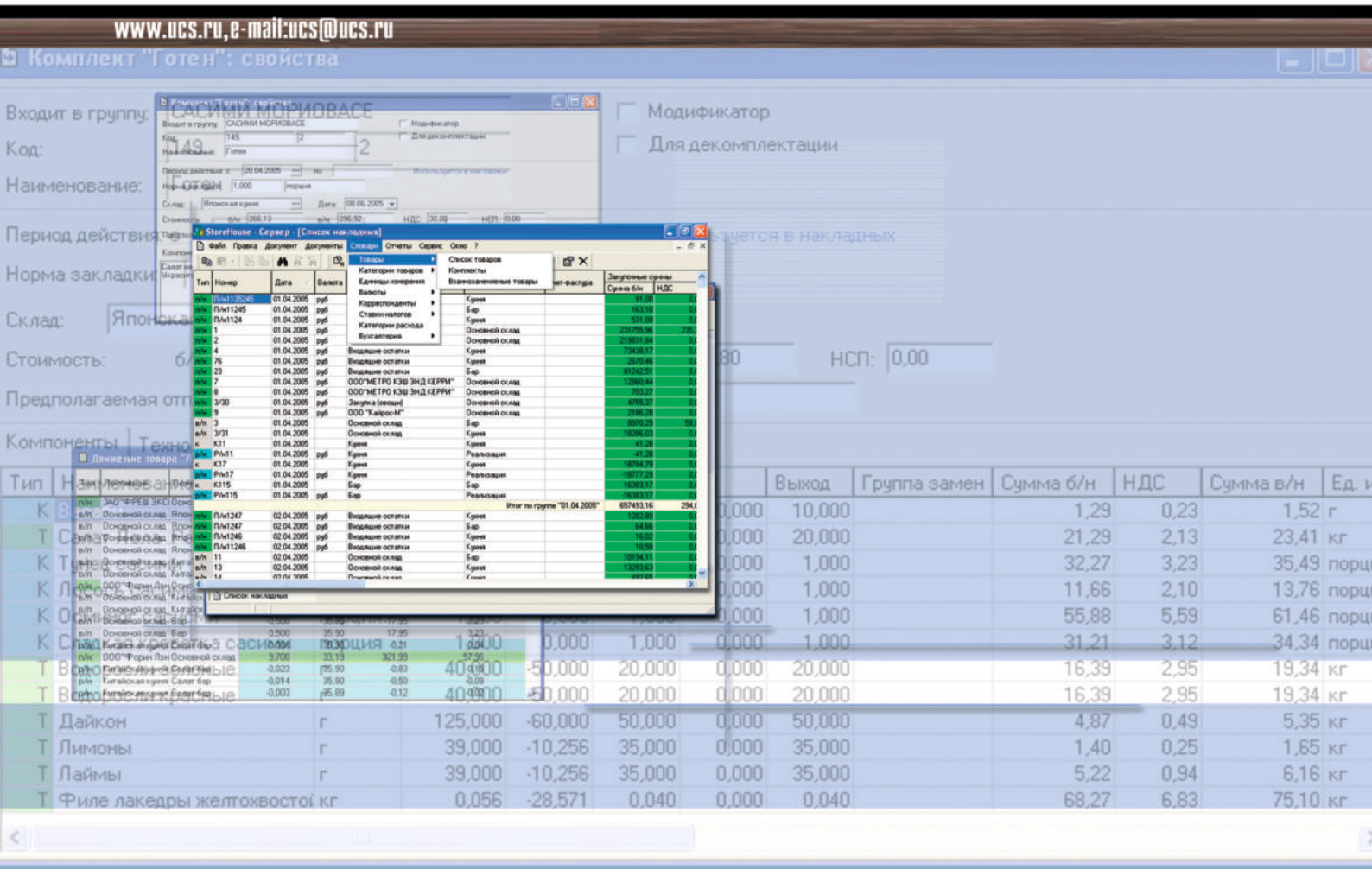
Система складского учета R-KEEPER StoreHouse

www.ucs.ru,e-mail:ucs@ucs.ru



Складской учет в сфере общественного питания – это один из сложнейших видов складского учета, правильно организовать который помогают профессиональные системы управления.

