

ТОП систем автоматизації HoReCa для України



Вибір програмного забезпечення для автоматизації ресторану суттєво впливає на його подальший розвиток та прибутковість. Підібрати найкращу систему під певні умови закладу буває не просто. Аби ви змогли зробити вірний вибір, ми підготували невеличкий огляд програмних продуктів, доступних на сучасному ринку України, й оцінили їх переваги, недоліки, можливості, вартість та інші характеристики, які мають значення.

Syrve



Європейська система автоматизації для закладів громадського харчування «Все в одному» з функціоналом front та back офісу. Дозволяє автоматизувати всі можливі зони роботи закладу: каса, кухня, зал, склад, доставка, фінанси, маркетинг та керування мережею.

Можливості:

- Керування посадкою гостей: бронювання столиків, організація банкетів

- Прийом замовлень, інтеграція з ПРРО та друк чеків
- Фінансовий та управлінський облік (P&L, звіт про рух грошових коштів, балансовий звіт тощо).
- Додаток керуючого для дистанційного контролю роботи закладу, OLAP-звіти.
- Робота з базою гостей, CRM та інструменти для аналітики.
- Впровадження програм лояльності, розсилка повідомлень, сегментація бази клієнтів.
- Інтеграція з різними платіжними системами, підключення карт Wallet.
- Додаток “мобільний офіціант” для швидкого обслуговування та розрахунку у залі
- Підключення екрана покупця (різні варіанти).
- Можливість встановлення кіосків самообслуговування, підключення електронної черги замовлень.
- Прямая робота з постачальниками — надсилання замовлень на поставку з програми.
- Порівняння цін постачальників та стандартизація поставок.
- Формування видаткових та прибуткових накладних.
- Прогнозування необхідних обсягів закупівлі продуктів, в залежності від попередніх витрат та прогнозу продажу
- Ведення техніко-технологічних карт
- Гнучке налаштування модифікаторів та комбо, відповідно наборів страв та часу відвідування.
- Проста інвентаризація та ведення складського обліку, функція швидкої інвентаризації бару з електронними вагами
- Автоматизовані нагадування персоналу щодо поповнення запасів, проведення інвентаризації
- Багаторівневе налаштування прав доступу для працівників та збереження історії змін у системі по кожному співробітнику.
- Автоматичне нарахування зарплат, з урахуванням штрафів та бонусів.
- Власний модуль доставки (*зонування, відстежування кур'єра тощо*), підключення АТС.
- Інтеграція з системами бухгалтерського обліку (1C/BAS).
- Експорт даних в Excel. Вбудований конструктор звітів.

Переваги: Максимально широкий функціонал. Можливість організації управлінського обліку. Прогнозування продажу та необхідного об'єму закупівель.

Недоліки: Для встановлення потребує POS-термінал. Для використання повного переліку функцій потрібно пройти навчання.

Ціна: від 1045 грн на місяць зі знижкою 50% до кінця воєнного стану.

Посилання на сайт: <https://www.syrve.com>

SERVIO



Українська багатофункціональна система автоматизації бізнесу у напрямку HoReCa. Має окремий продукт під ресторанну сферу, що адаптується відповідно різних типів закладів.

Можливості:

- Касова система під різні ОС (Windows, Android, iOS).
- Додаток мобільний офіціант.
- Отримання замовлень з сайту, через телефон, додаток, бота.
- Кухонні термінали, електронна черга, екран покупця.
- Встановлення терміналів самообслуговування.
- Створення бази клієнтів в середині системи, налаштування програм лояльності, загальна клієнтська e-mail, sms, viber розсилка.
- Мультивалютність, інтеграція з іншими системами автоматизації та банківськими терміналами.
- Складський модуль під web з можливістю ведення управлінського обліку та інтеграція з ваговим обладнанням.
- Облік робочого часу персоналу, підключення до систем відеоспостереження, інструменти для контролю зловживаннями.
- Власний модуль доставки та інтеграція зі сторонніми службами.
- Мобільний додаток для кур'єрів.
- Робота з акцизними марками.
- Інтеграція з 1С/BAS.
- Перегляд даних у POS-системі або в HMS (рахунки, виторг, середній чек).
- Облік продажів та розподілу ресурсів.

