Pour plus de contenu, connectez-vous !

Cas d’une double activité épicerie et restauration / bar

Gestion des stocks

- Si vous prenez des produits dans l'épicerie pour le bar/restau (ou autre activité de transformation), il faut les sortir du stock de l'épicerie via une **utilisation interne** :
  - les stocks de l'épicerie sont ok - ainsi vous pourrez vous appuyer sur les stocks annoncés dans Odoo pour faire vos commandes de réassort,
  - ça ne crée pas de démarque inconnue lors de l'inventaire.
- A l'inverse si vous prenez dans le stock d'articles réservés habituellement à la transformation, vous pouvez faire un mouvement inverse : sortie transformation vers épicerie (dans les utilisations internes). Attention, il faudra créer un 2ème article avec la catégorie "Revente / xxx / xxx" et inscrire le stock manuellement (bouton 

de la fiche article).

Gestion de marge

- Il est très important que les coûts et prix de vente indiqués sur les fiches articles soient à jour.
  - Attention aux unités de mesure (si vous achetez le sac de 25kg de farine et que vous revendez au kilo par exemple).
  - Pour se faire, bien dérouler le flux d'achat jusqu'au bouton "vérifier les infos fournisseurs" à l'étape de facturation puis Action > voir les produits pour modifier les prix. Cela suppose que tous les achats passent par Odoo.
  - Utiliser les catégories de marge.
  - Dérouler les différentes étapes du menu de gestion des prix dans "Fabrication"

Fiscalité

Selon le type d’analyse que l’on veut dans l’activité, on va :

- soit séparer l'analyse comptable épicerie et bar, quitte à parfois dupliquer un article pour l'avoir ET en Achat/Revente, ET en produit transformé (ou matière première)
- soit utiliser les articles de l'épicerie (paramétrés comme Achat/Revente) pour le bar.

Il existe plusieurs catégories d’articles que l’on peut paramétrer pour les activités

Nom catégorie	Compte d'achat	Compte de vente
`Revente / vente au bar / ...`	6071	707
`Transformation / vente au bar / ...`		701
`Matières premières / ... / ...`	601	

Si on sépare l'analyse comptable épicerie et bar-restau

- classer les articles vendus au bar dans `Transfo / vente au bar /`
- **utiliser une utilisation interne adéquate** (à demander au pôle info si elle n'existe pas) qui doit s'appeler "Transformation" ou "Utilisation au bar" **pour les articles achetés originellement pour l’épicerie et que l’on utilise finalement au bar** (voir la fiche dédiée), pour passer les articles de 607 à 601 à l'achat.

> Si on fait une commande d'article qui ont la catégorie `Transfo / vente au bar / ..` on les vend directement (achat en 601, vente en 701)

Sinon

On utilise classiquement les articles qui sont classés en `Revente / vente au bar / ...`

Si tu as des articles que tu vends en épicerie **et** au bar ?

Tu dois bien créer un deuxième article pour le bar (classé en catégorie `Transformation / Vente au bar / ...`)

Si tu as des articles qui étaient dans `Revente / Vente au bar` que tu vas vendre exclusivement en bar?

Modifie en masse ces articles en les déplaçant dans la catégorie `Transformation / Vente au bar`

Voir tuto dédiée pour l'édition en masse : https://librairie.grap.coop/books/odoo-v12/page/base-articles-actions-en-masse-en-lot.

Changement en septembre 2024, le contexte

> Jusqu'à présent, lorsqu'une acti vendait des boissons à boire sur place, elles étaient rangées dans *Revente/Vente au bar* et allaient en compta en 707 (comme de l'achat revente). C'est bien pratique pour les restos purs, car cette boisson est souvent margée très très fort et vient donc péter la marge de la partie transfo. Donc pour les simples restos, traiteurs, bars, on laisse comme ça.
>
> Mais pour les actis qui font aussi de l'achat-revente, ce taux de marge élevé vient méga-péter la marge de la partie A-R. Donc par exemple pour les épiceries-resto, on peut demander au pôle info de masquer la catégorie *Revente/Vente au bar,* et à la place d'afficher la catégorie *Transfo/Restauration/Boisson* qui viendra en compta en 701.
> Dans ce cas, les boissons du resto ne seront plus isolé mais ça nous semble être un moindre mal.

