

УДК 65.012.23:640.43

**ІННОВАЦІЙНА СИСТЕМА КОНТРОЛЮ БАРУ «СКБАРА» ЯК ЗАСІБ  
ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Koshshoi O. S. /Кошшої О. С.**

*National University of Food Technology, Kyiv, Volodymyrska, 68, 01033*

*Національний університет харчових технологій, Київ, Володимирська, 68,  
01033*

**Nikitina T.A./Нікітіна Т. А.**

*Ph.D., Associate Professor / к.е.н., доцент,*

*National University of Food Technology, Kyiv, Volodymyrska, 68, 01033*

*Національний університет харчових технологій, Київ, Володимирська, 68,  
01033*

**Анотація.** У статті обґрунтовано необхідність впровадження інновацій; досліджено застосування технології контролю бару як інноваційної діяльності у сфері послуг готельно-ресторанного господарства; розкрито інноваційні різновиди системи, які застосовуються в закладах готельно-ресторанного господарства; наведено переваги різновидів системи, а також охарактеризовано їхні функції та можливості, що впливають на конкурентоспроможність ресторану в цілому.

**Ключові слова:** бар, готельно-ресторанний бізнес, інновації, конкурентоспроможність, автоматизація, контроль.

**Вступ.** Нині ресторанний бізнес стрімко розвивається, з кожним роком збільшується кількість закладів ресторанного господарства. Кожен власник зацікавлений у максимальному прибутку і відсутності економічних втрат, які пов'язані з шахрайством та крадіжками персоналу. Як показує практика, традиційні методи – бесіди, планерки, раптові перевірки, навіть, встановлення відеокамер, не дають бажаного результату, адже винахідливість нечесних працівників зростає паралельно з технологіями управління. На сучасному ринку

представлені більше 100 систем контролю, які, як правило, не виправдовують залучені зусилля та кошти. Торгова марка «СКБАРА» - пропонує рішення в забезпеченні контролю над розливом напоїв на барі і оптимізації роботи закладу, що дозволяє підвищити рівень закладу і принести власнику максимальний прибуток.

Системи контролю бару потрібні для того, щоб швидше обслуговувати гостей закладу, чітко наливати різновиди напоїв відповідно калькуляційній карті та відстеження крадіжок зі сторони співробітників тощо.

**Основний текст.** Інноваційний процес являє собою сукупність процедур і засобів, за допомогою яких наукове відкриття, ідея перетворюється в соціальне, у тому числі, освітнє нововведення. Поняття «нововведення» є суміжним з поняттям «інновація», але не тотожним й при цьому є його обов'язковою складовою.

В якості інновації готельно-ресторанні господарства використовують системи контролю закладу в цілому, в тому числі і бару. Отже, розглянемо детальніше систему контролю бару «СКБАРА».

Система контролю «СКБАРА» дає можливість врахувати кожне замовлення, який отримав бармен. «СКБАРА» дозволяє налити лише ту кількість напою, яка закладена в калькуляційній карті і фіксує значення, коли бармен не долив необхідну кількість напою.

Система «СКБАРА» має 4 різновиди обліку наявних напоїв в барі:

- «eBarMan» - контроль розливу алкоголю;
- «eBeer» - контроль продажу пива в барі (магазині);
- «eCola» - контроль продажів Post-Mix напоїв;
- «eCoffee» - контроль продажу кави.

Розглянемо більш докладно переваги вище зазначених систем різновидів системи «СКБАРА».

Система «СКБАРА eBarMan» - професійна система контролю продажів алкоголю в барі. Завдяки їй, весь алкоголь в барі не доступний для барменів.

Алкоголь запечатаний або гейзерами або закритий в спеціальних резервуарах. Розлив можливий тільки після пробиття чеку або заведення замовлення в систему автоматизації ресторану. Система «СКБАРА» забезпечує повний контроль робочого місця бармена.

Технологія «eVarMan» є наступною. Пляшки, що знаходяться на барі, оснащуються гейзерами з електронними мікročіпами, що дозволяє тримати алкоголь в закритому для бармена доступі. Для того, щоб налити алкоголь необхідно спочатку внести замовлення в систему автоматизації ресторану, тільки після цього бармен зможе налити тільки ту порцію, яка була задана в системі. Система запам'ятовує до 500 брендів і дозволяє встановити будь-яку кількість порцій на напій.

Якщо в процесі наливу пляшка закінчилася, а порція ще не завершена, бармену відводиться певний час, за яке він зможе замінити пляшку і долити решту.

Функція приготування коктейлів є головним помічником при роботі з великою кількістю клієнтів. Бармену залишається вибрати на дисплеї необхідний коктейль, а система сама підкаже, які компоненти необхідно використовувати. Вбудована функція таймінгу дозволить встановити час, за яке бармен повинен налити коктейль.

