Каждая сфера бизнеса имеет автоматизированную систему, которая делает ее повседневную работу продуктивной. Правда в том, что рестораны не остались в стороне. На самом деле, управление рестораном без системы управления напрямую повлияет на вашу производительность. Как правило, персонал ресторана использует эти технологии для отслеживания запасов, расчета заработной платы, заказов и аналитики. Это может включать систему управления POS-терминалом, облачную платформу с открытым исходным кодом и так далее. Менеджеры и владельцы бизнеса могут использовать эти инструменты для сравнения бизнес-операций в разных местах, упрощения процесса адаптации новых сотрудников и отслеживания эффективности сотрудников. Эти инструменты можно использовать как для специализированных типов ресторанов, так и для ресторанов в целом.

**Система управления рестораном**

Менеджмент в ресторанах относится к практике контроля повседневной деятельности в ресторане или других подобных заведениях. Он включает в себя широкий круг обязанностей, таких как управление рабочей силой, содействие корпоративному росту, поддержание финансов компании и предоставление исключительного обслуживания клиентов.

Эти решения могут стать важными ресторанными технологиями, поскольку они объединяют множество различных процессов в одном месте. С полной системой управления рестораном можно предоставлять такие услуги, как обработка платежей, финансовое администрирование, отслеживание продаж, мониторинг производительности, управление сотрудниками и другие.

# **Автоматизированные системы управления рестораном**

Автоматизированная система управления рестораном – это совокупность взаимосвязанных программных средств, обеспечивающих автоматизацию всех функций по управлению рестораном.

Преимущества АСУ распространяются на следующие направления:

1.обеспеченние стратегического и тактического уровней управления ( на основе функций накопления статической информации);

2.контроль оборота денежных средств и снижение издержек, связанных с хищениями;

3.оптимизация технологии обслуживания клиентов на основе анализа спроса на блюда из меню;

4.оптимизация процессов закупки продуктов и их хранения;

5.контроль качества технологии производства;

6.учет рабочего времени официантов;

7.уменьшение объема ручного труда.

Например, сокращаются затраты времени официанта на обслуживание заказа. Информация о заказе вводится на специальный терминал и автоматически передается на кухню. На мониторе отображаются столики, обслуживаемые официантом в данный момент, в том числе и ожидающие. Сводиться к минимуму вероятность ошибки при формировании заказа: все заказы документируются, а расчеты выполняет система. В таких условиях качество обслуживания повышается.

Наиболее распространенные на российском рынке программные средства автоматизации управления персоналом представлены в приложении А.

Стандартная структура АСУ ресторана включает в себя:

-сервер – компьютер, на котором храниться база данных системы;

-офисные компьютеры, на которых работают менеджеры, бухгалтера и т.д.

-рабочие станции (терминалы) официантов, кассиров, барменов. Терминалы могут быть специализированными (только для официанта) и универсальными, где возможности каждого сотрудника ограничиваются его правами доступа. Рабочие станции объединяются в сеть. Сначала это были электронные кассовые аппараты, но появление пластиковых карт вызвало необходимость их модернизации – они были дополнены считывателями магнитных карт.

Необходимость работы кассовых аппаратов с базами данных привела к появлению терминалов POS (Point of Sale – точка продажи). POS- терминал объединяет в себе функции кассы и компьютерного терминала и представляет собой персональный компьютер со специализированной периферией, включающий денежный ящик, фискальный модуль, устройство считывания пластиковых карт, принтер кассового чека и др.;

-кассовые аппараты;

Периферийное оборудование: кухонный принтер для печати заказов на кухне, принтер для печати предварительных и окончательных счетов, фискальный принтер для печати чеков, оргтехника.

Рабочие станции официантов, кассиров, барменов обычно оснащаются сенсорными мониторами. Карманные компьютеры позволяют официанту вводить заказ в систему, находясь прямо у столика гостя.

Программный комплекс автоматизации управления рестораном позволяет гибко управлять скидками. Ресторанная АСУ должна поддерживать клубные программы, рассчитанные на постоянных клиентов и работающие не только в ресторанах, но и в магазинах, гостиницах, клубах. При подключении к такой системе АСУ получает возможность работать с карточками этого клуба, его базой данных по клиентам.

