

# Системи управління рестораном

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ім. ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
Кафедра інформатики і кінезіології  
Викладач: доцент кафедри Заневська Людмила Георгіївна



# Автоматизація ресторану і кафе



**Автоматизація ресторану і кафе** — це плюси у керуванні закладом. На сьогодні автоматизація кафе, ресторанів стала необхідною умовою для конкурентоспроможності бізнесу. Автоматизація кожного процесу скорочує час на обслуговування клієнтів, економить витрати, дозволяючи виконувати замовлення точно, і володіти повним контролем над ситуацією.

У всьому світі оптимізація процесу продажу визнана важливим елементом будь-якого успішного бізнесу. Основним обладнанням при автоматизації ресторану, кафе або бару є POS-термінали та POS-принтери. Додатково у закладі можна встановити відеоспостереження.

**POS-термінал** призначений для автоматизації роботи операторів, касирів, барменів, офіціантів та дозволяє автоматизувати та прискорити процес обслуговування клієнтів.

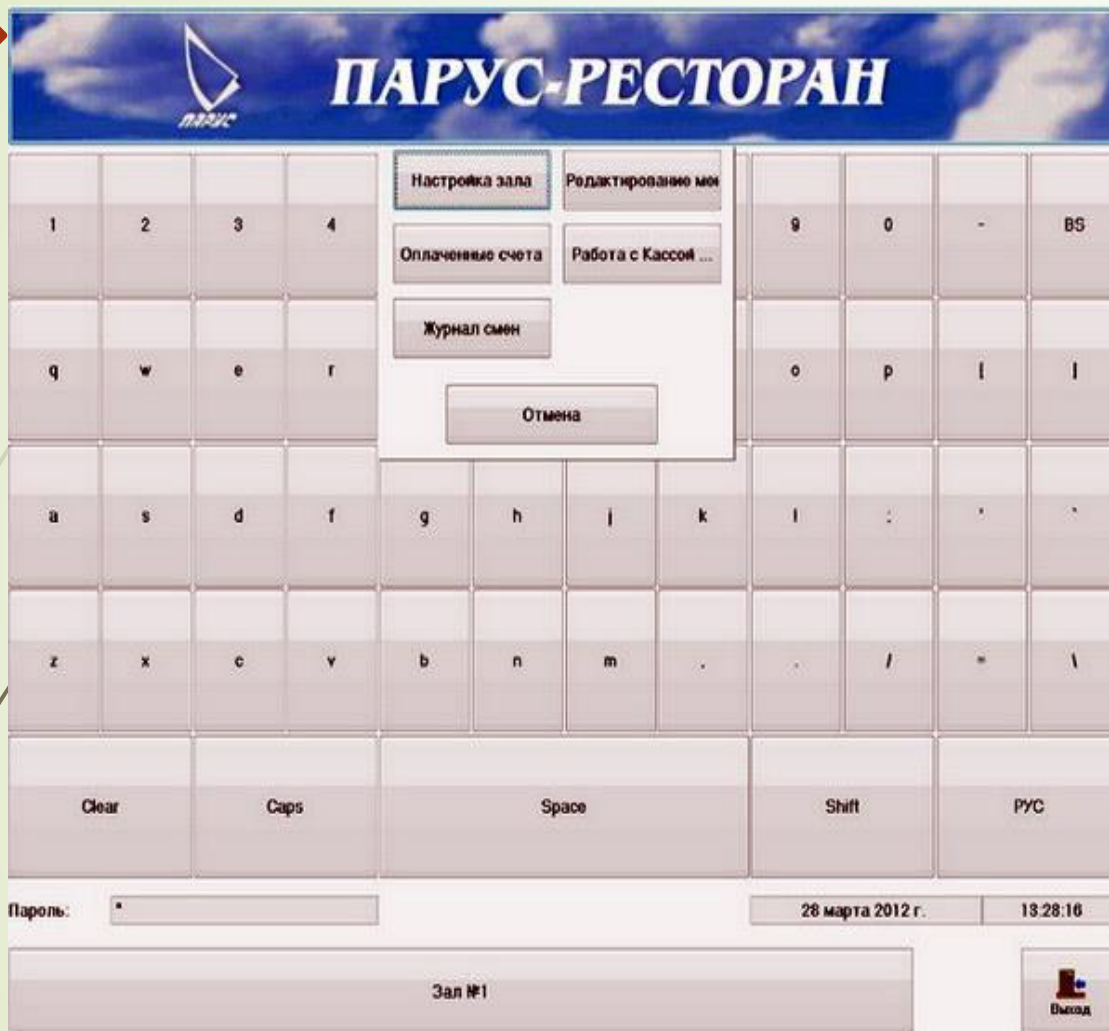
**POS-принтери** використовуються на кухні для друку замовлень, на робочому місці бармена, офіціанта для друку чеків і рахунків.



