

## **Novinky xx.025**

1. Systém "iKuch" - hromadný tisk lístečků s přístupovým jménem a heslem
2. Jednotlivý strážníci - výběr podle čísla chodu
3. Recepty - rozšíření sledovaných údajů
4. Odložené plachty - počty chodů
5. Síťová verze programu - odhlášení jiného uživatele

**Připravuje se:** "Normování výroby" - nová volba

### **Systém "iKuch" - hromadný tisk lístečků s přístupovým jménem a heslem**

Informační lístečky s přístupovým jménem a heslem strážníka na webu "iKuch" lze nyní tisknout nejen individuálně pro jednoho strážníka, ale také hromadně pro vybranou skupinu strážníků při jejich prohlášení ve volbě "Plachta" - "Strážníci" - "Jednotliví strážníci".

Například si můžete vybrat skupinu nových strážníků ve třídě "1A" a pomocí funkční klávesy <F6> zvolit sestavu "C.jméno a heslo na web iKuch".

### **Jednotlivý strážníci - výběr podle čísla chodu**

Při práci se seznamem jednotlivých strážníků můžete vybrat skupinu strážníků podle čísla chodu, které mají na zadané období zapsané na plachtě (resp. v terminálu). Dříve jste zadávali rozmezí "Od" - "Do" a mohli jste zadat buď číslici 1 až 8 nebo písmeno A až H. Číslice "1" až "8" označuje "objednané", dosud neodebrané jídlo, písmeno "A" až "H" označuje "odebrané" jídlo.

Pokud používáte pro objednávání a výdej stravy terminály, číslice označující číslo chodu se v terminálu při odebrání stravy změní na odpovídající písmeno (číslice "1" na písmeno "A", "2" na "B" atd.). Když potom údaje z terminálu načtete do počítače, změní se číslo chodu na písmeno také na plachtě. Můžete ale také sami na plachtě opravit číslo chodu na písmeno.

Když nyní budete chtít např. vybrat ze seznamu všechny strážníky, kteří si objednali nebo už také odebrali určité číslo chodu, můžete zvolit, že se nemá rozlišovat objednaný a vydaný chod. Pak zadáte pouze číslo chodu, který chcete vybrat, a vyberou se strážníci, kteří mají zadaný chod na plachtě objednaný (mají na plachtě např. číslici "2") nebo už odebraný (mají na plachtě písmeno "B").

### **Recepty - rozšíření sledovaných údajů**

V seznamu receptů se nyní eviduje, na kolik měrných jednotek (porcí daného jídla) je zapsaná norma - standardně je rozpis surovin zadaný na 10 porcí. Také můžete zapsat, jaká je měrná jednotka výrobku (standardně "kus") a jaké je tzv. "procento rezie" a "procento produktivní práce", které se vztahuje k výrobě daného jídla (výrobku) - standardně 0 procent. Tato procenta se nyní nově používají při zaúčtování výdejky připravené podle "Normy na výrobu" - viz samostatný odstavec "Normování výroby".

Při normování výdeje pomocí limitního listu, při výrobě vlastních výrobků nebo při novém "Normování výroby" vždy zadáváte skutečný celkový počet porcí (počet výrobků, kusů, měrných jednotek), které se budou vařit (vyrábět) podle daného receptu. Množství surovin, které je potřeba na tento celkový počet porcí se vždy přepočítává podle toho, na kolik porcí (kusů, měrných jednotek) je zapsaná norma.

Pokud např. budu vydávat na 200 porcí jídla "55005" - Puding, a receptura je zadaná na 50 kusů, vydá se každá surovina z receptu v množství čtyřikrát větším, než jak je norma zadaná.

### **Odložené plachty - počty chodů**

Pod nabídkou "Plachta" je nová volba: "Historie - počty chodů". Ze starších, dříve odložených plachet minulých měsíců si můžete vytisknout denní přehled o počtech jednotlivých chodů - jak zůstaly na plachtě po jejím převodu.

Vyberete si nejprve měsíce, pro které chcete přehled připravit, a pak si dále zvolíte, zda se má přehled tisknout jen pro obědy a nebo pro všechna jídla, která vaříte (která evidujete na plachtách).