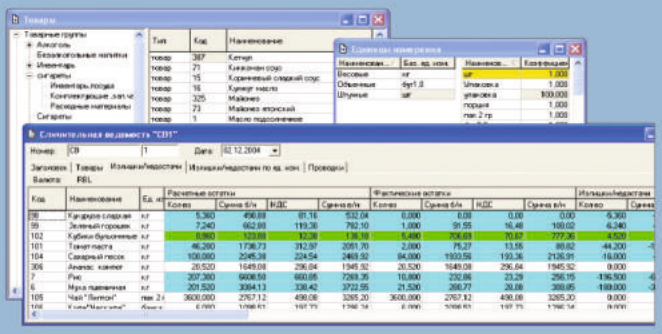
Система складского учета StoreHouse от компании UCS – один из самых востребованных программных продуктов не только на российском рынке, но и за рубежом.

Профессиональная система StoreHouse позволяет полностью контролировать процесс управления производством в сфере общественного питания (ресторанах, клубах, кафе, ресторанах быстрого обслуживания, фабриках-кухнях, кулинариях и т.д.). Систему StoreHouse можно использовать на предприятиях с любой системой налогообложения.

Система StoreHouse использует собственную СУБД - SDB, за счет чего достигается высокая скорость обработки информации. В системе есть встроенный дизайнер отчетов Fast report, что позволяет пользователю самостоятельно без помощи разработчиков редактировать и создавать макеты печатных форм отчетов, документов и словарей. Настройка интерфейса StoreHouse проста и удобна для пользователя.

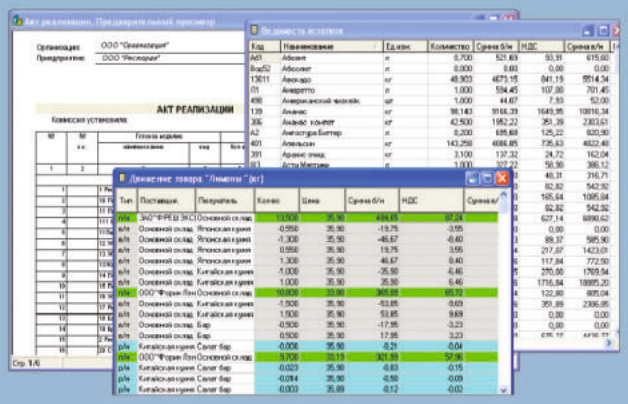
StoreHouse интегрируется с системой управления рестораном R-Keeper, а также с программой «1С: Бухгалтерия».

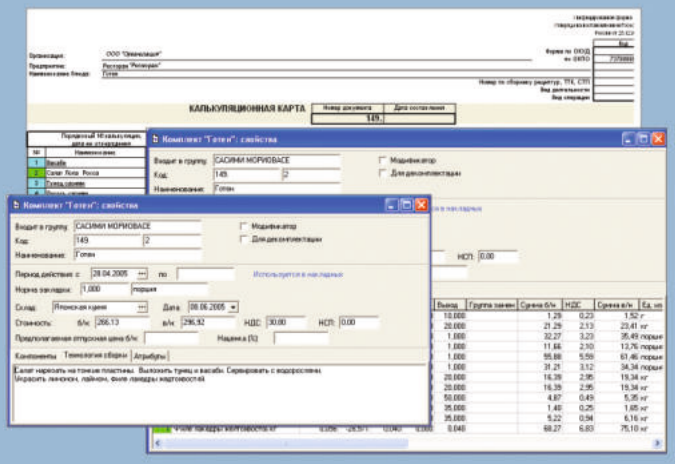
Система StoreHouse –это программный продукт, решающий следующие задачи:



