



ФОТОКАССА
Hotel Food System



Фотоконтроль списания
готовой продукции



ВВЕДЕНИЕ

Данное предложение представляет инновационный проект, разработанный нашей командой, и призвано заинтересовать собственников, руководителей, шеф-поваров и службу питания в отелях и предприятиях общественного питания. Мы представляем аппаратный комплекс «ФОТОКАССА» – новую точку контроля, основанную на сквозном удаленном контроле всех параметров выдаваемой и списываемой готовой продукции.

ПРИНЦИП РАБОТЫ:

Общепринятые правила учета продуктов в отелях привели к тому, что учет питания по системе «шведская линия» происходит по принципу списания продуктов. Для этого команда службы питания создают «план-меню» для бюджетирования на год/месяц/неделя/завтрашний день. «План меню» — это весовая раскладка всех готовых блюд на каждого гостя «шведской линии». Количество и вес рассчитываются согласно полученным ранее данным, которые получают с помощью:

Все данные составляют основу, позволяющую службе питания делать анализ бюджета на питание по системе «шведская линия». До сегодняшнего дня все полученные данные собирались вручную разными отделами службы питания и быстрый автоматизированный контроль руководителем и собственником отеля (для принятия оперативных действий) без проведения проверок не представляется возможным.

Система «ФОТОКАССА» – первый кассовый аппарат с базой данных на Шведской линии, работающей по системе списания продуктов без фискализации данных. Основная цель проекта – контроль и экономия списаний и приведения «плана-меню» к реальному потреблению, что позволит в кратчайшее время снизить food-cost и увеличить прибыль собственника, а также видеть объективную картину потребления и проводить оперативный анализ.

1

Весов (заборные журналы, где вручную фиксируется вес; время выдачи готовых блюд)

2

Градуслика (каждая партия блюд должна пройти эту процедуру, где данные вносятся в тепловой и бракеражный журнал для соблюдения норм ХАССП, Роспотребнадзора)

3

Внесения данных о реализованных и списанных блюдах после окончания рациона.



АППАРАТНЫЙ КОМПЛЕКС «ФОТОКАССА»



Минцифры России

Министерство цифрового развития, связи
и массовых коммуникаций Российской Федерации

Реестровая запись №17369 от 17.04.2023

Использование программного обеспечения
по подписке 40 тыс. руб/мес*

* цены могут отличаться от условий,
актуальную цену уточняйте у менеджеров



Запись в реестре:

Программное
Обеспечение
«ФОТОКАССА»

EAC

Регистрационный номер
декларации о соответствии:
EAЭС N RU Д-RU.PA03.B.56635/23



Ссылка на документ



Регистрационный номер
сертификата соответствия RU
№ 0460316



Ссылка на документ



Регистрационный номер
ROCC RURU.32001.04ИБФ1.ОСП28.36366



Ссылка на документ

ПАТЕНТЫ

UNITED STATES
PATENT AND TRADEMARK OFFICE



АМЕРИКАНСКИЙ ПАТЕНТ

Номер USUS2023/0040127 АА1



[Ссылка на документ](#)



EAPO

ЕВРАЗИЙСКИЙ ПАТЕНТ

Номер 043240-patentFG4A



[Ссылка на документ](#)



ЕВРОПЕЙСКИЙ ПАТЕНТ

EP 4 174 754 A1



[Ссылка на документ](#)



ПАТЕНТ

РОССИЙСКИЙ ПАТЕНТ

Номер 2758816



[Ссылка на документ](#)

МОДУЛИ





МОДУЛЬ HOTEL

СТАНЦИЯ С ДАТЧИКАМИ
фиксирует параметр:

Вес / Температуру /
Фото блюда / Движение

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Корпус из пищевой
нержавеющей стали

Мини-компьютер
Raspberry Pi 4

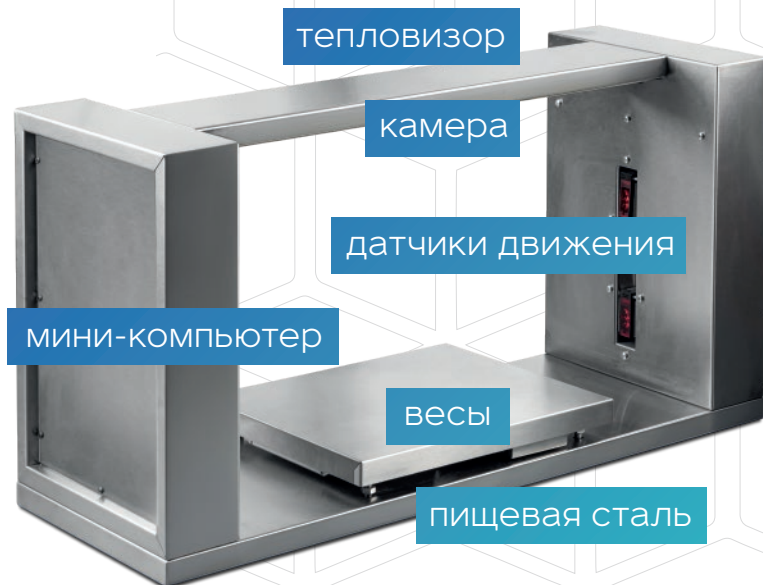
Модуль камеры OV5647

Инфракрасный
тепловизионный
модуль MLX90640

Сенсорный модуль
прерывания E3JK-R4M1

Весы до 30 кг

Производитель Россия
Собственное производство



160 000 руб.*

МОДУЛЬ LITE

СТАНЦИЯ С ДАТЧИКАМИ
фиксирует параметр:

Вес / Температуру / Фото блюда

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Корпус из пищевой
нержавеющей стали

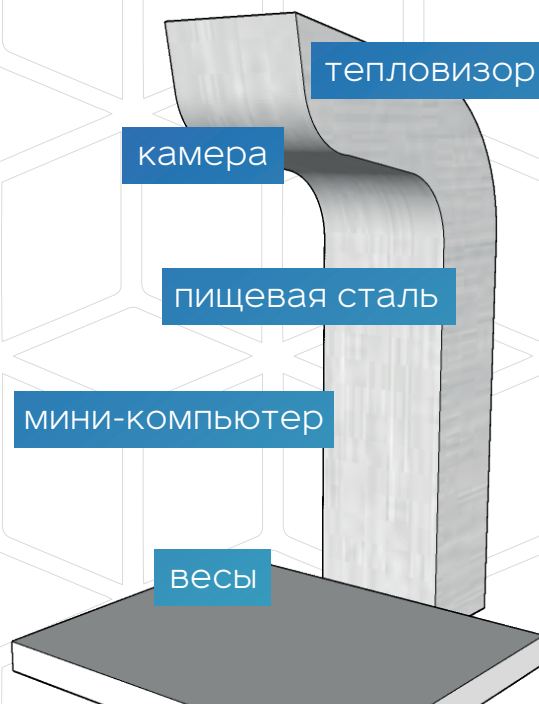
Мини компьютер
Raspberry Pi 4

Модуль камеры OV5647

Инфракрасный
тепловизионный модуль
MLX90640

Весы до 6 кг
Есть возможность установки
ЖК дисплей 10,1" HD

Производитель Россия
Собственное производство



от 100 000 руб.*

МОДУЛЬ FOOD COURT

СТАНЦИЯ С ДАТЧИКАМИ
фиксирует параметр:

Вес / Температуру / Фото блюда

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Мини-компьютер
Raspberry Pi 4

Модуль камеры OV5647

Инфракрасный
тепловизионный модуль
MLX90640

Весы до 6 кг

Производитель Китай - Арах



МОДУЛЬ FOOD COURT-2

дисплей покупателя

СТАНЦИЯ С ДАТЧИКАМИ
фиксирует параметр:

Вес / Температуру / Фото блюда

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Мини-компьютер
Raspberry Pi 4

Модуль камеры OV5647

Инфракрасный
тепловизионный модуль
MLX90640

ЖК дисплей 10,1 " HD

Весы до 6 кг

Производитель Китай - Арах



* - цены могут отличаться от условий,
актуальную цену уточняйте у менеджеров

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Детальная оценка и взаимодействие между заказчиком, исполнителем, и конечным потребителем

Актуальные данные реализации, возвратов и списаний

Оперативный сквозной контроль в режиме реального времени

Эффективная работа с отзывами гостей

Минимизация злоупотребления сотрудников между запланированным и фактическим планом меню



ВОЗМОЖНОСТИ ПРИ НАЛИЧИИ ДАННЫХ

Электронный документооборот, автоматизация процессов (бракеражные журнал согласно требованию Роспотребнадзора, заборный листы, закрытие рациона путем автоматизации документооборота)

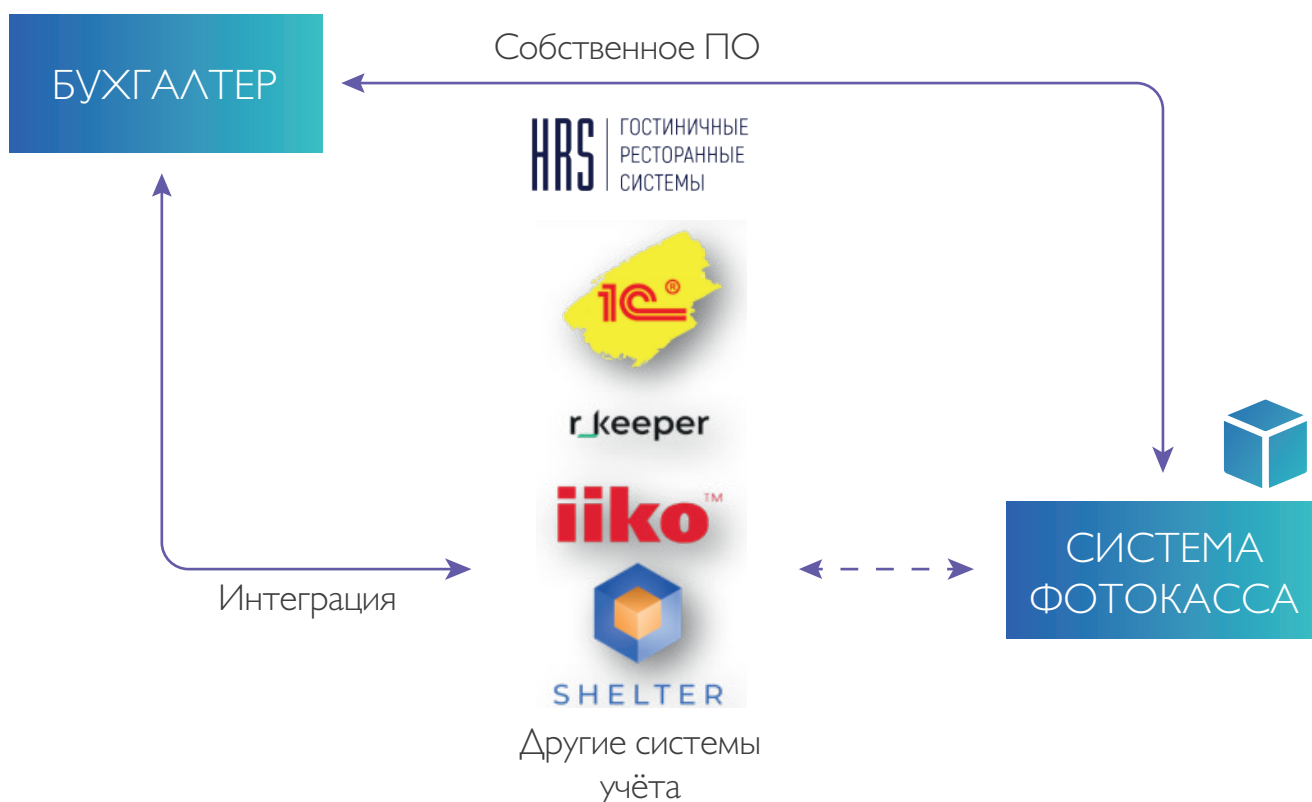
Сквозная стандартизация для линейного персонала и менеджмента доступная в любой момент

