

## **11** Інформаційні технології автоматизації ресторанної мережі

Наталія Базь, Надія Кравчук

Національний університет харчових технологій

Кожен ресторатор знає, що його дохід безпосередньо залежить від того, наскільки заклад здатний витримувати конкуренцію. Розвиток технологій, які дозволяють автоматизувати ресторанний бізнес, семимильними кроками рухається вперед. А тому, хорошому ресторатору важливо бути в курсі останніх новинок і переваг, і по необхідності оновлювати та закуповувати нове обладнання для ресторанів.

Короткий огляд останніх технологічних досягнень, які успішно застосовуються в галузі ресторанного господарства:

1) Прийом кредитних карток. За статистикою, клієнти з кредитками купують набагато більше. Сьогодні транзакції займають секунди, а клієнтів з картами стає все більше. Крім того, тепер при оплаті з кредитних карт не треба підписувати чек, і власник картки може передати її будь-кому, доручивши оплатити рахунок.

2) Мобільні термінали. Для прийому платежів за банківськими картками з'явилися бездротові мобільні термінали. При всій зручності обслуговування за допомогою мобільних пристроїв, чек пробивають відразу на касі або в реєстраторі. Також з'явилася система радіовиклику офіціанта. Одним натисканням кнопки офіціант негайно з'явиться у столика. Мобільні термінали дозволяють оформляти замовлення безпосередньо біля столика, і замовлення миттєво надходить на кухню або в бар. Принтери на кухні і в барі роздруковують замовлення, а бармен і кухар його виконують. Мобільні термінали дозволяють не тільки обслуговувати клієнтів швидко і грамотно, а й надають ресторану особливий імідж.

3) Програмне забезпечення. Програмне рішення - це готова бізнес-схема. Як правило, всі новинки техніки з обліку та обслуговуванню вже включені в цільну, розроблену систему програмного забезпечення, і можна не ламати голову над тим, що придбати і наскільки покупка впишеться в роботу ресторану. Питання лише відповідності специфіці конкретного підприємства. Вибирати програмне забезпечення слід виходячи з конкретних особливостей бізнесу, а також перспектив [1]. Однією з таких автоматизованих систем є iikoChain ([www.iiko.ru/products/iikoChain/](http://www.iiko.ru/products/iikoChain/)), яка дозволяє здійснювати управління, планування і контроль діяльності компанії, як на рівні окремого ресторану, так і на рівні всієї корпорації. Замовлення на виробництво, управління складом, персоналом та фінансами - всі бізнес-процеси мережі інтегровані в єдиний інформаційний простір. Прозорість бізнес-процесів дозволить скоротити витрати і уникнути зловживань. Всі бізнес-процеси в системі iiko інтегровані в єдиний інформаційний простір, що забезпечує повний контроль над рестораном або цілою мережею ресторанів [2].

Система iikoChain є лідером в зручності і швидкості обробки даних. Завдяки екранам, продуманим до кожного пікселя, навіть початківець офіціант витрачає в середньому в півтора рази менше часу на введення і обробку замовлення, а гість отримує страви вчасно і на 100% точно. iiko допомагає залучати нових гостей і утримувати старих. Система зробить ресторан технологічним. Офіціанти з мобільними комп'ютерами, турбота і увага про клієнтів забезпечать престиж і відвідуваність.

#### Література

1. Безупречный кейтеринг благодаря автоматизации. Режим доступа: [http://www.lcb.it.ru/spb/about/news/news\\_detail.phpID=33976](http://www.lcb.it.ru/spb/about/news/news_detail.phpID=33976).
2. Комплексная автоматизация розничных торговых точек, аптек и предприятий общественного питания. Режим доступа: <http://minimarket.at.ua>.