**Какие функции составляют эффективную систему управления рестораном?**

Каждая система управления обладает ключевыми качествами, которые отличают ее от других систем. Ниже приведены ключевые особенности эффективной системы управления рестораном.

**№1. Облачный**

Первая особенность эффективной системы управления рестораном заключается в том, что она должна быть основана на облаке. Программное обеспечение для управления ресторанами, размещенное в облаке, имеет множество преимуществ, которые являются более традиционными, чем локальные реализации. Например, данные регулярно обновляются и резервируются, управление удаленным доступом к программному обеспечению значительно упрощается, а начальные затраты снижаются в обмен на предсказуемые платежи по подписке.

Существуют преимущества с точки зрения большей безопасности и совместимости с другими приложениями, которые работают аналогично, даже если для использования программного обеспечения, использующего облачную архитектуру, требуется постоянное подключение к Интернету.

**№ 2. Отчетность и аналитика**

Системы для управления ресторанами часто включают функции отчетности и аналитики. Чаще всего легкодоступная информационная панель обеспечивает базовый обзор важных данных, которые люди, занимающиеся управлением рестораном, должны знать ежедневно. Кроме того, вы также можете одновременно создавать подробные отчеты.

Люди, владельцы, а также другие руководители теперь могут отслеживать работу своих ресторанов с течением времени. Кроме того, мы используем инструменты аналитики для оценки, изучения и понимания обширных коллекций данных о ресторанах.

**№3. Дальнейшие интеграции**

Современные предприятия обычно используют множество различных программ, поэтому передача данных должна быть максимально бесшовной. Из-за необходимости в них лучшие программные решения для управления рестораном должны включать варианты интеграции. Поставщики услуг предлагают специальные облачные решения, которые могут адаптировать систему управления рестораном для каждого из них на основе соединителей, необходимых каждому бизнесу. Если это невозможно, вы должны быть готовы предложить базовый уровень связи с POS-терминалом ресторана, системой управления доходами и CRM-системами.

**№4. Техническая поддержка**

Наконец, выбранная вами система управления рестораном должна предоставлять техническую поддержку. Поскольку проблемы с вашим программным обеспечением или системные сбои могут нарушить работу всего вашего бизнеса, вы должны искать решения как можно скорее. Функции технической поддержки могут быть представлены в самых разных формах, например, встроенная справка, разделы по устранению неполадок и учебные пособия в самом продукте, доступ к поддержке в чате в реальном времени или система тикетов для профессиональной помощи.

**Типы систем управления рестораном**

Эй, мы не можем рассказать вам о важности систем управления рестораном, не выделив различные существующие типы. Конечно нет. Так что проверьте наш список наиболее важных категорий или компонентов систем управления рестораном ниже;

**№1. POS-программное обеспечение**

Первым в нашем списке систем управления рестораном является программное обеспечение/система POS. Система торговых точек или POS-система в вашем ресторане — это место, где вы выполняете множество задач, связанных с продажами. Короче говоря, система управления рестораном POS управляет вашим выставлением счетов, выставляет счета и принимает платежи картами, наличными или мобильными кошельками. Все эти данные затем автоматически передаются в более подробные корпоративные данные.

**№ 2. Программное обеспечение для управления рестораном**

Программное обеспечение для управления рестораном предназначено для упрощения некоторых важных задач, связанных с управлением рестораном. Например, чтобы просмотреть все бронирования и поддерживать актуальность этой информации, чтобы избежать двойных бронирований, можно объединить данные из всех источников онлайн-бронирования.

**№3. Программное обеспечение для управления заказами**

Часть программного обеспечения для управления заказами систем управления рестораном фокусируется на управлении заказами клиентов и поставщиков. Когда клиенты размещают заказы, ваше программное обеспечение для управления заказами может собирать информацию и мгновенно корректировать уровни запасов.

**№ 4. Программное обеспечение для управления сотрудниками**

Вы можете управлять задачами, связанными с управлением вашим персоналом, используя функцию управления сотрудниками, которую можно найти во всех надежных системах управления рестораном. Это может включать в себя принятие решений, которые помогут вам составить график, который уравновешивает потребности вашего бизнеса с доступностью вашего персонала и вашими договорными обязательствами.