Детальный факт реализации с отслеживанием внешнего вида, параметров и динамики цикличности

Детальная оценка спроса помогает принимать решения об ассортиментной политике и изменении плана-меню

Интеграция со сторонними системами

РАБОТА В СИСТЕМЕ



АВТОМАТИЗИРУЮТСЯ ПРОЦЕССЫ

План-меню

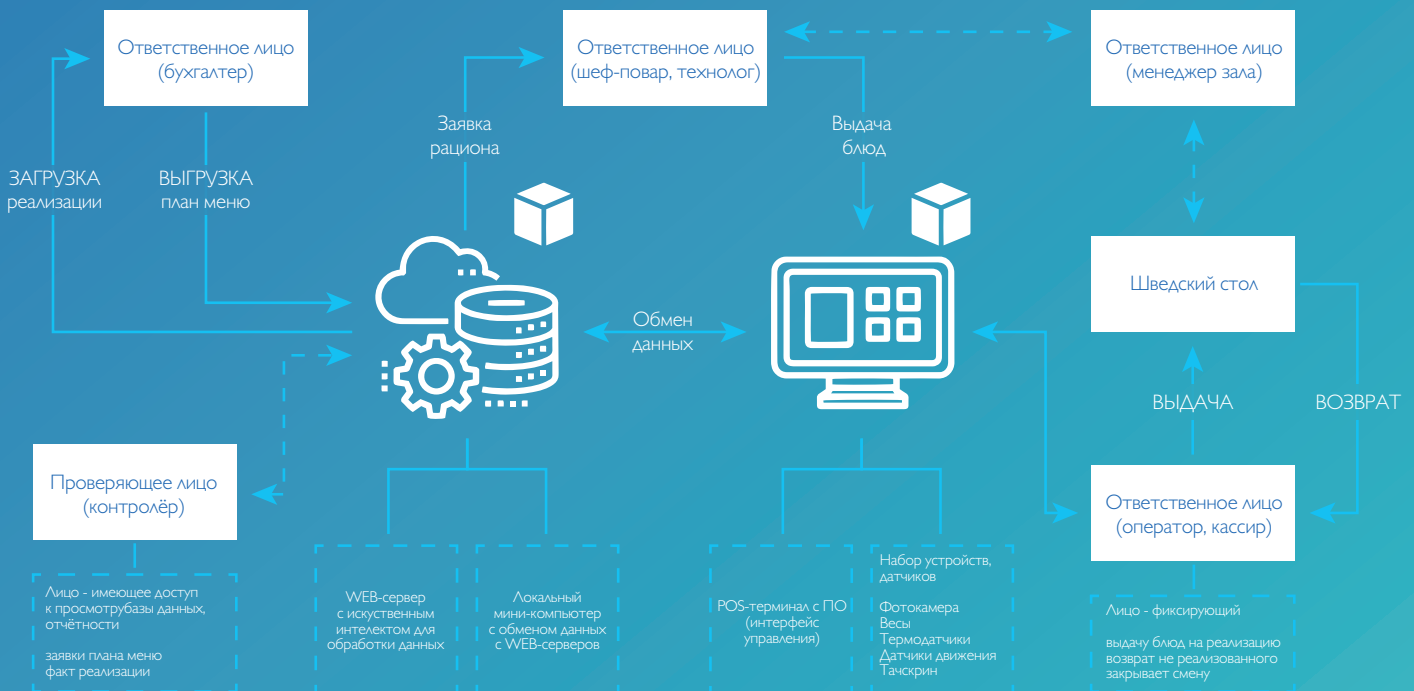
Заборных листов

Температурных, бракеражных журналов

Реализации (документ расхода)



МЕХАНИКА СИСТЕМЫ



ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА – ЭТО РЕАЛЬНЫЙ ОТЧЕТ ФАКТА

РОЛИ В СИСТЕМЕ



ИНТЕРФЕЙСЫ



ИНТЕРФЕЙС БУХГАЛТЕРА

Создание план-меню

Редактирование блюд, тары

Отчет рациона

- Блюда
- Категории
- Тара
- Шаблон плана меню
- Тип план-меню
- План-меню**
- Отчёты
- Контроль план-меню
- Закрытие план-меню
- Хэштеги
- Станции
- Настройки

AP Александр Р.
Старший администратор

Создание типа плана-меню

Название

Добавление блюда

Поиск...

