

1. Предназначение и основные пользователи ПО.

Для автоматизации предприятий, занятых производством и реализацией хлебной и кондитерской продукции. Программный продукт "1С:Хлебобулочное и кондитерское производство 8.0" разработан на основе прикладного решения «1С:Предприятие 8.0. Управление производственным предприятием».

Решение для хлебобулочного и кондитерского производства позволяет автоматизировать различные участки хлебобулочного и кондитерского предприятия: от учета материалов до планирования производства.

"1С:Хлебобулочное и кондитерское производство 8.0" может использоваться в ряде подразделений и служб производственных предприятий, включая:

- Дирекцию (генеральный директор, финансовый директор, коммерческий директор, директор по производству, главный инженер, директор по кадрам, директор по ИТ, директор по развитию);
- Планово-экономический отдел;
- Производственные цеха;
- Производственно диспетчерский отдел;
- Отдел главного конструктора;
- Отдел главного технолога;
- Отдел главного механика;
- Отдел сбыта;
- Отдел материально технического обеспечения (снабжения);
- Отдел маркетинга;
- Склады материалов и готовой продукции;
- Бухгалтерию;
- Отдел кадров;
- Отдел организации труда и занятости;
- ИТ-службу;
- Административно хозяйственный отдел;
- Отдел капитального строительства;
- Информационно аналитический отдел;
- Отдел стратегического развития.

С учетом успешной практики использования продукта "1С:Предприятие 8.0. Управление производственным предприятием" в организациях, занимающихся выпуском хлебобулочной и кондитерской продукции, ожидается, что наибольший эффект внедрение "1С:Предприятие 8.0. Хлебобулочное и кондитерское производство" может дать на предприятиях с численностью персонала от 25 до 1000 человек, при автоматизации от 5 до 100 и более рабочих мест пользователей, а также в холдинговых и сетевых структурах.

2. Специфика отрасли – Решаемые задачи

Продукт "1С:Предприятие 8.0. Хлебобулочное и кондитерское производство" является комплексным решением, охватывающим основные контуры управления и учета, которое позволяет организовать единую информационную систему для управления различными аспектами деятельности хлебобулочного и кондитерского предприятия:

- **Управление хлебобулочным и кондитерским производством (планирование производства, управление затратами и расчет себестоимости, управление данными об изделиях), в том числе:**
 - ✓ учет выпущенной продукции в разрезе смен и бригад;
 - ✓ передача материалов в производство, передача материалов из производства на склад;
 - ✓ автоматический расчет расхода сырья на производство по нормам в соответствии с рецептурами и с учетом влажности муки;
 - ✓ учет фактического расхода сырья на производство;
 - ✓ использование паспортов продукции при выпуске продукции;
 - ✓ механизм бестарного хранения муки;
 - ✓ отчетность по выпуску продукции, в том числе в разрезе производственных бригад;
 - ✓ отчетность по отклонениям нормативного и фактического расхода сырья;
- **Управление основными средствами и планирование ремонтов.**
- **Управление финансами, в том числе:**
 - ✓ бюджетирование;
 - ✓ управление денежными средствами;
 - ✓ управление взаиморасчетами;
 - ✓ бухгалтерский и налоговый учет;
 - ✓ учет по МСФО;
 - ✓ формирование консолидированной отчетности.
- **Управление складом (запасами).**
- **Управление продажами, в том числе:**
 - ✓ контроль выполнения условий договоров с покупателями по графикам доставки, по ассортименту;
 - ✓ ввод времени исполнения заказов покупателей (на основании договора или ввод произвольного времени выполнения заказа);
 - ✓ учет заказов клиентов при планировании производства с учетом спецификаций в заказе;
 - ✓ блокировка заказа /отгрузки с учетом задолженности или условий кредитного лимита;
 - ✓ возможность разрешения/запрета корректировки заказов в определенное время;
 - ✓ учет отклонения первоначального заказа от отгрузки и анализ причин отклонения;
 - ✓ анализ выполнения заказа по ассортименту, количеству, графикам доставки, возвратам, претензиям торговли;
 - ✓ автоматический расчет возвратной тары по клиенту и водителю (лотки, контейнеры);
 - ✓ ценообразование (с учетом ценовых категорий товара и/или клиента) и система произвольных скидок (по объему, по времени, по ассортименту и т.д.);

