

# **Обзор систем автоматизации ресторанов**

**Подготовил преподаватель  
ГАУ КО ПОО КСТ  
Клюянова Т.В.**

# Оглавление

- Intellect Style
- R-Кеерер
- Эксперт
- Эксперт –Лайт
- В52 Ресторан
- Делфис: Общепит
- InfoGenesis Pos
- PCTъ: Рестораторъ
- Ресторан – OnLine
- Штрих-М: Ресторан
- Другие системы
- Заключение

# Intellect Style

Комплексная система автоматизации.

Система автоматизации “Intellect Style” компании “East Concept” является комплексным программным продуктом, который включает в себя практически все, что может понадобиться предприятию работающему в сфере HoReCa (Hotel, Restaurant, Cafe/Catering).



# R-Keeper

Лидер рынка автоматизации заведений сферы общепита и развлечений. Разработчик компания UCS. Текущая версия программы – 6. Находится на рынке автоматизации с 1992 года. Основные программные продукты: R-Keeper (АСУ для ресторанов), Store House (складская программа, часто back end), Pool Jet (АСУ для учета работы бильярда), Shelter (комплекс для автоматизации гостиниц), UCS Премьера (АСУ для кинотеатров).



## Система R-keeper V6 предназначена для:

- Кафе
- Ресторан
- Развлекательный комплекс, ночной клуб
- Бильярдный клуб
- Аквапарк, развлекательный комплекс
- Предприятия быстрого обслуживания
- Пиццерия или другие предприятия по доставке собственной продукции
- Предприятия общественного питания в гостинице, отеле



***В заведении, где установлена программа R-keeper, возможна выдача гостям именных магнитных карт, которые дают право на скидку или оплату.***

# Эксперт

Программно-аппаратный комплекс Эксперт специально разработан для обеспечения учета и контроля на предприятии общественного питания, будь то ресторан, клуб, бар, кафе или корпоративная столовая. В то же время, ЭКСПЕРТ-это не просто система учета. Пристальное изучение нужд потребителя, совершенно новый подход к проблеме организации подобного рода систем и использование последних технологий позволили создать быструю, удобную, функциональную и гибкую систему, которую легко настроить под любую схему работы предприятия.



# Эксперт-Лайт

ЭКСПЕРТ-Лайт впитал в себя более чем семилетний опыт развития ЭКСПЕРТ и имеет все преимущества профессиональной системы автоматизации ресторанов:

- широкий спектр "ресторанных" функций
- поддержка работы всех типов предприятий питания
- работа в смежных областях (бильярд, сауна и т.д.)
- подключение внешних устройств



# **V52® Ресторан**

Программное обеспечение для комплексной автоматизации предприятий общественного питания. Front-office поддерживает все варианты формирования заказа:

- рабочая станция официанта на базе персонального компьютера или pos-терминала,
- рабочая станция официанта на базе карманного компьютера,
- формирование заказа менеджером call-центра.





# Делфис: Общепит

Специализированная конфигурации системы 1С:  
Предприятие 7.7

Эта конфигурация предназначена для ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания: кафе, барах, ресторанах, столовых. Данное решение позволяет автоматизировать учет на предприятиях различного масштаба, от небольшого кафе до сети предприятий общественного питания (столовых, предприятий быстрого питания, комбинатов питания) с разветвленной сетью подразделений: складов, кухонь, точек оптовой и розничной торговли.



# Infogenesis POS

InfoGenesis Pos – это мощное приложение для автоматизации управления точками продаж (POS) ресторанного и гостиничного бизнеса всех типов – рестораны, парки развлечений, лучшие отели, круизные лайнеры, спортивные клубы и казино. InfoGenesis имеет готовые решения для ресторанного бизнеса любых размеров – от одиночного терминала в маленьком кафе или магазине до корпоративных систем с централизованным управлением сетями ресторанов.



# РСТъ: Рестораторъ

Система автоматизированного управления кафе, баром, рестораном

«РСТъ:Рестораторъ» - это система автоматизированного управления кафе, баром, рестораном, бильярдом, полностью укомплектованная и готовая к самостоятельной установке (без привлечения специалистов компании-производителя).

