

Na pivo k robotům

■ České restaurace i technologické firmy se připravují na **boom gastronomie 4.0**. Neuplyne mnoho času a většina úkonů v hospodách – v zákulisí i jídelně – se zdigitalizuje, říkají podnikatelé.

Chytrá gastronomie, to není jen objednávání na tabletu a hodnocení restaurací na internetu, ale i třeba automatické skladování nebo 3D tisk potravin. Už dnes má většina restaurací, kterých je v Česku podle Asociace hotelů a restaurací kolem 35 tisíc, pokladní systémy, a to především kvůli elektronické evidenci tržeb (EET), která je pro restaurace od roku 2016 povinná.

V rámci nich vyvíjejí nyní nabízejí kromě úplně jednoduchých řešení na posílání účtenky také komplexní gastronomické systémy, které často umějí integrovat veškerou činnost v podnicích. „Šéf restaurace nemusí z dovolené na Kanárech volat, jaká byla tržba. Může se na to podívat v reálných číslech. Nebo se podívá z domova do systému a zjistí, že je plno. Tak sedne do auta

Sklad

Propojením s gastronomickými systémy se usnadní naskladňování i zásobování. Naskladňování probíhá automaticky pomocí elektronického dodacího lístku nebo faktury, odpadá tak ruční přepisování. Košík.cz i další dodavatelé už testují automatické zásobování restaurací na základě propojení jejich on-line inventur se sklady dodavatele. „Zajistíme 90procentní časovou úsporu, minimalizujeme chybovost, snižujeme plýtvání, a ve výsledku jsme schopni podniku ušetřit až 30 procent na potravinách a nákladech,“ tvrdí Jakub Šulta z Košíku.

Pokladny

Elektronická evidence tržeb pomohla podle firem Dotykačka a Storyous rozšířit mezi restaurátéry gastronomické systémy. Ty lepší z nich už často umějí propojit pokladnu s kuchyní, platebními terminály a tablety číšníků, účetnictvím, skladovým hospodářstvím nebo i kamerovým systémem. Na základě připojení k internetu a cloudových systémů dokáže pokladna integrovat mnoho úkonů spojených s provozem restaurace a je dostupná i třeba z mobilu. Gastrosystémy navíc umějí poskytnout majiteli data a analýzy, které může využít k zefektivnění řízení podniku.

Rozvoz

Objednávka z rozvozových servisů jako DámeJídlo znamená v praxi to, že číšník musí kuchařovi objednávku napsat, ten ji uvaří, pak se musí objednávka zadat do pokladny a vyjet účtenka. Storyous to změnil tím, že se spojil s DámeJídlo a objednávky vyjždí rovnou v kuchyni. „Ušetříme lidskou sílu, zrychlíme objednávku a snížíme chybovost,“ říká Igor Třeslín ze Storyous.

Menu

Jídelní nebo vinný lístek si mohou lidé prohlédnout na tabletu. Podle odborníka na restauračský byznys Pavla Maurera je otázkou času, než se rozšíří do všech provozů. Vinný lístek na tabletu aktivně využívá třeba restaurace Hergetova Cihelna či Kampa park.

Kamery

Už nebude třeba přetáčet dlouhé hodiny záběrů. Dotykačka například testuje propojení kamer s gastrosystémem. „Jedním klikem na účtenku uloženou v pokladním systému uvidíte, co se v tu chvíli na provozovně dělo,“ vysvětluje Michal Wantulok z Dotykačky.

