

УДК 004

ОСОБЕННОСТИ АВТОМАТИЗАЦИИ УЧЕТНЫХ ПРОЦЕССОВ В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Дементьева М.Р., студентка 1 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств

Научный руководитель – Бунина Н.Э., кандидат экономических
наук, доцент

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: программное обеспечение, автоматизация, предприятие общественного питания, программное обеспечение.

В статье рассматриваются возможности специализированного программного обеспечения для автоматизации предприятий общественного питания. Проанализированы задачи и концепции выбора систем.

В современных экономических условиях 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 [1], автоматизация учета не только упрощает задачу его ведения, но и является эффективным инструментом управления. Современные системы управления ресурсами в ресторане позволяют получить предприятию существенные конкурентные преимущества за счет снижения издержек и увеличения прибыли.

Концепции автоматизации ресторанов содержат в себе автоматизацию множества действий: работа кухни, продажи, текущие заказы, определение статистических показателей, инфраструктурные компоненты заведения в целом, склад и логистика, штат сотрудников и многое другое. Правильно подобранные системы автоматизации ресторанов решают одновременно большое количество задач: контроль и оптимизация деятельности предприятия; предотвращение хищений со стороны персонала; развитие маркетинговых мероприятий; создание

системы лояльности; анализ деятельности и планирование дальнейшего развития.

Применение специализированного программного обеспечения на предприятии общественного питания основано на эффективном информационном менеджменте, призванном обеспечить автоматизацию деятельности предприятия современной профессиональной информационной системой, которая многофункциональна и легко модернизируемая.

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, появляются множество новых компаний, специализирующихся на автоматизации предприятий питания. Больше внимание на рынке привлекают такие комплексы, как R-Keeper, Tillypad, iiko.

R-Keeper – торговая марка компании UCS, под которой продаются программное обеспечение и программно-аппаратные комплексы, предназначенные преимущественно для комплексной автоматизации предприятий питания, была разработана в Москве в 1992 году – а это более 30 лет опыта работы на рынке. Компания предлагает также для различных заведений, среди которых и предприятия питания, систему складского учета StoreHouse, которая на протяжении многих лет является одним из самых востребованных программных продуктов [2].

Store-House позволяет вести учет работы ресторана, начиная с закупки сырья, заканчивая сдачей отчетов. Программа разрабатывалась с учетом российской специфики ведения ресторанного бизнеса, дорабатывалась и дополнялась различными возможностями. В программе уже созданы схемы работы предприятия, поэтому бухгалтеру-калькулятору, кладовщику или другому сотруднику остается выполнить ряд простых операций в определенной последовательности.

В ресторанах нередко случаются ситуации, когда заказывая определенное блюдо, клиент просит изменить его рецептуру путем исключения или замены некоторых компонентов. Это называется

отрицательной калькуляцией, и при ее правильном списании происходит уменьшение расхода продуктов.

Система Tillypad 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, товарами и рецептами, складской учет, работу с приходными и расходными документами, инвентаризацию, управление персоналом и контроль работы всего заведения [3].

Система «Iiko», начало проекта которой было положено в 2005 году, специализируется на разработке инновационных систем управления для предприятий сферы питания. Отличительной особенностью решений «Iiko» является уникальная интегрированность всех бизнес-процессов предприятия в режиме реального времени. Прозрачный управленческий учет и отчетность, зарплата и мотивация персонала, управление лояльностью гостей, видеонаблюдение, интегрированное с событиями в системе, управление музыкой в зале ресторана – вот далеко не полный список возможностей, которые предоставляет Iiko [4].

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

На предприятиях общественного питания необходимо учитывать специфику их деятельности и внедрять соответствующее решаемым задачам специализированное программное обеспечение. Таким образом, чтобы оптимально выбрать специализированные программные продукты, следует учесть как возможности и особенности процессов внедрения, эксплуатации программного обеспечения для предприятий общественного питания, степень наполняемости залов и потребности управления, так и финансовые возможности ресторатора. Это может быть система автоматизации учета всего производственного процесса, интегрированная в систему бухгалтерского учета, или же только систем автоматизации оперативного учета, включая автоматизацию учета реализации, калькулирования себестоимости блюд, складского учета [5]. 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 [6]. Важно, чтобы программа отвечала всем требованиям, возлагаемым на нее покупателем и приносила больше прибыли, поскольку главная цель систем автоматизации – повышение эффективности бизнеса на предприятии общественного питания.

Библиографический список:

1. Бунина, Н.Э. Анализ систем автоматизации предприятий общественного питания / Н.Э. Бунина, О.В. Солнцева // Материалы XI Международной научно-практической конференции. Ульяновск, 2021. – С. 18-24.
2. Официальный сайт компании UCS. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.rkeeper.ru>
3. Официальный сайт компании Tillypad. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tillypad.ru/>
4. Официальный сайт компании Iiko [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iiko.ru/company/>

5. Петров, А.М. Автоматизация учетных процессов в сфере ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://cyberleninka.ru>

6. Бунина, Н.Э. Тенденции развития цифровой экономики / Н.Э. Бунина, О.А. Заживнова, А.В. Коновалов // Материалы Национальной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения». - Ульяновск, 2019 . – С. 238-242.

SOFTWARE FOR CATERING COMPANIES

Dementeva M.R.

Keywords: *software, automation, enterprise, public catering.*

The article discusses the possibilities of specialized software for automation of catering enterprises. The tasks and concepts of system selection are analyzed.