

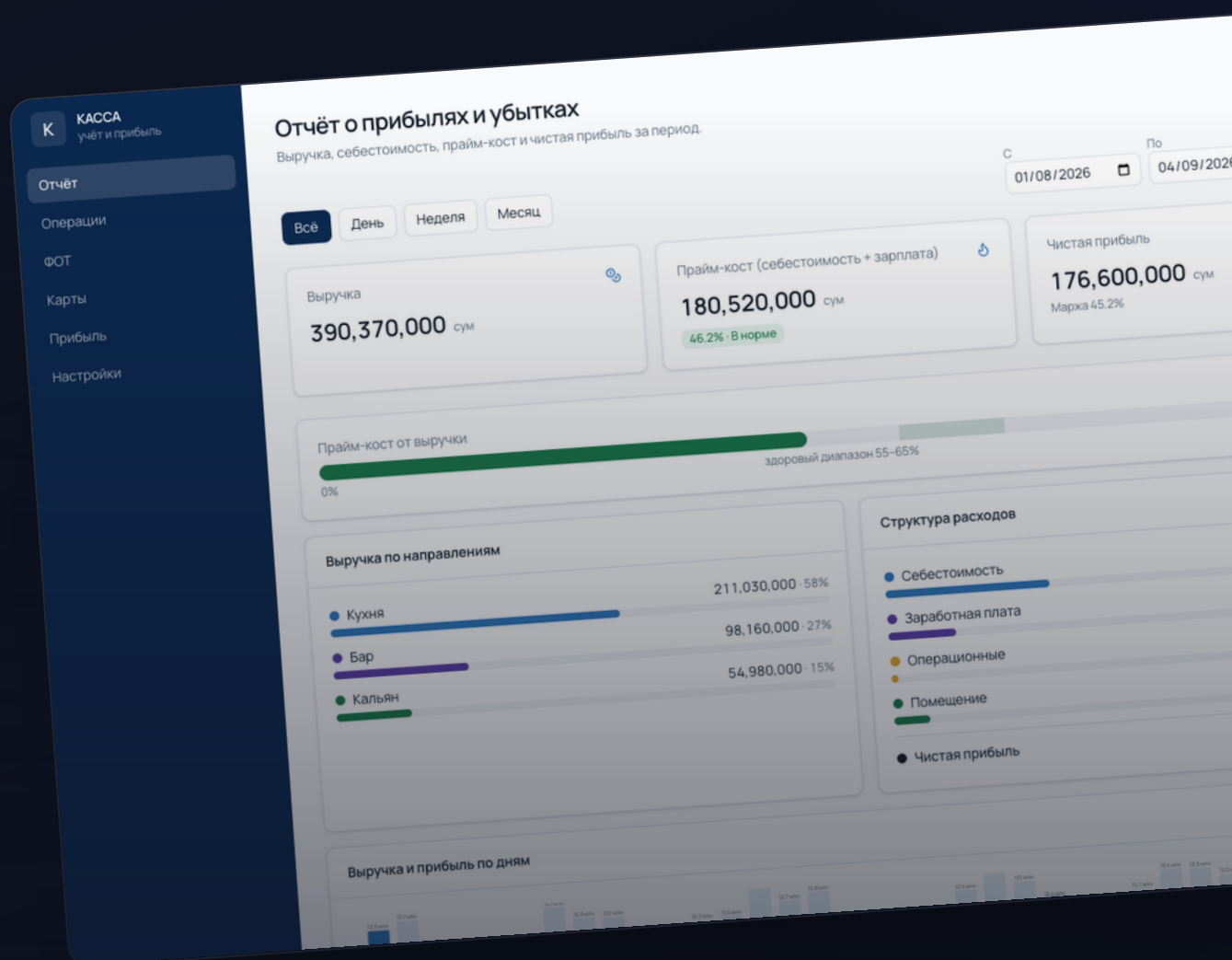


УЧЁТ ДЕНЕГ РЕСТОРАНА

Касса — журнал ресторана

Ежедневный учёт кассы, расходов, зарплат и прибыли — вместо тетради и таблицы. С импортом продаж из iiko.

