

Сравнение функционала Трактиръ: Back-Office

ФУНКЦИОНАЛ	СТАНДАРТ	ПРОФ
Многофирменный учет	+	+
Партионный учет	+	+
Поддержка различных систем налогообложения	+	+
Учет в закупочных и розничных ценах	+	+
Автоматический расчет реализационного наложения и определение финансового результата	+	+
Списание товаров (продуктов, блюд и полуфабрикатов) как на себестоимость, так и на любой счет бухгалтерского учета	+	+
Складской учет наличия и движения МПЗ в разрезе номенклатуры и мест хранения	+	+
Возможность свободного перемещения продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий между различными местами хранения	+	+
Учет тары и стеклотары	+	+
Возможность установки для одной номенклатурной единицы разных цен для различных типов цен и единиц измерения	+	+
Расчет расхода сырья в соответствии с данными о реализации	+	+
Поддержка всех возможностей типовой бухгалтерии и возможность обновлять регламентированную отчетность	+	+
Контроль минимальных остатков	+	+
Списание товаров по средневзвешенной себестоимости	+	+
Расчет плановой себестоимости	+	+
Корректировка технико-технологической карты (ТТК) на определенный период	+	+
Схема "блюдо в блюде" и состав ТТК	+	+
Наличие для одного блюда нескольких ТТК	+	+
Дополнительные показатели изготовления блюда	+	+
Возможность указать технологический процесс изготовления блюда, а также порядок оформления, подачи, реализации и хранения	+	+
Несколько единиц измерения для товаров и блюд и несколько штрих-кодов для каждой единицы измерения	+	+
Составление плана-меню	+	+

Оприходование товаров на склад, в производство, в розницу	+	+
Продажа из любого места хранения	+	+
Возможность ведения учета продуктов и блюд на нескольких кухнях и точках реализации	+	+
Ведение "истории" отпускных цен на блюда и продукты	+	+
Ведение количественно-суммового учета продуктов и блюд	+	+
Оформление движения товарно-материальных ценностей в разных единицах измерения	+	+
Получение отчета об остатках товаров в кладовых	+	+
Товарные отчеты по кухне (ОП-14) и рознице (ТОРГ-29)	+	+
Автоматическое обновление цены в карточке товара	+	+
Автоматическое оприходование излишков	+	+
Унифицированные законодательством формы отчетов и документов	+	+
Формирование дневного заборного листа (форма ОП-6)	+	+
Поиск входящих номенклатуры в состав блюд и полуфабрикатов	+	+
Учет проработки новых блюд	+	+
Автоматическое формирование документов "Выпуск продукции" и "Перемещение товаров" на основании данных о реализации	—	+
Обмен данными с фронт-офисными системами	—	+
Рабочее место по расчету банкетов	—	+
Получение оперативных данных о продажах из фронт-офисных систем	—	+
Учет услуги «шведский стол»	—	+
Анализ структуры меню (Menu Engineering)	—	+