

ISSN 1811-1807

ҒЫЛЫМИ ЖУРНАЛ



С. ТОРАЙҒЫРОВ АТЫНДАҒЫ
ПАВЛОДАР МЕМЛЕКЕТТІК
УНИВЕРСИТЕТІ

ФИЗИКА-МАТЕМАТИКАЛЫҚ СЕРИЯ



4' 2011

ПМУ ХАБАРШЫСЫ
ВЕСТНИК ПГУ

ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМ АВТОМАТИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Д.А. Имангулов, Г.А. Морозов

*студенты, Павлодарского государственного университета
имени С. Торайгырова*

О.Г. Потапенко

*к.т.н., профессор, заведующий кафедрой ВТиП,
Павлодарского государственного университета
имени С. Торайгырова*

Ресторанный бизнес сегодня — одна из самых динамично развивающихся отраслей. По оценкам экспертов, среднегодовые темпы роста этой отрасли составляют примерно 25 – 30% и такая динамика может сохраниться в ближайшие несколько лет. Удобными и современными инструментами для успешной деятельности предприятия общественного питания стали автоматизированные системы управления.

Сочетание «автоматизация ресторанов» сформировалось в устойчивый термин в среде русскоязычных рестораторов, поставщиков оборудования и ПО. В нём имеются сразу и обобщение, и наоборот узкая трактовка смысла составляющих слов. При этом, под предприятием общественного питания может пониматься также сеть заведений.

В связи с тем, что в Казахстане ресторанный бизнес является одной из самых динамично развивающихся сфер частного предпринимательства, спрос на системы автоматизации предприятий общественного питания постоянно растёт. Автоматизация стала здесь стандартом, необходимым условием конкурентоспособности бизнеса. Подтверждением этому является появление на казахстанском рынке разработчиков за последние несколько лет, помимо признанных автоматизаторов (R-Keeper, Quartech, Tillypad, ForRestPOS, Servio, Магия, Microinvest, СофтБаланс, РСТЪ, xPOS, Chameleon, Inside Systems), множества новых компаний, специализирующихся на автоматизации ресторанов. Кроме того, к данной сфере обратились и некоторые известные бренды, такие как 1С и iiko.

Использование вычислительной техники позволяет ускорить работу, связанную с документооборотом, уменьшить персонал, а значит увеличить производительность труда.

Фирмы, занимающиеся торговлей конкурентоспособной продукцией, необходимой широкому потребителю, сталкиваются с проблемой увеличения количества клиентов. А так как при ручном ведении документации требуется много времени, трудозатрат и материалов, необходима автоматизация процессов заполнения, обновления, хранения и обработки документации. Эти технологии позволяют избежать бумажной работы, уменьшают затраты времени на обработку и накопление информации и снижают финансовые затраты на обслуживание.

Автоматизация приема заказов позволит оперативно получать и обрабатывать информацию о клиенте и продукции, купленной им, о количестве обслуженных покупателей определенным работником. Ускорится получение службой доставки адресов назначения, по которым развозится продукция. Вследствие экономии времени, работник получает возможность обслужить большее количество клиентов.

В целом автоматизация задачи выгодна для предприятия, из-за очевидного удобства и выгоды последующей работы.

Автоматизация позволяет вести складской учет и между подразделениями ресторана. В компьютер заносится документ о внутреннем перемещении товаров, которые списываются в подразделении-источнике и приходятся у получателя. В базе данных хранятся и электронные копии рецептов, и история их изменений. Поэтому можно отслеживать динамику изменений сырьевого набора и его стоимости и за считанные секунды получать полную картину работы кухни.

Производственный процесс и отпуск готовых изделий отражается в заборных листах или в расходных накладных. Обработывая их, компьютер фиксирует расход сырья, необходимый для получения продукции, приход готовых изделий и рассчитывает себестоимость. Документы по расходу блюд также можно формировать автоматически - для этого кассу и складской компьютер надо связать в единую сеть. В результате все данные о приготовленных блюдах (включая выручку) заводятся официантами и кассирами.