Горячий цех

- Выбрать все
- Котлета по-киевски
- Курина отбивная
- Шницель
- Бифштекс
- Биточки из оленины

Роли

Кондитерский цех

Бар

Холодный цех

План-меню

Гранд Отель "Поляна"

Тип план-меню: Выберите категорию

Период создания: ДД.ММ.ГГГГ - ДД.ММ.ГГГГ

Дата исполнения: ДД.ММ.ГГГГ - ДД.ММ.ГГГГ

Время исполнения: 00:00 - 00:00

Создать из выбранного

Дата	Время	Категория	Название рациона	Дата создания меню	Кол-во блюд
12.12.2022	13:00	Завтрак	Затрак только на сегодня	12.12.2022	2
12.12.2022	16:40	Обед	Обед без горячего	12.12.2022	4
12.12.2022	13:00	Праздничный обед	Полдник с пирогами	12.12.2022	6
12.12.2022	16:40	Ужин на Новый Год	Ужин по флоток	12.12.2022	8
12.12.2022	13:00	Ужин	Тарелка овальная	12.12.2022	12
12.12.2022	14:20 - 16:40	Ужин	Специальный	12.12.2022	14
12.12.2022	11:00 - 13:00	Обед	Праздничный	12.12.2022	2
12.12.2022	14:20 - 16:40	Обед	Для Банкета	12.12.2022	18
12.12.2022	11:00 - 13:00	Ужин на Новый Год	Тарелка овальная	12.12.2022	8

Отчёт

Дата: ДД.ММ.ГГГГ - ДД.ММ.ГГГГ

План-меню: Выберите

Тип гостя: Выберите

Биологическая температура: Выберите

Название блюда: Выберите

Категория: Выберите

Тип замера: Выберите

Именованно	Категория	Дата исполнения	Название блюда-меню	Тип гостя	Тип замера	Кол-во заказов	Вес этап, кг	Кол-во заявленных порций	Кол-во указанных порций	Вес заем, кг	Вес факт, кг	Допустимая откл. (±), кг	Температура этап, °C	Температура факт (дел.)	Температура факт (ср.)	Температура факт. °C (дел.)	Фото
Котлета по-киевски	Горячий цех					10	2.4	100	120	2.4	2.010	0.2	35-45	27	35	45	
Паста с морепродуктами и соусом из креветок	Горячий цех					10	2.4	90	87	2.4	2.730	0.2	35-45	35	27	18	
Отбивная	Горячий цех					10	0.5	95	90	2.4	2.350	0.240	35-45	45	48	57	
Салат сезонный	Салаты и овощи					8	5	45	45	5	5.130	0.4	14-16	27	36	63	
Вино охлажденное	Бар					3	5	18	25	6	6.080	0.1	-1-0	48	12	57	
Печенье "Курабье"	Кондитерский цех					14	31	31	31	31	29.345	4	30-35	36	33	18	
Паста с морепродуктами	Горячий цех					9	18	18	25	18	16.010	1	35-45	12	12	57	
Торт "Наполеон"	Кондитерский цех					14	31	31	31	31	30.900	2	10-12	33	33	18	

ИНТЕРФЕЙС ШЕФ-ПОВАРА

Создание блюд
(с параметрами температуры)

Создание тары
(предопределение)

Отчет рациона

Выгрузка журналов
(температурный,
бракеражные)

Выгрузка всех
параметров в таблицу
xml

The interface is divided into several functional areas:

- Left Sidebar (Navigation):** Includes 'Блюда' (Dishes), 'Категории' (Categories), 'Тара' (Tableware), 'Шаблон плана меню' (Menu plan template), 'Тип план-меню' (Menu plan type), 'План-меню' (Menu plan), 'Отчёты' (Reports), 'Контроль пл...' (Control...), 'Закрытие пл...' (Closing...), 'Хэштеги' (Hashtags), 'Станции' (Stations), and 'Настройки' (Settings).
- Top Panel:** Features a search bar and a filter menu with options: 'Тарелка с бортом' (checked), 'Подставка' (checked), 'Блюдце' (unchecked), 'Кофейник' (unchecked), 'Декоративное блюдо' (unchecked), and 'Поднос' (unchecked). A 'Применить' (Apply) button is at the bottom.
- Main Table (Dishes):**

