



Автоматизация ресторанов

**ТЕХНОЛОГИЯ: ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ УПРАВЛЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ
ЕДИНОЙ**

**О правильной постановке и оптимизации
бизнес-процессов, а также о методологии
управления ресторанной сетью**

Ксения Игнатьева,

руководитель отдела бизнес-анализа компании «Айко».



Цели и задачи автоматизации

Схема автоматизации – комплекс программных, аппаратных, организационных решений, являющихся инструментарием для эффективного управления предприятием.



инструментарий снижения операционных затрат за счет осуществления функций анализа, планирования и контроля на всех этапах производства, предупреждая возможные злоупотребления и ошибки персонала.



надежный помощник в ведении учета, высвобождающий время шеф-повара за счет исключения рутинных операций по формированию первичных документов и составлению унифицированных форм отчетности.



средство эффективного управления товарно-производственными ресурсами за счет оперативности и достоверности данных о запасах продуктов на складах.



гибкий инструмент по созданию профессиональной команды поваров и формированию мотивационной политики в сочетании с прозрачными правилами, регулирующими дисциплину и качество работы, на основании информации об учете рабочего времени и выполненных заказах по каждому сотруднику.

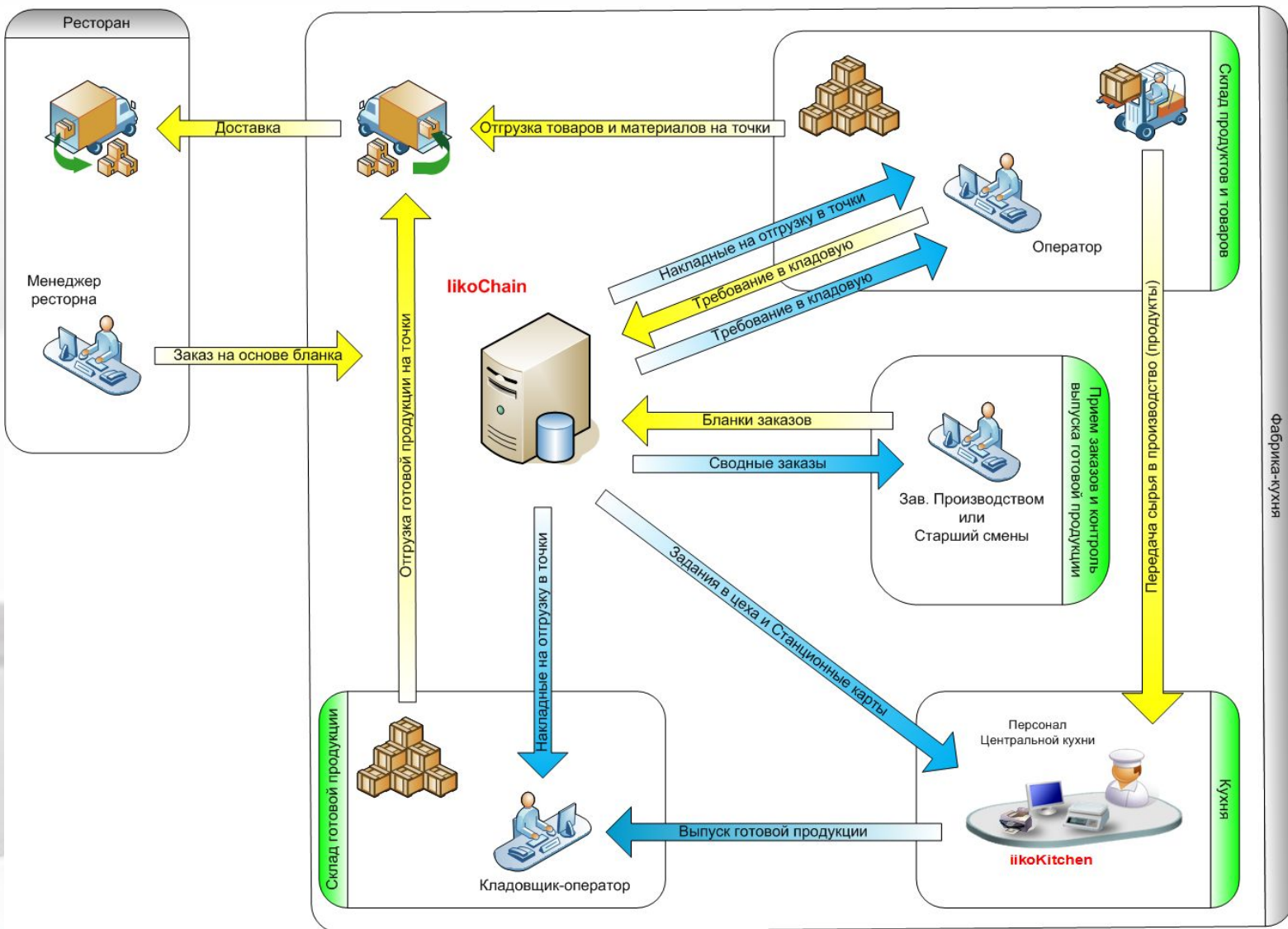