Переваги: встановлюється на будь-які пристрої, не залежно від операційної системи, багатомовна, може працювати онлайн та офлайн.

Недоліки: Висока вартість. Орієнтована в більшому для готелів та інтегрованих закладів. Має обмежений функціонал керування залом, зміни меню та налаштування комбо.

Ціна: основна ліцензія ≈ від 2100\$ (web-платформа, склад, програма лояльності, каса, мобільний додаток персоналу, доставка, інтеграція з РРО та банківським терміналом) + від 2000 грн/міс підтримка. Або за підпискою від 3537 грн/міс.

Посилання на сайт: <https://expertsolution.com.ua>

PalmaBOX



Українська система автоматизації ресторанів для ведення обліку, що включає функціонал front та back офісу, додаток для керівника, електронне меню та програмний РРО.

Можливості:

- Хмарний сервіс для планшетів android, iPad. Повна інтеграція з 1С.
- Робота з різними типами РРО/ПРРО у режимі 1 заказ два чеки ФОП + ТОВ, встановлюється на будь-яку ОС.
- Мобільний термінал для офіціанта, касира та бармена.
- Вивід замовлення на екрани кухні, залу та на чек.
- CRM для ведення клієнтської бази.
- Налаштування програм лояльності (додавання знижок в автоматичному та ручному режимах, купони, години, бонуси).
- Звіти по співробітникам, контроль небезпечних операцій, права доступу по категоріях.
- Розрахунок заробітної плати, автоматичний відсоток за обслуговування.
- Контроль взаєморозрахунків з постачальниками.

- Інвентаризація, автоматичне сповіщення про необхідність поповнити запаси, автоматичне списання продуктів.
- Модифікатори страв, калькуляційні та технологічні карти.
- Розрахунок витрат, прибутків, податків, аналітика.
- Фінансовий облік (*витрати прибуток, податки*).
- Автоматичні звіти керуючому.

Переваги: є можливість тестування в безкоштовному режимі.

Недоліки: Відсутність модуля доставки. Обмежений функціонал для аналітики та роботи з базою гостей. Немає можливості порівнювати постачальників та прогнозувати обсяги закупівлі.

Ціни: Тарифи 6\$, 9\$, 20\$ /міс + плата за додаткові пристрої та точки від 150 грн до 400 грн/міс

Посилання на сайт: <https://horeca.palmabox.com>

Poster



Poster

Хмарний сервіс для автоматизації ресторану, що охоплює касу, склад, зал, меню (модифікатори, продаж на вагу, зміна цін у реальному часі) та друк чека.

Можливості:

- Програмний РРО та онлайн каса на різних типах пристроїв.
- ПЗ дозволяє впроваджувати декілька форм оплати та переглядати аналітику в браузері, з необмеженою кількістю користувачів.
- Бронювання столиків, карта залу.
- Налаштування друку чека.
- Екран на кухню.
- Базовий конструктор програм лояльності.
- Нагадування про закінчення продуктів на складі.
- Контроль цін через додавання накладної.
- Модуль доставки.
- Звіти по змінах, чеках, чистому прибутку.

Переваги: можна встановити на будь-який прилад (планшет, смартфон).

Недоліки: Обмежені маркетингові можливості. Відсутні інструменти управлінського обліку, ризик зловживань через відсутність інструментів контролю.

Ціна: від €29 на місяць на основну програму + додаткові модулі.

Посилання на сайт: <https://joinposter.com/>

SkyService



Естонсько-український універсальний хмарний сервіс для проведення будь-яких касових операцій. Допомогає автоматизувати склад, меню, управління фінансами, доставку та роботу кур'єрів, ведення статистики та впровадження маркетингових кампаній.

Можливості:

- Програмний РРО, налаштування друку чеку.
- Екран у зал (електронна черга).
- Інтернет-магазин замовлень, телеграм-бот.
- Технологічні карти, встановлення категорій товару та модифікаторів.
- Модуль складського обліку (інвентаризація, контроль запасів, перенесення запасів між складами, створення накладних).
- Ведення розрахунків з постачальниками.
- Налаштування небезпечних операцій, списання грошових коштів на зарплату.
- Контроль грошових коштів по дням, X та Z звіти, ABC-аналіз.