КАФЕ, РЕСТОРАНЫ, КАЛЬЯННЫЕ, НЕБОЛЬШИЕ СЕТИ



Уже работает в действующем ресторане

На снимках — демонстрационные данные: вымышленные имена и условные суммы



01 Какую тетрадь это заменяет

Каждый вечер владелец или администратор сводит деньги вручную: столбик выручки, потом длинная череда вычитаний — закупки, зарплаты, недостача, переводы на карты партнёров — и в конце цифра прибыли, которую делят на доли. Тетрадь теряется, таблица расходится с кассой, а сколько заработали на самом деле — никто точно не знает.

«Касса» переносит этот лист в программу, не ломая привычку: строки прихода и расхода остаются свободными — название, сумма, наличные или карта. Программа сама считает остаток в кассе, балансы карт, недостачу, прайм-кост и чистую прибыль.

1

Продажи за день

Наличные, карта, терминал и изъятие из кассы — вручную или из iiko.

2

Расходы и приходы

Свободные строки: закупки, зарплата, аренда, переводы на карту.

3

Сверка

Остаток в кассе, на картах, недостача или излишек — автоматически.

4

Прибыль и доли

Отчёт о прибылях и убытках и распределение по долям партнёров.

5

разделов отчёта о прибылях и убытках

15

готовых подразделов плана счетов

3

нормы ресторанного бизнеса с отметкой

6

подразделений штата в ФОТ

02 Кому это нужно



Владелец и партнёры

Видят выручку, прайм-кост, чистую прибыль и её распределение по долям. История выплат и журнал всех изменений.



Управляющий

Вносит расходы, ведёт штат и выплаты зарплат, следит за оборотом карт и лимитами.



Кассир / администратор

Закрывает день: продажи по способам оплаты и сумма, изъятая из кассы. Одна форма — минута времени.

Вход по логину и паролю; раздел «Прибыль» дополнительно закрыт отдельным кодом. Интерфейс — на русском языке. Работает на компьютере и телефоне, есть тёмная тема.

03 Что умеет

- ✓ **Продажи за день**
Наличные, карта, терминал, изъятие из кассы. По дням из iiko — ещё и выручка по направлениям: кухня, бар, кальян.
- ✓ **Сверка кассы**
Остаток в кассе и на картах всегда внизу экрана. Недостача или излишек считаются автоматически.
- ✓ **Нормы ресторанного бизнеса**
Себестоимость, зарплата и прайм-кост как доля выручки — с отметкой «в норме», «внимание», «выше нормы».
- ✓ **ФОТ — зарплата**
Штат по подразделениям (кухня, бар, кальян, зал, администрация), оклад-план и фактические выплаты, авансы за период, статус по каждому, напоминание о дне выплаты.
- ✓ **Доли и выплаты прибыли**
Любое число долей в процентах, расчёт распределения по текущей прибыли, запись выплат с историей. Раздел закрыт отдельным кодом.
- ✓ **Журнал изменений**
Кто, что и когда изменил — каждая запись, правка и удаление, включая импорт из iiko.
- ✓ **Свободные операции**
Приход или расход, наличные / карта / терминал, подраздел, держатель карты, период. Названия подсказываются из прошлых записей.
- ✓ **Отчёт о прибылях и убытках**
Выручка → себестоимость → валовая прибыль → зарплата → прайм-кост → операционные и помещение → чистая прибыль и маржа.
- ✓ **Графики**
Выручка по направлениям, структура расходов, выручка и прибыль по дням. Период: день, неделя, месяц или любые даты.
- ✓ **Карты партнёров**
Баланс по каждой карте, оборот за период против лимита и напоминание «пора сменить карту». История с нарастающим остатком.
- ✓ **План счетов**
15 готовых подразделов в 5 разделах отчёта; можно добавлять свои. Переводы между кассой и картами в прибыль не попадают.
- ✓ **Импорт из iiko**
Продажи по способам оплаты и направлениям, расход продуктов и списания — за ночь или за любой период по запросу.

