

УДК 004.4:64

СРАВНЕНИЕ СИСТЕМ АВТОМАТИЗАЦИИ РЕСТОРАНОВ IiKO И R-KEEPER

*Санатуллова Л.Р., студентка 2 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Бунина Н.Э., к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *предприятие общественного питания, система автоматизации ресторана, R-keeper, iiko.*

Работа посвящена сравнению особенностей информационных систем и технологий. Проведен анализ различных платформ систем автоматизации ресторанного бизнеса R-keeper и iiko.

Любой бизнес, в особенности ресторанный, просит контроля и учета. Проблемы, которые могут возникнуть, всем известны: воровство, невнимательность, нерадивость и т.д. Автоматизация предприятия общественного питания (ПОП) дает целый диапазон необходимых инструментов для эффективного исполнения поставленных задач. Сейчас на рынке множество программ и систем автоматизации ресторанов. Проведем сравнение систем R-keeper и iiko. У каждой системы есть свои плюсы и минусы. Цель исследования: определить влияние автоматизированной системы на повышение эффективности управления ресторана на примере систем iiko или R-keeper.

Задачи исследования: рассмотреть системы автоматизации ПОП и проанализировать их работу; дать общую характеристику системам автоматизации R-keeper и iiko; провести сравнительный анализ систем. При исследовании применялись следующие методы: описательный, системного анализа, также использовались приёмы классификации и обобщения.

Лидером рынка по объемам продаж является система R-Keeper. За пару десятилетий внедрений программная платформа R-Keeper стала самой популярной ресторанной системой для ПОП [1]. В то же время наиболее современной считается система автоматизации iiko - проект, который разрабатывается с 2005 года. Более 7000 ресторанов уже перешли на нее. Ведь ее создателям удалось избавиться от недостатков предыдущих систем и усовершенствовать имеющиеся достижения.

Программный комплекс R-Keeper™ - профессиональная система автоматизации для предприятий общественного питания: ресторанов,

кафе, баров и других заведений, как одиночных, так и сетевых [2]. Система включает кассовый и менеджерский модули, Это обеспечивает полную автоматизацию предприятия общепита. Один из компонентов программного комплекса - программа StoreHouse, реализующая автоматизацию складского учета и позволяющая контролировать процесс управления производством. Система R-Keeper работает на различных кассовых аппаратах и официантских терминалах (станциях), которые объединены в локальную сеть. Система обеспечивает: максимальную скорость и простоту работы; точность расчетов и отчеты по всем операциям; технологии работы по магнитным картам; надежную систему защиты; анализ статистики продаж; ведение базы данных.

Система iiko - это программный комплекс, при помощи которого вы сможете не только полностью автоматизировать работу вашего ресторана или сети ресторанов, но и контролировать все процессы, происходящие в отдельных заведениях. Рассмотрим возможности системы iiko. Модули, входящие в состав системы позволяют оптимизировать процессы: iiko Resto - систему обслуживания клиентов; iiko Operations & Finance - процесс закупок, распределения товаров и начисления заработной платы; iikoPersonnel - процесс работы с персоналом компании; iiko Video Security - охрану ПОП.

Что лучше – R Keeper или iiko? Как правило, владельцы ресторанов и кафе сталкиваются с проблемой выбора между двумя этими системами. Как программное решение с наиболее долгим опытом работы, R-Keeper непревзойденно показал себя. С R-Keeper можно быть уверенным в надежности системы. Однако iiko - это полноценная система, которая сочетает в себе большую часть отдельных компонентов R-Keeper. Это значит, что не нужно тратить время на настройку системы, а также отсутствуют дополнительные издержки на приобретение модулей.

Основные преимущества iiko перед другими системами автоматизации ресторанов:

- весь учет в одной программе; управленческий финансовый учет;
- управление персоналом: мотивация персонала и расчет заработной платы;
- событийное видеонаблюдение;
- удобство интерфейса и мгновенная обработка данных; управление ресторанными сетями.

Кроме широкого функционала возможностей программы, разработчики предлагают комплекты для автоматизации небольших заведе-

ний, обладающие полным набором функций, но по меньшей стоимости. Цены на систему R-кеерер будут выше, чем на систему iiko. Также, iiko предлагает покупку лицензий на время. Например, аренду на месяц, квартал, год.

Сравнение двух программ показывает, что iiko больше подходит для автоматизации деятельности организаций из сферы общепита.

Библиографический список

1. Бунина, Н.Э. Специализированное программное обеспечение для автоматизации предприятий общественного питания / Н.Э. Бунина, В.А. Антипова, И.А. Пахарькова // Новая наука: от идеи к результату. Материалы международной научно-практической конференции. – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. -С. 52 – 54.
2. Кучина, Е.Д. Инструменты автоматизации предприятий общественного питания / Е.Д. Кучина, Н.Э. Бунина // Новая наука: опыт, традиции, инновации. Материалы международной научно-практической конференции. – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 116-118.
3. Таймолкина, Н.Г. Роль информационного обеспечения в работе предприятий общественного питания / Н.Г. Таймолкина, Н.Э. Бунина // НОВАЯ НАУКА: ОПЫТ, ТРАДИЦИИ, ИННОВАЦИИ: сборник научных трудов международной научно-практической конференции. – Стерлитамак: РИО АМИ.- № 7-2.- С. 118-121.
4. Бунина, Н.Э. Некоторые аспекты продовольственной безопасности региона / Н.Э. Бунина // Вопросы экономических наук.- 2010.- №2 - С. 60-63.
5. Бунина, Н.Э. Анализ уровня продовольственной безопасности России/ Н.Э. Бунина, О.В.Солнцева // Наука сегодня: проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции (в 3 частях).- Научный центр «Диспут», 2015.- С. 27-29.
6. Солнцева, О.В. Определение основных направлений повышения продовольственной безопасности / О.В.Солнцева, Н.Э. Бунина // Современные тенденции развития науки и технологий.- 2015.- № 8-7.- С. 104-107.
7. Бунина, Н.Э. Применение метода проектов в высшей школе / Н.Э. Бунина, О.В. Солнцева, О.А. Заживнова // Инструменты и механизмы современного инновационного развития: сборник статей международной научно-практической конференции (в 3 частях).- 2016.- С. 124-127.

8. Бунина, Н.Э. Использование инновационных методов в учебном процессе / Н.Э.Бунина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии.- Ульяновск, УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013.

COMPARISON OF SYSTEMS OF AUTOMATION OF RESTAURANTS IIKO AND R-KEEPER

Sanatullova L. R.

Key words: *public catering enterprise, system automation restaurant, R-keeper, iiko.*

The paper compares the characteristics of information systems and technologies. The analysis of different platforms of automation systems of restaurant business R-keeper, iiko and. Information technology in public catering.