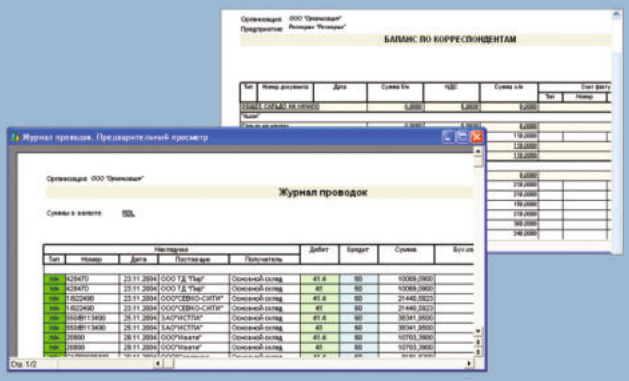
- Ввод и хранение данных обо всех товарах, участвующих в производстве, единицах измерения, корреспондентах, валютах, ставках НДС, плане счетов и т.д.
- Неограниченное число атрибутов у товаров, корреспондентов, рецептур для печати. Список атрибутов определяется пользователем
- Документирование товарооборота с использованием как типовых документов (приходных и расходных накладных, документов внутренних перемещений, сличительных ведомостей, документов возврата товара поставщику, документов списания испорченных товаров, счета-фактуры и т.д.), так и специализированных (документов комплектации, декомплектации актов переработки и т.д.)
- Многофункциональная инвентаризация, в том числе инвентаризация полуфабрикатов. Использование сканера и весов для проведения инвентаризации. Инвентаризация на кассовых станциях баров
- Несколько способов инвентаризации полуфабрикатов (комплектация, декомплектация, обратная калькуляция)
- Полностью автоматизированное списание товаров и полуфабрикатов на основании реализации блюд с использование или без использования взаимозаменяемых товаров. Списание производится по методу FIFO
- Списание испорченных товаров

- Формирование унифицированных, оперативных и аналитических отчетов, необходимых на любом этапе ведения складского учета:
  - ❖ Ведомость остатков
  - ❖ Количественная ведомость остатков
  - ❖ Остатки по приходам
  - ❖ Остатки по единицам измерения
  - ❖ Движение товара, Движение группы товаров
  - ❖ Оборотная ведомость
  - ❖ Расширенная оборотная ведомость
  - ❖ Товарный отчет
  - ❖ Отчеты по корреспондентам: Анализ поставщиков, Анализ получателей, Расчеты с поставщиками получателями, Анализ корреспондентов, контроль цен по прейскурантам
  - ❖ Акт реализации
  - ❖ Реализация по дням
  - ❖ ABC-XYZ анализ продаж
  - ❖ Предполагаемая стоимость товаров
  - ❖ Произведенные взаимозамены
  - ❖ Полный список корреспондентов
  - ❖ Расширенный список накладных
  - ❖ Бухгалтерские отчеты: Книга покупок, Книга продаж, Журнал проводок, Баланс счетов, Баланс по корреспондентам, Сроки оплаты накладных
- Формирование отчетов в нескольких валютах с учетом истории курса валют
- Формирование динамических отчетов с использованием OLAP технологии
- Отображение остатков товаров на предприятии в режиме реального времени (on-line остатки)
- Получение аналитики по движению алкогольной продукции: АИС МОС декларация и Декларация розничной продажи алкогольной продукции





- Создание калькуляционных, технологических и технико-технологических карт блюд. Автоматический расчет себестоимости в калькуляционных картах на основании имеющихся в системе документов по методу FIFO или LIFO (последний приход)
- Создание для одного блюда нескольких калькуляционных карт с различным периодом действия
- Ведение истории калькуляции
- Неограниченная вложенность калькуляционных карт
- Использование взаимозаменяемых продуктов



- Формирование журнала проводок, книги покупок и продаж, баланса по корреспондентам
- Взаимодействие с ресторанной системой R-Keeper. Автоматический импорт данных в StoreHouse и списание товаров, затраченных на приготовление блюд, проданных в R-Keeper
- Импорт документов с аналитикой по товарам или по ставкам НДС и автоматической подкачкой словарей в «1С: Бухгалтерия»
- Возможность ведения учета по нескольким юридическим лицам в одной программе
- Авторизованный доступ к программе. Гибкое администрирование прав пользователя вплоть до привязки к определенному складу (месту хранения)

Компания UCS. Комплексные решения для автоматизации предприятий рынка HoReCa

105082, Москва, ул. Большая Почтовая, д. 18, стр. 6 • (495) 921-41-98 • ucs@ucs.ru

Программные продукты компании UCS реализуются через сеть дилеров и представительств в разных странах.

www.ucs.ru | www.r-keeper.ru | www.rkeeper.com

© UCS, 04-2015