

**І.Г. Сибірякова**, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

**Л.В. Гірінова**, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

## **АВТОМАТИЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНІВ ЗА ДОПОМОГОЮ КОМПЛЕКСУ R-KEEPER**

Конкуренентоспроможність українських ресторанів може бути підвищена тільки на основі прискорення інноваційних процесів. Ці процеси повинні забезпечити рентабельне використання нововведень у вигляді нових інформаційних технологій, видів продукції і послуг, організаційно-технічних і соціально-економічних рішень виробничого, фінансового, комерційного, адміністративного або іншого характеру.

Підприємства ресторанного господарства покладають великі надії на автоматизацію своєї основної діяльності. Необхідність автоматизації робочого процесу виникає, в першу чергу, у тих фірм, які мають достатньо солідні обороти і обсяги продажів. Таким компаніям потрібна оперативність і керованість, а вони, навпаки, стикаються зі зростанням різного роду рутинної діяльності. Потрібно, наскільки можливо, позбавити своїх співробітників від неї і більш ефективно їх використовувати.

Керівництву фірми для прийняття стратегічно важливих рішень необхідно знати постійно у конкретному цифровому виразі стан справ. А для великого і середнього підприємства найбільш точну інформацію можна одержати тільки за допомогою автоматизованих систем.

Індустрія ресторанного бізнесу в Україні за останні роки зазнала значних змін, які пов'язані з впровадженням інформаційних технологій з метою підняти престиж ресторанів, забезпечити чіткість і оперативність обслуговування клієнтів, налагодити контроль над діями персоналу та ін. Вітчизняний ринок ресторанних послуг інтенсивно розвивається, відкриваються нові підприємства, ускладнюються форми й методи ведення цього бізнесу, посилюється конкуренція між закладами, підвищується рівень сервісу, створюються нові форми обслуговування, народжуються більш ефективні методи обслуговування клієнтів. Гостра конкуренція приводить до необхідності повного контролю над рухом товарно-матеріальних цінностей і коштів закладу, мінімізації витрат, пов'язаних з виробничим процесом, зменшення кількості зловживань із боку персоналу, формування привабливої для відвідувачів атмосфери закладу.

Необхідною умовою успішного розвитку ресторанної мережі стає впровадження системи автоматизації управління та обліку, яка дозволяє оптимізувати всі ключові бізнес-процеси, створити

ефективну систему лояльності постійних гостей, підвищити якість виробництва, виключити розкрадання та зловживання персоналу. Така ERP-система повинна враховувати як специфіку роботи ресторанних мереж – великі обсяги закупівель і продажів, територіальну віддаленість ресторанів від керуючого центру, єдині корпоративні стандарти виробничих процесів, рівня сервісу – так і особливості управління мережею. Саме такою системою є програмно-апаратний комплекс R-Keereg для автоматизації діяльності ресторанів різних форм обслуговування. Він дозволяє автоматизувати як підприємства швидкого обслуговування («фаст-фуд»), де нормою є самообслуговування, так і ресторани або кафе, де гостей обслуговують офіціанти. R-Keereg є високонадійною системою, що дозволяє захищати інформацію від несанкціонованого втручання. Легкість навчання персоналу (з використанням детальних інструкцій та вбудованих файлів допомоги) надає можливість почати експлуатацію системи через нетривалий період часу після її придбання.

Система R-Keereg дозволяє значно спростити, оптимізувати і прискорити цілий ряд рутинних повсякденних, специфічних для цього бізнесу операцій. Визначальним фактором у ході автоматизації підприємства ресторанного закладу є комплексний підхід, який визначається правильною організацією бізнес-процесів, сучасним високотехнологічним устаткуванням і надійністю контрольних функцій програмного забезпечення.

R-Keereg бере на себе процедуру формування страви на основі набору інгредієнтів і схеми закупівлі продуктів. Автоматизується ведення списку страв з урахуванням нормативів витрати продуктів, сезонних норм закладок продуктів в страви. Система автоматично визначає витрату інгредієнтів по кожній страві, списує потрібну кількість продуктів і розраховує собівартість страв. І, нарешті, система значно полегшують і роблять більш суворим ведення обліку продуктів і страв на декількох кухнях і точках реалізації, формують меню для залу й прейскуранта барной продукції. За рахунок автоматизації спрощується процес руху продукції, наприклад, організація надходження продуктів безпосередньо на кухню або місце реалізації.

Автоматизація підвищує якість сервісу і престиж закладу; забезпечує швидку обробку замовлень та обслуговування клієнтів; поліпшує узгодженість і контроль за роботою персоналу; веде облік руху матеріальних цінностей і руху товарів; скорочує тимчасові витрати на пошук та аналіз інформації, що допоможе зробити ресторан конкурентоспроможним на ринку.