

# **Система автоматизации ресторана**

Выполнил: Савельев Константин,  
36 группа

# Определение системы автоматизации ресторана

**Автоматизация ресторанов** (предприятий общественного питания) — внедрение программно-аппаратных комплексов автоматизации бизнес-процессов на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, фастфуд-рестораны, бары).

«Автоматизация» трактуется как информационная составляющая бизнеса — учёт, документооборот, продажи и другие процессы, связанные с обработкой данных.

# Цель и задачи системы

Основная **цель** системы автоматизации ресторана состоит в том, чтобы быстро и эффективно решать массу задач, ежедневно возникающую перед персоналом заведения.

Основные **задачи** автоматизации ресторанов:

- Повышение прибыльности и снижение издержек предприятия;
- Контроль и оптимизация деятельности предприятия;
- Улучшение качества обслуживания посетителей;
- Предотвращение хищений и прочих злоупотреблений со стороны персонала;
- Увеличение производительности труда персонала;
- Поддержка маркетинговых мероприятий;

# Достоинства системы автоматизации ресторана

- 1) Автоматизация облегчит работу по контролю за средствами, оборудованием и персоналом.
- 2) Позволяет правильно сориентироваться на изменение запросов клиентов, определить контингент и его предпочтения, популярность блюд и напитков, а также интенсивность посещения заведения в течение суток.
- 3) Автоматизация освободит множество времени, которое можно потратить на идеи новых блюд, например, улучшение качества кухни, изменения концепции и даже дизайна.
- 4) Автоматизация ускоряет обслуживание.

# Типовая схема стандартной работы ресторана:

1. заведующий производством или шеф-повар вводит в систему меню заведения, технологические и калькуляционные карты;
2. закупщик/снабженец по мере закупки продуктов вводит накладные, таким образом на склады и точки производства приходятся продукты;
3. официант или бармен, приняв заказ от гостя, вводит его в единую базу данных с помощью терминала, который располагается в зале обслуживания;

# Типовая схема стандартной работы ресторана:

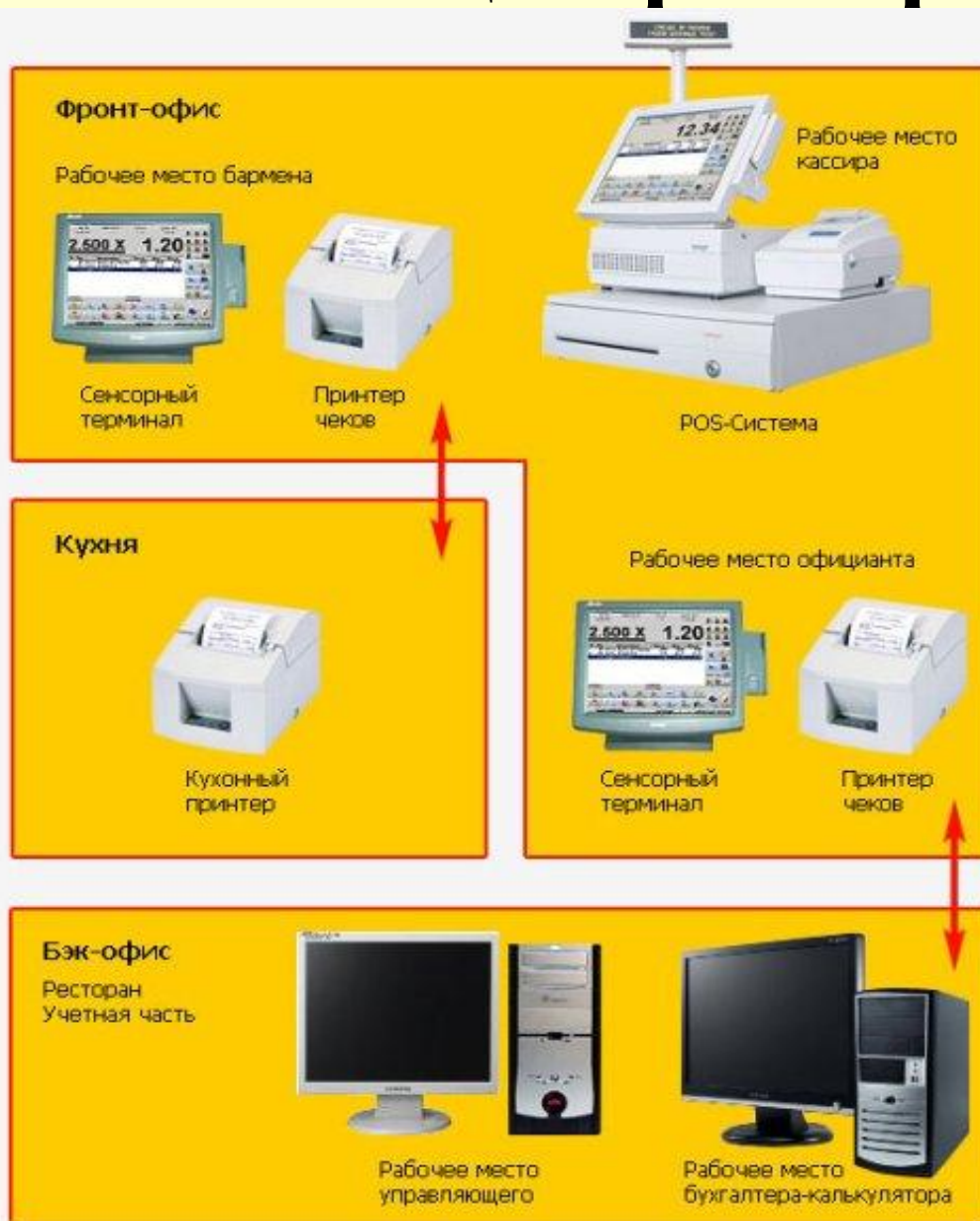
4. на специальных сервис-принтерах, которые устанавливаются на точках производства (холодный, горячий цех, бар и т.п.), распечатываются задания на производство. То есть официанту не надо разносить задания по точкам, и он больше времени проводит в зале;
5. когда гость готов расплатиться, официант быстро распечатывает предчек, в котором указан весь состав заказа, и передает его гостю;