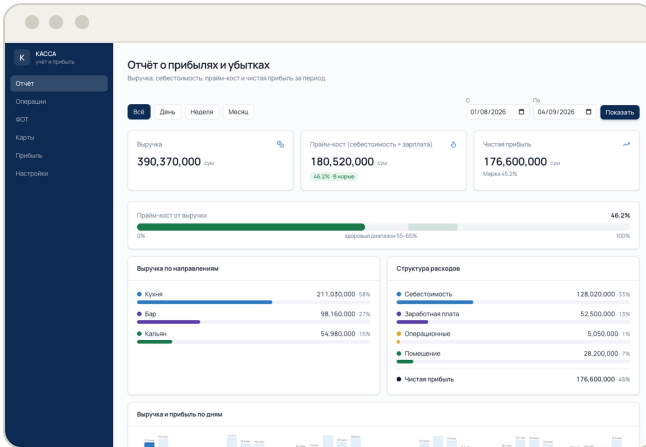
04 Как считается отчёт

СТРОКА ОТЧЁТА	ОТКУДА БЕРЁТСЯ	НОРМА
Выручка	Продажи за день по всем способам оплаты (вручную или из iiko)	—
– Себестоимость	Закупки продуктов, напитков, табака; расход продуктов из iiko	≤ 35 % выручки
= Валовая прибыль	Выручка минус себестоимость	—
– Зарплата	Все выплаты сотрудникам из раздела «ФОТ»	≤ 36 % выручки
Прайм-кост	Себестоимость + зарплата — показатель, за которым следят каждую неделю	≤ 65 % выручки
– Операционные расходы	Технические, декоративные, маркетинг, списания, прочее	—
– Помещение	Аренда и коммунальные расходы	—
= Чистая прибыль	Делится по долям партнёров в разделе «Прибыль»	—

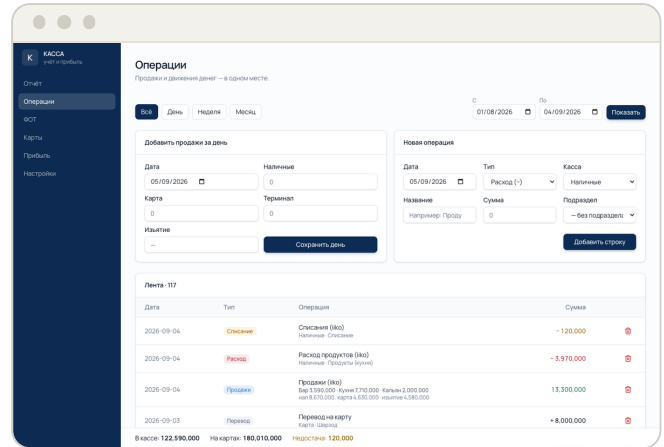
Кассовый метод: операция учитывается в день движения денег; возврат от поставщика уменьшает себестоимость.



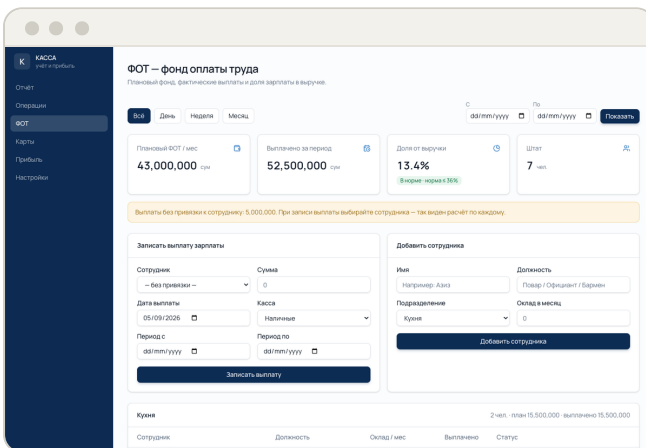
05 Как это выглядит



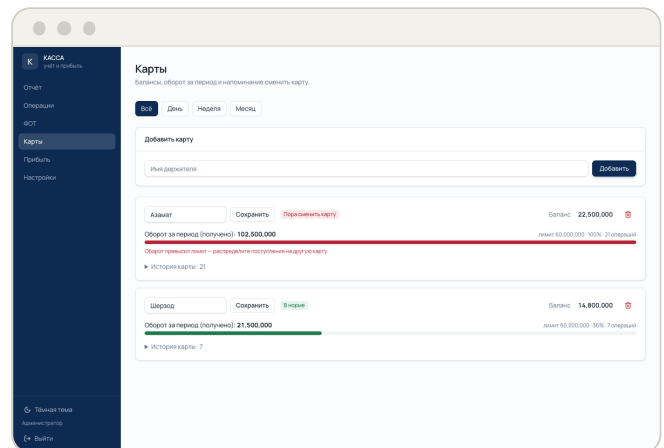
Отчёт — выручка, прайм-кост и чистая прибыль за период; полоса прайм-коста с «здоровым» диапазоном; выручка по направлениям и структура расходов.



