OT1.1. Системное программное обеспечение и АСУТП (автоматизированные системы управления технологическими процессами)

Н1.4 Прикладное программное обеспечение

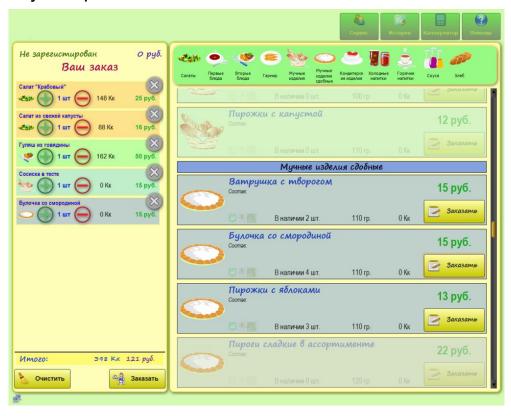
# Программно-аппаратный комплекс автоматизации предприятий общественного питания

Нугманова Наталья Валерьевна Синельщиков Алексей Владимирович Гончаров Михаил Вячеславович

#### Инновационные технологии питания и приготовления

**ПРОДУКТОВ**Участники проекта являются авторами научнообоснованных методик организации рационального питания

Инновационные технологии питания и приготовления продуктов используются в одном из учебных корпусов университета







## Существующие технологии автоматизации предприятий общественного питания

- Семейство решений на базе платформы 1С (1С: Предприятие 8. Общепит, 1С-Рарус: Комбинат питания, Управление рестораном)
- Семейство решений «ШТРИХ-М»
- Рестарт: Менеджер, Кассир, Официант
- РСТъ:Рестораторъ
- R-Keeper StoreHouse
- Трактиръ, Frontol Win32 Horeca, БИТ:Кафе 8
- Зарубежные решения, например, французская система GESTORI
- и другие

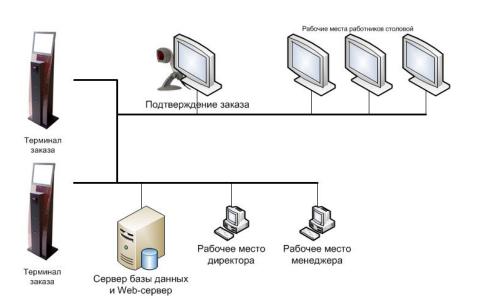
Проблема привлечения клиентов, предоставления им высокого уровня сервиса, качества услуг и продукции остаются актуальными



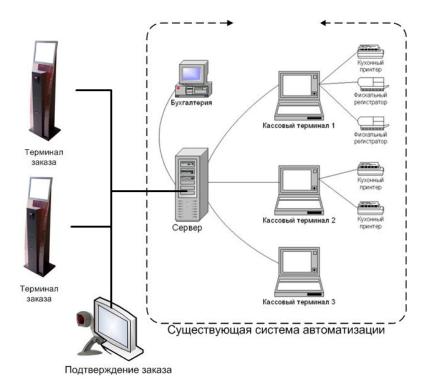
#### Автоматизация предприятия общественного питания

