок	Должности и тарифные ставки	
					Тарифные ставки идут из расчета руб. в час. Также можно из расчета индивидуальной выручки или ли выручки цеха, что-то хитро-сложное реализовать нельзя. Основная цель - вести точный контроль пребывания сотрудника	Тарифы	
Настройка опозданий и ранних уходов	Автоматические штрафы						
Настройка уведомления сотрудников. Сотруднику на телефон приходит рабочий график	Уведомление сотрудников						
Обучение формированию графиков ответственных сотрудников	Формирование графиков						
Сотрудник видит отработанные часы ЗП штрафы премии	Отработанные часы, ЗП, штрафы						
Отслеживание показателя ФОТ в реальном времени	ФОТ						
Можно использовать пин- код или карточку сотрудника для открытия смены, но пин или карту можно оставить на ресторане и открывать смену попросив друга, или просто забыть ее. Самый лучший способ - это отпечаток пальцев	Сканер отпечатка пальцев						
Официант			Настройка экрана для соревновательной части среди официантов	Чемпион продаж			
			Понадобится планшет или другой экран с доступом в интернет. Телефон или кухонный экран не подойдет	Экран			
			На экране отображаются официанты на смене. Можно настроить исходя их личной выручки или среднего чека				
АУП			Настройка уведомлений в ТГ канал ресторана по апасным операциям в ресторане кассовым сменам и тд	Уведомления в ТГ канале ресторана			
			ТГ канал может быть как для управляющего так и для шефа су- шефа	Создание ТГ канала для ресторана			
			Открытие кассовой смены, списание продуктов, удаление чеков, начало и конец инвентаризации, отправка заявок поставщику	Уведомления			
		На почту приходит письмо с ТО по ресторану и отклонения от плана	Рассылка Итоги дня, Результаты прошлой недели				