# Типовая схема стандартной работы ресторана:

6. после внесения денег в кассу, официант, либо кассир закрывает заказ. В этот момент происходит списание продуктов со складов, согласно калькуляционным картам. Таким образом, состояние складов актуально в любой момент времени;

7. хозяин, управляющий и директор могут построить любые отчеты (соответствующие уровню доступа), просматривая и анализируя результаты работы заведения.

# Автоматизация ресторана





# Как работает данная система автоматизации ресторана

Система автоматизации состоит из двух частей, одна из которых отвечает за работу зала и прием гостей (“фронт-офис”), а другая (“бэк-офис”) следит за движением продукции. В некоторых ресторанах используют лишь одну подсистему, но гораздо эффективнее объединять их в замкнутый цикл.

# Как работает данная система автоматизации ресторана

Главным элементом компьютерной системы, обслуживающей зал, является терминал официанта, где фиксируется перечень заказанных клиентом блюд.

Некоторые рестораны используют для этого мини-компьютеры. Последние особенно востребованы в “быстрых” ресторанах, где официанты делятся на принимающих заказ и обслуживающих посетителей. Заказ автоматически передается на кухню и в бар. Гость же получает подробный счет с учетом каких-либо скидок.

# Как работает данная система автоматизации ресторана

“Бэк-офис”, в свою очередь, отслеживает движение продуктов и материальных ценностей. При приходовав очередную поставку товаров, технолог заносит данные о закупленных продуктах в калькуляционные карты. Система использует эти карты при списании составляющих реализуемых блюд. Можно “заставить” систему выполнять операцию списания составляющих автоматически и выдавать точную информацию об остатках продуктов и напитков в любое время.

# Характеристики системы

Представленная система (автоматизация ресторана) является **искусственной** системой так как она спроектирована и сконструирована человеком. Также система является **детерминированной** системой, так как ее будущее поведение вполне прогнозируемо.

# Взаимодействие со средой

Система не замкнутая, поэтому взаимодействие со средой весьма активное.

-клиенты взаимодействуют с системой, вливаясь в нее.

-ресторан закупает сырье извне.

-обмен информацией с другими заведениями.

-различные проверки.

# Уровень целостности системы

Данная система целостна, так как все её составляющие тесно связаны между собою и не могут обходиться друг без друга. К примеру, без поваров некому будет готовить, следовательно ресторан не будет работать.