Название	Категория	Статус	Вес эталонный, кг	Отклонение от эталонного веса, кг	Время	Температура	Действия
<input type="checkbox"/> Котлета по-киевски	Горячий цех	Активно	1 000	0.100			
<input type="checkbox"/> Чай с чабрецом и ароматными травами сибирских полей ит...	Бар	Активно	0.200	0.200	02:30	30 - 40	
<input type="checkbox"/> Тирамису	Кондитерский цех	Активно	0.300	0.300	10:20	60 - 70	
<input type="checkbox"/> Салат Цезарь	Холодный цех	Активно	0.400	0.400	00:30	40 - 50	
<input type="checkbox"/> Чикен ролл	Горячий цех	Активно	0.100	0.100	01:15	60 - 70	
<input type="checkbox"/> Котлета по-киевски	Горячий цех	Активно	1 255	0.200	03:15	30 - 40	
<input type="checkbox"/> Охлажденная говядина	Холодный цех	Активно					
<input checked="" type="checkbox"/> Чикен ролл	Горячий цех	Удалено					
<input checked="" type="checkbox"/> Крабсбургер	Горячий цех	Удалено					
<input checked="" type="checkbox"/> Филе-о-фиш	Горячий цех	Удалено					
- Right Panel (Tableware):** Includes 'Название*' (Name), 'Вес, кг*' (Weight), and a 'Измерить станцией' (Measure with station) button. Below is a dashed box for file upload with instructions: 'Перетащите или выберите файл' (Drag or select file), 'Максимальный размер файла 1 Гб' (Maximum file size 1 Gb), and a 'Сфотографировать в станции' (Take photo at station) button.
- Bottom Panel (Add Dish):** Titled 'Добавление блюда' (Add dish). Fields include: 'Наименование*' (Name: Котлета по-киевски), 'Категория*' (Category: Горячий цех), 'Вес эталонный, кг' (Weight: 1.225), 'Отклонение, кг' (Deviation: ± 0.125), 'Температура эталонная (°C)' (Temp: 15 - 25), 'Допустимое время реализации, час, мин.' (Time: 00:15), 'Выбор тары' (Tableware: Тарелка с бортом), and 'Теги' (Tags). A photo of the dish is shown on the left. Buttons for 'Отменить' (Cancel) and 'Сохранить' (Save) are at the bottom.

ИНТЕРФЕЙС КАССИРА

Фиксация выдачи на реализацию

Фиксация возврата

Фиксация списания

The screenshot displays the cashier interface for "Гранд Отель 'Поляна'" on 09.11.2019 at 13:01. The main screen shows a search for "Котлета" (cutlet) with a grid of 12 items. A search bar at the top right contains "Котлета". A left sidebar menu includes "Выдача план-меню", "Отчёты", and "Настройки". A top-left user profile shows "Александр Р." (Senior Administrator). A bottom navigation bar has buttons for "Выдача", "Списание", "Возврат", and "Продолжить". A right-side menu is open, showing options: "Ранний завтрак" (checked), "Спортивный завтрак", "Семейный завтрак", and "Обед для гимнастов".

Гранд Отель "Поляна" 09.11.2019 ПН 13:01

Овощной суп-пюре со сливками

Общий вес, кг 00:00

Гастротара 1/100 0.800 кг

Гастротара 1/100 0.800 кг

Гастротара 1/100 0.800 кг

Александр Р.
Старший администратор

Гранд Отель "Поляна" 13:01

Название плана-меню Поиск

Выбрать наименование Котлета

ОТДАНО: 12:32	ОТДАНО: 12:32	ОТДАНО: 12:32	ОТДАНО: 12:32
НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета по-Киевски Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета из куриных... Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета со шпинатом Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета нежная Время на реализации 00:29
НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета с сыром и луком фри Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета из индейки Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета запечённая В... Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Диетический цех Котлета диетическая н... Время на реализации 00:29
НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета детская Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Полуфабрикаты Котлета Питерская Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Овощной цех Котлета из нута Время на реализации 00:29	НЕЗАПЛАНИРОВАННОЕ Горячий цех Котлета а-ля Веганская Время на реализации 00:29

Все блюда Рыбная гастрономи

Закуски Мясные блю

Полуфабрикаты Овощные

Фрукты, ягоды и плоды свежие Горячие закуски Овощн

Кондитерский цех / Пекарня Кондитерское производство Хлебобулочные изделия Напитки горячие, холодные

Напитки безалкогольные Чай / Кофе Молоко и кисломолочные продукты Разное

Выдача Списание Возврат

Продолжить →

ИНТЕРФЕЙС МЕНЕДЖЕРА ЗАЛА

Контроль выдачи
согласно плана меню

Внесение комментариев
и хештегов

Контроль сроков
реализации блюд

Закрытие рациона
(выгрузка заборного листа)

The image displays a multi-screen interface for a restaurant manager. The top navigation bar shows the current date and time: "Завтрак 23.02.2023 11:00 - 14:00", "Гранд Отель 'Поляна'", and "09.11.2019 ПН 13:01".

Control Panel (Left): A vertical sidebar with icons for: Блюда, Категории, Тера, Шаблон плана меню, Тип план-меню, План-меню, Отчёты, **Контроль зала** (highlighted), Закрытие план-меню, Хештеги, Станции, and Настройки. The user is identified as "Александр Р. Старший администратор".

Main Screens:

- Order Tracking:** A list of orders with columns for "Замер" (Order Time) and "Реализация" (Realization Time). For example, order 9 has a measurement at 12:32 and realization at 00:29.
- Order Details:** A screen for "Овощной суп-пюре со сливками" showing "Замер 8" at 12:30 and realization at 00:31. It includes a "Тепловая карта" (Heatmap) and a "Факт" (Fact) section with details like "Тип замера: Выдача", "Дата замера: 15/01/2023", and "Время реализации: 01:01".
- Menu Control:** A screen titled "Закрытие плана-меню" showing "Количество persons согласно план-меню" (90) and "Количество проданных (дополнительные)" (10). It features a "Комментарий" field with a text area and "История" (History) section.
- Tag Management:** A screen for adding tags to the menu, with a list of tags like "#Десерт", "#Повар", "#Тирамису", "#Паста", "#Сладкое", "#Крем", "#Яйца", "#Сыр", "#Савоярди", "#Какао", "#Кремчиз", "#ТВОРОЖНЫЙСЫР", "#Шоколад", and "#Декор".
- Menu Item List:** A grid of menu items with status indicators: "ОТДАНО" (Delivered), "НЕ ВЫДАНО" (Not delivered), and "НЕИСПОЛНЕННО" (Not performed). Each item shows the name, category, and realization time.