Организационная структура Корпорации




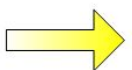
Схема товародвижения



Производственная логистика



 Операции, выполняемые программой автоматически

 Операции, выполняемые вручную

Управленческий и бухгалтерский учет

1. Цели и решаемые задачи **разнятся в управленческом и бухгалтерском учете**
2. Способ калькулирования себестоимости продукции **не может быть решением, применимым исключительно к политике ведения бухгалтерского учета.**
3. Условно себестоимость выпускаемой предприятием продукции можно рассматривать с **экономических и юридических позиций.**

Учет затрат на производство и калькуляция себестоимости **в управленческом учете** призваны дать информацию для эффективного управления предприятием. Это инструмент менеджмента для принятия оперативных решений, планирования, прогнозирования и повышения рентабельности и прибыли Предприятия.

Попроцессный способ учета.

Параллельно процессу производства идет и процесс накопления затрат (путем суммирования).

Понятно, что количество объектов калькулирования существенно увеличивается. Однако таким образом обеспечивается лучший контроль за себестоимостью продукта.

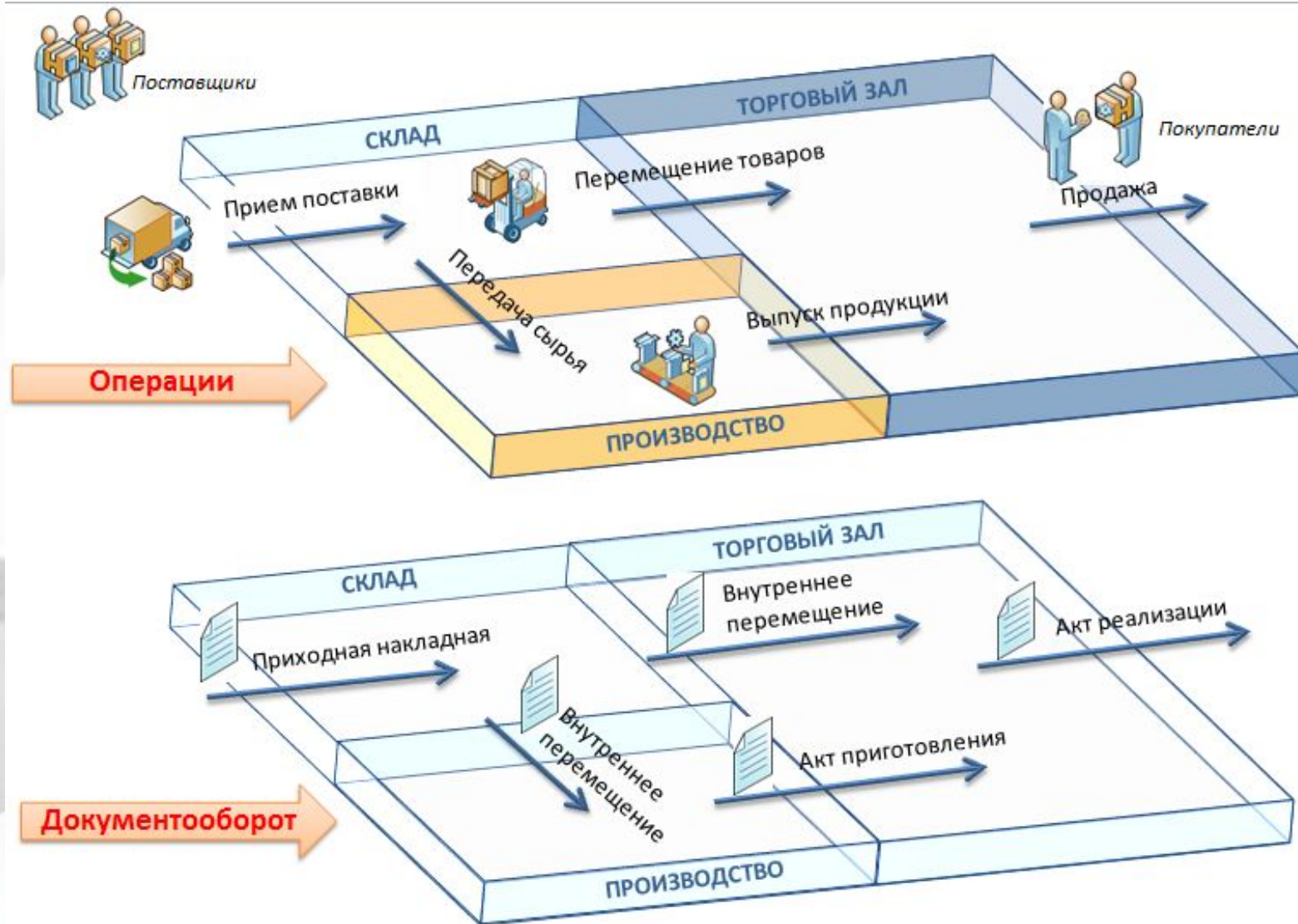
В отечественной практике учет затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции являются составной частью общей единой **системы бухгалтерского учета.**