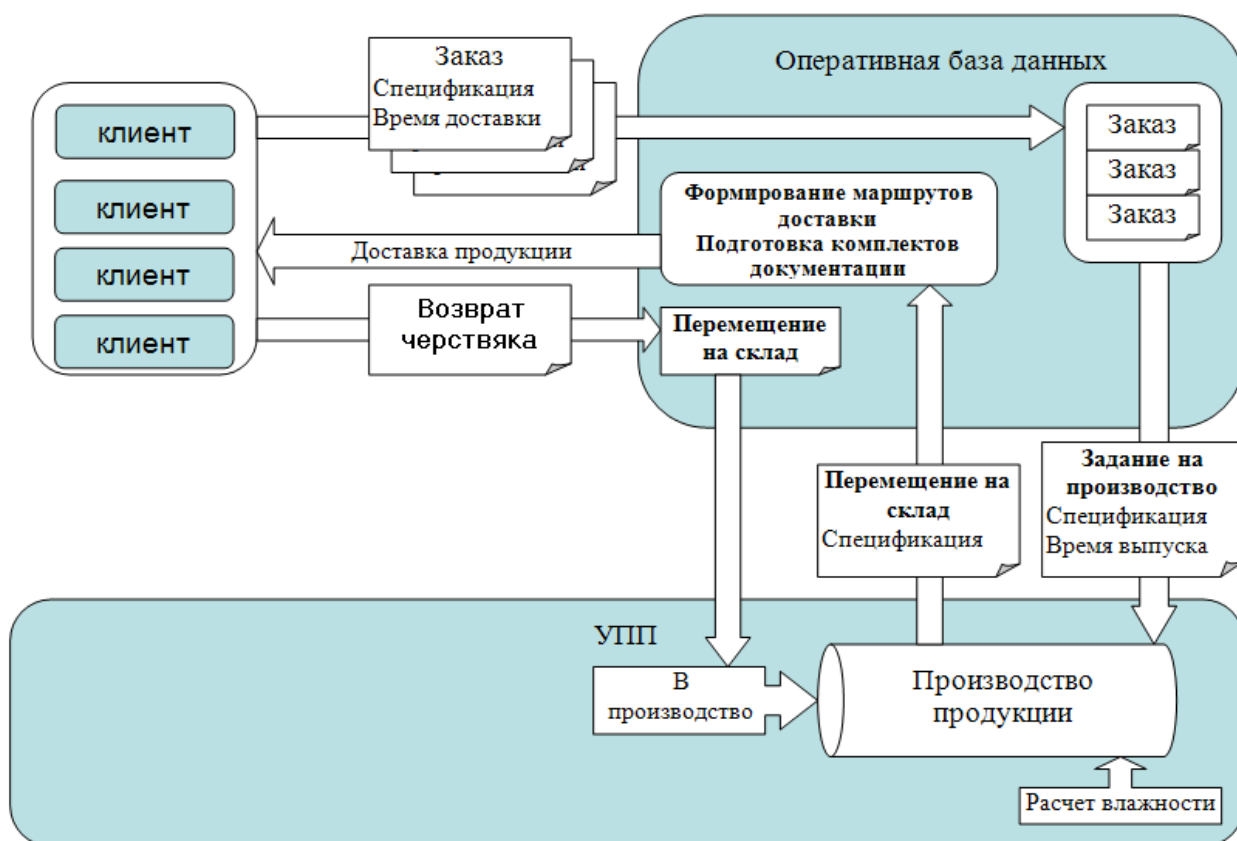
- ✓ учет всех видов возвратов (черствой продукции, брака и т.д.) и анализ причин возвратов;
 - ✓ формирование маршрута доставки продукции клиентам с учетом заказов клиентов, времени, географического расположения и на основании шаблона;
 - ✓ автоматическое проставление цены отгрузки в зависимости от вида выбранного контрагента и типа доставки;
 - ✓ учет автотранспорта предприятия и подрядных организаций;
 - ✓ учет водителей;
 - ✓ механизм сменного учета в экспедициях (местах отгрузки), с формированием сменной отчетности.
- **Управление закупками.**
 - **Управление отношениями с покупателями и поставщиками.**
 - **Управление персоналом, включая расчет заработной платы.**
 - **Мониторинг и анализ показателей деятельности предприятия.**

