* Внутреннее производство

Под внутренним производством понимается организация выпуска продукции собственного производства. Продукция может быть результатом как соединения разных товаров (кулинария, выпечка и кондитерский цех), так и разбора товара на части (расфасовка, разукомплектация, разруб).

Во внутреннем производстве используются следующие процессы:

- хранение товаров и ингредиентов на производственном складе
- передача товаров и ингредиентов в производственный цех
- преобразование товаров в ингредиенты
- выпуск продукции по рецептам (технологическим картам)
- отгрузка готовой продукции
- расфасовка (например, сахара в мешках)
- разруб (например, туши)
- разукомплектация

Рецепт (технологическая карта) - список товаров и ингредиентов в необходимом количестве для получения требуемой продукции. Рецепты используются при формировании комплектов (наборов, полуфабрикатов) и приготовлении готовых изделий (салатов, блюд и т.п.). Рецепты хранятся в справочнике технологических карт (рецептов).

Понятие 'ингредиент' похоже на понятие 'товар', но не совпадает с ним. Товары могут быть реализованы, ингредиенты - нет. Ингредиенты применяются только внутри производства. Один и тот же ингредиент может быть получен из разных товаров, но для производства нужен именно ингредиент, а не товары, из которых он получен. Ингредиенты регистрируются в справочнике ингредиентов.

Версия #5

Демонов Сергей создал Fri, Jan 5, 2024 11:01 AM

Демонов Сергей обновил Fri, Jan 5, 2024 3:21 PM