**№ 5. CRM и маркетинговое программное обеспечение**

Управление взаимоотношениями с клиентами (CRM) имеет решающее значение для ресторанов, поскольку клиенты могут обращаться к вам с конкретными запросами, вопросами о питании или жалобами. Функции CRM в системах управления рестораном позволяют легко централизовать все взаимодействия.

**POS-система управления рестораном**

Программное обеспечение для управления рестораном связано с системой точек продаж (POS). Хотя программное обеспечение для управления рестораном имеет функции POS, оно также имеет широкий спектр других функций, которые могут помочь в управлении рестораном. Категория ресторана POS содержит инструменты, которые в первую очередь помогают с функциональностью POS. Вот некоторые POS-системы управления рестораном:

**№1. Посист Ресторан POS**

Posist, компания B4B (Business for Business), работает с крупными многонациональными сетями ресторанов через свою технологическую платформу для ресторанов, чтобы помочь им стать цифровым бизнесом. У компании более 10,000 XNUMX ресторанов по всему миру. Операторы крупных ресторанов могут расти, становиться более прибыльными и предлагать надежное обслуживание клиентов.

**№2. Тост**

Toast — это полнофункциональная ресторанная технологическая платформа. Фактически, это одна из немногих POS-систем управления рестораном, которая интегрирует онлайн-заказы. Другие функции включают подарочные карты и программы лояльности, отчеты о трудозатратах и ​​продажах и многое другое. Toast — это мобильная облачная система продаж, созданная специально для ресторанов. Вы можете улучшить операции, повысить доход и расширить свои знания о бизнесе благодаря Toast. Чтобы создать наилучшие впечатления от еды, Toast хочет работать с клиентами, чтобы найти решения уникальных проблем, с которыми сталкивается ресторанный сектор.

**№3. Ресторан365**

Инструмент учета и операций на основе SaaS, созданный исключительно для ресторанов, называется Restaurant365. Чтобы предоставлять операторам расширенные данные, экономить их часы работы каждый день и помогать им принимать решения, которые максимизируют прибыль, он взаимодействует с POS, поставщиками, банками и платежной ведомостью.

**№ 4. Лаву**

Помимо баров, ночных клубов и лаунджей, Lavu представляет собой систему торговых точек для франшизы, ресторанов с полным спектром услуг и быстрого обслуживания, а также фудтраков и кафе. Помимо обработки заказов и платежей, программное обеспечение Lavu для управления рестораном выполняет больше задач. Дизайн управления рестораном Lavu — это полнофункциональное решение для всех ваших требований к администрированию ресторана, предлагающее возможности для управления сотрудниками, такие как планирование, торговые смены и отчеты о заработной плате, а также полную отчетность о продажах и запасах, управление запасами, онлайн-заказы и многое другое. .

Кроме того, это дешевая и удобная система, которую можно быстро установить и начать использовать в вашем бизнесе. Кроме того, управление им легко понять. Доверьте Lavu POS упростить систему управления вашим рестораном независимо от его размера.

**№ 5. НКР Алоха ПОС**

Платформа NCR Aloha – это всеобъемлющая система управления точками продаж и управления для предприятий общественного питания, которая позволяет упростить администрирование системы, снизить переменные трудозатраты и затраты на хранение запасов, оптимизировать продажи и операции как на месте, так и за его пределами, а также быстро реагировать на тенденции, которые взрываются.

Платформа NCR Aloha была разработана и усовершенствована блестящими умами в сфере общественного питания. Чтобы клиенты, использующие Aloha, могли быстрее освоить систему, быстрее выполнять свои обязанности и совершать меньше ошибок, чем при использовании любой другой системы на рынке, мы тесно сотрудничаем с нашими клиентами, ветеранами отрасли и некоторыми из самых известных эксперты по юзабилити.

**Приложение системы управления рестораном**

Как правило, разработчики разрабатывают приложения системы управления рестораном для повышения производительности. Оптимизируйте свои внутренние и внутренние операции, чтобы вы могли сосредоточиться на важных вещах. Технологии ресторана не должны усложнять индустрию без необходимости; скорее, это должно помочь рестораторам добиться успеха и сосредоточиться на том, что они любят. Какое приложение лучше всего подходит для вашего ресторана?