ИНТЕРФЕЙС УПРАВЛЯЮЩЕГО

Контроль, редактирование
плана меню

Контроль сроков
и реализация блюд
(удаленный, онлайн)

Отчет рациона

Выгрузка отчетов
для анализа других
структур и служб

The image displays three overlapping screenshots of a kitchen management software interface. The top screenshot shows a detailed view of a specific order (Meal 8) for 'Овощной суп-пюре со сливками' (Vegetable cream soup) at 12:30. It includes a 'Тепловая карта' (Heatmap) and various status indicators. The middle screenshot shows the 'Контроль план-меню' (Menu Control) screen for breakfast on 23.02.2023. It features a grid of menu items with filters for status, category, and time, and a 'Выгрузить' (Export) button. The bottom screenshot shows the 'Контроль план-меню' screen for lunch on the same date, with a dropdown menu for filtering by status: 'Все' (All), 'Превышенное время' (Exceeded time), and 'Непревышенное время' (Not exceeded time). A sidebar on the left contains navigation options like 'Блюда' (Dishes), 'Категории' (Categories), 'Тара' (Ware), and 'Отчёты' (Reports). A user profile for 'Александр Р.' is visible at the bottom left.

ИНТЕРФЕЙС КОНТРОЛИРУЮЩЕГО ЛИЦА

Прогнозируемый объем реализации
(сезонность, тип гостей)

Сравнительный анализ реализации, спроса за прошлый период

- Блюда
- Категории
- Тара
- Шаблон плана меню
- Тип план-меню
- План-меню
- Отчёты
- Контроль план-меню
- Закрытие план-меню
- Хэштеги
- Станции
- Настр

Все

Выдача

Возврат

Списание

Применить

Показать все

Наименование станции	Статус	Отображение загрузки CPU	Память устройства
Станция 1 / Ресторан «Умами»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 2 / Паб-бар «Гуси-Лебеди»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 3 / Кафе «МонаЛиза»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 4 / Ресторан восточной кухни «Палочки облизнешь»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 4 / Стейк-хауз «Прожарка»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 5 / Авторская ресторация «Папараць-кветка»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 6 / Бистро «Вкусно как у мамы»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 7 / Паб-бар «Гуси-Лебеди»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 8 / Авторская ресторация «Папараць-кветка»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 9 / Ресторан восточной кухни «Палочки облизнешь»	Активный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 10 / Ресторан восточной кухни «Сяки-маки»	Неактивный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 11 / Стейк-хауз «Прожарка»	Неактивный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб
Станция 12 // Авторская ресторация «Папараць-кветка»	Неактивный	76%	Дискное пространство 10.5 Гб из 100.00Гб

Отчёт

Дата: ДД.ММ.ГГГГ - ДД.ММ.ГГГГ

План-меню: Выбрать

Тип гостя: Выбрать

Фактическая температура: Ввести

Название блюда: Выбрать

Категория: Выбрать

Тип замера: Выбрать

Наименование	Категория	Дата исполнения	Исходное план-меню	Тип гостя	Тип замера	Кол-во заказов	Вес этил., кг	Кол-во заготовленного персонала	Кол-во указанных персонал	Вес зава., кг	Вес факт., кг	Допустимое откл. [±], кг	Температура факт. °C (мин.)	Фото		
Котлета по-киевски	Горячий цех					10	2.4	100	120	2.4	2.010	0.2				
Паста с морепродуктами и соусом из креветок	Горячий цех					10	2.4	90	87	2.4	2.730	0.2	35-45	35	27	18
Отбивная	Горячий цех					10	0.5	95	90	2.4	2.350	0.240	35-45	45	48	57
Салат сезонный	Салаты и овощи					8	5	45	45	5	5.130	0.4	14-16	27	36	63
Вино охлажденное	Бар					3	5	18	25	6	6.080	0.1	-1-0	48	12	57
Печенье «Курabee»	Кондитерский цех					14	31	31	31	31	29.345	4	30-35	36	33	18
Паста с морепродуктами	Горячий цех					9	18	18	25	18	16.010	1	35-45	12	12	57
Торт «Наполеон»	Кондитерский цех					14	31	31	31	31	30.900	2	10-12	33	33	18