Bar a kuchyně

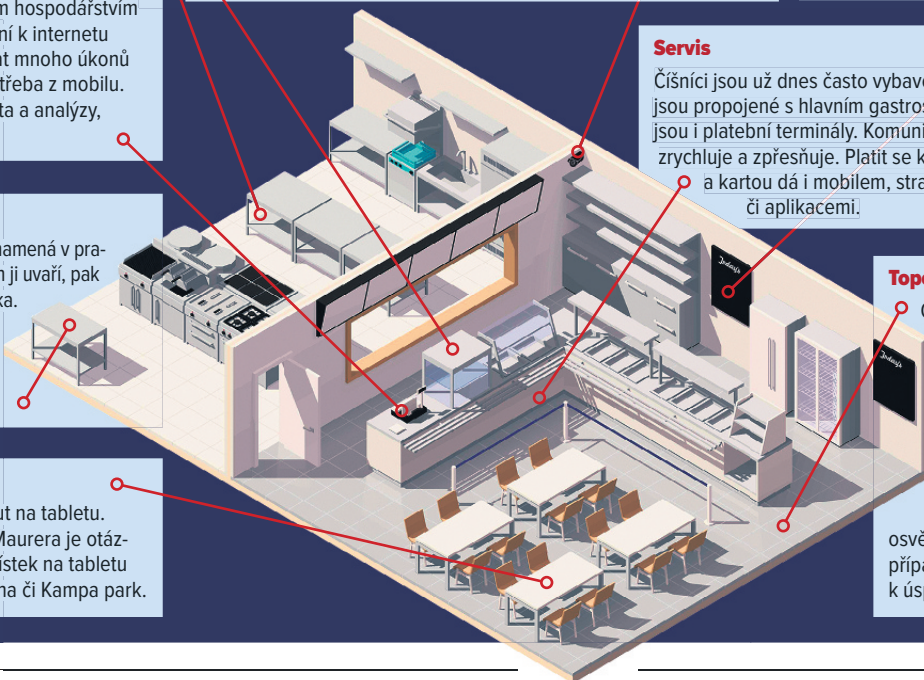
Inventura nápojů se může urychlit chytrou váhou. „Alkohol se zváží na vahách a přes bluetooth se údaje přenesou do pokladny, kde se objeví přesný objem alkoholu, který v lahvi zbývá,“ popisuje Michal Wantulok z Dotykačky. Nabízejí se další inovace i známá řešení jako elektronická tabule v kuchyni místo papírků, inventura pomocí čtení čárových kódů, kompostéry, chytré bylinkové květináče či 3D tisk jídla.

Servis

Číšníci jsou už dnes často vybaveni tabletu, které jsou propojené s hlavním gastrosystémem, přenosné jsou i platební terminály. Komunikace s kuchyní se zrychluje a zpřesňuje. Platit se kromě hotovosti a kartou dá i mobilem, stravenkovými kartami či aplikacemi.

Topení a větrání

Chytré termostaty umějí zahřát jen to místo, kde sedí zákazník. Klimatizace se zase umí regulovat, když se třeba otevře okno. Stejně je to i s dynamickým osvětlením. Ve všech případech dochází k úspoře energie.



a přijede kolegům pomoci.“ vysvětluje Igor Třeslín, který šéfuje start-upu Storyous vyrábějícímu pokladní systémy. Podle Třeslína by podnikatelé měli ztrácet co nejméně času činnostmi, které se dají automatizovat.

„Komunikace po Wi-Fi mezi pokladnami, mobilními číšníky a platebními terminály ušetří obsluhu tisíce kroků,“ souhlasí Michal Wantulok z Dotykačky, která rovněž pokladní systémy dodává. „Díky chytrým pokladnám a cloudové vzdálené správě jde efektivněji a jednodušeji řídit gastronomické podniky,“ vysvětluje Wantulok. Třeslín navíc dodává, že pro majitele jsou klíčové analýzy a data, které jim pokladna umí poskytnout a podle kterých mohou přizpůsobit své podnikání.

Integrace ale neprobíhá jen u procesů uvnitř restaurace, ale i vně. Důležitá je například spolupráce na skladovém hospodářství, a tedy s dodavateli, jako je Makro nebo Košík.cz.



Foto: profimedia.cz

BEZ ŠÉFA. Díky moderním gastronomickým systémům nemusí být majitel fyzicky přítomen, a přesto má přehled o provozu svého podniku.