**№1. заместитель**

Постановка задач, общение, отслеживание времени и посещаемости (с использованием цифровых часов) и планирование сотрудников — все это часть платформы заместителя. Мобильные приложения депутата позволяют управлять персоналом из любой точки мира. Время прихода и ухода сотрудников осуществляется полностью в режиме самообслуживания с использованием программного обеспечения для киосков для iPad. Все они подпитываются незамысловатым, очевидным дизайном. По сути, система управления рестораном «Заместитель» имеет комплексное решение для управления персоналом. Все, от интеграции платежных ведомостей до реестров сотрудников, включено в единое решение.

**№2. Трехместный**

Отели, рестораны и другие места могут использовать Tripleseat SmartSuite, облачный инструмент управления продажами и мероприятиями, чтобы оптимизировать процесс планирования мероприятий. SmartLeads используется для сбора лидов из нескольких источников, SmartDocs — для создания и управления предложениями, заказами и счетами на мероприятия, а SmartChat — для облегчения общения клиентов с организаторами мероприятий. Кроме того, Tripleseat предлагает инструменты для управления контактами, календарь для планирования событий, финансовые данные и данные о продажах и многое другое.

**№3. Горячие расписания?**

Приложение HotSchedules для управления трудовыми ресурсами и планирования сотрудников предназначено для использования в компаниях, которые обслуживают своих клиентов, таких как рестораны, магазины и отели. Платформа HotSchedules автоматизирует операционные задачи, такие как планирование, сменная связь, отчетность, прогнозирование, найм и обучение.

Нативные мобильные приложения для Android и iOS доступны для всех сотрудников, и они могут использоваться пользователями для обработки запросов на отгулы и смены смен на расстоянии. Используйте облачную базу данных для хранения документов и информации о сотрудниках, к которым вы можете получить доступ из любого места в любое время. Настройте программы обучения сотрудников с помощью инструмента Schoox и дешево нанимайте работников с помощью инструмента HotSchedules Recruit.

**№ 4. толчок**

Платформа для администрирования сотрудников и операций по обеспечению безопасности пищевых продуктов. универсальный магазин для маркировки, посещаемости, обучения, планирования и данных о температуре. Информация и уведомления в режиме реального времени позволяют операторам, менеджерам и FBC быть в курсе дел, даже когда они не находятся в офисе. снижение трудозатрат при одновременном повышении ответственности, производительности и эффективности работников. Несмотря на то, что стоимость нашего метода маркировки в четыре раза меньше стоимости Day Dots, тысячи сотрудников выполнили миллионы заданий.

**№ 5. Снапшифт**

HR-приложение Snapshift упрощает жизнь ритейлерам (отелям, ресторанам, магазинам, аптекам, спортзалам и т. д.). Очень удобная программа используется для управления всеми областями управления персоналом, от планирования до расчета заработной платы, и она доступна как на ПК, так и на мобильных устройствах.

В настоящее время более 4,500 клиентов используют это приложение каждый день, чтобы оптимизировать управление персоналом для всех размеров и отраслей (пекарни, рестораны, отели, аптеки, раздача продуктов питания, спортивные залы, развлекательные мероприятия и т. д.). Snapshift — это экономящее время решение для управления, которое дает менеджерам глобальную перспективу.

**Дизайн системы управления рестораном**

Благодаря этой технологии разработчики системы управления рестораном гарантируют, что каждый проект будет обладать мощностью и гибкостью для управления всей системой из единого интерфейса. Система дает менеджеру возможность резервировать столы, создавать счета и отслеживать доступные столы в системе. Вот некоторый дизайн системы управления рестораном.

**№1. Архитектура системы**

Эта система управления рестораном имеет простую трехуровневую структуру клиент/сервер. Клиент может получить доступ к системе (меню ресторана) через веб-браузеры на планшете и локальную сеть ресторана по протоколу HTTPS.

Средний уровень, на котором также находится сервер и который контролирует бизнес-логику, отвечает за отображение веб-сайта пользователю. Он контролирует взаимодействие между пользователем и приложением. Принтеры для кассовых чеков и системы точек продаж (POS) также получают пользовательские заказы с сервера. Здесь вы можете использовать распространенные технологии веб-серверов, такие как Apache, Nginx и другие.