- Таблица .XLSX
- Журнал .PDF
- Экспортировать .CSV

Сбросить фильтр

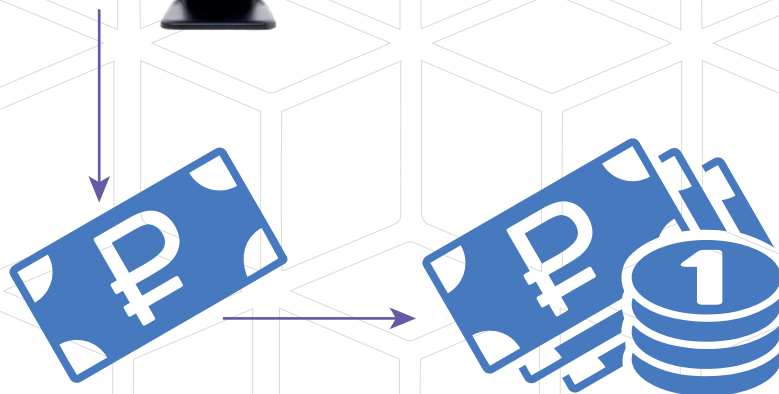
Показать еще

Показать все

МЫ МОЖЕМ СЭКОНОМИТЬ ОТ 100 РУБЛЕЙ И ВЫШЕ НА КАЖДОМ ГОСТЕ



СИСТЕМА
ФОТОКАССА



Размер номерного фонда	Годовая экономия
от 100	от 3 280 000 ₽
от 300	от 9 850 000 ₽
от 500	от 16 420 000 ₽
от 1000	от 32 890 000 ₽
группа отелей от 2000	от 65 740 000 ₽ и выше

При затрате в 10 рублей на каждом госте с аппаратным комплексом,
Вы гарантировано экономите от 100 руб на госте за счет оцифровки
и автоматизации готовой продукции

ОСНОВНАЯ ЦЕЛЬ ИЗОБРЕТЕНИЯ

Система «ФОТОКАССА» разработана с целью автоматизации и повышения контроля списания продуктов в процессе выдачи готовых блюд в системе шведская линия.

Контроль качества реализуемых предприятиями, бюджетными учреждениями товаров (работ, услуг) в области общественного питания в части качественных и количественных характеристик блюд в режиме реального времени путём автоматического дистанционного сбора выходных данных и их статистической обработки.

Состав изделия:

Станция «ФОТОКАССА» представляет собой металлическую рамку из нержавеющей пищевой стали, снабжённую набором датчиков для получения комплексной информации о выдаваемом блюде.

Элементы «ФОТОКАССА»:

- Фотокамера — предназначена для фиксации фотоизображения выдаваемого блюда.
- Весы нажимного типа — предназначены для фиксации веса выдаваемого блюда для возможности последующего сравнения веса с эталонным.
- Термодатчик поверхностный — предназначен для создания тепловой поверхностной карты блюда.
- Датчики движения на входе и выходе из «ФОТОКАССА» — предназначены для фиксации факта установки / передачи блюда в «ФОТОКАССА» / на выдачу.
- Тачскрин — предназначен для выбора из базы данных номенклатурной позиции блюда, соответствующей готовому блюду, а также номенклатурной позиции тары, в которой находится блюдо.
- Программное обеспечение — позволяет фиксировать факт выдачи блюда и передавать (экспортировать) аккумулированную информацию в стороннюю программу учёта (IC-Общепит, Store-House, iiko и т. д.).

ТЕРМИНОЛОГИЯ

Заказчик – лицо (государственное учреждение), заинтересованное в выполнении исполнителем работ, оказании им услуг или как самостоятельное работающее учреждение.

Подрядчик – лицо (исполнитель), которое непосредственно выполняет работы на основании поручения от иных лиц (гос. учреждений)

Оператор, кассир – лицо (исполнитель), который производит фиксацию отдачи блюд на реализацию и возврат не реализованных блюд.

Менеджер зала – лицо, контролирует сроки реализации и внешний вид блюд рациона.

Контролёр – лицо (проверяющий) имеет доступ к базе данных, отчетности.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Область применения

Применение изобретения дает возможность дистанционного контроля качества приготавливаемых блюд, существенно сокращает недовложение и перерасход ингредиентов.

Так как техническое решение (изделие) относится к устройствам мониторинга рабочих процедур и автоматизация операций на предприятии обще-

ственного питания, применение данной разработки целесообразно во взаимоотношениях бухгалтера, шеф-повара, кассира оператора.

Целесообразность практического применения как для заказчика в лице государства, так и для подрядчика (коммерческой организации) представлена в табличном формате.

<p style="text-align: center;"><i>Заказчик</i> (Гос. учреждения, ведомства)</p>	<p style="text-align: center;"><i>Подрядчик</i> (Коммерческая организация)</p>
<p>Возможность постоянного удаленного контроля подрядчика</p>	<p>Возможность постоянного удаленного контроля сотрудников</p>
<p>Возможность быстрого и объективного реагирования в случае спорных ситуаций, чего не способны в полной мере обеспечить проверки исполнения обязательств исключительно по жалобам или согласно плану проверок</p>	<p>Наличие базы данных с возможностью подтверждения качественных и количественных характеристик приготовленных блюд</p>
<p>Возможность дистанционного контроля исполнения заказа в режиме онлайн</p>	<p>Наличие системы оповещения заказчика о факте готовности и выдачи блюд</p>
<p>Наличие базы данных с целью анализа и учета списания ингредиентов приготовленных блюд, в т. ч. выданных к исполнению заказа по тендеру</p>	<p>Наличие базы данных с целью анализа и учета списания ингредиентов приготовленных блюд, а также контроля сотрудников</p>
<p>Возможность сравнения плановых и фактических показателей исполнения заказа</p>	<p>Возможность сравнения плановых и фактических показателей исполнения заказа</p>
<p>Наличие системы отслеживания хронологии отклонений посредством программного обеспечения с целью выявления ответственного лица (бухгалтеры, калькуляторы, производственный персонал)</p>	<p>Возможность фиксации персоналом учета (калькуляторы, бухгалтеры) списания в режиме онлайн день в день по результатам предоставления услуг с целью исключения злоупотреблений</p>

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ИЗОБРЕТЕНИЯ

1 СТАДИЯ

Получение планируемых данных. получать данные о предстоящих рационах путем выгрузки из учетной базы ИС / иных систем учета.

