

АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ

Крукович П.Н.

*Белорусский государственный университет информатики и радиоэлектроники
г. Минск, Республика Беларусь*

Видничук В.Н. – м. т. н., старший пр. каф. ПОИТ

В докладе рассматривается тема автоматизации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания.

С ростом численности ресторанов стремительно усиливается и конкуренция, что неизбежно приводит к необходимости эффективно и рационально использовать имеющиеся ресурсы. В этих условиях для успешного ведения бизнеса необходимо инвестировать в средства и инструменты его поддержания и развития. Один из основных инструментов развития ресторанного бизнеса – это современная система автоматизации ресторанов.

Современная система автоматизации ресторана – это профессиональная система управления рестораном, многофункциональная и легко модернизируемая. Целью автоматизации является повышение эффективности управления рестораном, ускорение обслуживания и минимизация возможных злоупотреблений, особенно воровства. Значительная доля успеха складывается из отличного сервиса и оперативной работы персонала. Именно возможности автоматизации ресторана позволяют оптимально сочетать скорость и качество.

Очевидны неоспоримые преимущества автоматизированного ресторана перед другими подобными заведениями: высокое качество сервиса и скорость обслуживания клиентов, отсутствие ошибок при оформлении заказа, обработка и передача заказа в автоматическом режиме, абсолютный контроль всех процессов от момента приема заказа до его исполнения, возможность непрерывно отслеживать финансовые результаты работы заведения.

Данная работа подразумевает создание системы, в которой будут восполнены недостатки существующих систем. Основная цель проекта заключается в том, чтобы включить в систему необходимые функции для обеспечения эффективного управления рестораном.

Основные функции автоматизированной системы управления рестораном:

- складской учет и бухгалтерский учет – автоматизация складских операций: приход и расход продуктов, полуфабрикатов, инвентаризация, списание ингредиентов при приготовлении блюд для кухни и бара;
- управление персоналом – учет рабочего времени, создание расписаний, контроль количества выписанных чеков;
- контроль деятельности заведения – бронирование столиков, создание планов помещений;
- создание программ лояльности и скидок – создание групп клиентов и специальных предложений;
- формирование меню, контроль ценообразования – формирование технических карт блюд, расчет себестоимости и прибыли от продажи блюд;
- планирование и прогнозирование – генерация отчетов за выбранный период, анализ полученных данных.

Применение автоматизированной системы позволит решать корпоративные задачи, такие как развитие предприятия и обеспечение непрерывности функционирования, а также экономические задачи, такие как максимизация товарооборота и конечной прибыли, обеспечение ликвидности и рентабельности предприятия, минимизация текущих издержек за счет роста эффективности работы. Ожидаемые результаты использования автоматизированной системы:

- Повышение прибыльности и снижение издержек предприятия;
- Контроль и оптимизация деятельности предприятия;
- Улучшение качества обслуживания посетителей;
- Предотвращение хищений и прочих злоупотреблений;
- Увеличение производительности труда персонала;
- Поддержка маркетинговых мероприятий.

Автоматизированная система состоит из нескольких модулей, включающих функционал, предназначенный для отдельных типов сотрудников. Для доступа к каждому из модулей сотрудник должен обладать определенным набором прав. Каждый модуль представлен отдельным веб-приложением. На веб-сервере происходит обработка данных, выполняются аналитические операции и формируются отчеты, выполняются операции по работе с базой данных. Автоматизированная система реализована с использованием облачных технологий, что делает ее еще более мобильной и эффективной в использовании. Схематическое представление архитектуры системы приведено на рисунке 1.

Модуль управления рестораном содержит функционал, необходимый для менеджеров и руководителей. Складской учет позволяет контролировать остатки, своевременно списывать товары, производить инвентаризацию, работать с технологическими картами, вести расчет калорийности блюд и продуктов. Подмодуль управления персоналом позволяет отслеживать и корректировать работу сотрудников. Также данный модуль предоставляет возможность создания различных программ лояльности и скидков, объединения клиентов в группы и формирования иерархии перехода клиентов из одной группы в другую.

Модуль кухни и бара используется официантами и поварами. Данный модуль помогает уменьшить количество времени, затрачиваемое на принятие заказа и обслуживание столика, а также увеличить скорость работы персонала и оборачиваемость столов. Для кухни разработан подмодуль визуализации заказов. Как только заказ был подтвержден в модуле точки продаж, уведомление автоматически появляется на веб-сайте данного модуля.