Program vytiskne pro každý měsíc a každé jídlo jednu stránku. V jednotlivých řádcích sestavy se pro jednotlivé dny měsíce tisknou počty chodů "1" až "8", celkový počet porcí v daném dni a v posledním řádku je součet za celý měsíc. V tabulce se nerozlišuje odebrané a neodebrané jídlo. Jestliže na plachtě, kterou tisknete, je např. na 5.den u oběda pro 20 strážníků jako chod uveden znak "2" a pro jiných 10 strážníků znak "B", v tabulce se vytiskne na 5.den pro chod číslo "2" celkem 30 obědů.

### **Síťová verze programu - odhlášení jiného uživatele**

Uživatel síťové verze, který má oprávnění nastavovat základní parametry programu, může nyní odhlásit jiného uživatele a tím ukončit jeho práci - viz volba "Nastav" - "Nastav parametry" - "Odhlásit uživatele".

V síťové verzi programu jsou situace, kdy určitou volbu můžete spustit jen tehdy, když s programem pracuje jediný uživatel (např. "Uzávěrka skladu"). Pokud např. s programem současně pracovali dva uživatelé a

jeden z nich odešel od počítače, aniž by se od programu odhlásil, musel druhý uživatel, který chtěl dělat např. "Uzávěrku skladu" čekat, než se ten první vrátil a ukončil program.

Nyní je možné uživatele, který má program na svém počítači spuštěný, ale s programem dlouho nepracuje nebo vypnul počítač bez odhlášení, "na dálku" odhlásit. Tuto možnost má ale pouze takový uživatel, který má oprávnění nastavovat základní parametry programu.

Když se "na dálku" odhlášený uživatel vrátí ke svému počítači a bude chtít pokračovat v práci, oznámí mu program, že byl odhlášen, jeho práce končí a že pokud chce dál pracovat, musí se znovu přihlásit.

### **Připravuje se: "Normování výroby" - nová volba**

Ve starších verzích programu KUCHYŇKA jste si mohli připravit výdejku podle normy (podle receptu) buď pomocí volby "Limitní list-normování" nebo volbou "Vlastní výrobky".

Pro normování pomocí "limitního listu" se seznam receptů vezme z jídelníčku a počty jídel (případně i chodů), na které se má připravit výdej surovin, se vezme z předem nastavených počtů porcí pro jednotlivé cenové skupiny. Na jeden den lze v jednom okamžiku připravit jen jeden limitní list. Samozřejmě po zaúčtování jednoho limitního listu na určitý den byste mohli opravit počty vařených porcí, opravit jídelníček na tento den a připravit pomocí "limitního listu" druhou výdejku na tento den.

Při normování výdeje volbou "Vlastní výrobky" zadáváte přímo seznam výrobků, na které chcete podle příslušného receptu vydat suroviny, a počet vyráběných kusů jednotlivých výrobků (receptů). Když zaúčtujete výdej surovin, můžete hotové výrobky také ihned přijmout na sklad, případně je také okamžitě vydat - v tom případě přijímáte takový počet, který jste chtěli vyrobit a vydáváte všechny hotové výrobky. Cena 1 kusu výrobku, který přijmete na sklad, se spočítá jako podíl celkové hodnoty vydaných surovin a počtu vyrobených kusů.

Nyní je v programu přidaná nová možnost přípravy výdejek podle normy (podle receptů), kterou najdete v hlavní nabídce pod volbou "Kuchyň" - "Normování výroby". Postup je podobný jako při předchozích způsobech normování.

Zadáte, na který den a na které výrobky (recepty) chcete připravit výdejku, a kolik kusů (porcí, měrných jednotek) jednotlivých výrobků chcete vyrábět. Vytvoříte "normu", tj. rozpis výroby. Těchto "norem" můžete předem připravit libovolné množství. Při vytváření "normy" můžete načíst jinou (starší) normu a také se hned podívat, které suroviny a v jakém množství budete potřebovat a zda jsou nebo nejsou na skladě v dostatečném množství. "Normu" pak můžete dodatečně opravovat, tj. měnit počet vyráběných kusů, zrušit nebo přidávat do "normy" libovolné recepty apod.

Podle vybrané normy pak připravíte výdejku. Program spočítá, které suroviny a v jakém množství by se měly vydat, a zkontroluje, zda jsou nebo nejsou na skladě. Předem spočítané množství jednotlivých surovin můžete samozřejmě změnit. Také můžete některé suroviny z výdejky vyřadit, přidat jiné suroviny nebo určitou surovinu nahradit jinou surovinou.

