

АНАЛИЗ СИСТЕМ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Бунина Н.Э. , кандидат экономических наук, доцент
Солнцева О.В., кандидат экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** программное обеспечение, автоматизация, информационная система, предприятие общественного питания, фронт-офис, бэк-офис, рецептуры, складской учет.*

В статье рассматриваются преимущества при внедрении систем автоматизации предприятий общественного питания. Анализируются возможности специализированного программного обеспечения для предприятий общественного питания и вопросы их выбора.

Сегодня ресторанный бизнес является стремительно развивающимся сегментом рынка. Рестораторам необходимо четко следить за изменениями в этой отрасли, нужно всегда быть в курсе последних событий, инноваций, способствующих автоматизации предприятий питания.

В век информационных технологий ни один житель планеты не обходится без сети Интернет, информационных технологий, информационных услуг [1]. В связи с этим нами исследовалась актуальная на сегодня тема об анализе систем автоматизации предприятий общественного питания.

По отзывам экспертов убытки на предприятии общественного питания, (ПОП) в котором не проводится ежедневный всесторонний учет и отсутствует контроль за работой персонала, буквально за два месяца могут

превысить затраты на первоначальную автоматизацию заведения.

Если рассматривать современные системы управления ресурсами в ресторане, то они позволяют получить предприятию существенные конкурентные преимущества за счет снижения издержек, увеличения прибыли, помощи в координации работы сотрудников, сводят к минимуму количество ошибок персонала.

Система автоматизации ресторана состоит из набора программ и специального оборудования, которые связывают в единый узел все процессы заведения. Это позволяет владельцу заведения получать точные оперативные сводки и анализировать финансовое состояние, учитывать перемещение продуктов.

Концепции автоматизации ресторанов содержат в себе автоматизацию множества действий: работа кухни, продажи, как текущие заказы, так и статистические, инфраструктура заведения в целом, склад и логистика, штат сотрудников и многое другое.

Хорошо подобранные системы автоматизации ресторанов решают одновременно большое количество задач:

- контроль и оптимизация деятельности предприятия;
- анализ деятельности и планирование дальнейшего развития;
- постоянное развитие маркетинговых мероприятий;
- создание системы лояльности;
- предупреждение хищений и других нарушений производственной дисциплины;
- контроль проходимости и анализ спроса посетителей;
- снижение затрат и увеличение прибыли.

Применение специализированного программного обеспечения на предприятии питания основано на эффективном информационном менеджменте, призванном обеспечить автоматизацию деятельности предприятия посредством информационной системы. Современная специализированная информационная система предприятия питания – это профессиональная система управления предприятием, многофункциональная и легко модернизируемая.

Вопрос автоматизации сетевых ПОП стоит более остро, чем автоматизация отдельных точек общепита. Если без современной автоматизации небольшой ресторан еще может сохранить относительную эффективность работы, то при работе сети ресторанов и отсутствии автоматизации, качество управления резко снижается. Как правило, работа под единым брендом предполагает поддержание единых стандартов: наличие единого прейскуранта; счета, выдаваемого клиенту; определенные рецептуры; правила учета и отчетности; система дисконта и т.п.

В настоящий момент в России количество ресторанов, кафе и других предприятий питания исчисляется десятками тысяч. Преимущества автоматизации уже оценили многие заведения. Анализ российского рынка специализированного программного обеспечения показал, что помимо признанных разработчиков, появляется множество новых компаний, специализирующихся на автоматизации предприятий питания.

Большее внимание на рынке привлекают такие комплексы, как R-Keeper, Tillypad, iiko.

R-Keeper – система автоматизации ПОП компании UCS, появилась в Москве в 1992 году - а это более четверти века опыта работы на рынке. В настоящее время система установлена в 37 тысячах ресторанов по всему миру. Система

включает различные модули. Блок фронт-офиса включает рабочие станции кассира, бармена, официанта, кассовые сервера и используется для непосредственной работы в зале ресторана, а блок бэк-офиса включает менеджерский комплекс для контроля процессов и издержек, это деятельность, осуществляемая на служебной территории ресторана.

Данная компания предлагает также для различных предприятий, среди которых и ПОП, систему складского учета StoreHouse, которая на протяжении многих лет является одним из самых востребованных программных продуктов [2].

Система Tillyrad была разработана в 1995 году, предназначена для эффективного управления предприятием питания и оптимизирует все бизнес-процессы: прием заказа, расчет с гостями, взаимодействие с кухней, программы лояльности, работу с меню, продуктами, товарами и рецептами, складской учет, работу с приходными и расходными документами, инвентаризацию, управление персоналом и контроль работы всего заведения [3].