В конце рабочего дня сведения из кассы попадают в базу данных компьютера. На их основе формируются документы по расходу блюд, и строится вся последующая документация: расходные накладные, акты списания продуктов с производства и т.д. Так проводится аналитический учет. Затем эти документы передаются в другие системы, например, в бухгалтерскую, где ведется свой, синтетический учет денежных сумм.

На основе данных о движении товаров составляются расчетные остатки по каждому подразделению, а для контроля проводится инвентаризация. В компьютер при помощи сканера штрих-кода заносятся фактические остатки, и после этой несложной операции тотчас появляется результат: количество и сумма «излишков» и «недостач».

R-Keerger — торговая марка компании UCS (ЮСиЭс), под которой продаются программное обеспечение и программно-аппаратные комплексы, предназначенные преимущественно для комплексной автоматизации ресторанов.

Разрабатывается российской компанией UCS (ЮСиЭс) Россия, г. Москва, с 1992 года. На данный момент (лето 2011) актуальной является версия R-Keerger v7. Широко распространена предыдущая версия системы R-Keerger v6. В 2007 году R-Keerger занимал 34% рынка автоматизации ресторанов, автоматизировав более 9500 ресторанов. В апреле 2009 года было автоматизировано 15000 ресторанов. По данным разработчика на лето 2011 года, R-Keerger установлен более чем в 20000 ресторанах, кафе, ресторанах типа FastFood, клубах и развлекательных центрах в 30 странах мира.

В сфере ресторанного бизнеса это название стало нарицательным, многие работники называют любые программы автоматизации ресторанов R-Keerger-ами. Работе в системе R-Keerger обучают в различных учебных заведениях.

Фронт-офис системы предполагает использование POS терминалов на базе x86-совместимых компьютеров. Доступны DOS и Windows варианты. Клиентская часть кассовой системы R-Keerger v7 может работать под Linux (через Wine). Могут использоваться блокноты официантов на платформе Наладонных компьютеров с операционной системой Windows Mobile. Бэк-офис использует Windows платформу.

Как правило под термином R-Keerger подразумевают семейство программных продуктов. Фактически R-Keerger это только ПО для организации работы фронт офиса. Учет товародвижения, работа с

технологическими и калькуляционными картами ведется в приложении StoreHouse. Для ведения информации о постоянных клиентах используется PDS(Personal Discount System). Существуют отдельные подсистемы для организации доставки (например, доставки пиццы), для контроля за процессом приготовления и другие.

Для Анализа можно применять как встроенные отчеты (в том числе на основе OLAP технологии) так и выполнять экспорт во внешние системы. В R-Keeper v7 данные доступны через SQL запросы.

«1С:Общепит 8» - совместное с фирмой «1С» решение для Ресторана и Общепита разработанное на современной технологической платформе «1С:Предприятие 8.2». Программный продукт предназначенный для автоматизации бухгалтерского учета на предприятиях питания. Рекомендуется для любых типов предприятий: ресторанов, баров, кафе и столовых, для которых важно вести производственный, бухгалтерский и налоговый учет в одной базе данных. «1С:Общепит 8» разработан на основе типовой конфигурации «1С:Бухгалтерия предприятия 2.0» системы программ «1С:Предприятие 8». В типовую конфигурацию «1С» добавлены все необходимые механизмы для ведения бухгалтерского и налогового учета на предприятии питания. Конфигурация защищена аппаратным ключом и имеет участки кода не доступные для редактирования. «1С:Общепит 8» позволяет ведение бухгалтерского и налогового учета нескольких организаций в одной информационной базе.

Tillyrad XL – это современная система автоматизации предприятий общественного питания, индустрии отдыха и развлечений. Она разработана на базе революционных IT-решений и подчинена единой цели – повышению прибыльности за счет увеличения эффективности управления всеми бизнес-процессами ресторана.