Уровень данных отвечает за обслуживание данных приложения, включая данные заказа, данные меню, данные бронирования и т. д. Эти данные хранятся в системе управления реляционными базами данных (RDBMS), такой как PostgreSQL. Клиентский уровень взаимодействует с сервером для выполнения запросов и извлечения данных из базы данных. Данные, которые были собраны с сервера, затем отображаются пользователю.

**№ 2. Декомпозиция подсистемы**

Декомпозиция подсистемы — еще один замечательный дизайн управления рестораном. Разделив систему на более мелкие части или «подсистемы», можно уменьшить сложность. Подсистемы — это просто группы связанных пакетов классов. Следующие подсистемы также составляют нашу систему управления рестораном. Важными подсистемами являются «Аутентификация», «Меню», «Бронирование», «Заказ» и «Кухня».

Клиенты могут легко бронировать столики благодаря системе резервирования, которая также обрабатывает плату за резервирование в случае неявки. Подсистема Order отслеживает выбор меню пользователя. Для целей тарификации через систему точек продаж заказ составляется вместе. Данные также доставляются в подсистему «Кухня» для обработки. Кухонная подсистема отвечает за печать квитанций заказов для кухни и внесение корректировок в запасы.

**№3. Дизайн базы данных**

Последний проект системы управления рестораном, который мы рассмотрим, — это дизайн базы данных. Программное обеспечение системы управления рестораном должно использоваться для хранения информации о заказах, элементах меню, бронировании и других элементах. Поэтому мы определили ключевые таблицы, которые будет реализовывать выбранная СУБД.

Отношения в реляционных системах баз данных часто бывают одной из трех разновидностей. Это отношения «один к одному», «один ко многим» и «многие ко многим». В исследуемой системе существуют связи как «один ко многим», так и «многие ко многим».

Данные для каждого хранятся в таблицах для резервирования, заказов и меню соответственно. К каждому Заказу может быть прикреплен один или несколько позиций заказа. Каждый элемент заказа включает блюдо и все необходимые ингредиенты. Таблица «Меню» соединяет таблицы «Персонал ресторана» и «Питание». Таблица платежей содержит детали, относящиеся к определенному заказу.

**Система управления рестораном с открытым исходным кодом**

Каждый вид ресторана стремится к финансовому росту и известности. Шансы на рост увеличатся за счет внедрения бесплатной системы управления рестораном с открытым исходным кодом, которая высвободит время сотрудников, чтобы полностью сосредоточиться на обслуживании клиентов. Помимо этого, вы также можете сэкономить на системах управления рестораном с открытым исходным кодом. Представьте себе, что вы получаете первоклассную облачную систему управления рестораном с открытым исходным кодом, а не премиум-систему, которая стоит дополнительных долларов. Эта программа необходима для обновления и выбора меню, оформления заказов и приема платежей. Это платформа, предназначенная для сокращения трудозатрат и расширения коммерческих возможностей.

Чтобы получить четкое представление о семи лучших программах с открытым исходным кодом и бесплатных программах для управления рестораном, просмотрите список ниже.

**№1. TastyIgniter**

Первой системой управления рестораном с открытым исходным кодом, которую мы рассмотрим, является TastyIgniter. Основная цель TastyIgniter — эффективная автоматизация повседневных процедур ресторана. Он построен на PHP-фреймворке Laravel и работает как эффективная платформа для управления ресторанами. Кроме того, он прост в использовании и обладает мощными функциями, такими как единый интерфейс, привлекательный и удобный для мобильных устройств дизайн, наличие расширений и настраиваемые зоны распространения.

**№ 2. Флореант ПОС**

Еще одна замечательная и известная система управления рестораном с открытым исходным кодом — Floreant POS. Пользователи системы управления рестораном Floreant POS имеют немедленный доступ к платформе благодаря простым процессам настройки и установки. Он способен справляться со сложностями благодаря надежной серверной базе данных. Они широко используются, потому что проблемы быстро исправляются, поддерживая их в актуальном состоянии. Если вы ищете лучшую систему управления рестораном с открытым исходным кодом, обратите внимание на Floreant POS.

