

УДК 004

АНАЛИЗ ПРОГРАММНЫХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ФОРМИРОВАНИЯ МЕНЮ В КАФЕ И РЕСТОРАНАХ

Махмадова Б.Х., студент гр. ПИБ-182, 4 курс
Научный руководитель: Тайлакова А.А., старший преподаватель
Кузбасский государственный технический университет
имени Т.Ф. Горбачева
г. Кемерово

Все, кто ведут предпринимательскую деятельность в ресторанном бизнесе пару лет и более, знают, что зарабатывать, руководя бизнесом вручную, вполне реально, однако систем автоматизации управляемость всегда будет отпускаться пропорционально росту мощностей бизнеса и степени вовлечения основателя.

Ресторанному бизнесу автоматизация необходима в тот момент, когда собственник выходит из-за кассы. Как только собственник нанимает сотрудников и передаёт им ответственность за бизнес-процессы, каждое действие должно быть зафиксировано и оцифровано.

Системы автоматизации ресторана помогают избежать человеческих ошибок: корректность повторяющихся действий определяет алгоритм, а не человек.

Есть несколько важных модулей которых должно включать в себя программное обеспечение для автоматизации заведения общепита. Три основных модуля:

1) Модуль кассира – в данном модуле работник проводит продажи и распределяет заказы по столам.

2) Модуль управленца – в данном модуле создавать позиции меню с уровнями доступа для работника, смотреть отчеты по продажам по разным фильтрам и категориям.

3) Модуль склада – в данном модуле создаются рецептуры, считается себестоимость, где можно увидеть остатки и процент списания.

Программных решении для автоматизации процесса работы кофе и ресторанов является достаточно популярной направленностью, и на рынке очень большой выбор подходящих программ для автоматизации процесса

Ниже предоставим небольшое описание ряда разработок по этой тематике, а также выясним их основные преимущества и недостатки по следующим критериям:

- 1) функциональность;
- 2) гибкость и расширяемость;
- 3) безопасность;
- 4) простота эксплуатации и поддержки системы;
- 5) материальные и временные затраты.

Название: «R-keeper»

Разработчик: ООО "О2О Холдинг".

Стоимость: 2400р в месяц.

«R-keeper» имеет всеми необходимыми модулями для автоматизации как кофейного, так и федерального холдинга с системой заявок поставок и проверка наличные товаров на складах.

Назначение: предназначена для автоматизации менеджмента предприятий, специализирующихся на ресторанном бизнесе.

Преимущества:

- 1) комплексное программное решение;
- 2) развитые средства работы с базой данных клиентов;
- 3) имеется мобильная версия.

Недостатки:

1) не интегрируется со сторонними сервисами бонусных систем, предзаказа, бронирования, так как внутри программного комплекса уже есть свои эквиваленты;

2) дорогая федеральная техподдержка и сеть региональных дилеров: техническое сопровождение на местах зависит от их компетентности и активности.

Название: «Айко»

Разработчик: iiko

Стоимость: от 1490р в месяц.

Свыше 10 лет опыта на рынке. Приятный интерфейс пользователя, открыт для интеграции со другими сервисами.

Назначение: Система комплексной оптимизации iiko для предприятий общепита.

Преимущества:

- 1) можно обходиться без моноблоков.
- 2) удобный и приятный интерфейс;

Недостатки:

- 1) отсутствие федеральной техподдержки;

Название: «QuickResto»

Разработчик: ООО «Quick Resto»

Стоимость: от 5940 в год.

QuickResto относительно недавно появился на рынке программных продукт, но уже успел завоевать достаточно много пользователей. ПО подходит для ресторанов, кафе, баров и кальянных.

Назначение: автоматизация ресторанного бизнеса

Преимущества:

- 1) низкая стоимость;
- 2) возможность бронирование столиков.

Недостатки:

1) модуль кассиров работает только на IOS.

Название: «Poster»

Разработчик: Украинская IT-компания Poster

Стоимость: от 1120р в месяц.

Удобный вариант для кофейни и кондитерской. Подгружаются накладные, имеется модуль бонусной программы, рекомендуют сразу комплекс оборудования для автоматизации кассы.

Назначение: программа для автоматизации и управления кафе, ресторанами и магазинами.

Преимущества:

1) не требует много оборудование, достаточно иметь принтер и планшет;

2) можно управлять удалённо;

3) облачная система учета.

Недостатки:

1) не получится формировать точный отчет в определенной формат времени;

2) слабая техподдержка.

Название: «1С Трактир»

Разработчик: ГК «СофтБаланс»

Стоимость: 1600 за 100 дней.

Автоматизация всего процесса обслуживания посетителей, от разработки плана зала и организации меню заведения, до получения всей необходимой отчетности по расходу блюд, выручке и занятости персонала.

Назначение: ведения учета в ресторане и кафе, барах, сетевых и единичных заведениях общественного питания.

Преимущества:

1) позволяет выгружать данные из «1С Корп», что позволяет профильной бухгалтерии сделать все необходимые операции.

Недостатки:

1) интерфейс весьма схематичный;

2) отсутствует бонусная система;

3) продукт сильно ориентирован на бухгалтерию, иногда в ущерб управленческим вопросам и маркетингу.

Таким образом, произведя анализ существующих программных разработок, можно сделать выводы:

Изучая работу иностранных и отечественных автоматизированных систем управления ресторанным бизнесом, удалось понять их структуру, возможности, достоинства и недостатки.

Автоматизация ресторана призвана гарантировать стабилизацию и прогресс бизнеса, от чего бизнесмены и их клиентура только в выигрыше.

Автоматизация ресторанного бизнеса очень важна для улучшения качества управления и осуществления строгого контроля всех сфер работы заведения. В первую очередь — это безопасность финансовых операций и точное определение суммы выручки за определенное время. Предприниматели, которым не безразличны настоящие суммы доходов от их дела, давно перешли на систему программно-аппаратного комплекса.

Список литературы:

1. Разработка программы для автоматизации работы кафе [Электронный ресурс] URL: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=656657> (Дата обращения 31.03.2022)
2. Инструменты для автоматизации работы общепита: полный список [Электронный ресурс] URL: <https://rb.ru/opinion/restaurant-automation-software/> (Дата обращения 16.03.2022)
3. Продукты r_keeper [Электронный ресурс] URL: <https://rkeeper.ru/products/> (Дата обращения 31.03.2022)
4. Чем iiko отличается от других систем автоматизации ресторанов? [Электронный ресурс] URL: <https://my.iiko.ru/iiko4free> (Дата обращения 30.03.2022)
5. Прайс-лист «трактирь» [Электронный ресурс] URL: <https://traktir.ru/buy/> (Дата обращения 31.03.2022)
6. Современная система автоматизации ресторана [Электронный ресурс] URL: https://otherreferats.allbest.ru/manufacture/00669120_0.html#text (Дата обращения: 29.03.2022).