Система iiko, проект которой был создан в 2005 году, специализируется на разработке инновационных систем управления для предприятий сферы питания. Уникальным технологическим решением iiko является интегрированность всех бизнес-процессов предприятия в режиме реального времени. Система включает разнообразные модули, подключаемые через специальный сервер и работающие через него [4]. Рассмотрим перечень ресурсов, которыми обеспечивает iiko: понятный управленческий учет и прозрачная отчетность, управление лояльностью гостей, видеонаблюдение, интегрированное с событиями в системе, управление музыкой в зале ресторана. Деление заказа по гостям при расчете, мобильная инвентаризация при подсчете остатков, QR-меню, сайт

доставки на платформе iiko будет учитывать стоп-лист - вот далеко не полный список возможностей новой версии iiko 7.6

С целью выявления возможностей приобретения, внедрения и обеспечения технической поддержкой указанных систем в городе Ульяновске, был проведен анализ представительств компаний в городе. Дилерами компании UCS, как указано на её сайте, являются несколько заведений города Ульяновска: «Сервис Проект», «Марека», ИП Калачёв Николай Петрович. На наш взгляд, во многом благодаря грамотной маркетинговой политике UCS, программа R-Keerreg так популярна в городе.

Для программного обеспечения TillyPad в Ульяновске не нашлось ни одного дилера, что является существенной недоработкой маркетинговой службы компании.

Дилеров iiko в Ульяновске также нет. При этом на сайте компании предлагается много различных видео, инструкций, вебинаров. И в настоящее время компания привлекает всё больше клиентов.

Следует отметить, что с совершенствованием информационных технологий появились возможности использования современных облачных версий программного обеспечения [5] как средства автоматизации деятельности предприятий общественного питания.

Таким образом, чтобы оптимально выбрать специализированные программные продукты, следует учесть возможности и особенности не только процессов внедрения, но также эксплуатации и сопровождения программного обеспечения для предприятий общественного питания. Из-за сложности в управлении данными программами и различным оборудованием стоит обратиться к профессиональным дилерам, которые установят программное обеспечение, подберут оборудование, обучат персонал и продолжат осуществлять своевременную

техническую поддержку на протяжении всего периода пользования.

Всегда стоит помнить, что выбор программы и оборудования зависит от финансовых возможностей, размера фирмы, количества персонала. В данном вопросе важно, чтобы программа отвечала всем требованиям, возлагаемым на нее руководителем [6], приносила больше прибыли, поскольку главная цель внедрения программ – повышение эффективности бизнеса на предприятии общественного питания.

Библиографический список:

1. Бунина, Н.Э. Тенденции развития цифровой экономики / Н.Э. Бунина, О.А. Заживнова, А.В. Коновалов // Материалы Национальной научно-методической конференции "Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения": сборник научных трудов. – Ульяновск: УлГАУ, 2019. - С. 238-242.

2. UCS – service [Электронный ресурс] : официальный сайт. - М.- Режим доступа: <https://ucs-service.ru>

3. Программа iiko [Электронный ресурс] : официальный сайт. - М.- Режим доступа: <http://www.iiko.ru/company>

4. Солнцева, О.В. Современные платформы дистанционного обучения: возможности и недостатки / О.В. Солнцева, Н.Э. Бунина, М.С. Бадашин // Материалы Национальной научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава «Инновационные технологии в высшем образовании» : сборник научных трудов. – Ульяновск: УлГАУ, 2018. - С. 54-60.

5. Бунина, Н.Э. Интерактивное взаимодействие как основа курса дистанционного обучения/ Н.Э. Бунина // Материалы Всероссийской научно-практической

конференции «Образование и педагогика, теория и практика».- Чебоксары, 2020.- С. 290-293.

6. Солнцева, О.В. Информационные технологии в науке и образовании: Лабораторный практикум для аспирантов / О.В. Солнцева, Н.Э. Бунина, М.А. Видеркер, О.А. Заживнова -Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2015. - 64 с.

ANALYSIS OF AUTOMATION SYSTEMS OF PUBLIC CATERING ENTERPRISES

Bunina N.E., Solntseva O.V.

Keywords: software, automation, information system, catering company, front office, back office, recipes, warehouse accounting.

The article discusses the advantages of implementing automation systems for public catering enterprises. The possibilities of specialized software for catering enterprises and the issues of their choice are analyzed.