Рішення «СКБАРА eVarMan» дозволяє здійснювати:

- повний контроль за продажами алкоголю;
- збільшення швидкості обслуговування;
- збільшення якості обслуговування;
- гарантія для клієнта якості алкоголю.

Основними перевагами використання «СКБАРА eVarMan» є наступні:

- контроль над продажем алкоголю: без проведення замовлення по касі, система нічого «не наллє»;

- збільшення залишків: максимальна точність кожної порції, за рахунок зменшення похибки до 1%;

- збільшення швидкості обслуговування: бармену не потрібно більше запам'ятовувати інгредієнти коктейлів. Найчастіше бармени забувають рецептуру коктейлів, вони починають шукати його в калькуляційній карті або згадувати, що затягує процес обслуговування. чим довше очікує гість своє замовлення, тим менше він витратить у закладі;

- немає пияцтву на роботі: більше немає п'яних барменів, через них заклад несе величезні втрати;

- відсутність розбавлення дорогого алкоголю дешевшим або водою - відсутність втрати якості алкоголю для закладу - в подальшому немає втрати клієнтів закладу;

- немає більше крадіжок в барі: на етапі прийому на роботу, відразу можна виявити співробітника, який прийшов за «легкими» грошима.

Далі розглянемо більш докладно різновид системи «СКБАРА eBeer», яка є автоматизованою системою контролю за продажами розливного пива.

Система «СКБАРА eBeer» може контролювати до 15 кранів розливного пива. Все пиво знаходиться в закритому стані і розлити його можливо тільки після введення замовлення в систему обліку ресторану. «eBeer» встановлюється на існуючу пивну систему бару, переробляти в барі нічого не потрібно. В середньому таку систему можна встановити і налаштувати за 3-5 годин. Для споживача в барі нічого не зміниться, крім якості обслуговування.

Рішення «СКБАРА eBeer» дозволяє здійснювати:

- контроль за продажами пива;
- збільшення швидкості обслуговування;
- контроль за розміром порції.

Основними перевагами використання «СКБАРА eBeer» є наступні:

- контроль за продажем пива: без проведення замовлення по касі, система нічого «не наллє»;
- збільшення залишків за рахунок того, що система прибирає піноутворення, при заміні кеги не потрібен злив пива;
- збільшення швидкості обслуговування: бармен може одночасно наливати кілька сортів пива або ж може обслуговувати кілька клієнтів;
- швидкісна насадка «fast beer», збільшує швидкість розливу пива до 5секунд;
- вбудований датчик закінчення кеги: коли закінчується кега, розлив пива зупиняється, і після заміни кеги "СКБАРА eBeer" доливає в келих відсутній обсяг.

Розглянемо різновид системи «СКБАРА eCola», яка є автоматизованою системою контролю продажів Post-Mix напоїв в барах.

Вся Post-Mix система перебуває в закритому режимі і розлив можливий тільки після введення замовлення в систему обліку бару ресторану.

Система «СКБАРА eCola» дозволить налити тільки той розмір порції, який був заданий заздалегідь в системі, при цьому похибка становитиме менше 1%, це дозволить вести повний облік Post-Mix напоїв в закладі.

Рішення «СКБАРА eCola» дозволяє здійснювати:

- контроль за продажами post-mix напоїв;
- збільшення швидкості обслуговування;
- контроль за розміром порції.

Аналогічною до системи «СКБАРА eCola» є система «СКБАРА eCoffee», яка розглянута нижче.

Система «СКБАРА eCoffee» - професійна система контролю продажів кави. «eCoffee» повністю інтегрована з «R-keeper» і має підключення з автоматичними і напівавтоматичними кавомашинами.

Рішення «СКБАРА eCoffee» дозволяє здійснювати:

- контроль за продажами кави;

- збільшуємо швидкість обслуговування;
- контроль за розміром порції.

Деякі кави машини обладнані спеціальними лічильниками порцій кави, але при цьому процес обліку в автоматизації ресторану все одно проходить окремо. Система «СКБАРА eCoffee» дозволить об'єднати касовий термінал і кави машину, і більше ні одна чашка кави не буде приготовлена без відома власника. Поки замовлення не буде внесений до POS-термінал, система не дозволить заварити каву.

Компанія «NEW PROJECT» представляє Торгову марку «СКБАРА» на ринку України з квітня 2013 року. За цей період було оснащено кілька різноформатних закладів в різних регіонах країни від караоке-бару в м.Луганськ до гірськолижного курорту в Карпатах. Після впровадження системи контролю бару в заклад готельно-ресторанного господарства було відразу помітно її переваги.

Отже, розглянувши різновиди системи «СКБАРА» можемо виділити основні переваги: повний контроль наливу напоїв; збільшення швидкості обслуговування; мінімізація витрат за рахунок точного розливу напоїв; запобігання злодійства зі сторони співробітників; підвищення лояльності клієнтів; збільшення прибутку за рахунок точно розливу та унеможливлення стороннього розливу напою; доступ до звітності в режимі on-line; надається достатньо довга гарантія на обслуговування системи; відмінна інтеграція з усіма системами автоматизації барів і ресторанів; можливість обслуговування системи «СКБАРА» цілодобово.

