

ІННОВАЦІЙНО-ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Н.В. Кирпиченко, викл.

ВСП «Краматорський фаховий коледж ДонНУЕТ
ім. Михайла Туган-Барановського», м. Краматорськ, Україна

У наш час автоматизація управління закладами ресторанного господарства перетворилася на таку ж важливу складову бізнесу, як, приміром, дизайн, концепція чи маркетингова стратегія. Відповідно виникає необхідність у володінні сучасними інноваційно-інформаційними технологіями фахівцями ресторанного бізнесу.

З точки зору автоматизації закладів ресторанного господарства, найбільш актуальними є такі напрямки: автоматизація касового обслуговування клієнтів; ведення бухгалтерського, податкового і управлінського обліку; управління виробництвом; управління логістичними потоками й оптимізація зберігання напівфабрикатів на складах [1, с. 114].

Сучасний ринок систем управління закладами ресторанного господарства перебуває в стадії розвитку. Можна виділити близько десяти компаній, які спеціалізуються на розробці таких програм. Безумовним лідером є розробка компанії UCS «R-Keeper». Вона має найбільшу кількість інсталяцій, дистриб'юторів і клієнтів [4].

Сьогодні на ринку систем автоматизації ресторанного господарства пропонуються такі АСУ: R-Keeper, Експерт, TillyPad, Z-Cash, Едельвейс/Медальон, Магія, Астор, РСТъ Ресторатор, B52 Ресторан, ALOHA POS, X-POS, 1С-Парус [3]. Обираючи певну систему автоматизації, спеціалісти звертають увагу на її спроможність вирішувати найбільш специфічні завдання закладів ресторанного бізнесу: управління торговою залом з формуванням необхідної фіскальної і щоденної звітності, планування виробництва з урахуванням можливих замін сировини; планування продажів і закупівель.

Зважаючи на постійний стрімкий розвиток ринку програмних продуктів, можна прогнозувати такі напрямки використання засобів інформаційних технологій на підприємствах ресторанного господарства: установка найсучасніших моделей обладнання; системи автоматизації служб доставки продуктів та страв; інтеграція з Web-технологіями; використання методик управління взаємовідносинами з клієнтами; впровадження інструментів планування та складання бюджету [2].

У світі почав розвиватися тренд автоматизації – все більше рестораторів замислюються про інтеграцію технологій для оптимізації швидкості обслуговування та економії на оплаті праці. За даними Національної ресторанної асоціації США близько 41% закладів фастфуду в США планують в 2023 році використовувати планшети, дескортні системи замовлень, кіоски самообслуговування і автоматизовані програми для ресторанів [4].

Але якщо на Заході автоматизація – це перш за все підвищення швидкості і якості обслуговування гостей, то у наших рестораторів ці цілі поки не основні. Власники закладів впроваджують технології насамперед, щоб працювати за законом, наприклад, відправляти фіскальні чеки в податкову, і боротися з крадіжками. Детальний облік складу, інвентаризація, докладні технологічні карти дають можливість краще контролювати робочі процеси в закладі.

Сервіси доставки встановлюють в закладах свої власні планшети – саме на них ресторани отримують повідомлення про замовлення. Однак, офіціанти змушені вручну «перебивати» ці замовлення в систему обліку ресторану. У деяких закладів в США може стояти до 5-6 планшетів різних служб доставки. Така подвійна робота сильно затягує процес обслуговування. Інтеграція ПО дозволить автоматично відправляти замовлення на доставку в систему обліку закладу і отримувати всі операційні дані з усіх каналів продажів в одному місці.

Проте вже зараз багато закладів працюють з хмарними системами обліку, офіціанти використовують смартфон або планшет замість блокнота з олівцем, а на кухнях стоять екрани із замовленнями [1, с. 217].

Список використаних джерел

1. Эгупова И.М. Особенности функционирования закладів ресторанного господарства: монографія / за заг. ред. В.Г. Герасименко. Одесса: ОНЕУ, 2016, 262 с.
2. Замрий Т. Что украинцы едят на ходу – тенденции стрит-фуда. URL.: <http://horeca.ua/articles/1a-pizza-espresso3/> (дата звернення: 05.10.2022).
3. Інновації в ресторанному світі. URL: <http://reston.com.ua/topics/8> (дата звернення: 06.10.2022).
4. Концепції розважальних закладів. URL: <http://info.clubconcept.ru/3/5> (дата звернення: 12.09.2022).