Модуль точки продаж позволяет официантам, барменам и кассирам создавать, редактировать, отменять и оплачивать заказы, разделять чеки, отслеживать степень готовности заказанных блюд, добавлять в заказ блюда отдельно для каждого гостя за столиком. Также в нем есть возможность производить бронирование столиков, просматривать расписание бронирования и получать уведомления о приближении времени брони.

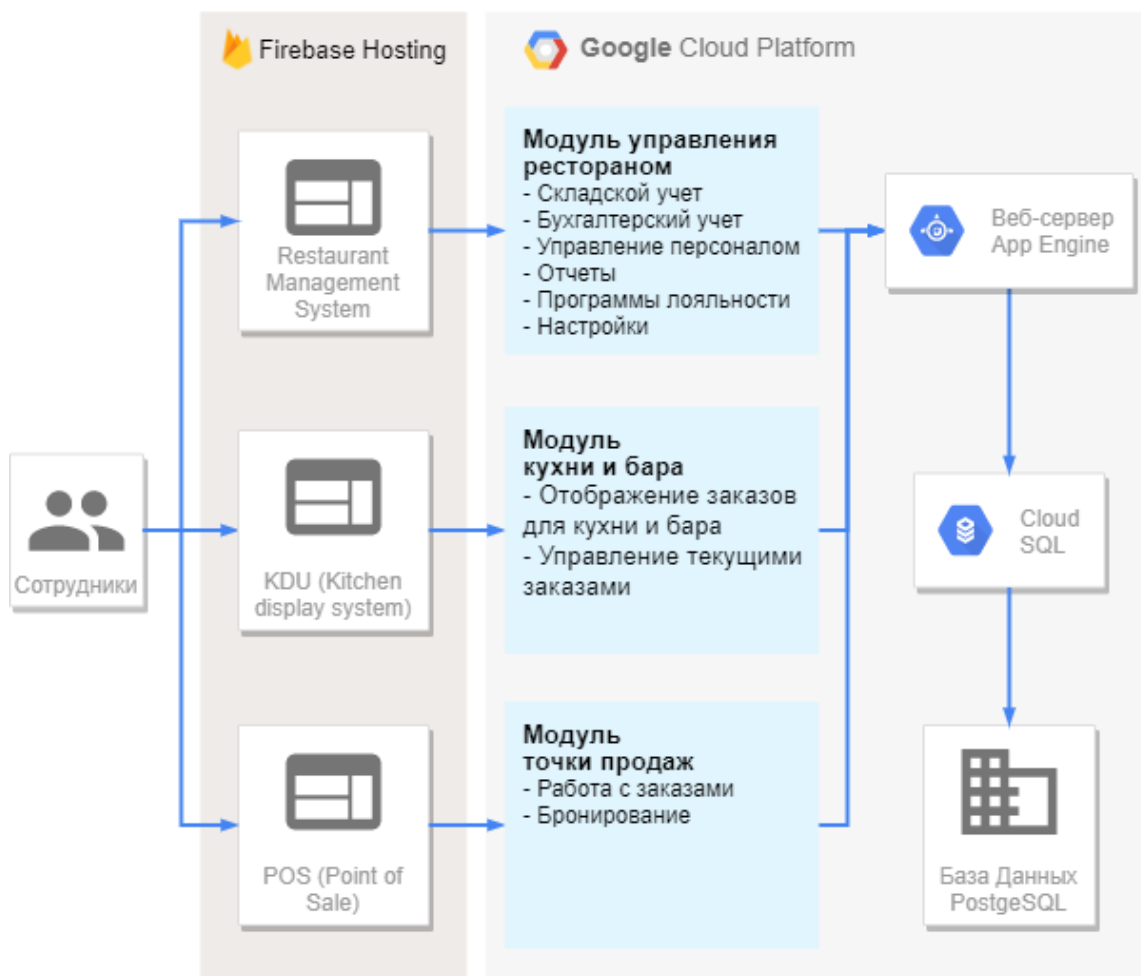


Рисунок 1 – Архитектура системы управления рестораном

Данная автоматизированная система управления рестораном позволит пользователям решать корпоративные задачи, такие как развитие предприятия и обеспечение непрерывности функционирования, а также экономические задачи, такие как максимизация товарооборота и конечной прибыли, обеспечение ликвидности и рентабельности предприятия, минимизация текущих издержек за счет роста эффективности работы эффективным решением проблем.

Список использованных источников:

1. Автоматизация складского учета [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.datakrat.ru/software/keeper/avtomatizatsiya-ucheta>.
2. Бухгалтерский учет в общепите [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://agentura-soft.ru/articles/AccountFood/>.
3. Норенков, И. Автоматизированные информационные системы: учеб. пособие / И. Норенков. – Москва: СПб.: Питер, 2011. – 526 с.