Na rozdíl oproti předchozím způsobům normování se výdej surovin sleduje samostatně na jednotlivé výrobky zapsané v normě. Např. podle normy vyrábíte 100 kusů koláčů a 200 kusů tvarohových buchet. Na oba výrobky potřebujete kromě jiného mouku. Když se podle této normy připraví výdejka, bude na ní mouka dvakrát - jeden řádek výdejky pro mouku na 100 koláčů a druhý řádek pro mouku na 200 tvarohových buchet (při normování pomocí "limitního listu" nebo volbou "Vlastní výrobky" by na výdejce mouka byla jen jedenkrát - mouka celkem na koláče a buchty).

Když je výdejka připravená podle Vašeho přání, můžete ji zaúčtovat. Zde je největší rozdíl oproti předchozím způsobům normování. Zaúčtováním výdejky připravené "podle normy" se nejprve položky na připravené výdejce odepíší ze skladu. Program zaúčtuje tuto výdejku jako kteroukoli jinou, jen si pro každou vydanou položku zapamatuje číslo receptu a počet vyráběných kusů, na které se surovina vydala. Kromě jiného je to proto, že se může sledovat tzv. "režie" a "produktivní práce".

Dalším krokem při zaúčtování výdejky je příjem hotových výrobků na sklad. Počet jednotlivých výrobků, které jsme chtěli vyrobit, byl zadán v "normě" - podle ní jsme vydali suroviny. Ale ve skutečnosti jsme při výrobě mohli něco zkazit (např. jsme v troubě spálili 10 koláčů a místo stovky jich máme jen 90). To můžeme říct programu při zaúčtování výdejky - potvrdíme, zadáme skutečný počet hotových výrobků, které přijímáme na sklad. Podle toho se stanoví cena jednoho kusu výrobku (jeho skladová cena). Hotové výrobky lze přijmout na libovolný sklad. Pokud však výrobky přijmeme na sklad, který je označený jako "sklad pro hotové výrobky", bude se s nimi později při jejich výdeji pracovat trochu jinak, než kdybychom je přijali na neoznačený sklad. Zda se sklad používá nebo nepoužívá pro hotové výrobky, nastavíme ve volbě "Sklad" - "Nastavení poč.stavu" - "Změna názvu skladu" pomocí klávesy <F4>.

Hotové výrobky máme přijaté na skladě za "výrobní cenu" (podíl celkové hodnoty surovin vydaných na určitý výrobek a skutečného počtu vyrobených kusů). Výrobky nyní můžeme vydávat některému odběrateli.

Podobně jako sklady můžeme i některé odběratele speciálně označit a pak se s výdeji pro označené odběratele pracuje jinak než s výdeji pro neoznačené odběratele. Pro odběratele můžeme nastavit, zda se pro něj má nebo nemá sledovat "režie" a "produktivní práce" (volba "Nastav" - "Seznamy-číselníky" - "Odběratelé surovin" a klávesa <F4>).

Když vydáváme hotové výrobky ze skladu, který je označený jako "sklad pro hotové výrobky", nabízí se jako první účel výdeje "Mimořádné akce", jinak se nabízí standardní menu účelů výdeje od "Spotřeba", "Prodej" atd. až po "Jinam převedeno". Připomínáme, že pokud vyberete účel výdeje "Spotřeba", budou se vydané položky započítávat do hodnoty vydaných surovin při denní uzávěrce (sledování provaru) - nerozhoduje odběratel, ale účel výdeje.

Ať vydáváme ze skladu "pro hotové výrobky" nebo z normálního skladu, vždy volíme odběratele výrobku (komu hotový výrobek vydáváme). Pokud vybereme odběratele, pro kterého se má sledovat "režie" a "produktivní práce", bude se později hodnota těchto vydaných výrobků započítávat příslušným procentem do "Přehledu o režii a produktivní práci" - viz samostatný odstavec "Přehled o režii a produktivní práci".

## **Novinky xx.024**

1. Archivace na flash disk
2. Výdej surovin na jednotlivé chody
3. Tabulka "Počty chodů a jejich ceny"
4. Zaúčtování hotových výrobků - příjem se na sklad
5. Výběr příjemek přiřazených / nepřiřazených k fakturám
6. Systém "iKuch" - nový typ strážníka z hlediska práv na webu
7. Jednotliví strážníci - <F3> - Uber z plachty

## **Archivace na flash disk**

Pokud si v programu nastavíte, pod jakým označením (písmenem) je k vašemu počítači připojený flash disk, můžete velmi jednoduše ukládat na tento flash disk archivní kopii Vašich dat. Uložení archivní kopie na flash disk je daleko bezpečnější a rychlejší než archivace na diskety. Uložení archivní kopie na flash disk provedete v programu KUCHYŇKA volbou "Obsluha" - "Archivace" - "Na flash disk".

