



Галина РЕТУЕВА,
коммерческий директор
компании UCS
Москва

АВТОМАТИЗАЦИЯ РЕСТОРАНОВ: ИТОГИ 2014 ГОДА

ДЛЯ РЕСТОРАННОГО РЫНКА 2014 ГОД СЛОЖИЛСЯ НЕПРОСТО. ЗАПРЕТ НА КУРЕНИЕ, САНКЦИИ И АНТИСАНКЦИИ, УХУДШЕНИЕ ОБЩЕЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ СИТУАЦИИ ВЫНУДИЛИ РЕСТОРАТОРОВ АКТИВНЕЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ БИЗНЕСА И ОПТИМИЗАЦИИ ЗАТРАТ, ЗАДЕЙСТВУЯ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СИСТЕМ АВТОМАТИЗАЦИИ, ТАКИХ КАК **R-KEEPER**.

Подводя итоги минувшего года, уверенно можно сказать, что программно-аппаратный комплекс R-Keeper по-прежнему остается самой популярной системой управления рестораном. На сегодня общее количество установок R-Keeper превысило 36 тысяч заведений. География внедрений охватывает уже 46 стран в Европе, Азии, Африке.

За 2014 год на R-Keeper было автоматизировано 4637 предприятий общественного питания. В декабре установлен новый рекорд по количеству установок за месяц — 523 ресторана. Все это стало возможным благодаря нашим региональным партнерам: дилерская сеть в регионах РФ и за рубежом насчитывает около 300 компаний.

Среди наших новых клиентов появилось около 100 новых ресторанных сетей, открывших за год три и более ресторана. В их числе сеть кафе-мороженого PopBar (Россия), сеть кафе-кондитерских PAPAUA (Болгария), сеть «Блинчик-Домашняя кулинария» (город Омск), сеть Golden Gate Group (Вьетнам) и многие другие. Были подписаны договоры с крупными российскими производственными компаниями «Еврохим» и «Уралкалий» на автоматизацию столовых на этих предприятиях.

В качестве наиболее крупных и значимых проектов 2014 года хотелось бы отметить участие наших партнеров в автоматизации на базе системы R-Keeper объектов инфраструктуры общественного питания во время проведения Зимних Олимпийских игр и гонок серии «Формула-1» в Сочи.

Поддерживая статус лидера на рынке систем автоматизации для индустрии фудсервиса, компания UCS в 2014 году продолжила развитие своих программных продуктов и предложила рестораторам ряд технологических новинок.

Так, для удобства работы кассиров заведений выпущен новый дизайн интерфейса кассовой станции R-Keeper V7 в двух базовых вариантах, отвечающий самым современным требованиям эргономики. Для предприятий быстрого обслуживания получила развитие технология электронных меню-бордов в системе R-Keeper. Теперь ее могут себе

позволить использовать не только крупные сети, но и единичные рестораны или небольшие сети фастфудов. В системе R-Keeper рестораторам бесплатно предлагается три типовых дизайна и много встроенных дополнительных эффектов, с помощью которых можно самостоятельно оформить индивидуальное меню для меню-борда.

Для концептуальных ресторанов разработана технология «Электронная сервис-печать» как альтернатива сервис-принтерам. На смену пейджерам пришла новая технология передачи сообщений официантам — на базе бюджетных моделей смартфонов под ОС Android. Она в том числе обеспечивает более современный формат приема — голосовых SMS через Bluetooth гарнитуру-наушник. Для повышения эффективности инвентаризации в ресторане выпущено приложение «Мобильная инвентаризация» к системе складского учета StoreHouse для проведения инвентаризации с использованием мобильных терминалов сбора данных. В программе StoreHouse обновлены утилиты аналитических отчетов «Анализ продаж» и «ABC-анализ блюд». Новые отчеты стали более наглядными и позволяют упростить принятие необходимых управленческих решений, направленных на увеличение доходности ресторана.

Совсем новый программный продукт «Киоск самообслуживания» уже внедряется в крупных сетях быстрого обслуживания. Это современное интерактивное решение, которое позволяет гостям самостоятельно выбирать блюда по меню на отдельно стоящем терминале и оплачивать здесь же свой заказ банковской картой. Киоск будет представлен на Пятой Международной выставке продукции и услуг для оснащения и снабжения предприятий общественного питания IFFF Moscow 3–5 марта 2015 года. Приглашаем посетить наш стенд и познакомиться с самыми актуальными новинками автоматизации от лидера рынка.

От имени компании UCS я хочу поблагодарить рестораторов за выбор системы R-Keeper для автоматизации своего бизнеса. 2015 год должен стать для всех профессионалов рынка фудсервиса временем эффективных решений! ❁