

Автоматизация ресторанов, баров, кафе или другими словами автоматизация общепита, оказывает реальную помощь в выполнении многих функций, выполняемых разными сотрудниками предприятия общественного питания — технологами, поварами, заведующими производством, калькуляторами, кладовщиками, бухгалтерами, отвечающими за различные участки учета. Вы сможете контролировать свой бизнес от момента закупки продуктов до расчета на кассе с клиентом.

Во многом успех определяют отличный сервис и оперативная работа персонала. Сегодня сочетание скорости и качества стало реальным благодаря возможностям автоматизации общепита: ресторанов, баров, кафе.

Для успешной работы владельцу необходимо четко представлять себе, кто является завсегдатаем его заведения, какие блюда и напитки предпочитают клиенты, какие непопулярные блюда необходимо исключить из меню, в какой день недели пик посещений, а когда - затишье, кому из официантов посетители отдают предпочтение и многое другое. Осуществлять анализ деятельности ресторана по такому количеству параметров вручную практически невозможно.

Кроме того, остро стоят вопросы бухгалтерского и оперативного учета реализации и изготовления блюд. Учет приготовления блюд и их реализации необходим во всех предприятиях общественного питания: и в ресторанах, и в точках быстрого питания, и в столовых, и в больницах, и в домах отдыха, и в кафетериях магазинов, и в буфетах, в кинотеатрах, кафе, барах, кулинариях.

Именно для решения всех этих задач и нужна автоматизация, которая позволит эффективно управлять, ускорить процесс обслуживания и уменьшить возможности злоупотреблений со стороны персонала (в первую очередь воровства).

Решаясь на автоматизацию, Вы получаете следующие преимущества:

- оперативное планирование закупок, производства, продаж;
- учет комплексных обедов и типов питания, учет специй, учет продуктов по срокам хранения, учет сезонности потребления;
- ведение регламентного и управленческого учета в единой информационной базе;
- обмен данными с различными фронт-офисными системами;

- отчетность: управленческий баланс, состояние заказов покупателей и поставщикам, ABC-привлекательность продаж, XYZ-привлекательность контрагентов;
- работу с дисконтными и клубными картами.

Кроме того, Вы будете надежно застрахованы от возможности воровства со стороны недобросовестных сотрудников

Автоматизация ресторанов, баров, кафе – это комплексная задача, при решении которой нужно решать целый ряд вопросов оперативного учета, анализа и планирования торговых операций, поставки оборудования и программного обеспечения, обеспечив тем самым эффективное управление.

Автоматизация является необходимой в современных условиях.

Во-первых, значительно сокращаются затраты на обработку и анализ информации, из-за применения специализированного торгового оборудования и системы штрих-кодирования.

Во-вторых, появляется возможность оперативного планирования закупок, используя различные простые в понимании и наглядные отчеты. Программа сама подскажет Вам, что нужно и когда покупать.

В-третьих, Вы всегда можете контролировать все бизнес-процессы в ресторане, баре, кафе получая различные аналитические отчеты.

Автоматизация помогает сократить убытки от хищения ТМЦ недобросовестными сотрудниками и покупателями.

Автоматизация - это не роскошь. Это средство для грамотного и эффективного управления современным предприятием!