V předchozích verzích programu se na flash disk touto volbou ukládala vždy jen jedna archivní kopie - ta poslední, kterou jste vytvořili. Na flash disk se uložila standardní archivní kopie (dva soubory ARCHIV.A01 a ARCHIV.DTX) do složky F:\DATA\_X\_FL\KUCH\ZALOHA\ (písmeno , kterým je označený flash disk, v mém případě "F:", může být na Vašem počítači jiné). Když jste tedy udělali standardní archivaci na flash disk volbou "Obsluha" - "Archivace" - "Na flash disk", původní soubory ARCHIV ve složce F:\DATA\_X\_FL\KUCH\ZALOHA\ se přepsaly novými soubory ARCHIV (novou archivní kopií Vašich aktuálních dat).

Nyní se v programu při standardní archivaci na flash disk volbou "Obsluha" - "Archivace" - "Na flash disk" do složky F:\DATA\_X\_FL\KUCH\ZALOHA\ přidají nové 2 soubory, jejichž jméno určuje aktuální systémové datum. Archivní kopie se uloží pod jménem rrrrmmdd.A01 a rrrrmmdd.DTX - "rrrr" je rok, "mm" měsíc a "dd" den, tedy datum, kdy jste archivaci na flash disk udělali.

Na flash disku tedy můžete mít archivní kopie za jednotlivé dny až jeden rok zpátky. Kopie na flash disku starší než 1 rok program automaticky ruší.

K těmto archivním kopiím se můžete vrátit volbou "Obsluha" - "Načtení dat" - "Z flash disku". Flash disk má obvykle dost velkou kapacitu, ale pokud budete potřebovat místo na jiná data, můžete staré archivní kopie na flash disku smazat "ručně" - např. programem "Průzkumník Windows".

## **Výdej surovin na jednotlivé chody**

V programu lze nyní evidovat výdej surovin nejen na různá jídla (snídaně, oběd, večeře atd.), ale také na jednotlivé chody vybraného jídla. Můžete např. na výdejku zapsat, kolik másla se vydalo na oběd na chod č.1, kolik na chod č. 2 apod.

Možnost rozlišovat výdeje na různé chody si musíte nejprve nastavit ve volbě "Nastav" - "Nastav parametry" - "Normování, výdejky".

Abyste mohli výdeje na různé chody rozlišovat při zaúčtování limitního listu (tj. při vytvoření výdejky pomocí tzv. "normování"), musíte si zvolit způsob zápisu limitního listu "Po surovinách" nebo "V tabulce" a dále pro způsob zaúčtování lim. listu musíte zvolit "Rozpočítat výdej na jídla" - "ANO" a pak zvolit možnost "Rozlišovat výdeje také na jednotlivé chody".

Pokud "normování" nepoužíváte nebo stále používáte "Původní" způsob zápisu limitního listu, a přesto chcete na výdejku ručně zadávat, na které jídlo a pro který chod se surovina vydává, musíte si nastavit, že

se mají výdeje rozlišovat na jednotlivá jídla a pak potvrdit možnost "Rozlišovat výdeje také na jednotlivé chody".

Při ručním zápisu nové výdejky nebo při doděláním výdejky můžete zadat, že se má surovina vydat na určité jídlo. Pak lze zadat i číslo chodu, na které bude tento výdej suroviny nasměrován.

Jestliže máte nastaveno rozlišení výdejů na jednotlivé chody při zaúčtování limitního listu (způsob zápisu "Po surovinách" nebo "V tabulce"), pak se automaticky nanormovaný výdej surovin rozpočítá na jednotlivé chody.

Při prohlížení nebo při tisku výდეjek se případně kromě kódu jídla (1 až 6) ukazuje (tiskne) také zadané číslo chodu.

Při prohlížení výდეjek si také můžete vybrat jen položky vydané na určité jídlo a číslo chodu.