Переваги: Працює на мобільних приладах з різними ОС, у тому числі як offline та web версія.

Недоліки: Користувачі скаржаться на помилки (закриття зміни не обнуляє касу, погана техпідтримка). Відсутній функціонал для нарахування заробітної плати та створення мотиваційних програм. Обмежена кількість технологічних карт відповідно тарифного плану. Немає автоматичного прогнозування закупівлі продуктів.

Ціна: від €7 до €16 , є безкоштовний тестовий період 14 днів.

Посилання на сайт: <https://skyservice.pro>

Ultra



Українське програмне забезпечення для закладів торговельно-розважальної сфери, в тому числі закладів харчування (dark kitchen, столові). Автоматизує роботу кухні та залу, доставку, склад, аналітику та систему лояльності.

Можливості:

- Робота на терміналі та планшетах з ОС Windows.
- Функції — мобільний офіціант, електронне меню, модифікатори страв.
- Тарифікація за часом перебування клієнтів.
- Ведення бази клієнтів та налаштування дисконтних програм по рівнях.
- Модуль для кухні, функція розподілення замовлень між цехами.
- Замовлення на доставку через мобільний додаток.
- Відокремлення меню та обліку на доставку.
- Система ліцензування.
- Товарний та складський облік по періодах.
- Контроль запасів продуктів.
- Розподіл прав доступу для персоналу, відповідно посадовим обов'язкам.

- Спрощений фінансовий облік за період.
- Модуль для управлінського обліку (переміщення товарів та коштів, товарні та фінансові звіти)

Переваги: низька ціна.

Недоліки: Дуже обмежений функціонал. Немає можливостей для нарахування заробітної плати, роботи з постачальниками, налаштування логістики кур'єрів, прогнозування запасів та порівняння попередніх періодів.

Ціни: від 319 грн/міс, є безкоштовна демонстраційна версія.

Посилання на сайт: <https://ultra-company.com/restaurant/>

Kavaapp



Багатофункціональна система для автоматизації кав'ярень, міні кав'ярень та авто кав'ярень.

Можливості:

- Сумісність з пристроями на ОС Android, iOS та Windows.
- Робота з ПРРО (відкриття змін та фіскалізація чеків в податковій з робочого пристрою).
- Розділена на три робочих простори: адмін, бариста, логіст (доставка).
- Безлімітні технологічні карти, внесення тари, інгредієнтів або штучного товару.
- Вбудований конструктор акцій та програм лояльності.
- Додаток для доставки.
- Листування з логістами та адміністраторами через вбудований месенджер.
- Контроль роботи складу та руху товарів, інвентаризація та переоблік по точках та складу.
- Продажі напряму зі складу.
- Автоматичний розрахунок зарплати та премій працівникам.
- Налаштування прав доступу безпеки.
- Спрощена статистика по робочих змінах, загальні відомості по продажам.

Переваги: доступна ціна, не потребує навчання.

Недоліки: Підходить лише для маленьких кав'ярень з мінімальним асортиментом. Відсутній функціонал для роботи з залом та кухнею.

Ціна: три тарифи 99 грн/міс, 199 грн/міс, 299 грн/міс.

Посилання на сайт: <https://kavapp.com>

Horeker

HOREKER

POS-система для обслуговування гостей, фіскалізації продажів та керування залишками в режимі реального часу.