## **Основные бизнес-процессы:**

1. Учет продаж
2. Калькуляционные и технологические карты..
3. Логистика (Складской учет).
4. Система лояльности (Клубная система).
5. Отчеты.
6. Дополнительные модули.

# Ресторан On-Line

Простота использования - благодаря интуитивно понятному интерфейсу работать в системе просто и удобно, обучение персонала зала не займет более 30 минут, а весь курс бухгалтера можно освоить за 5-6 занятий, при этом быть бухгалтером по образованию вовсе не обязательно. Гибкость - модуль Front Office являет собой универсальный инструмент, позволяя работать на одной станции кассирам, официантам, поварам и даже маркерам бильярда.



# Штрих-М: Ресторан

Система программ "Штрих-М: РЕСТОРАН" состоит из двух компонент - **front-офиса** и **back-офиса**. Обе компоненты представляют собой специализированные конфигурации системы и могут работать как в комплексе, так и по отдельности - в том числе и в режиме обмена данными с подобным программным обеспечением сторонних разработчиков.

## Основные функции программы front - офиса:

- Ввод и редактирование заказов
- Печать заказов на кухонных принтерах
- Печать счета (пречека)
- Закрытие заказа с регистрацией на ККМ
- Обмен данными с товароучетной программой
- Анализ работы предприятия и каждого сотрудника

## Особенности программы:

- Гибкая настройка систем скидок/надбавок
- Накопительные и бонусные скидки
- Ценовые модификаторы
- Работа с карманными компьютерами
- Поддержка дополнительных видов оплат



## «Штрих-М Ресторан Back Office»

### Основные функции программы:

- Учет остатков товаров ингредиентов и блюд на складах и в цехах предприятия
- Составление калькуляционных и технологических карт
- Учет приготовления блюд
- Ведение взаиморасчетов с поставщиками
- Анализ скорости продаж товаров и групп товаров
- Планирование производства полуфабрикатов и блюд



# Другие системы:

- ***TillyPad*** В АСУ представлены Возможна только стандартная реализация (stand-alone и сетевая концепция не представлены). Сайт: [www.tillypad.ru](http://www.tillypad.ru)
- ***Z-Cash***. В АСУ представлены решения только для ресторанов. Возможны как стандартная реализация, так и stand-alone и сетевая концепция. Сайт: [www.z-cash.ru](http://www.z-cash.ru)
- ***Эдельвейс***. Комплекс автоматизации гостиниц. Сайт компании: [www.reksoft.ru](http://www.reksoft.ru)
- ***Магия-Ресторан***. Комплекс автоматизации управления и учета на предприятиях общепита. Сайт компании: [www.magicsoft.ru](http://www.magicsoft.ru)

- **Астор.** Предлагаются решения для многих видов торговли. Для сферы общепита предлагаются решения: АСТОР Общепит, АСТОР Ресторан. Система представляет собой комплекс бухгалтерского и складского учета. Сайт компании: [www.ic-astor.ru](http://www.ic-astor.ru)
- **X-POS.** Разработчик – компания ИНКОМСОФТ. Сайт компании: [www.xpos.ru](http://www.xpos.ru)
- **АЛОНА POS.** Основная деятельность – крупнейший системный интегратор, разработчик ПО и поставщик оборудования (по данным РосБизнесКонсалтинг). Пользователи АЛОНА POS – свыше 30 000 ресторанов в 30 странах мира, среди них: Burger King, TGI Fridays, Baskin Robins, KFC. Сайт официального представителя: [www.servplus.ru](http://www.servplus.ru)



# Заключение

Оценить все плюсы и минусы различных программных продуктов можно лишь в практической деятельности. Но то, что сетевой общепит не может нормально функционировать без централизованного автоматизированного управления, не вызывает сомнений. И самая главная задача — научиться эффективно работать с выбранной системой автоматизации и извлекать из нее максимум выгоды.