# Програмний комплекс Парус-Ресторан



"Парус-Ресторан" призначений для автоматизації закладів ресторанного бізнесу (ресторанів, кафе, барів, клубів). У цьому програмному продукті можна знайти усе найнеобхідніше - від повної автоматизації бізнес-процесів по обслуговуванню клієнтів до ведення фінансово-господарського, податкового і складського обліку



В результате внедрения программного комплекса "Парус-ресторан" заклад отримує наступні переваги:

- підвищується якість сервісу, престиж закладу і лояльність клієнтів;
- забезпечується швидка обробка замовлень і обслуговування клієнтів (рис.3);
- покращується узгодженість і контроль над роботою персоналу;
- здійснюється інтеграція з сучасним устаткуванням: POS- принтерами і POS- терміналами, КПК;
- ведеться облік руху матеріальних цінностей і руху товарів;
- скорочуються тимчасові витрати на пошук і аналіз інформації.

Адміністратор має можливість виконувати усі дії в системі, які передбачені для офіціантів і касирів (рис.).

Крім того, він має можливість здійснювати управління змінами, реєструвати в системі заміну столу або офіціанта, який обслуговує клієнта, робити розділення і об'єднання замовлень клієнтів, а також видаляти з системи замовлення або позиції замовлень з реєстрацією причин видалення. Можливе застосування дисконтно-депозитної системи в ресторані за допомогою клубних карток клієнтів.

## Програмний комплекс "1С: Підприємство 8. Ресторан"

Система "1С: Підприємство 8. Ресторан" призначена для автоматизації фронт-офісу на підприємствах ресторанного бізнесу, а саме, таких, як : ресторанів, кафе, барів, їдалень, підрозділів харчування готельно-ресторанних комплексів, розважальних центрів тощо. Особливостями є можливість проведення попереднього налаштування системи та її адміністрування на рівні бек-офісної системи, простий і зрозумілий інтерфейс, призначений для роботи з сенсорним екраном, самостійна робота без бек-офісу, велика кількість аналітичних звітів, причому більшість з них можна формувати безпосередньо з сенсорного екрану POS - терміналу.

Як платформа використовується "1С: Підприємство 8", що дозволяє легко адмініструвати і допрацьовувати систему під специфічні потреби будь-якого підприємства, незалежно від його масштабу, типу і концепції. Рішення може використовуватися як в одиноких, так і мережевих підприємствах [3] .

За допомогою програмного продукту можна автоматизувати такі робочі місця:

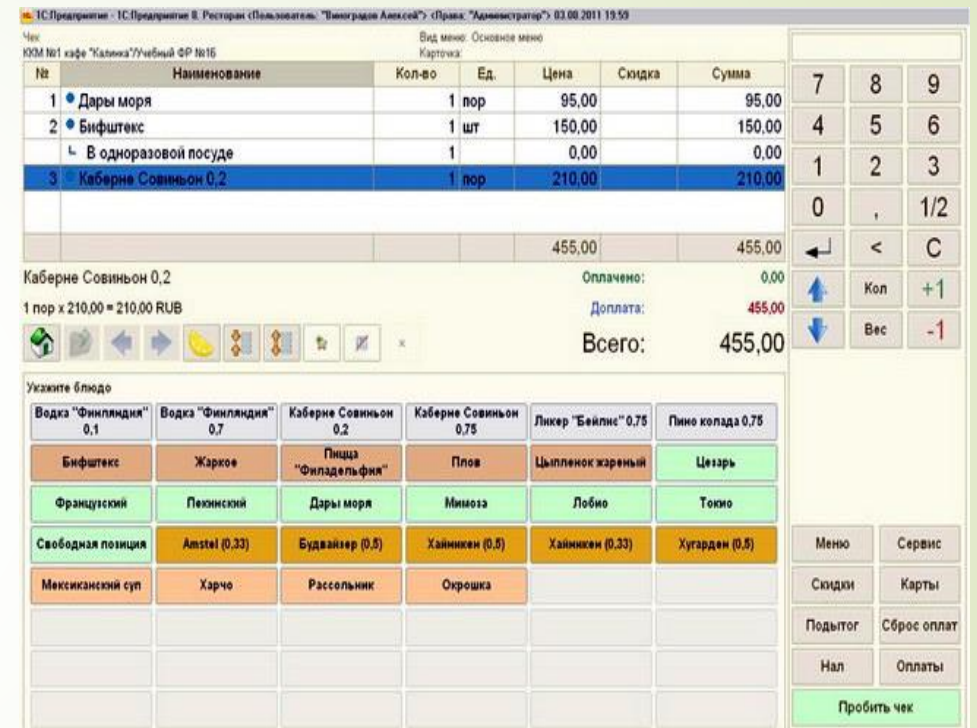
- офіціанта (рис.1.);
- касира (рис.2.);
- бармена;
- буфетника;
- хостеси;
- адміністратора.