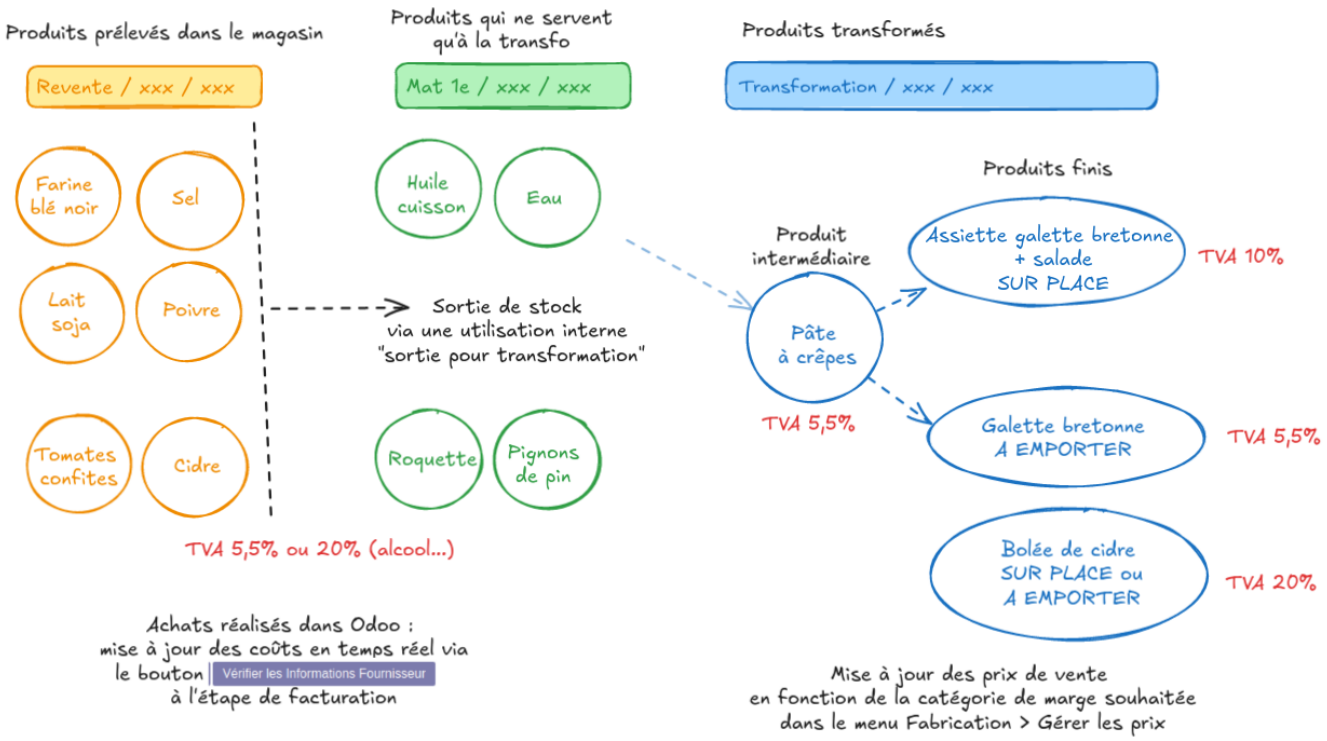
> Pour compléter les propos, on avait vu avec Nina que le top pour ce changement c'est le moment de la cloture car si c'est rétroactif pour Odoo, ça ne l'est pas pour la compta.
>
> Donc le top c'est au moment de la clôture ou sinon à un moment où la compta est au courant et peut rapatrier les ventes de boissons déjà comptabilisées dans les ventes de l'AR vers la production.

Catégories fiscales

- Les matières premières qui ne servent qu'à la transfo ou celles qui proviennent de la boutique sont sur une TVA 5,5%, voire 20% pour le chocolat au lait et l'alcool.
- Les produits finis transformés sont sur une TVA 10% si consommés sur place, ou sinon 5,5% (sauf si alcool : 20%).

Voir détail > ICI <

Exemple sur une recette de galette bretonne :



Created 2024-09-27 13:40:00 UTC by Quentin Dupont

Updated 2025-02-04 14:13:52 UTC by Sandie Favre