

Цифровая трансформация учетных процессов на предприятиях общественного питания: проблемы и перспективы развития

Заявка № 1671867

Актуальность темы обусловлена поиском эффективных инструментов организации учетных процессов на предприятиях общественного питания в условиях волатильности спроса, жестких требований к качеству продукции и многоуровневого контроля. Классические подходы к организации учета не дают искомого результата в силу фрагментарности учетных систем, низкой оперативности инвентаризации, отсутствия автоматизированного контроля качества и субъективизма оценки сроков годности продукции.

Перспективным подходом к решению обозначенных проблем являются инновационные цифровые решения, применяемые в ресторанной индустрии. Их опыт свидетельствует, что действенным инструментом совершенствования учетных процессов выступает комплексная цифровизация учетно-контрольных функций, а цифровая трансформация становится необходимым условием выживания и обеспечения конкурентоспособности, позволяя формировать стратегически-ориентированную модель управления, ориентированную на стратегическое развитие.

Вопросы трансформации учетно-контрольных функций на предприятиях общественного питания рассматриваются в работах ряда исследователей, таких как: Е. Л. Архипова и А. А. Ситнов[1], В. Д. Смирнова и К. А. Назаровой[3], Т. Г. Старостиной [4].

Целеполагание работы состоит в исследовании современного состояния цифровизации учетных процессов на предприятиях общественного питания, выявлении системных проблем и обосновании направлений их модернизации посредством внедрения цифровых инструментов, обеспечивающих интеграцию данных, оперативный контроль запасов и автоматизацию управления качеством.

Проведенное исследование позволяет констатировать, что состояние цифровизации учетных процессов в ООО «Альянс-Икс» демонстрирует высокий уровень проникновения цифровых технологий в учетные процессы. Базовым уровнем автоматизации является использование «1С:Бухгалтерия» [6] для регламентированного учета и специализированного отраслевого решения «iiko» [7] для управления операционной деятельностью ресторана.

Однако исследование выявляет ряд системных проблем, характерных для отрасли в целом: фрагментарность учетных систем, низкая оперативность и достоверность инвентаризации, отсутствие автоматизированного контроля качества.

Исследование тенденций цифровизации позволяет сформулировать перспективные направления модернизации учетных процессов:

1. Мобилизация учетных процессов. Внедрение «iikoMobile Inventory» позволяет кардинально изменить процедуру инвентаризации: подсчет остатков с мобильных устройств с синхронизацией в реальном времени исключает бумажные носители, минимизирует ошибки и обеспечивает руководство актуальной информацией о состоянии запасов.

2. Автоматизация контроля качества на основе технологий идентификации. Использование штрих-кодирования и RFID-меток открывает новые возможности для контроля затрат. Интеграция этих технологий с «iiko» и «DocsInBox» позволяет реализовать учет по принципу FIFO, отслеживать сроки годности и блокировать использование просроченных продуктов.

3. Углубление аналитических возможностей. Сравнительный анализ платформ показывает различные модели учета: «iiko» обеспечивает учет в реальном времени; «1С: Управление предприятием общепита» предлагает комплексную автоматизацию с интеграцией с

бухгалтерским учетом; «R-Кеерг» [8] реализует контроль затрат в отложенном режиме. Выбор платформы зависит от стратегических целей предприятия.

4. Интеграция с государственными информационными платформами. Инструменты типа «DocsInBox» обеспечивают синхронизацию с ЕГАИС и ФГИС «Меркурий» [5], минимизируя риски нарушения законодательства. Цифровизация принципов ХАССП [2] позволяет перейти к непрерывному мониторингу безопасности продукции.

Проведенное исследование позволяет утверждать, что цифровая трансформация учетно-контрольных функций перешла в стадию практической необходимости. Ключевым направлением становится создание интегрированной цифровой экосистемы предприятия, объединяющей учетно-контрольные функции. Пример использования «iiko», «1С» и «DocsInBox» в ООО «Альянс-Икс» демонстрирует эффективность такого подхода. Дальнейшее совершенствование предполагает внедрение инструментов «сквозного» контроля в реальном времени: мобильных решений для инвентаризации и автоматической идентификации товаров, минимизирующих человеческий фактор. Современная учетная система обязана выполнять функции гаранта безопасности и соответствия, а интеграция с инструментами государственного контроля становится неотъемлемой частью эффективной модели управления затратами и рисками.

Таким образом, эволюция концепции цифровизации учетных процессов и апробация инновационных инструментов внесли существенный вклад в совершенствование методологии управленческого учета на предприятиях общественного питания, расширив его аналитические и управленческие возможности. Информация, генерируемая автоматизированными системами, становится стратегическим ресурсом, а ее грамотное использование – ключевым фактором обеспечения финансовой устойчивости и конкурентоспособности предприятий в динамично меняющейся экономической среде.

Источники и литература

- 1) 1. Архипова Е. Л. Цифровая трансформация учета в индустрии гостеприимства : монография / Е. Л. Архипова, А. А. Ситнов. – Москва : Кнорус, 2023. – 210 с.
- 2) 2. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – Введен 2001-07-01. – Москва : ИПК Издательство стандартов, 2001. – 12 с.
- 3) 3. Смирнов В. Д. Автоматизация инвентаризационных процессов на предприятиях питания: проблемы и перспективы / В. Д. Смирнов, К. А. Назарова // Бухгалтерский учет. – 2024. – № 5. – С. 45–52.
- 4) 4. Старостина Т. Г. Развитие методического обеспечения учета и контроля в мясоперерабатывающей промышленности : автореф. дис. ... канд. экон. наук : 08.00.12 / Старостина Татьяна Геннадьевна. – Казань, 2022. – 24 с.
- 5) 5. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. ФГИС «Меркурий». Руководство пользователя : официальный сайт / Россельхознадзор. – Москва. – URL: <https://mercury.vetr.ru> (дата обращения: 23.02.2026).
- 6) 6. 1С:Управление предприятием общепита : официальный сайт / Фирма «1С». – Москва. – URL: <https://solutions.1c.ru/catering> (дата обращения: 22.02.2026).
- 7) 7. iiko: автоматизация для ресторанов и кафе : официальный сайт / iiko (группа компаний DTI). – Москва. – URL: <https://iiko.ru> (дата обращения: 22.02.2026).
- 8) 8. R-Кеерг: система автоматизации ресторанов : официальный сайт / UCS (Универсальная Компьютерная Система). – Москва. – URL: <https://ucs.ru/products/r-keerger> (дата обращения: 25.02.2026).