Рис.1. Автоматизоване робоче місце офіціанта. Карта залів



Рис. 2. Автоматизоване робоче місце касира в режимі «фаст-фуд»



**Заказ № 3, от 02.04.2012 10:38:03, официант - Контель К.О.**

Стол №  Заказ  из  Количество гостей  Клубная карточка №

К/к №	Наименование	Кол-во	Цена	Сумма	Примечание	№ДЗ
04 - 94	Масанда, Токай	1,000	32,50	32,50		
05 - 62	Мин вода "Сан Бенедетто"	1,000	6,00	6,00		
05 - 55	Сок апельсиновый	1,000	10,00	10,00		
7 - 03	Филе миньон с грибным соусом	1,000	53,00	53,00		
7 - 09	Тушеное мясо с овощами	1,000	47,00	47,00		
13 - 3	Печеный картофель	2,000	7,00	14,00		
06 - 02	Кофе со сливками	1,000	8,00	8,00		
06 - 03	Чай с лимоном	1,000	6,00	6,00		
23 - 3	Парфе	1,000	26,00	26,00		
23 - 0	Касаго	1,000	30,00	30,00		
5 - 16	Спагетти с грибами	1,000	36,00	36,00		
5 - 17	Макарони под провансальским соусом	1,000	36,00	36,00		
2 - 10	Салат из мидий	1,000	45,00	45,00		
2 - 17	Икра-Тост-Масло	1,000	50,00	50,00		
3 - 00	Салат из грибов	1,000	20,00	20,00		
4 - 0	Говяжий бульон с лапшой	1,000	13,00	13,00		
4 - 4	Суп из овощей	1,000	11,00	11,00		

