

*Коваль О.А. к.т.н.,
Гадяк Н.Р.,
Іванов О.А.,*

Національний університет харчових технологій

(НУХТ), м. Київ

Вступ. Для підприємств ресторанного господарства розроблено програми електронної обробки інформації з метою автоматизації бізнес процесів ресторанного комплексу. Це і обслуговування клієнтів, і автоматизація фінансово-господарського, податкового й складського обліку. До основних систем автоматизації діяльності підприємств сфери ресторанного бізнесу на українському ринку присутні: «ІС:Підприємництво.Ресторан», «Парус-Ресторан», АС «Рестарт», «Ресторан+» «R-Keeper». Більш дієвою і комплексною є програма з системою контролю «СКБАРА» та комплексом обладнання для автоматизованого сервісу бара, що створювалась одноіменною компанією разом з BERG починаючи з 2008 року.

Матеріали та методи. Виконано аналітичні дослідження процесів автоматизації в умовах бару, інноваційного обладнання дозування, розливу, отримання та оброблення інформації з метою обліку і керування процесами бізнесу. Даний вид обладнання включає в себе пристрої автоматизації розливу порційного алкоголю, коктейлів, пива, кави та розрахунків.

Результати. «СКБАРА» - професійна система поліпшення якості напоїв, швидкості обслуговування, точності продажів та розрахунків, дозволяє вести постійний контроль розливу як алкогольних, так і безалкогольних напоїв в барі закладу в режимі реального часу, а власнику повністю взяти під контроль свій заклад, запобігаючи крадіжкам, замінам напоїв. Система контролю бару «СКБАРА» може бути повністю інтегрованою з системами автоматизації кафе, барів і ресторанів, а також може працювати в автономному режимі. На даний час має 4 різновиди обліку найбільш популярних груп напоїв в барі:

- eBarMan - контроль розливу алкоголю;
- eBEER - контроль продажів пива в барі (магазині);
- eCola - контроль продажів Post-Mix напоїв;
- eCOFFEE - контроль продажів кави.

eBarMan працює наступним чином: кожну пляшку бару оснащують гейзерами з електронними мікро-чіпами, що дозволяє тримати алкоголь в закритому для бармена доступі. Алкоголь система надасть споживачу в кількості та якості, яку дозволить каса системи в варіанті проходження сплати або за клубною картою постійного клієнта. При цьому похибка при наливанні складе менше 1% (за ГОСТом дозволена допустима похибка 2,5%), цю функцію забезпечує контролююче кільце, в яке вбудований мікрочип, лазер, що зчитує об'єм дози. Система запам'ятовує до 500 брендів і дозволяє встановити будь-яку кількість порцій на напій. У разі неповного дозування при закінченні вмісту пляшки, бармену відводиться певний час для заміни пляшки для доливу решти.

При приготуванні коктейлів бармен обирає на дисплеї назву бажаного коктейлю, система висвічує складові, послідовність додавання, кількість компонентів. Вбудована функція таймінгу встановлює тривалість видачі готового коктейлю.

Система eBeer працює в аналогічному режимі, тому не потребує великих товарних запасів, виключає пересортицю, розбавлення дорогого пива дешевим, вбудований піногасник дозує пиво, а не піну, запобігає зливу пива при заміні кеги. Подібний контроль пива приваблює споживачів, збільшує продажі на 15-20 %, застосування піногасника збільшує на 3,5-5% отримання пива з кожної кеги.

Система eCola призначена для контролю продажів Post-Mix напоїв, працює в автоматичному режимі. У компанії Coca-cola є подібна система, в яку закладено дозування, але вона на відміну від «СКБАРА eCola» не сполучена з «R-кеерг». Постмікс (POSTMIX) - система розливу, в якій змішуються карбонізовані (газована) вода і будь-який концентрат (сироп), причому цей процес відбувається безпосередньо в момент розливу.

Професійна система контролю продажів кави eCoffee повністю інтегрована з «R-кеерг», має підключення з автоматичними і напівавтоматичними кавомашинами. Система «СКБАРА eCoffee» дозволяє об'єднати касовий термінал і кавомашину, тому жодної порції кави не буде приготовано, адже допоки замовлення не буде внесене до POS-терміналу, система не дозволить заварити каву.

Висновок: Система контролю «СКБАРА» - комплексне рішення процесів продажів розливних напоїв в барах: дозування, контролю пересортиці, неправомірного недоливу, крадіжок, непробиття по касі. Включення системи «СКБАРА» в систему бухгалтерського і матеріального обліку закладу у вигляді поштучного контролю дороговартісних бутильованих напоїв дозволяє контролювати продажі, залишки, зменшувати запаси напоїв. Запровадження «СКБАРА» суттєво скорочує процес замовлення, приготування напою, максимально автоматизує розрахунки. Характерним наслідком безманіпуляційної роботи офіціантів є покращення якості виданої продукції, збільшення проодажів на 10 - 40 %. Отже, системи СКБАРА – це альтернативне рішення для власника, що дозволяє взяти під контроль свій заклад, контролювати продажі розливних напоїв в режимі реального часу.

Література

1. Архипов, В.В. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах. / В.В. Архипов, Е. И. Иванникова - К.: Центр навчальної літератури, 2017. – 240 с.

2. Курочкина, О. Б. Ресторан: работа над ошибками. / О. Б. Курочкина - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 336 с.

3. Калашников, А.Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания. / А.Ю. Калашников - М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2015. – 384 с.

4. Інтернет ресурси: www.myrestoraunt.ru, <http://restoranoff.ru/>, controlbara.ru/, ООО «Системы Контроля+» <http://controlbara.ru/sistem.html>.