### **Tabulka "Počty chodů a jejich ceny"**

Jestliže evidujete výdeje na jednotlivé chody, máte nyní k dispozici také novou volbu, pomocí které lze za jednotlivé dny zjistit, kolik jste vařili různých chodů a jaká je hodnota výdeje surovin (v Kč) na jednotlivé chody celkem a na jednu porci odpovídajícího chodu. Viz volba "Kuchyně" - "Počty vařených porcí" - "Tabulka Počty chodů a jejich ceny".

Pro výpočet hodnoty surovin vydaných na jednotlivá jídla a chody můžete nejprve zvolit, zda se mají započítávat jen výdejky na spotřebu nebo všechny evidované výdeje. Dále si vyberete období, za které chcete tabulku připravit, a případně jídlo, které se má zpracovat. Program vybere pro zvolené období všechny položky, které byly vydané na konkrétní jídlo.

Pokud jsou některé výdeje nasměrovány pouze na konkrétní jídlo, ale není uvedené číslo chodu, rozpočítá program tyto výdeje na jednotlivé chody poměrem mezi počtem určitého chodu a celkovým počtem všech chodů tohoto jídla. Pro jednotlivé dny, jídla a chody se pak spočítá celková hodnota vydaných položek a hodnota surovin na jednu porci. Tyto údaje se zobrazí v tabulce, kterou si můžete vytisknout.

### **Zaúčtování hotových výrobků - příjem se na sklad**

Pokud zaúčtujete hotové vlastní výrobky na sklad (při zaúčtování je přijmete na vybraný sklad), můžete nyní tyto výrobky také ihned vydat - automaticky generovat na tyto výrobky výdejku. V tomto případě se nejprve zaúčtuje výdej surovin, které jste na výrobky spotřebovali (výdejka 1), pak se tyto hotové výrobky přijmou na vybraný sklad (příjemka 1) a ihned se z tohoto skladu vydají (výdejka 2). Celkový stav skladu se tedy sníží o hodnotu surovin, které jste na výrobky spotřebovali.

### **Výběr příjemek přiřazených / nepřiřazených k fakturám**

V programu máte možnost zaúčtovat jednu nebo více příjemek od jednoho dodavatele podle dodacích dokladů (nejčastěji příjem pečiva) - do položky "Dodací doklad" na příjemce píšete číslo dodacího dokladu. Později Vám od dodavatele přijde faktura, na které je souhrnná částka účtovaná za předchozí dodací doklady. Samostatnou volbou pak můžete dříve zaúčtované příjemy (zapsané podle dodacích dokladů) přiřadit k této faktuře a případný rozdíl v ceně přidat automaticky na poslední příjemku jako cenové vyrovnání.

Při prohlížení příjemek si nyní můžete vybrat příjemy podle toho, zda jsou nebo nejsou přiřazené k faktuře, případně vybrat příjemy přiřazené k určitému číslu faktury (faktura č. Od - Do).

### **Systém "iKuch" - nový typ strážníka z hlediska práv na webu**

U jednotlivých strážníků se nastavuje, zda si na webu "iKuch" mohou měnit objednávku, odhlášovat jednotlivá jídla nebo odhlášovat jen jídla na celý den, případně zda se na svoji objednávku mohou jen podívat, ale nic neměnit.

Nyní je přidán nový typ strážníka z hlediska práv na webu, "privilegovaný" strážník (v seznamu strážníků označen hodnotou "3").

Takový strážník si může na webu objednat "privilegované" jídlo. Které jídlo a který jeho chod je "privilegované", se nastavuje v parametrech jídelny pro systém "iKuch".

Například lze nastavit, že oběd a jeho chod č. 2 je "privilegované" a že jen skupina strážníků "Neslaná dieta" si tento chod č.2 smí objednat.

### **Jednotliví strážníci - <F3> - Uber z plachty**

Pokud používáte pro objednávání a sledování výdeje stravy terminály, mohou si strážníci jídlo na terminálu objednat, pokud je na plachtě znak "0".

Když strážníkům hromadně ubíráte z plachty některá jídla na určité dny (volbou "Jednotliví strážníci" - klávesa <F3> - "Uber z plachty"), můžete si nyní vybrat, co se má pro odhlášená jídla uložit do plachty. Buď na plachtu uložíte hvězdičku "\*", pak strážníci nebudou mít možnost si taková jídla dodatečně objednat na

terminálu'. Nebo na plachtu (a později do terminálu) uložíte znak nula "0" a strážník si může jídlo v terminálu znovu objednat.