В юридическом разрезе себестоимость произведенных предприятием расходов нужно учитывать только тогда, **когда это позволяет законодательство.**

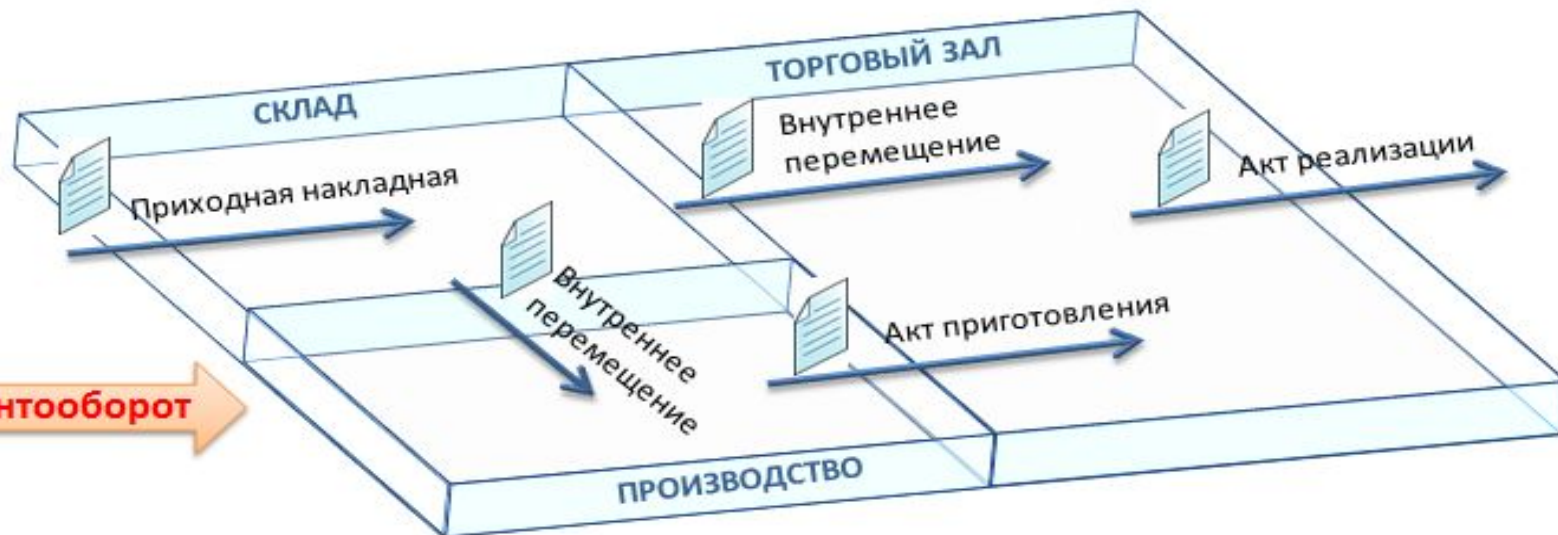
Котловой способ учета.

Себестоимость единицы продукции является результатом деления всей суммы накопленных за период затрат на объем выработанной продукции в натуральном измерении.

Документооборот



Бухгалтерский учет



Проблемы текущей схемы учета

Сложность работы в нескольких разнородных системах.

Требующая усовершенствования система закупки и учета запасов.

Дублирование и ошибки в процессе внесения данных в различные системы.

Недостаточный контроль над линейным персоналом, наличие злоупотреблений

Задержка в получении данных складского учета и данных о продажах.

Предпосылки модернизации IT

Основным фактором в принятии решения о модернизации текущей системы автоматизации является использование различных программных комплексов.

