

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ СИСТЕМ, ИСПОЛЬЗУЮЩИХСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Кулик А.М., доцент,
Грошева Т.В., студент,
Халикова А.С., студент

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Белгород, Россия

Ключевые слова: автоматизация, система «R-keeper», система «iiko», система «Трактирь», характеристика

Аннотация: актуальность изучения характеристик систем «R-keeper», «iiko», «Трактирь», а также их сравнение, заключается в выявлении преимуществ и недостатков в использовании. В результате исследования авторы выявили разную направленность в использовании функциональных модулей исследуемых систем.

Предприятие общественного питания – это сложная, довольно целостная система, главной функцией которой является производственная деятельность по выпуску продукции, т.е. функционирования производственной системы [1]. Чтобы механизм управления был достаточно слаженным и не принес руководителям предприятия убыток, необходимо оперативно принимать комплексные решения, касающиеся всего предприятия.

Чтобы упростить процесс управления, следует иметь довольно эффективную систему управления предприятием, которая будет включать в себя систему менеджмента качества и информационную систему их поддержки.

Можно выделить несколько целей автоматизации деятельности предприятий:

1 сбор, обработка, хранение и представление данных о деятельности организации и внешней среде в виде, удобном для финансового и любого другого анализа, и использования при принятии управленческих решений;

2 автоматизация выполнения технологических операций, которые составляют целевую деятельность предприятия;

3 автоматизация процессов, обеспечивающих выполнение основной деятельности [3].

Сегодня развитие ресторанного бизнеса не обходится без использования автоматизированных систем управления, что повышает

оперативность и качество обслуживания посетителей. Внедрение автоматизированной системы, в свою очередь, приводит к снижению издержек и повышению прибыльности предприятия, а также увеличивает производительность труда сотрудников. В России наиболее популярны такие программы как «R-keeper», «iiko» и «Тактирь». Эти системы достаточно удобны и просты в использовании, а также отвечают всем необходимым требованиям для автоматизации предприятия.

Ниже представлено более подробное описание перечисленных программ.

Система «R-keeper» включает в себя ряд программных продуктов, комплект которых устанавливается уже потребностями самого предприятия. Эта программа нужна для высокого кассового обслуживания. Она включает в себя разные инструменты для контролирования складского учета, а также помогает в финансовом менеджменте. Система «R-keeper» подходит для разных предприятий общественного питания. Изучение данной системы является довольно легкой, необходимы лишь базовые знания.

Система «iiko» позволяет автоматизировать работу предприятия общественного питания и контролировать процессы, которые происходят внутри заведения. Например, в данной программе отражаются все финансовые операции, а также отображается, что в настоящее время готовят на кухне, сколько порций и количество разных блюд.

Система «Тактирь» позволяет автоматизировать рабочие места руководства, официантов, шеф-повара, товароведа и бухгалтеров. Данная программа необходима для контроля за персоналом, для получения различных отчетов по управленческим задачам.

Следует отметить, что системы «R-keeper», «iiko», «Тактирь» имеют разнообразные функциональные модули. Это нужно для того, что пользователь мог к основному добавить дополнительные функции, которые необходимы для его предприятия общественного питания. Сравнительная характеристика систем представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Сравнительная характеристика систем

Наименование функций	«R-keeper»	«iiko»	«Тактирь»
1	2	3	4
Финансовый функционал			
Управленческий план счет	да	да	нет
Баланс предприятия	нет	да	нет
Отчет о прибыли и убытка	нет	да	нет
Ведение бюджета по плану и фактический анализ	нет	да	да
Учет продаж			
Резервирование столиков	да	да	нет
Учет питания сотрудников	нет	да	да
Модуль управления доставкой	да	да	нет
Дозатор розлива напитков	да	нет	нет
Учет товаров			
Использование сканера ШК	да	да	нет

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
Контроль допустимых остатков	да	да	нет
Контроль закупочных цен	нет	да	нет
Формирование стоп-листа	нет	да	нет
Производство блюд и полуфабрикатов			
Составление блюд	да	да	да
История изменения тех. карт	да	да	да
Управление лояльностью			
Дисконтные системы	да	да	да
Бухгалтерский учет			
Обмен данными с бухгалтерией	да	да	да
Ведение бухгалтерского учета	нет	нет	да

В результате сравнения систем было выявлено, что программа «iiko» обладает наибольшим набором функций и является наиболее автоматизированной. Система «Трактирь» направлена на отдельные модули такие, как «Производство блюд и полуфабрикатов» и «Бухгалтерский учет», но разработчиками предусмотрено, что в ситуации, когда нужно задействовать больше модулей, их можно приобрести дополнительно. Система «R-keeper» является одной из первых, главными преимуществами является то, что ее можно использовать в любых типах предприятиях общественного питания, она интегрирована с системой наблюдения, может планировать рабочее время персонала, подключает оборудования прямо к системе, а также в нее входит CRM-система.

В заключении хочется отметить, что при выборе системы нужно опираться на то, что именно нужно предприятию: больше функциональных возможностей (например, iiko и R-keeper) или концентрация на определенных/основных функциональных модулях (например, Трактирь).

Список использованных источников

1 Богушева, В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учебное пособие / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. – 416 с.

2 Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА, 2013. - С. 17.

3 Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – М.: Феникс, 2013. – 320 с.