



Первоначально POS системы разрабатывались с целью оснащения кассовых узлов предприятий. По сути, они представляют собой разновидности торгово-кассового оснащения со встроенными дисплеями, считывателями магнитных карточек. Это оборудование для автоматизации используется для оснащения рабочего места кассира и обслуживания клиентов. В настоящее время оборудование получило более широкий спектр, чем задачи в области автоматизации торговой деятельности. К примеру, существует POS система для ресторана.

Разновидности современных POS систем

Новые модели POS аппаратов делятся на два вида. Первый – POS моноблочные, а второй вид – дисперсно-модульные, они включают системный блок и монитор. К таким системам можно подключать дополнительно информационное табло, дисплеи, чтобы автоматизировать работу супермаркета или ресторана. Также подключаются RFID модули, весы торговые, сканеры кодов, принтеры этикеток, дополнительные дисплеи, на которых выводятся рекламные ролики и слайды. Помимо этого можно подключить денежные ящики, считыватели магнитных карточек, принтеры чеков, программируемые клавиатуры, программы для кассы. А с помощью интерфейсов Ethernet и Wifi есть возможность передавать данные с сервера. При этом можете не только интегрировать

разные периферийные элементы, но и осуществлять эффективное управление ими.

Моноблочный POS или монитор с системным блоком?

При выборе POS системы для ресторана нужно разобраться – какое решение лучше: моноблок либо системный блок с монитором. Большинство моноблочных систем обладают современным дизайном и аккуратными габаритами. Многие системы POS сейчас переходят на отвод тепла без вентиляции – пассивное охлаждение, обеспечивающее снижение уровня шума. Конструкция POS моноблока отличается простотой установки, благодаря меньшему числу кабелей и проводов. Установка терминалов POS на предприятии общепита отличается от системы, используемой в торговом зале.

В условиях высокой влажности и пара необходима надежная защита от негативных воздействий и высокой температуры. В данной ситуации для ресторана нужно выбрать систему с влагозащитным и пылезащитным корпусом, безусловно, тип вентиляции должен быть представлен пассивным охлаждением. Так, пассивная система проветривания, в отличие от активной, не поглощает жир и пыль, что увеличивает длительность службы. Для суровых эксплуатационных условий лучше подбирать модели с высшим классом защиты, для работы в условиях высокой влажности.

Автоматизация ресторанов

POS терминал обеспечивает решение разных задач в сфере планирования, управления и организации. Для этого предназначены программные продукты 1С, позволяющие вести бухгалтерский учет, а также специальные программы для общепита и ресторанов, к примеру, R-Keeper. Такие продукты позволяют эффективно управлять персоналом, решать задачи по маркетингу, начислять премии сотрудникам, составлять графики с учетом загрузки персонала.