Следствием такого подхода является:

- *Отсутствие единого информационного пространства (сложность организации централизованного ведения нормативно-справочной информации).*
- *Определенные трудности в получении консолидированной информации по работе сети*
- *Существенная задержка в получении данных для принятия оперативных управленческих решений (отчетность из ресторанов поступает 1раз в месяц)*
- *Вследствие рутинного многократного ввода одной и той же первичной информации достоверность данных не является стопроцентной.*

Архитектура комплекса типового решения для сети ресторанов

iikoFront *Управление залом, розничные продажи, расчеты с покупателем
Может быть использован R-Keeper*

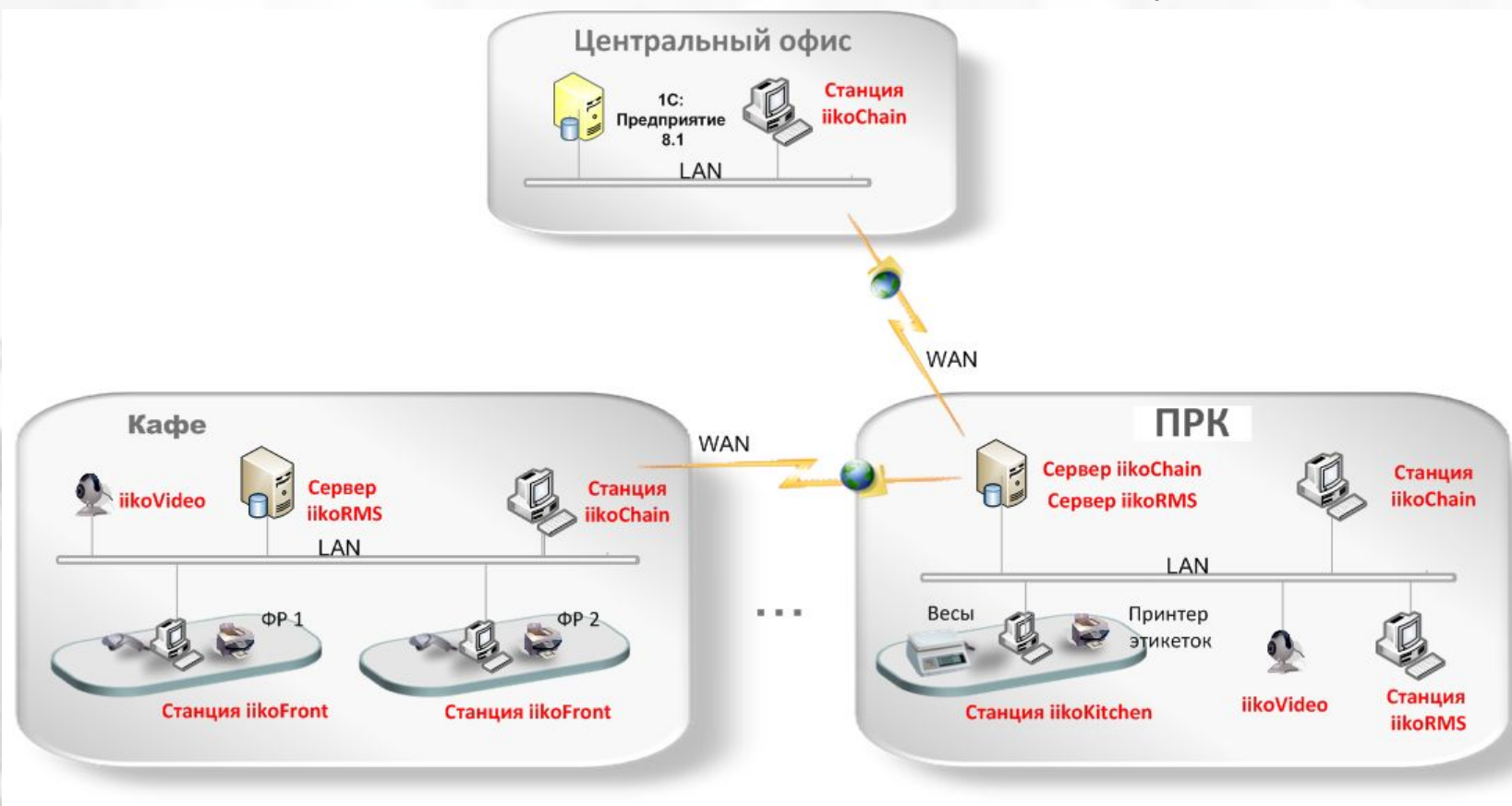
iikoKitchen *Управление работой кухни*

iikoVideo *Система видеонаблюдения*

iikoChain *Управленческий и оперативный учет*

iikoRMS *Кассовый сервер и функции управления рестораном*

1С: Бухгалтерия *Бухгалтерский и налоговый учет*



Вопросы



**ГОТОВЫ
ОТВЕТИТЬ
НА ВАШИ
ВОПРОСЫ!**

Компания «Айко»

117105, Москва, Варшавское ш., 9 стр.1Б

тел./факс: +7 (495) 780 8810/11

E-mail: info@iiko.ru.