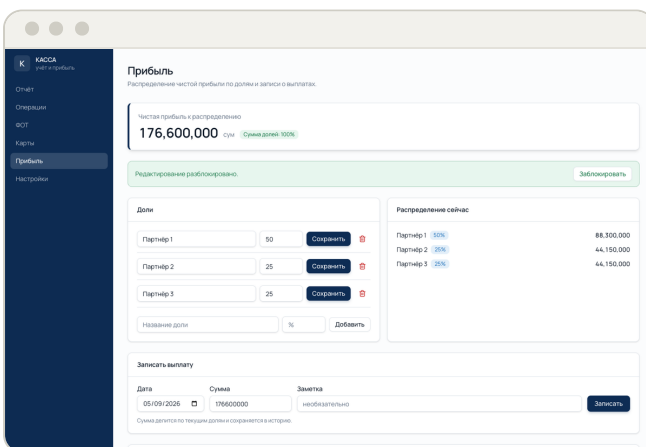
Операции — продажи за день и любая строка расхода или прихода; внизу — остаток в кассе, на картах и недостача.



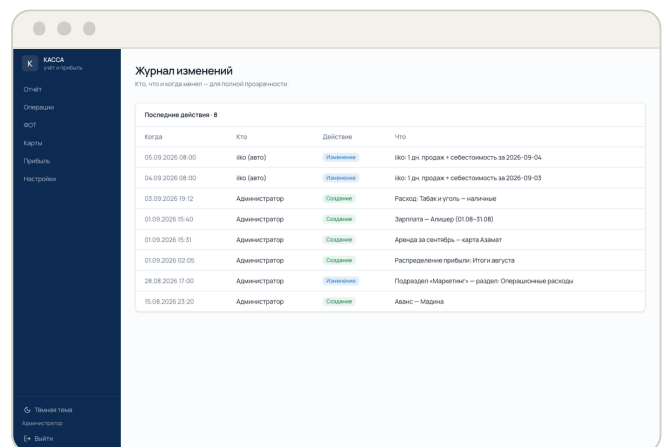
ФОТ — штат по подразделениям: оклад-план, выплачено, статус по каждому сотруднику.



Карты — баланс, оборот за период против лимита и предупреждение «пора сменить карту».



Прибыль — доли партнёров, распределение текущей чистой прибыли и запись выплаты.



Журнал — кто, что и когда менял — включая ночной импорт из iiko.

На всех снимках — демонстрационные данные: вымышленные имена и условные суммы.

06 Интеграция с iiko

Если ресторан работает на iiko, продажи не нужно переписывать вручную. Программа подключается к вашему серверу iiko и забирает за каждый день: выручку по способам оплаты (наличные и карты), выручку по направлениям (кухня, бар, кальян), расход продуктов и списания. Зарплата, аренда и коммунальные остаются ручными — их в iiko нет. Ваши ручные записи и сумма изъятия при импорте не затираются; за любой прошлый период данные можно подтянуть по запросу.

В процессе Автоматический ночной импорт на текущем сервере проходит проверку. Подключение настраивается под ваш аккаунт iiko (облачный сервер iiko); рекомендуем отдельного пользователя API.

07 Безопасность и контроль

- ✓ **Вход только по паролю**
Ни одна страница не открыта без входа; пароли хранятся в зашифрованном виде.
- ✓ **Журнал всех действий**
Каждое создание, правка и удаление записывается с именем и временем.
- ✓ **Сервер в Европе, HTTPS**
Приложение и база данных размещены на защищённом сервере в Германии; обмен только по защищённому каналу.
- ✓ **Второй замок на прибыли**
Доли и выплаты редактируются только после ввода отдельного кода; без него раздел только для чтения.
- ✓ **Точные суммы**
Суммы хранятся целыми, без округлений; формулы покрыты автоматическими проверками.
- ✓ **Закрытые технические входы**
Импорт из iiko защищён длинными секретными ключами и отключён, пока ключ не задан.

08 В работе

Проверяется	Ночной импорт из iiko	Автоматический запуск на новом сервере — в проверке; импорт по запросу работает.
По запросу	Процент от прибыли в зарплату	Правило начисления по формуле клиента — после согласования формулы.
Планируется	Роли сотрудников	Отдельные права для кассира и владельца; сегодня — один вход и код на раздел «Прибыль».

09 Следующий шаг

Покажем программу за 20 минут онлайн или у вас в ресторане.