Можливості:

- Робота через ПК або смартфон, в тому числі у режимі без інтернету.
- Отримання та оплата замовлень на касі та у залі через систему мобільний офіціант.
- Створення банкетів та резервів, швидкого меню, додавання модифікаторів.
- Карта столів та встановлення статусів.
- Конструктор акцій та програма лояльності.
- Контроль швидкості приготування страв.
- Налаштування логістики та планування закупівлі.
- Створення технологічних та калькуляційних карт, завантаження прайс-листів.
- Розрахунок собівартості страв.
- Електронний документооборот по операціях: переоцінка, надходження, замовлення, повернення, переміщення та інвентаризація.
- Взаєморозрахунки з постачальниками.
- Автоматична переоцінка (по даті, закладам),
- Журнал явок та мотиваційні схеми для співробітників.
- Налаштування прав доступу працівників.
- Звіти з урахуванням подій, операцій та відповідних документів.
- ABC та XYZ аналіз страв.
- Звіти руху грошових коштів та по статтям витрат.
- Аналітика продажів та залишків online.
- Статистика щодо виручки, середньому чеку.

Переваги: не потребує навчання.

Недоліки: Немає функціоналу для роботи на доставку. Переважна більшість можливостей як технологічні карти, керування залом, пріоритетність приготування, аналітика тощо доступні лише в тарифі Enterprise. Відсутнє прогнозування закупки. Обмежені можливості для роботи з базою гостей.

Ціни: тарифи за обсягом функціоналу — Base 400 грн/міс, Pro 800 грн/міс, Optima 1500 грн/міс, Enterprise 3200 грн/міс

Посилання на сайт: <https://www.horeker.com/>

Pidkova



ПЗ для автоматизації різних напрямків бізнесу, в тому числі закладів харчування. Дозволяє автоматизувати: зал, склад, фінансовий облік та роботу з персоналом.

Можливості:

- POS станція для офіціантів та мобільний додаток для отримання замовлень у залі.
- Складання карти залу.
- Формування меню з налаштуванням цін відповідно часу.
- Впровадження дисконтної системи (відсоток, накопичення, бонуси), розсилка sms повідомлень клієнтам.

- Контроль закупівлі продуктів, цін, строків придатності.
- Оформлення замовлень постачальникам та взаєморозрахунки.
- Складання калькуляційних карт страв, розрахунків рентабельності.
- Проведення інвентаризації та розподіл товарів між відділеннями мережі.
- Керування змінами працівників.
- Облік фінансів та складу.
- ABC и XYZ аналізи.
- Аналіз OLAP.

Переваги: немає абонентської плати.

Недоліки: Не виходять оновлення. Обмежений функціонал для роботи з базою гостей. Складна в опануванні працівниками. Погана техпідтримка.

Ціни: базовий продукт від 200\$ за кожне робоче місце + 100\$/рік за мобільний додаток офіціанта + 37\$ за OLE PC2EKK для роботи з фіскальними реєстраторами + 100\$ за кожне додаткове робоче місце.

Посилання на сайт: <https://www.pidkova.biz/>

BarBoSS



Український програмний продукт для автоматизації розважальних закладів, готелів, барів та ресторанів.

Можливості:

- Встановлення на Android та збереження даних на локальному сервері й у хмарі.
- Електронний РРО, мобільний офіціант з планшета або смартфона.
- Організація бенкетів, внесення авансів, бронь столів та депозити на столи.
- Програма лояльності через дисконтну систему, бонуси, накопичення, депозити.
- Почасова тарифікація, модуль роботи з більярдом.
- Електронні бігунки для кухні, повідомлення про готовність страви.
- Зберігання бази телефонів та адрес клієнтів на доставці.
- Налаштування знижок по часу відвідування.
- Модуль для бухгалтера: формування довідників, страв, надходжень, списання та переміщення.
- Калькуляція меню та розрахунок собівартості страви, додавання націнок.
- Автоматизація роботи з акцизними марками.
- Облік фінансів та розрахунок прибутку, у тому числі по кільком точкам.

Переваги: зручна робота з алкогольною продукцією.

Недоліки: Обмежений функціонал роботи зі складом. Немає аналітики. Додатки встановлюються не на всі типи смартфонів. Відсутні інструменти для прямої роботи з постачальниками та базою гостей. Техпідтримка відповідає протягом кількох днів.

Ціни: BackOffice від 500\$ + модуль офіціанта від 250\$ + модуль каса від 250\$.

Посилання на сайт: <http://www.market-soft.md/>

Unipro



Український програмний коробковий продукт «все в одному» для автоматизації різних типів бізнесу, в тому числі закладів харчування.