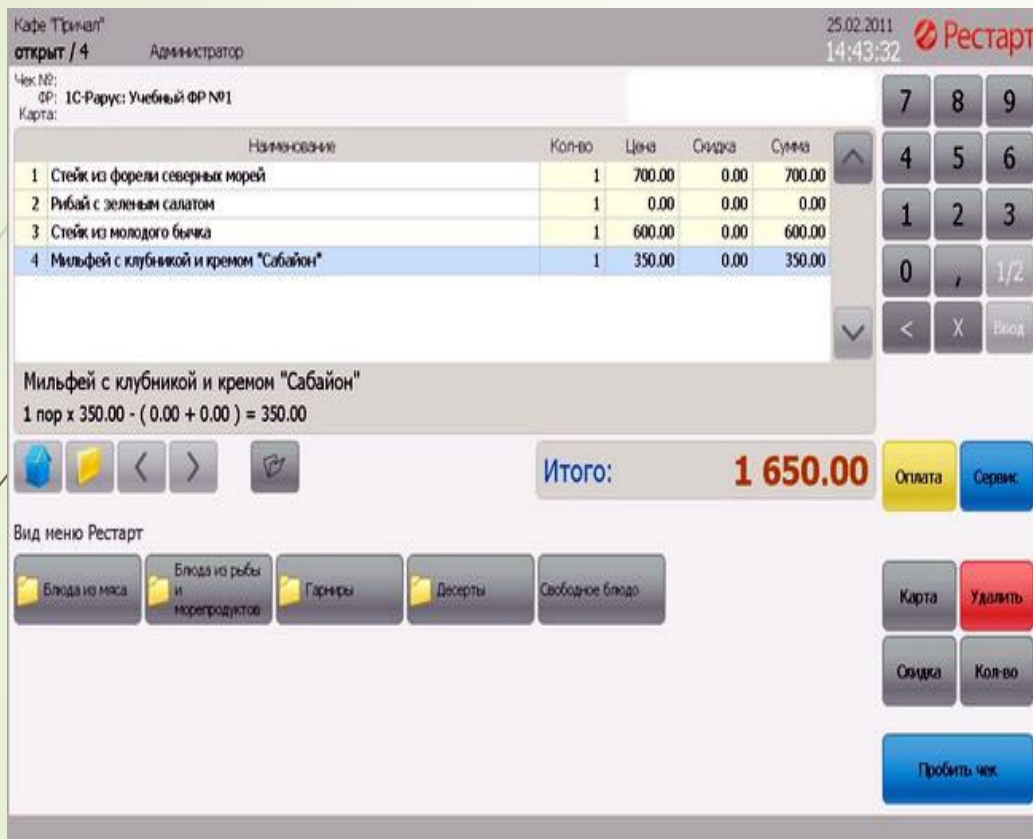
План размещения столов в зале

Выбрано позиций: 17, на сумму: 443,50 10:39:09

Рис. Прием замовлення офіціантом



# Програмний комплекс АС «Рестарт»



## Програмний комплекс АС «Рестарт»

Цей комплекс розроблений компанією "1С-Рарус" і призначений для автоматизації фронт-офісу на підприємствах харчування. Як платформа використовується MS Windows і формат бази даних MS SQL, що дозволяє легко адмініструвати систему, і практично знімає усі обмеження на кількість автоматизованих робочих місць контактного персоналу. Рішення може використовуватися як на невеликих підприємствах, так і у великих мережах, розважальних і готельних комплексах або комбінатах харчування з великою кількістю точок продажів [5].

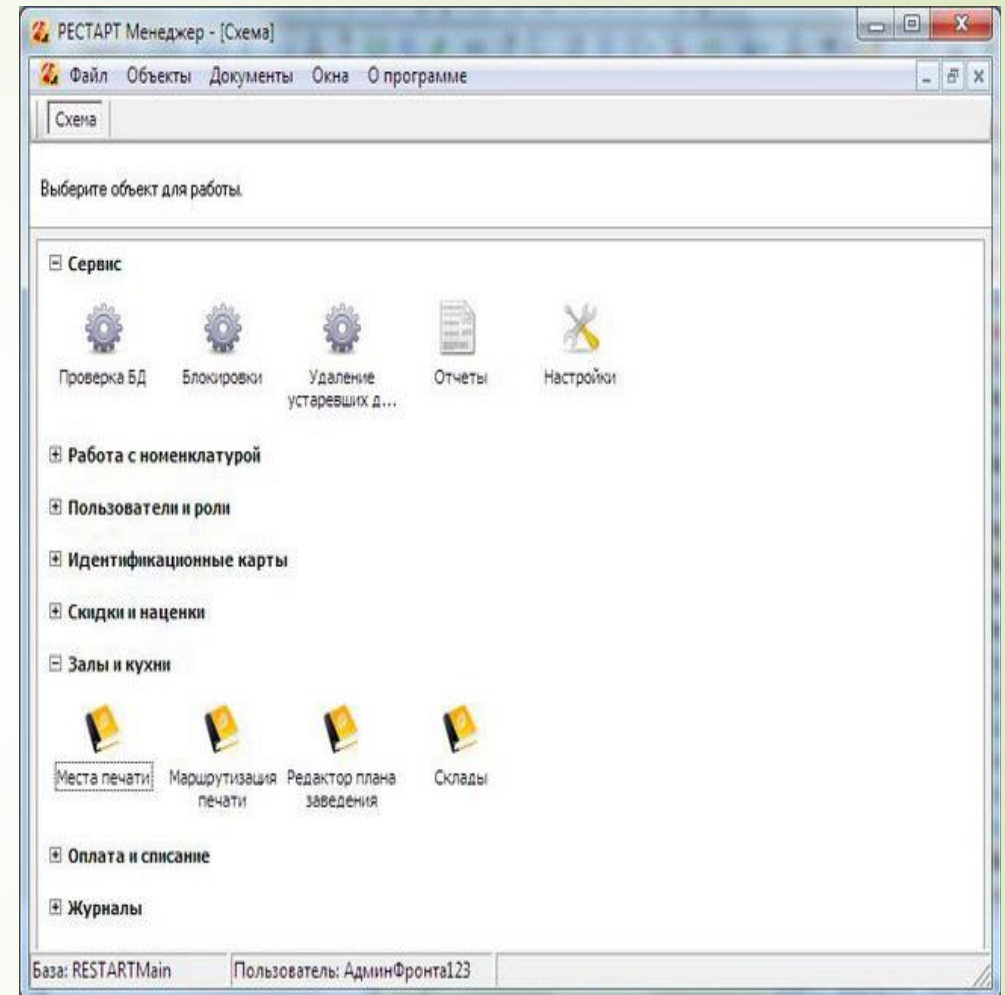
За допомогою програмного продукту можна автоматизувати робочі місця:

