Драгун И.А. , Ролич О.И.

ВШТ, ДТГ-1, 1 курс

НОВЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ: ИНТЕРАКТИВНЫЕ СТОЛЫ

Компьютерные технологии очень важны для успешного развития гостиничного сервиса.

Один из основных инструментов развития ресторанного бизнеса - это современная система автоматизации ресторанов.

Современная система автоматизации ресторана - это профессиональная система управления рестораном, многофункциональная и легко модернизируемая.

Целью автоматизации является повышение эффективности управления рестораном, ускорение обслуживания и минимизация возможных злоупотреблений, особенно воровства.

Очевидны неоспоримые преимущества автоматизированного ресторана перед другими подобными заведениями: высокое качество сервиса и скорость обслуживания клиентов ,отсутствие ошибок при оформлении заказа.

Интерактивные технологии – это будущее ресторанного бизнеса.

Благодаря разнообразию используемых материалов, форм, размеров и цветов ,интерактивный стол отлично вписывается в любой интерьер и находит свое применение во многих сферах.

Сенсорный стол или touch стол – это мультитач устройство с сенсорной поверхностью. Его основное назначение – применение в заведениях общественного питания (кафе и ресторанах) для автоматизации процессов заказа и для того, чтобы чем-то занять клиента в период ожидания заказанных блюд и напитков.

Еще несколько лет тому назад удачными инновациями в ресторанном бизнесе считались бронирование столиков по телефону или вызов такси из заведения.

Преимущество сенсорной панели в том, что на маленькой площади можно представить широкий ассортимент напитков и блюд, предоставив клиенту возможность их выбора и сравнения.

Доведение ресторана до более совершенного уровня обслуживания - цель каждого добросовестного владельца. Автоматизация ресторана значительно влияет на эффективность и качество производительной части деятельности заведения.

Главной причиной использования программного обеспечения в ресторанном бизнесе все же является возможность одновременного администрирования сразу нескольких заведений.

Автоматизация ресторана очень важна для аналитических и объективных выводов о результатах работы заведения.

Инвестиционная рентабельность применения интерактивных столов в развитии ресторанного бизнеса доказывается увеличением объемов их производства и продаж, следующим за увеличением спроса на них.

Некоторые touch столы предлагают и дополнительные функции: можно сделать «карты клиентов», благодаря которым появляется возможность идентифицироваться и повторить понравившийся заказ, воспользоваться накопительной или индивидуальной скидкой.

Автоматизация позволяет внедрять маркетинговые и учетные политики нового поколения и всегда иметь достоверную информацию о работе заведения.Становится возможным вести непрерывный мониторинг работы всех структур заведения, анализировать и прогнозировать результаты деятельности ресторана.