Firmy rozvíjející pokladní systémy navíc testují spolupráci s rozvozcovými firmami nebo s poskytovateli věrnostních programů. Mezi novinky patří i placení kryptoměnami.

„V České republice se pro chytré gastro otevírá trh

o velikosti zhruba 350 milionů korun,“ odhaduje Třeslín ze Storyous, které má na trhu se systémy asi desetinový podíl. „Než propukne ten opravdový boom, který zasáhne většinu trhu, bude to ještě chvíli trvat. Už teď tu máme digitální pokladní

systémy nebo rezervační systémy, což je obrovský rozdíl proti stavu, který tu byl před pár lety,“ říká Jakub Šulta z Košíku.

„Netroufáme si říct, že se jedná o boom, ale zavedení pokladen přineslo velký pokrok k digitalizaci,“ vidí

velký posun po zavedení EET Wantulok z Dotykačky, jejíž podíl na trhu s gastro-systémy je kolem 21 procent. Třeslín nicméně dodává, že start-upu Storyous paradoxně nástup EET ublížil, protože se výrazně zvýšila konkurence. „Kdyby se EET zrušila, tak je to skvělé pro podniky i pro nás. My jsme na to nikdy nesázeli,“ říká.

Technologický vývoj pociťují i hosté. „Digitální objednávání jídla v lepších restauracích považují za otázku velmi krátkého času. Zkrátí to totiž čas mezi setkáním s číšníkem a pak s jídlem,“ říká o jídelních a vinných lístcích v tabletech Pavel Maurer, který vydává průvodce po tuzemských restauracích a pořádá food festivaly. „Nechci ovšem roboty, co mě budou obsluhovat,“ dodává rozhodně Maurer.

Připravila

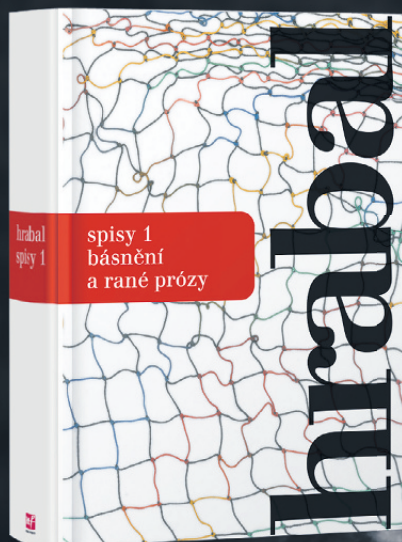
Nguyen Thuong Ly



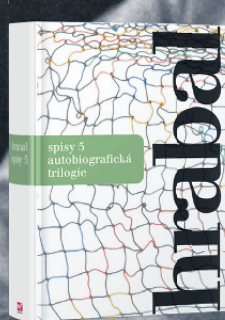
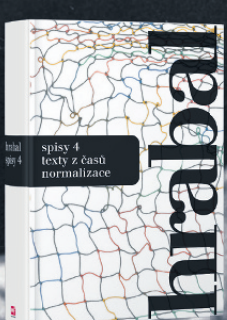
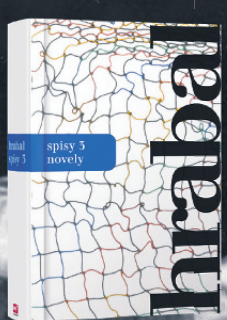
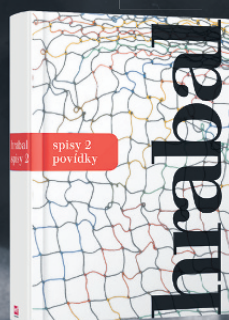
INZERCE

bohumil hrabal

*28.3. 1914 – † 3.2. 1997



Hrabal



Žádejte u svého knihkupce nebo se slevou 20 % na www.kniha.cz

kniha.cz