Можливості:

- Проведення замовлень на касі та прийом оплати.
- Накопичувальна бонусна програма, дисконтні карти.
- Можливість вести облік різних юридичних осіб.
- Контроль розрахунків з постачальниками, формування замовлень на поставку.
- Створення рахунків-фактур на оплату, прибуткових накладних.
- Ведення складського обліку, залишки, переміщення між складами, інвентаризація.
- Створення калькуляційних карт, внесення у базу рецептів.
- Друк цінників та етикеток.
- Система контролю над небезпечними операціями персоналу. Журнал подій по співробітникам.
- Облік руху грошових коштів, звітність для податкової.
- E-mail звіти про виручку для керівника.
- 14+ типів звітів для аналітики.

Переваги: підтримка різних типів торгівельного обладнання, оффлайн робота.

Недоліки: Обмежена кількість рецептів. Немає інструментів для керування залом. Відсутні модулі для офіціантів та кухні, автоматичного розрахунку заробітної плати, прогнозування закупки продуктів, системи нагадування. Неможливо створювати акції та комбо.

Ціна: коробковий продукт 3499 грн.

Посилання на сайт: <https://unipro.ua/restorany/>

Microinvest



Європейська система автоматизації ресторанів та інших типів бізнесу (магазини, розважальні заклади та сфера обслуговування).

Можливості:

- Працює на пристроях з операційною системою Android.
- Функціонал front офісу: каси та робоче місце офіціанта, друк чеків та цінників.
- Робота з базою клієнтів через дисконтні програми.
- Додаток для управління складом та торгівлею через смартфон.
- Ведення обліку та контроль процесу доставки.
- База даних клієнтів, контакти, історія замовлень.
- Можливість підключення широкого переліку торгівельного обладнання (фіскальний принтер, принтер для друку чека, зчитувач штрих-коду, електронні ваги тощо).
- Робоче місце менеджера, адміністратора.

Переваги: мінімальні вимоги до комп'ютерної техніки.

Недоліки: Узагальнена під різні види малого бізнесу, тому не підходить для великих закладів чи мережі. Немає навчання роботі з програмою. Не працює на Mac ОС. Обмежений функціонал маркетингу (лише дисконти), обліку робочого часу та взаємодії з постачальниками. Відсутня можливість керування залом.

Ціна: від 6333 грн до 19083 грн + вартість додаткових модулів та апаратного ключа.

Посилання на сайт: <https://microinvest.ua>

LIBRO



Українська програма комплексного обліку для закладів громадського харчування з front та back офісом.
Коробковий продукт.

Можливості:

- Робочі місця касира та бармена. Додаток мобільний офіціант.
- Програма для кіоску самообслуговування, інформаційні екрани у зал.
- Друк нефіскальних чеків.
- Монітор кухонних замовлень.
- Електронне меню для планшетів.
- Дисконтна система за фізичними картками.
- Більярдний модуль, тарифікація по часу.
- Модуль збору відгуків.
- Конструктор страв, калькуляційні та технологічні карти.
- Ведення складського обліку. Інвентаризація, переоцінка.
- Взаєморозрахунки з постачальниками.
- Картки персоналу, ведення табеля робочого часу.
- Зарплатний модуль з різними типами тарифікації.
- Розподіл прав доступу співробітників.
- Експорт даних в Excel. Вбудований конструктор звітів.
- Можливість підключати будь-яке торговельне обладнання.
- Аналітика, звіти та графіки по різних критеріях. Вбудований дизайнер звітів.
- Аналіз порівняння витрат та прибутковості кожної групи продуктів.

Переваги: додаткові утиліти для архівації та відновлення бази даних.

Недоліки: Платне оновлення програми. Відсутні можливості контролю доставки та логістики кур'єрів. Немає функції прогнозування обсягів закупки. Відсутні інструменти для гнучкого керування меню (створення комбо тощо). Висока ціна та повільна техпідтримка.

Ціна: 9000 грн за базовий комплект (1 каса та 1 адміністратор) + за окремі модулі від 1200 грн до 4500 грн.

Посилання на сайт: <https://rikosoft.com/index.html>