За оцінками науковців [1, 2, 3] застосування системи контролю бару «СКБАРА» призводить до наступних економічних ефектів: збільшується продаж елітного алкоголю на 10-15% так як гості стають більш впевнені в якості продукції і обсязі замовленого алкоголю; збільшується оборот алкоголю на 10-30%, при цьому похибка при наливанні складе менше 1% (за ДСТУ дозволена допустима похибка 2,5%), цю функцію забезпечує контролююче кільце, в яке вбудований зчитуючий лазер.

Система «СКБАРА eBeer» показує наступні економічні ефекти: в середньому контроль над продажами пива «eBeer» збільшує оборот на 15-20% (згідно зі статистичними даними ресторанів, обладнаних системою «СКБАРА eBeer»); збільшує залишки за рахунок нейтралізації піни при зміні кеги (коли пиво в кеге закінчується, в пивопровод спрямовується вуглекислий газ, який із залишками пива утворює стійку піну, що заповнює лінію. Коли кегу змінюють, необхідно злити піну і ще кілька пива, в середньому втрати складають від 0,5 до 1 літра на кегу. Відповідно, при установці системи «eBeer», економія складає близько 3,5-5% пива з кожної кеги).

**Висновки.** Застосування інновацій, дає можливість зробити роботу закладу ресторанного господарства більш ефективною та підвищити його конкурентоспроможність, знайти нові резерви для поліпшення якості обслуговування відвідувачів, покращити іміджу ресторану, збільшити кількість постійних гостей.

В ході дослідження було: обґрунтовано необхідність впровадження інновацій; розглянуті чотири різновиди обліку наявних напоїв в барі системи «СКБАРА»; визначено переваги системи; охарактеризовано їхні функції та можливості, що впливають на конкурентоспроможність готельно-ресторанного бізнесу в цілому. Також виявлено низку економічних ефектів, яким слугує застосування системи контролю бару «СКБАРА».

### **Література:**

1. Контроль бару: готове рішення для збільшення прибутку // Well Rest URL: <http://wellrest.com.ua/kontrol-bara-gotovoe-reshenie-dlya-uvelicheniya-pribyli/>
2. Система контролю бару «СКБАРА» // Дата Крат URL: <https://www.datakrat.ru/solutions/sistema-kontrolya-bara-skbara>
3. СИСТЕМА КОНТРОЛЮ БАРУ «СКБАРА» // TERRA EXPO.com URL: <http://terra-expo.com/company/skbara-12914>

4. СИСТЕМИ "СКБАРА" // СКБАРА. Системы контроля бара URL:  
<https://www.skbara.com/>

5. Система контроля бара СКБАРА // Рестоучет URL:  
<http://www.restouchet.ru/sistema-kontrolya-bara-skbara/>

6. «СКБАРА»: унікальна система контролю бару // Restoranoff.ru URL:  
[https://restoranoff.ru/equipment/technology/skbara\\_intervyu/](https://restoranoff.ru/equipment/technology/skbara_intervyu/)

**Abstract.** The article justifies the needs of innovations implementation; have been investigating the bar control technologies as innovative activities in hotel and restaurant business; have been revealed the concept of innovative variety of systems which are used in hotel and restaurant business; have been demonstrated the advantages of systems variety and described functions and possibilities that have an impact on competitiveness of restaurant business in general.

**Keywords:** bar, hotel and restaurant business, innovations, competitiveness, automation, control.

**References:**

1. Kontrol' baru: hotove rishennya dlya zbil'shennya prybutku // Well Rest URL:  
<http://wellrest.com.ua/kontrol-bara-gotovoe-reshenie-dlya-uvelicheniya-pribyli/>

2. Systema kontrolyu baru «SKBARA» // Data Krat URL:  
<https://www.datakrat.ru/solutions/sistema-kontrolya-bara-skbara>

3. SYSTEMA KONTROLYU BARU «SKBARA» // TERRA EXPO.com URL:  
<http://terra-expo.com/company/skbara-12914>

4. SYSTEMY "SKBARA" // СКБАРА. Системы контроля бара URL:  
<https://www.skbara.com/>

5. Systema kontrolya bara SKBARA // Restouchet URL:  
<http://www.restouchet.ru/sistema-kontrolya-bara-skbara/>

6. «SKBARA»: unikal'na systema kontrolyu baru // Restoranoff.ru URL:  
[https://restoranoff.ru/equipment/technology/skbara\\_intervyu/](https://restoranoff.ru/equipment/technology/skbara_intervyu/)

Стаття відправлена: 10.01.2020 г.

© Кошшої О.С.

© Нікітіна Т.А.