

Настройка «Меню»

1. Для того, чтобы создать меню, вначале нам надо наполнить рабочую базу номенклатурой.

В программе есть **3 основных вида номенклатуры**:

- 1) Сырьевая база (белые карточки)
- 2) Продуктовая база (зеленые карточки)
- 3) Блюда и полуфабрикаты (красные карточки)

2. **Сырьевая база** (белые карточки) это продукты которые мы покупаем для производства наших блюд.

3. Для унификации этих продуктов созданы зеленые карточки (**продуктовая база**). Например: для «Хот дога» мы покупаем майонез 72% Чумак, но его мы можем покупать как в таре 0,2, так в ведрах 4,7 кг. Так же, если нет Чумака, мы можем его заменить на Метро Шеф 72%. Вот для этого создана единая Продуктовая карточка Майонез 72%, которая и будет входить в наше блюдо «Хот Дог».

4. Чтобы создать позицию из Меню нам надо зайти **«Склад» -> «Номенклатура»**.

5. В **«Номенклатуре»** через зеленый плюс в правом верхнем углу создаем позицию меню.

6. В вкладке **«Основные»** обязательно прописываем **«Краткое Наименование»**, **«Единицу измерения»** (это всегда порция!), **«Вид Номенклатуры»** (это блюдо!), **«Склад производства»** (Бар или кухня) и **«Код УКАТВЭД»** (он нам нужен для налоговых накладных).

Обратите внимание, что если это позиция с меню Бар, то мы еще обязательно ставим галочку, что это **«Подакцизный товар»** и выбираем к какой категории акциза он относится.

7. Далее переходим к вкладке **«Спецификация»**. Здесь мы создаем калькуляцию нашего блюда. Все калькуляции по умолчанию создаются текущей датой, но мы можем ее поменять на нужную для нас. **«Дата актуальности»** и есть та дата, с которой будет актуальна эта позиция.

8. Далее в **«Исходных комплектующих»** через зеленый плюс добавляем продукты из которых состоит это блюдо. Здесь нам и понадобятся «зеленые» продуктовые карточки, потому что из них (исключительно из них) создаются блюда.

9. После создания меню нам надо установить цены. Существует **2 способа установки цен**:

1. Через групповую обработку
2. Через саму калькуляцию

10. Для установки цен через групповую обработку нам нужно через **«Справочники» -> «Документы»** найти **«Установка цен номенклатуры»**.

11. Добавляем документ **«Установка цен»** где выбираем **«Тип цены» -> «Основная Цена Продажи»**. Далее в список добавляем все позиции меню, которые мы создали и на них нужно установить цены. Когда перечень готов, просто его проводим.

12. Второй вариант установки цен – это через саму позицию меню. Во вкладке **«Цены»** в самой карточке позиции – выбираем **«Основную цену продажи»**, пишем там цену и проводим.

13. После создания меню с ценами, переходим к выгрузке самого меню.

14. Через документы по реализации продукции, в левом нижнем углу нажимаем на кнопку **«Выгрузить меню»**.

15. Далее переходим в Smart Touch (в самую ресторанку).

16. Во вкладке **«Прочее»** есть позиция **«Загрузить меню»**. Сразу появится документ, в котором мы должны поставить все галочки и нажать на кнопку загрузить.

17. Дальше в этом же документе появятся все изменения, которые мы сделали с меню.

Важно! Цены лучше менять утром, до начала работы ресторана. Выгружаем реализацию за предыдущий день, а потом грузим цены.