

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПУТЕЙ СООБЩЕНИЯ

**ГУМАНИТАРНЫЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА «СЕРВИС И ТУРИЗМ»**

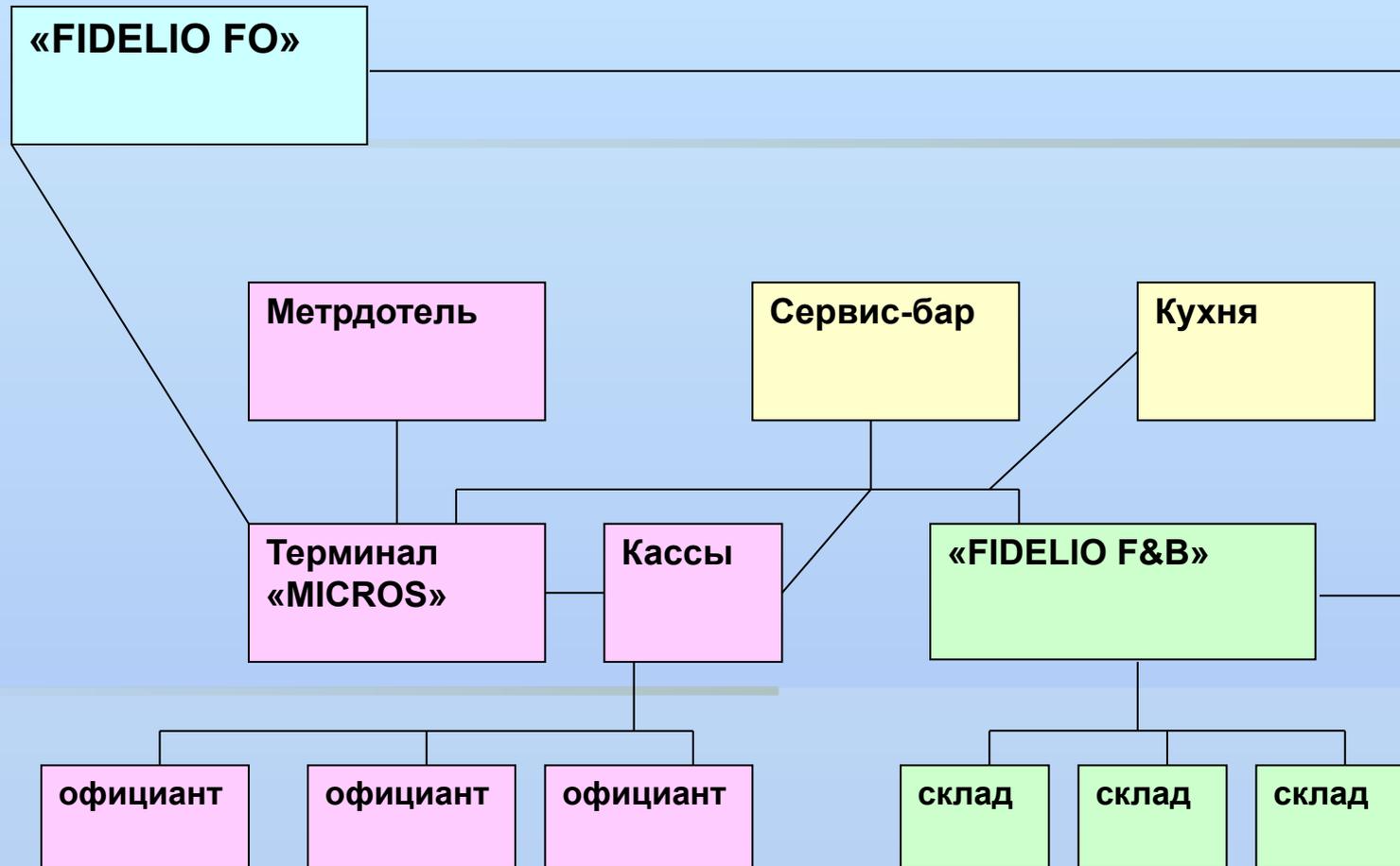
Лекция: «Информационные технологии управления ресторанами»

Учебные вопросы:

- 1. Некоторые подходы к выбору оптимальной системы автоматизации ресторана**
- 2. Характеристика некоторых зарубежных систем автоматизации ресторанов.**
- 3. Характеристика отечественных систем автоматизации.**

**Москва
2009**

Типовая схема автоматизации ресторана



Система «FIDELIO Food&Beverage» предназначена для автоматизации складского учета и позволяет:

- Работать с поставщиками
- Вести учет товаров на продовольственных складах
- Вести меню, используемое в ресторанах и барах
- Составлять калькуляцию рецептов блюд
- Производить расчет банкетного меню
- Осуществлять инвентаризацию на складах гостиницы (ресторана)
- На основе данных о продажах автоматически списывать товары со склада в соответствии с заведенными в систему рецептами
- Получать отчеты о работе складов.