касира; офіціанта; бармена; буфетника; адміністратора (рис.).



Функціональні особливості, загальні особливості програмного продукту:

- швидка установка рішення;- простий і зрозумілий інтерфейс, призначений для роботи з сенсорним екраном;- декілька варіантів інтерфейсу;- АРМ менеджера у вигляді окремого застосування (рис.);- не високі вимоги до характеристик POS- устаткування;- програмний продукт може використовуватися як самостійно, так і спільно з обліковими рішеннями "1С-Парус: Управління рестораном", "1С-Парус: Комбінат харчування", "1С:Общепит 8" , "1С-Парус: Громадське харчування, ред.6".



Назва програмного продукту	Призначення	Завдання	Коментарі
"ІС: Підприємство 8. Ресторан"	Призначений для автоматизації фронт-офісу на підприємствах ресторанного бізнесу. Дозволяє легко адмініструвати і допрацьовувати систему під специфічні потреби будь-якого підприємства, незалежно від його масштабу, типу і концепції.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- облік продаж;</li> <li>- підвищення якості і швидкості обслуговування гостей;</li> <li>- контроль дій персоналу;</li> <li>- зменшення помилок при роботі з гостями (людський фактор);</li> <li>- централізоване управління меню і преїскурантом;</li> <li>- підвищення лояльності відвідувачів;</li> <li>- підвищення аналітичної звітності.</li> </ul>	Може використовуватися як самостійно так і спільно з обліковими рішеннями "ІС-Рарус: Управління рестораном", "ІС-Рарус: Комбінат харчування" або "ІС: Громадське харчування 8".
"Парус-Ресторан"	Призначений для автоматизації закладів ресторанного бізнесу від повної автоматизації бізнес-процесів по обслуговуванню клієнтів до ведення фінансово-господарського, податкового і складського обліку, працює як самостійний модуль (фронт офіс + бек офіс )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечення швидкої обробки замовлень і обслуговування клієнтів;</li> <li>- покращення узгодженості і контролю над роботою персоналу;</li> <li>- здійснення інтеграції з сучасним устаткуванням: POS- принтерами і POS- терміналами, КПК;</li> <li>- облік руху матеріальних цінностей і руху товарів;</li> <li>- скорочуються тимчасові витрати на пошук і аналіз інформації.</li> </ul>	Може використовуватися як самостійно, так і спільно з обліковими рішеннями («Парус-Бухгалтер і я», «Парус-Торг і вля і склад», «Парус-Зар о б і тна плата», «Парус - Персонал» та «Парус-Отель»
АС "РЕСТАРТ"	Призначений для автоматизації фронт-офісу на підприємствах. Дозволяє легко адмініструвати систему, і практично знімає усі обмеження на кількість автоматизованих робочих місць контактного персоналу	<ul style="list-style-type: none"> <li>- облік продажів;</li> <li>- підвищення якості і швидкості обслуговування гостей;</li> <li>- контроль дій персоналу;</li> <li>- зменшення помилок при роботі з гостями (людський чинник);</li> <li>- централізоване управління меню і преїскурантом;</li> <li>- підвищення лояльності відвідувачів;</li> <li>- отримання аналітичної звітності.;</li> <li>- відмовостійкість</li> </ul>	Може використовуватися як самостійно, так і спільно з обліковими рішеннями "ІС-Рарус : Управління рестораном", "ІС-Рарус: Комбінат харчування", "ІС-Рарус : Громадське харчування, ред.6".

## Small network example

Telnet Management System  
Microsoft 3000/3000  
Microsoft Telnet/TCP/IP Interface  
Administrative Applications