Служба питания отеля оформляет заявку на завтрак/обед/ужин или иного рациона для определенного количества гостей — согласно предполагаемой загрузке и техническому заданию.

Шеф-повар в команде с технологом и бухгалтером-калькулятором в соответствии с заявкой, технологическими картами и установленным бюджетом составляет и согласовывает план-меню на определенный рацион в учетной системе.

Данные в систему «ФОТОКАССА» выгружаются в позициях номенклатуры, единицы измерения и планового объема. Система обрабатывает информацию о рационе (дата, время, продукция, объем / вес / количество) и создает внутри системы блоки готовых к выдаче блюд.

Перед подачей готовых блюд на стол шведской линии данные о выносе фиксируются с помощью «ФОТОКАССЫ» с параметрами:

- наименование;
- вес;
- фотография;
- температура.



2 СТАДИЯ

Фиксация фактических данных, обрабатывать и фиксировать данные о фактической выдаче готовой продукции в период рациона, исключая ручной ввод и иные факторы риска.

Ответственный сотрудник (кассир) устанавливает гастроемкость с блюдом, готовую к выдаче на весовую станцию, над которой установлен фотоэлемент, датчик движения и термодатчик, выбирает номенклатурную позицию из плана-меню и тару, в которой продукция готова к выдаче.



Система «ФОТОКАССА» фиксирует вес, внешний вид и температурный режим, записывая данные в системе.

При необходимости дополнить емкость, выданную на линию раздачи, реализован функционал возврата. Он не противоречит условиям и нормам выдачи готовых блюд, проводя операции внутри системы и передавая в учетную базу окончательный результат. Это применимо, когда емкость с горячим блюдом опустела наполовину и более, либо в случае, если отдельные позиции рациона пора обновить, или же по окончании рациона, что позволяет системе рассчитать фактическую отдачу. В том числе система позволяет вычислить и отследить передвижения продукции минуя зоны выдачи с помощью дополнительных датчиков и камер.



3 СТАДИЯ

Передача информации в базу данных, передавать необходимые данные обратно в систему учета, а также хранить иные сведения на удаленном сервере о реализованных блюдах, такие как фотография, температура блюда и иные статистические данные.

По окончании рациона происходит автоматическая выгрузка данных из системы «ФОТОКАССА» в базу данных, либо иную систему учета, а также передача статистических данных для управленцев – фотография, тепловая карта, весовые, характеристики продукции.

Система «ФОТОКАССА» предоставляет статистику по количеству и качеству продукции, позволяет оценивать соблюдение лимитов, выделенных на рацион, сравнивать план-меню и фактический объем продукции, выданных на шведскую линию.



Система «ФОТОКАССА» коррелирует с учетной базой и позволяет полностью избежать ручной ввод информации, автоматизировать процессы и таким образом исключить потерю или искажение информации по произведенным фактам реализованной деятельности.

Система «ФотоБокс» направлена на:

- автоматизацию процессов;
- сокращение ФОТ на сотрудниках, занятых учетом и контролем;
- контроль реального расхода блюд/продуктов;
- оценку скорости работы персонала;
- исключения злоупотребления и хищения со стороны персонала;
- учет остатков и фактического расходования продуктов;
- оценку и аккумуляцию информации о спросе на блюда по позициям;
- защиту интересов оператора питания при оценке качества оказываемых услуг со стороны заказчика или иных проверяющих органов.



ВЫВОД

Инновационный проект, основанный на аппаратном комплексе «ФОТОКАССА» и методе мониторинга, предоставляет предприятию общественного питания уникальные возможности и значительные преимущества.



Система «ФОТОКАССА» обеспечивает сквозной удаленный контроль всех параметров выдаваемой и списываемой готовой продукции, гарантируя высокую надежность и эффективность контроля на предприятии общественного питания.

Благодаря системе фотофиксации возможно широко и точно контролировать стандартные рабочие процедуры, процесс обслуживания и другие операции. Фотофиксация готовой продукции на этапе реализации позволяет измерять параметры: вес, время и температурную карту поверхности продукции, обеспечивая более информативный контроль и стимулируя улучшение качества обслуживания. Точный контроль соответствия предоставляемой продукции заявленным стандартам повышает уровень безопасности для потребителя.

Применение аппаратного комплекса «ФОТОКАССА» значительно снижает порчу и списание не реализованной и не востребованной продукции, что приводит к экономии ресурсов и повышению прибыльности предприятия общественного питания. Важным преимуществом системы является возможность анализировать данные, фильтровать и делать срезы на основе базы данных. Это позволяет назначать задачи для других структур, таких как маркетин-

говые, закупочные и производственные, повышая эффективность работы всей команды, делая предприятие общественного питания более конкурентоспособным.

В результате изобретение обеспечивает предприятию общественного питания высокое качество безопасности, укрепляет репутацию бренда и повышает доверие со стороны клиентов и общественности. Более того, оно способствует экономии ресурсов и увеличению прибыльности предприятия.

Проект является эффективным способом контроля за процессами работы в предприятиях общественного питания. Обеспечивает безопасность и качество обслуживания для потребителей, а также способствует повышению доверия к предприятию в глазах общественности.





Подробная информация
на сайте rfa.ooo

