"Контур.Маркет" помогает общепиту вести учет ингредиентов

**В сервисе "Контур.Маркет" от компании "СКБ Контур" появилась возможность создавать технологические карты блюд, следить за их себестоимостью и расходом ингредиентов. Это помогает кафе, барам и ресторанам автоматизировать учет, а также контролировать остатки и наценку.**

"Когда ресторан сам готовит блюда и напитки, ему нужно строго следить за расходом и наценкой. Сколько ингредиентов закуплено, и по какой стоимости? Сколько использовано в блюде и сколько осталось? По какой цене блюдо нужно продать, чтобы не потерять прибыль? Наш сервис помогает автоматически следить за всеми этими параметрами в режиме онлайн", - рассказала эксперт сервиса "Контур.Маркет" Татьяна Щипанова.

На основе данных из сервиса руководитель кафе может планировать закупку продуктов, следить за наценкой и контролировать выручку барменов. Для этого не нужно находиться в кафе, можно открыть облачный сервис из любой точки, где есть интернет.

Сотрудники заведения тоже могут работать в "Контур.Маркете". Например, создавать технологические карты блюд. Решение само подсказывает, как добавить ингредиенты из каталога и предлагает выбрать порционный или весовой тип блюда. В каждой техкарте можно указать особенности приготовления или подачи блюда на стол.