Взаимодействие с существующими системами автоматизации

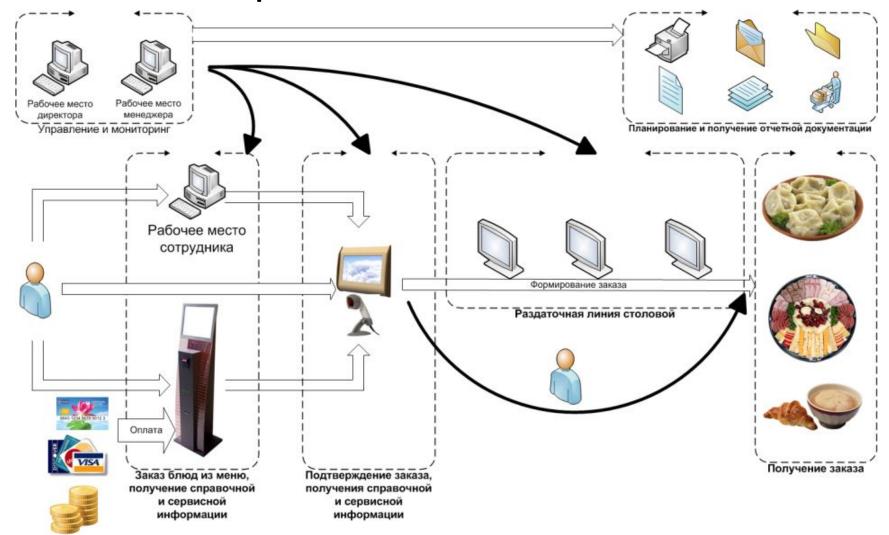
В виде самостоятельной системы



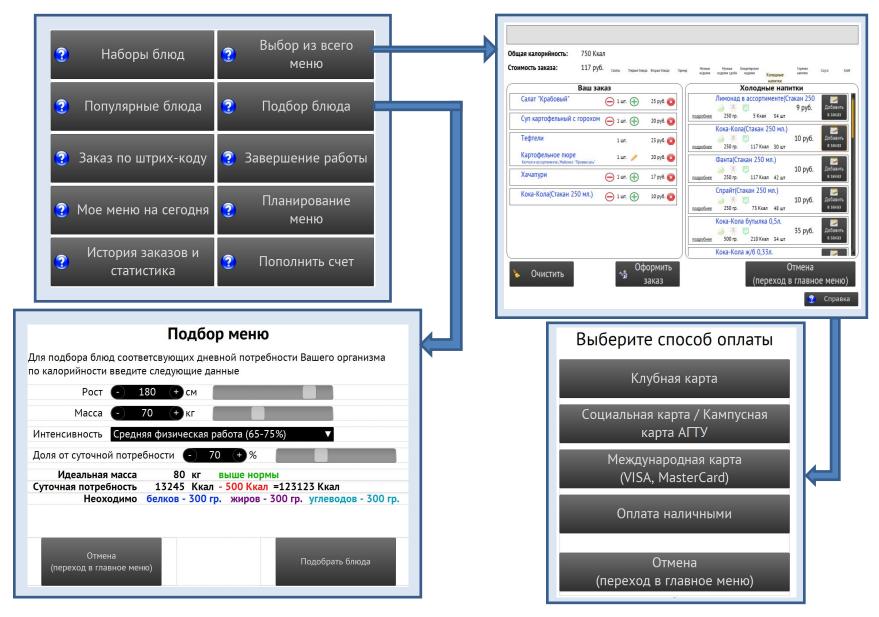
Подключение с существующей системе автоматизации



#### Автоматизация предприятия общественного питания

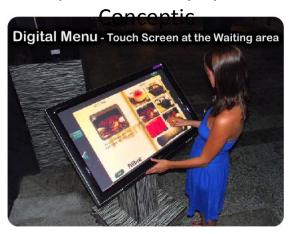


#### Справочно-информационная система «Заказ»



#### Аналоги системы «Заказ»

Система eMenu израильской фирмы



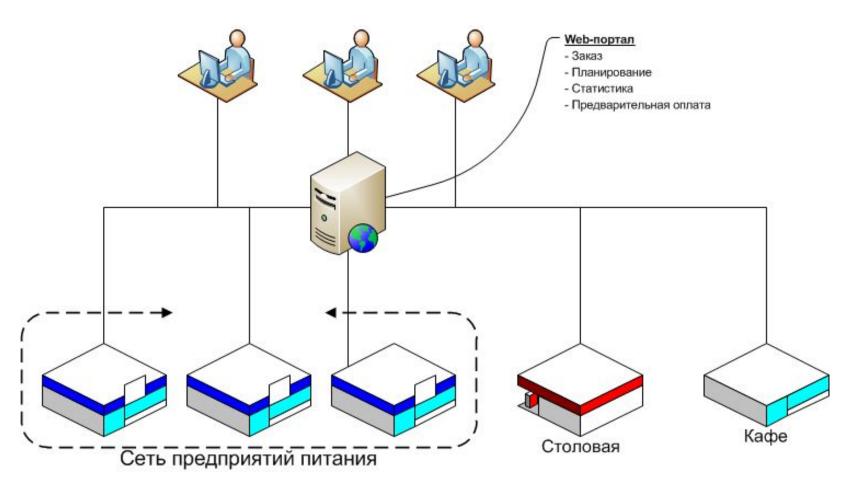


Система Ergonomic Menu компании Ergonomic Soft (Чехия)





### Тиражирование решения с использованием централизованного web-портала



#### Коммерциализация решения

• Адаптация решения для предприятия-заказчика (интеграция с существующими решениями) аппаратно-программного комплекса и размещение раздела он-лайн заказа на интернет-портале.

Стоимость ПО – 5 тыс. руб.

• Монтаж, наладка, установка оборудования, обучение персонала

Стоимость – 30 тыс. руб.

• Техническое обслуживание и поддержка системы включая актуализацию данных о меню на интернет-портале.

Стоимость – 30 тыс. руб.

 Предоставление собственных услуг общественного питания (включая ресторанное обслуживание)