Для предприятий холдинговой структуры ведется сквозной управленческий учет по всем организациям, входящим в холдинг. Управленческий учет ведется по данным, зафиксированным в документах, но при этом не зависит от способов и самого факта ведения регламентированного учета. Факт совершения операций вводится один раз и получает в дальнейшем отражение в управленческом и регламентированном учете.

3. Описание типовых бизнес-процессов компаний – пользователей ХБК.

Один из нюансов работы хлебобулочного предприятия – это круглосуточная отгрузка продукции и большой объем документов. Для решения этих задач в оперативной базе данных были введены интерфейсы, позволяющие с наименьшим количеством действий вводить первичную документацию (заказы, ТТН, Счет-фактуры, доверенности).

Ввод заявок. Единственное что необходимо сделать работнику стола заказа – это ввести код контрагента. После ввода кода – будут найдены все заказы принятые для данного клиента на дату доставки и будет показан график доставки клиенту, утвержденный и записанный в договоре. Далее возможны несколько вариантов действия – мы можем выбрать время доставки и нажав ENTER перейти в форму нового заказа. А можем создать новый заказ. Работнику стола заказов остается только внести заказываемую продукцию и её количество. Что существенно ускоряет ввод заказов. Цены, скидки заполнятся автоматически по условиям, прописанным в договоре для данного контрагента.



Производство. В подсистеме «Управление производством» документ «Задание на производство» можно сформировать по данным заказов покупателей. Следует отметить, что заказ покупателя на хлебобулочную продукцию помимо перечня заказанной продукции, ее количества и другой информации содержит также параметр «Время доставки», поэтому, для того чтобы изготовить продукцию в срок и передать ее в экспедицию ко времени отгрузки клиенту, выпуск продукции в документе «Задание на производство» распределен во времени с интервалом в один час.

Особенностью хлебобулочного производства является зависимость количества сырья, необходимого для изготовления продукции, от влажности муки. Для учета влажности в системе предусмотрено два режима. Первый режим применяется, если мука хранится на складе в таре. В этом случае в систему один раз в сутки вводятся данные о средней влажности, полученные из лаборатории. Второй режим используется при хранении муки в бункерах - на складе бестарного хранения муки (БХМ). При оприходовании муки на склад БХМ информация о влажности, полученная в результате измерения, вводится в документ поступления. При списании сырья в производство для расчета его количества используется информация о средней влажности в конкретном бункере.

В системе реализовано ведение рецептов продукции и полуфабрикатов с учетом влажности муки, а также материалов, приравненных к муке. При выпуске продукции потребность в сырье автоматически рассчитывается с учетом его влажности. В то же время потребность в сырье может быть скорректирована вручную.

Все документы, как оформленные в производстве, так и переданные в производство, привязываются к конкретной смене. При открытии смены в системе регистрируется документ «Отчет смены». После закрытия смены все документы, относящиеся к ней, блокируются от дальнейшего изменения.

В программе добавлены специализированные формы и отчеты для хлебобулочной и кондитерской промышленности.