В системе «FIDELIO Food&Beverage» предусмотрено наличие программного интерфейса с бухгалтерскими программами, в которые переносятся данные:

- О приходе товаров на склад
 - О возврате товаров поставщику
 - О передаче товаров в производство и возврате из производства
 - О списании испорченных товаров
 - О списании себестоимости проданных блюд.
-

Система «MICROS» предназначена для автоматизации управления процессами реализации товаров и услуг и состоит из аппаратной (кассовые аппараты) и программной (программа) частей.

Через центральный терминал системы вводится следующая информация:

- Определяются точки продажи
- Настраиваются меню пользователей
- Заводятся пользователи системы
- Идентифицируются все кассовые терминалы
- Определяются объекты продаж (блюда, услуги и т.д.)
- Определяются цены на них
- Определяются периоды продаж (например, завтрак, обед, ужин)
- Определяются налоги с продаж

Основные достоинства систем «FIDELIO F&B» и «MICROS»:

- Возможность интегрирования многих отдельных участков в глобальный комплекс
- Наличие версий программ на русском языке
- Широкая функциональность данных систем
- Удобство и быстрота работы для пользователей
- Удобство и быстрота обслуживания клиентов, наглядность и различные формы выставленных им счетов
- Конфиденциальность информации.

Система R-keeper обеспечивает:

- Максимальную скорость и простоту работы персонала при обслуживании клиентов
- Точность расчетов и документирование всех операций
- Надежную систему защиты от несанкционированного доступа, современные средства идентификации и разделение полномочий на программном уровне
- Статистику продаж
- Ведение базы данных, которую можно использовать для учета движения продуктов на производстве, для расчета заработной платы персонала и т.д.
- Высокотехнологичное кассовое обслуживание в ресторанах с любой формой оплаты
- Высокую пропускную способность
- Конфигурирование под конкретные требования
- Дружелюбный интерфейс.

Локальная сеть R-keeper



Модули АРМ менеджера офиса

- Диспетчер – позволяет разграничить доступ с использованием системы паролей
- Редактор – дает возможность проводить ряд настроек
- Монитор – предназначен для получения информации о работе ресторана в режиме реального времени
- Отчеты – предназначен для ведения отчетности по работе кассовой системы и позволяет получать несколько видов отчетов
- Персональная дисконтная система – позволяет получение полной информации о постоянных клиентах, ведение клубных карт с гибкой системой скидок и т.д.

АРМ менеджера зала обеспечивает следующие возможности:

- Просмотр списка заказов и чеков
- Удаление блюд из заказа
- Перенос одного блюда с одного стола на другой
- Удаление пустого стола
- Отмена предварительного чека, удаление чеков
- Снятие текущих и финальных отчетов по выручке и расходу блюд
- Снятие специальных отчетов
- Печать кассового журнала
- Закрытие кассового дня.

АРМ кассира, бармена и официанта имеют следующие особенности:

- Все выполняемые ими операции авторизованы (для каждого чека хранится код пользователя, работавшего с ним)
- Они имеют возможность видеть весь введенный заказ, полные наименования заказанных блюд, а также всю необходимую дополнительную информацию
- Каждый официант и бармен перед началом работы получает у администрации ресторана магнитную карту (микрочип), зарегистрированную на его имя
- Кассир может работать с заказами всех официантов и барменов, а каждый официант и бармен может работать только со своим заказом.

Комплекс «Компас» состоит из следующих модулей:

- «Front Office» - кассовая программа. Задача программы – увеличить скорость и качество обслуживания клиентов, вести учет продаж, контролировать работу персонала и формировать все отчеты в конце смены
- «Менеджер» - позволяет анализировать все производственные и торговые процессы, отслеживать заполняемость зала, анализировать рентабельность производства и товародвижения, получать отчеты о состоянии складов
- «Калькуляция и складской учет» - предназначен для ведения складского учета, расчета расходуемых ингредиентов на приготовление, себестоимости блюд и ведения калькуляционных карт, печати меню, формирование отчетов по продажам товаров, оценки доходности организации
- «Калькуляция» - необходим для ведения полного учета движения товаров и блюд в производстве, а также формирования калькуляционных карт, расчета себестоимости блюд и формирования текущего меню
- «Складской учет» - позволяет реализовывать все стандартные складские операции
- «Бухгалтерия» - обрабатывает данные, поступившие из модуля «Складской учет», получать любые аналитические отчеты, формирует ведомости по счетам, карточки поставщиков и т.д.
- «КартСервер» - позволяет внедрить систему с использованием микропроцессорных или магнитных карт, т.е. выпустить свои расчетные карты, осуществляя прием платежей по ним.