**№3. Бевспот**

Доступна бесплатная пробная версия Bevspot, системы управления рестораном с надежными функциями и анализом на основе данных. Это помогает разумно управлять рестораном, предоставляя всю информацию, касающуюся неиспользованных запасов или завышенных цен. Это помогает производить более выгодные варианты заказа.

Кроме того, управление всем рестораном стало возможным через корпоративную панель управления, где все разрешения и данные легко доступны. Эта система управления рестораном позволяет быстро сравнивать производительность всех сотрудников и быстро переключаться между несколькими учетными записями.

**№ 4. ZoomShift**

Еще одна известная система управления рестораном с открытым исходным кодом, которую мы рассмотрим из-за ее замечательных функций, — это ZoomShift. График работы ZoomShift хорошо оптимизирован, и в результате работники могут сосредоточиться на более важной работе. Автоматические оповещения, которые выдаются сотрудникам перед их сменой, повышают ответственность персонала и увеличивают производительность. Это программное обеспечение для системы управления рестораном с открытым исходным кодом изначально поставлялось с бесплатной пробной версией.

Используйте табель учета рабочего времени, чтобы эффективно отслеживать время и снижать трудозатраты. Тратьте большую часть своего времени на совершенствование командной работы и повышение эффективности, а также избегайте ошибок в табелях учета рабочего времени. Используйте мобильное приложение для просмотра и редактирования табеля рабочего времени и полного контроля над тем, сколько это стоит и сколько времени уходит на управление работниками.

**№ 5. Берег**

Shore предоставляет платформу, позволяющую избавиться от утомительных повседневных административных задач. Благодаря улучшенному цифровому органайзеру сотрудников планирование и организация смены стали более приятными и интерактивными. The Shore — одна из лучших систем управления рестораном с бесплатной пробной версией.

Поскольку Shore предоставляет множество инструментов для более удобного управления рестораном, это хорошая платформа для тех, кто хочет развивать свой бизнес. Shore обеспечивает широкий охват для привлечения потенциальных клиентов, позволяя планировать встречи через социальные сети. Он также предоставляет данные, которые можно использовать для оценки работы ресторана и, при необходимости, для внесения улучшений.

**Что такое система управления рестораном?**

Программное обеспечение, облегчающее оптимизацию бизнес-процессов в пищевой промышленности, называется системой управления рестораном. В частности, заведения общественного питания, бары, пекарни, кафе, облачные (призрачные, темные, виртуальные) кухни, фудтраки или службы доставки.

**Какие существуют типы систем управления рестораном?**

Типы систем управления рестораном

* Комплексное решение для управления рестораном.
* Системы торговых точек.
* Программное обеспечение для онлайн-заказов.
* Системы расчета заработной платы и учета для ресторанов

**Что такое управление запасами ресторана?**

Практика отслеживания ингредиентов, поступающих в ваш ресторан и покидающих его, известна как управление запасами ресторана. Управление запасами отслеживает количество заказанного продукта, все, что уходит с кухни и бара, а также любые остатки, которые становятся запасами.

**Какую систему используют большинство ресторанов?**

Самое важное оборудование и технологии для ресторанов

* Торговые терминалы с сенсорными экранами.
* Сделайте заказ и оплатите за столом.
* Портативные торговые точки.
* Использование бесконтактных платежей.
* Киоски самовывоза.

**Каковы преимущества системы управления рестораном?**

Ниже приведены пять замечательных преимуществ проектирования систем управления рестораном.

* Быстрое и простое планирование.
* Экономьте деньги и придерживайтесь своего бюджета.
* Следите за любыми проблемами, касающимися вашего персонала.
* Поддерживать персонал в актуальном состоянии.
* Разделите персонал между несколькими офисами

**Почему важна система управления рестораном?**

По сути, система управления рестораном помогает оптимизировать многие процессы компании.

**Заключение**

Основная цель системы управления рестораном - помочь менеджеру ресторана лучше и эффективнее управлять рестораном, используя компьютеры для обработки заказов на еду, счетов и инвентаря. Таким образом, он должен позволять людям добавлять и убирать столики, добавлять и убирать пункты меню, выставлять счета и так далее. Если он не охватывает эти области, то он не эффективен.