



**Галина РЕТУЕВА,**  
коммерческий директор  
компании UCS  
Москва

## АВТОМАТИЗАЦИЯ РЕСТОРАНОВ: ИТОГИ 2013 ГОДА

ДЛЯ НАШЕЙ КОМПАНИИ 2013 ГОД СТАЛ ОЧЕНЬ АКТИВНЫМ, БОГАТЫМ НА НОВЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОЕКТЫ И РАЗРАБОТКИ. ДИНАМИЧНОЕ РАЗВИТИЕ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТРЕБУЕТ ОТ КОМПАНИИ UCS, КАК ВЕДУЩЕГО РАЗРАБОТЧИКА СИСТЕМ АВТОМАТИЗАЦИИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ NORESA, ПОСТОЯННО ПРЕДЛАГАТЬ НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ УРОВНЯ СЕРВИСА И ЭФФЕКТИВНОСТИ РАБОТЫ РЕСТОРАНОВ, ИСПОЛЬЗУЮЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ СИСТЕМУ УПРАВЛЕНИЯ **R-KEEPER**.

**П**одводя итоги года, хотелось бы отметить наиболее интересные и востребованные технологические новинки, выпущенные нами в 2013-м.

Российский рынок фастфуда развивается бурными темпами, и конкуренция на нем становится все жестче, особенно на фудкортах. В этих условиях как никогда актуальны новые технологические инструменты, которые не только решают стандартную задачу обеспечения надежной и бесперебойной работы системы управления, но и позволяют повысить конкурентоспособность ресторана. В ответ

на эти потребности растущего рынка компания UCS предложила серию технологических решений, которые, с одной стороны, призваны усилить визуальную привлекательность заведения, повысить уровень сервиса и скорость обслуживания, а с другой стороны, дают рестораторам возможность более эффективного контроля качества работы персонала и реализации разнообразных маркетинговых программ.

О каких продуктах для рынка фастфуда идет речь? Во-первых, все более востребованным становится второй «гостевой» экран кассовой станции – отличный маркетинго-



вый инструмент увеличения продаж. Смена рекламных сюжетов происходит в зависимости от текущего состава заказа, и позволяет напомнить гостю о тех блюдах/группах блюд, которых еще нет в заказе и продажа которых наиболее выгодна ресторану. Во-вторых, это динамические меню-борды, которые позволяют задавать определенный сценарий вывода блюд на LCD-экраны в зависимости от времени суток, дня недели, погоды или других параметров. Динамические меню борды позволяют повысить пропускную способность заведения, а также увеличить количество импульсных покупок, как следствие — средний чек. Имея такой инструмент в составе кассовой системы, меню и цены в ресторане можно изменять так часто, как это необходимо.

В-третьих, среди новинок для предприятий быстрого питания — технология «электронная очередь», дающая возможность гостям вместо привычного ожидания в очереди отслеживать состояние своего заказа на гостевом мониторе и забирать его по готовности. Применение «Электронной очереди» позволяет примерно на 30 процентов сократить количество касс, необходимых для обслуживания того же потока гостей, и увеличить скорость обслуживания.

В-четвертых, разработана и ждет своего внедрения в заведениях быстрого обслуживания технология «мобильного заказа», позволяющая гостю со своего смартфона самостоятельно формировать заказ и оплачивать его на кассе или со своего смартфона кредитной картой или электронными деньгами.

Интересные новинки получили и концептуальные рестораны. Новая технология «Виртуальная карта гостя» в системе R-Keeper — удобная современная альтернатива обычной пластиковой карте постоянного клиента ресторана. Воспользоваться своей скидкой, оплачивать накопленными бонусами полностью или частично счет, просматривать содержимое и сумму текущего заказа, отправлять сообщения официанту, попросить принести счет — все это гость может сделать со своего мобильного телефона или планшета. Еще одно востребованное мобильное решение вывели мы в 2013 году — это модуль «Мобильный менеджер», представляющий собой расширенную версию мобильного терминала официанта на iPod Touch. Функционал «Мобильного менеджера» помимо привычного набора опций позволяет изменить количество гостей за столом, удалить или перенести блюда, оплатить заказа целиком или частично (по местам). Стоит также отметить новое решение для автоматизации рабочего места хостес — система резервирования столов позволяет оптимально управлять бронированием мест и посадкой гостей.

2013 год мы отметили серьезным увеличением числа клиентов — игроков ресторанного и развлекательного бизнеса, доверивших нам автоматизацию своих заведений. За год было автоматизировано более 4500 ресторанов.

Наиболее интенсивными оказались последние месяцы прошедшего года: рекордное количество установок мы фиксировали в октябре и ноябре — 432 и 481 ресторан соответственно.

На 31 декабря общее количество ресторанов, использующих в своей работе программно-аппаратный комплекс R-Keeper, превысило 31.000.

Хотелось бы особо отметить роль наших партнеров, без которых невозможно было бы достигнуть таких успешных



показателей. Наша сеть дилеров охватывает сегодня 85 городов России и 30 стран СНГ, Европы и Азии.

Количество внедрений системы R-Keeper происходит как за счет наших действующих клиентов, активно открывающих новые точки и новые концепции, как например, Subway, Burger King, Шоколадница, KFC, Cinnabon, Harat's, Суши Шоп, Якитория, Тануки, так и за счет новых игроков. Так в 2013 году к числу ресторанов, выбравших самую популярную профессиональную систему автоматизации R-Keeper, присоединились несколько крупных мировых операторов фастфуда, вышедших на российский рынок, — это японская сеть лапшичных «Марукамэ», легендарная американская сеть сосисочных Nathan's Famous, популярная американская сеть кафе Krispy Kreme, которую по договору франчайзинга развивает в России известный ресторатор Аркадий Новиков, и другие.

Среди значимых для нашей компании проектов 2013 года — внедрение к Всемирной Универсиаде в Казани на стадионе «Казань Арена» системы R-Keeper для единого управления службой общественного питания. Организация питания на современных стадионах представляет собой специфичное направление общественного питания, главная задача которого — за предельно короткое время накормить наибольшее количество гостей с самыми разными потребностями. На стадионе «Казань Арена» в день открытия Универсиады для обслуживания 45 тысяч посетителей работали 224 точки быстрого питания, 8 баров, ресторан, 12 передвижных киосков, сервис для VIP гостей, интегрированные в единую систему управления с помощью профессионального программно-аппаратного комплекса R-Keeper v.7. Реализацию ответственного проекта автоматизации одного из крупнейших стадионов России осуществила компания «Интегро», дилер компании UCS в Казани.

В 2013 году стартовал наш совместный проект с компанией Entens Group по организации обучающих программ для владельцев и управляющих ресторанов по развитию профессиональных компетенций руководителя в сфере общественного питания и повышению доходности бизнеса на базе аналитических возможностей системы R-Keeper. В ноябре успешно прошел первый бизнес-тренинг и уже запланированы новые обучающие программы на следующий год.

Компания UCS благодарит рестораторов за выбор системы R-Keeper для автоматизации своего бизнеса и поздравляет всех специалистов индустрии общественного питания с Новым 2014 годом! ☺