Tillyrad XL является высокотехнологичным программным комплексом, который позволяет реализовывать на самом высоком уровне стандартные задачи по автоматизации и нетривиальные решения. Tillyrad XL обеспечивает эффективное управление всеми бизнес-процессами как одного предприятия, так и сети ресторанов вне зависимости от их формата и месторасположения, а именно:

- имеет удобный, легко настраиваемый, интуитивно понятный интерфейс «Front Office»;
- «Back office» системы позволяет реализовывать все задачи, необходимые для эффективного управления рестораном;
- позволяет вести совершенный складской учет,
- позволяет вести интеллектуальное видеонаблюдение с удобным поиском и без ограничений по времени;
- надежный протокол изменений данных обеспечивает полный контроль над всеми изменениями в системе;

- система доступа в Tillyrad XL позволяет распределить права пользователей, обеспечив всех сотрудников данными, которые нужны именно им, и исключает возможность несанкционированного доступа;

- мультязычность системы реализована на уровне полноценной глубокой локализации системы, значительно глубже линейного перевода языка интерфейса;

- уникальная система синхронизации распределенных данных актуализирует и приводит в соответствие данные в офисе и всех ресторанах в режиме реального времени.

Система автоматизации ресторанного бизнеса «BizON» - это относительно молодая система в сфере автоматизации бизнес процессов в ресторанном бизнесе.

«BizON» разрабатывался на основе развивающихся потребностей заведений в целях возможного привлечения новых перспективных клиентов, улучшения оборотов финансовых средств. В общем, система создавалась как инструмент контроля финансов и автоматизирующий работу персонала.

Основными преимуществами системы являются:

- Невысокая стоимость;
- Простота применения;
- Легко-изучаемый и удобный пользовательский интерфейс;
- Отсутствие привязки к конкретному оборудованию.

Система включает два приложения работающих с базой данных: программы администратора и терминал обслуживающего персонала.

Программа «Администратора» включает функционал по настройке, ведению основных данных, формированию отчетности. Программа «Терминал» включает функционал необходимый обслуживающему персоналу в повседневной работе.

Минусом подсистемы управления пользователями является жесткая привязка пользователей к заранее заданным группам и невозможность изменения этих групп. Также необходим функционал для ведения данных по группам, включая информацию по степени доступа к функционалу и информации.

Все действия, выполняемые в системе, тщательно документируются. Файлы записей хранятся в папке программы, или другом указанном в конфигураторе месте. Возможна настройка уровня критичности событий, которые необходимо логировать, будь то выполненная операция или критичная ошибка выполнения.

Система не зависима от типа мониторов и принтеров используемых с ней. Все взаимодействия с принтерами происходят через стандартный пул системы. А сенсорные мониторы попросту эмулируют нажатия кнопок мыши.

Анализируя все выше изложенное, вывод напрашивается сам собой — данная система содержит полный перечень функционала, необходимого для предприятия.

Залогом успешного развития предприятия является прогнозирование спроса и планирование предложения. Система автоматизации ресторанного бизнеса «BizON» - одна из тех систем, которые с успехом могут использоваться для управления сетью предприятий, для планирования распределения ресурсов между предприятиями, что и является оптимальным, почти идеальным курсом к продвижению и успешному развитию предприятия.

ЛИТЕРАТУРА

1. Питеркин С.В., Оладов Н.А., Исаев Д.В. Точно вовремя для России: Практика применения ERP-систем. — М.: Альпина, 2002. — 368 с.
2. <http://ru.wikipedia.org/wiki/ERP>.
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/R-Keeper>.

Түйіндеме

Мақалада мейрамхана бизнесінің автоматтандыру жүйелерін зерттеу нәтижелері, артықшылықтары мен кемшіліктері және де Қазақстан нарығында дамытудың болашақтары сипатталған.

Resume

The article deals with the results of the research of restaurant business automation system, the basic advantages and disadvantages and also the prospects of these systems development in the market of Kazakhstan are described.