



Автоматизация ресторанного бизнеса



Автоматизация ресторанов
(предприятий общественного питания) — процесс внедрения программно-аппаратных комплексов автоматизации бизнес-процессов (предприятий общественного питания) — процесс внедрения программно-аппаратных комплексов автоматизации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания (рестораны (предприятий общественного

*С помощью КПК официант
может не только записать
заказ, но и сразу отправить
его в систему автоматизации
ресторанов.*



Автоматизация ресторана требует установки следующего оборудования:

- pos компьютера;***
- pos системы;***
- кассового аппарата;***
- денежного ящика;***
- принтера чеков;***
- программируемой клавиатуры;***
- кнопок вызова официанта;***
- сенсорного монитора;***
- и многого другого...***

Схема автоматизации ресторана

Фронт-офис

Стационарное рабочее место бармена-официанта



Сенсорный терминал моноблок

Мобильное рабочее место официанта



Кухня

Кухонный принтер со звонком и сканером для подтверждения готовности блюд



Стационарное рабочее место кассира-администратора

Сенсорный терминал моноблок с денежным ящиком и фискальным регистратором

Бэк-офис

Учетная часть



Рабочее место директора-управляющего



Рабочее место бухгалтера-калькулятора

Автоматизация ресторанного бизнеса позволит вам упростить процесс контроля за персоналом, денежными потоками и оборудованием. Автомату не требуется отдых, поэтому он может работать даже в ваше отсутствие. К тому же, новое более качественное обслуживание привлечет новых посетителей.

Задачи автоматизации

Повышение прибыльности и снижение издержек предприятия;

Контроль и оптимизация деятельности предприятия;

Улучшение качества обслуживания посетителей;

Предотвращение хищений и прочих злоупотреблений со стороны персонала;

Увеличение производительности труда персонала;

Поддержка маркетинговых мероприятий;

Создание систем лояльности.

Разнообразные системы скидок для постоянных клиентов;

Анализ деятельности и планирование дальнейшего развития.



В 90-х годах за разработку систем автоматизации предприятий общественного питания взялись лишь два российских разработчика — компания UCS (система R-Keeper) и «Тиллипад» (комплекс Tillypad и Tillypad XL). Эти два лидера по настоящее время держат

Украинская компания «Студия Плюс» выполнила первый проект комплексной автоматизации ресторана в 1996 году на базе собственного программного продукта B52. В настоящее время лидирует на украинском рынке в области автоматизации крупных интегрированных объектов.



«Автоматизация» в данном случае, напротив, трактуется ограниченно и не затрагивает непосредственно производственные процессы (приготовление пищи), а касается только информационной составляющей бизнеса — учёт, документооборот, продажи и другие процессы, связанные с обработкой данных.