Подсистема управления продажами обеспечивает сквозную автоматизацию процесса продаж продукции и товаров на производственном предприятии, в оптовой и розничной торговле. Подсистема включает средства планирования и контроля продаж, позволяет решать задачи управления заказами покупателей. Поддерживаются различные схемы продажи продукции и товаров - со склада и под заказ, продажа в кредит или по предоплате, продажа товаров, принятых на комиссию, передача на реализацию комиссионеру и т.д.

После того как Принятые заказы превратились в задания для производства, которые в свою очередь преобразовались в отчеты производства за смену, другими словами когда продукцию выпустили ее необходимо реализовать.

Работа диспетчера сводится к подбору маршрута и корректировке (именно корректировке, а не вбивке заново) данных для документов отгрузки. После корректировки данных по номенклатуре можно распечатывать «Задание на погрузку», а после того как машина погрузится можно распечатывать Накладные и счета-фактуры.

4. Основные отличия ХБК от УПП, основной функционал ХБК

Для более гибкой настройки учета система была разделена на 2-ве конфигурации:

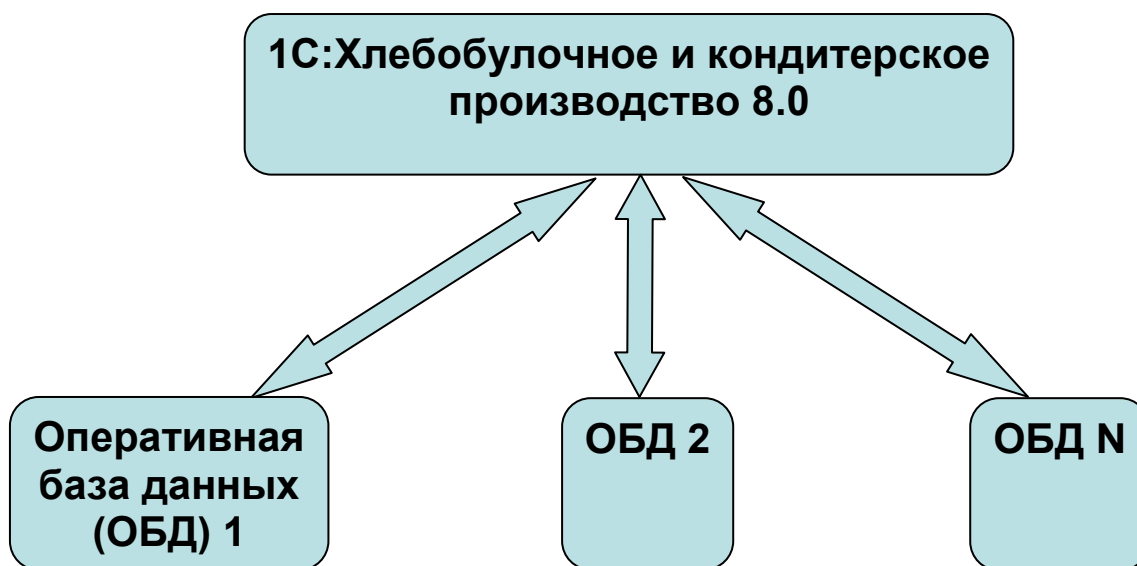
ОБД – Оперативная база данных – в ней вводятся заказы от покупателей, выписываются маршруты, ТТН, счет фактуры, доверенности. В ней происходит ведение учета по экспедиционным сменам, учет водителей и автотранспорта. База небольшая и может работать без мощного сервера.

ХБиКП – Хлебобулочное и кондитерское производство – весь комплекс учета предприятия:

- управленческий учет;
- бухгалтерский учет;
- налоговый учет.

Данные из **ОБД** попадают в **ХБиКП** по средством обмена через XML.

Обмен может выполняться в автоматическом или ручном режиме.



К одной центральной базе ХБиКП – можно присоединить несколько оперативных баз – необходимо это тогда когда у предприятия есть удаленные диспетчерские и столы заказов