

ВНЕДРЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Юнусова В.Ш., студентка 2 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств.
Научный руководитель – Бунина Н.Э.,
кандидат экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Ключевые слова: *информационная технология, предприятие общественного питания, формирование потока клиентов, информационная система.*

Работа посвящена внедрению информационных систем и технологий в сфере общественного питания. Проведен анализ различных платформ системы автоматизации ресторанного бизнеса АСТОР: Общепит 2.0.

В сфере общественного питания существует конкретный опыт в формировании и развитии автоматизированных концепций и технологий. На сегодняшний день многочисленные компании общепита благополучно используют программные ресурсы и существующие информационные системы с целью решения задач управления.

Информационные технологии вплотную связаны с нашей жизнью. Сейчас очень сложно найти сферу человеческой деятельности, в которой не были бы задействованы вычислительные системы.

В ресторанах и в кафе, возле барной стойки расположен персональный компьютер, на котором официанты вводят заказ, после этого он передаётся поварам. Подобная система очень комфортна и даёт возможность экономить рабочее время официантов и уменьшать простой поваров. Появляется обоснованный вопрос – почему данная система не используется в иных заведениях общественного питания, где заказы записываются и передаются на бумаге? На этот вопрос есть простой ответ – введение такой системы требует существенных расходов.

Стоимость на базовые решения начинается от 25 тыс. руб. за одно рабочее место, не считая стоимость технического обслуживания. Но если изучить имеющиеся системы, можно отметить то, что они достаточно непросты и крупны для мелких заведений общепита. Данные

системы содержат большое количество компонентов, которые никогда не будут применяться в небольших заведениях.

Среди систем автоматизации ресторанного бизнеса следует отметить АСТОР: Общепит 2.0. Она, прежде всего, подходит небольшим и средним ресторанам, кафе, барам или столовым.

Программа содержит 3 конфигурации:

- Базовую (основную) – рассчитана для использования в столовых и иных некрупных заведениях, в которых обслуживание проводится без официантов и позволяет принимать заказ и быстро передавать его на выполнение. Стоимость от 25 тыс. руб.

- Стандартная (обычная) – подходит для большинства заведений общественного питания, есть элементы для работы официантов, барменов. Дает возможность незамедлительно принимать заказы от клиентов, быстро доставлять заказ клиенту. Стоимость от 35 тыс. руб.

- Расширенная (углублённая) – рассчитана для учреждений, в которых намечается возможность независимого формирования заказа клиента с помощью абонентского интерфейса. Стоимость от 45 тыс. руб.

Новейшая информационная технология, которая допускает централизованно управлять абсолютно всеми ресурсами фирмы – это соломинка, которая поможет не просто удержаться на плаву, но и гарантировать возможность расширения бизнеса.

На сегодняшний день можно с уверенностью сказать о том, что автоматизация – это не дань моде, а справедливая потребность. Собственники ресторанного бизнеса представляют, на чем можно сэкономить, а без чего невозможно осуществить устойчивую работу компании.

Профессиональная система автоматизации считается безопасным инструментом, который нужен, чтобы контролировать и наблюдать за деятельностью заведения. Система автоматизации позволяет стремительно и высококачественно обслуживать клиентов, улучшать работу с поставщиками, оптимизировать административный, бухгалтерский и финансовый учет, улучшать работу с рабочим коллективом и устранять злоупотребления, осуществлять гибкую дисконтную политику.

Разумеется, в период нынешнего экономического кризиса, большинство рестораторов решают подождать с автоматизацией и предпочитают отложить ее до наступления лучших дней.

В период кризиса число посетителей в ресторане значительно снижается. Для того, чтобы заинтересовать гостей, необходимо снизить стоимость, но при этом данному предприятию нужно будет существовать на получаемую маржу, которая будет меньше, чем когда-либо. Выжить в данных обстоятельствах поможет контроль за стоимостью

поставок, точный прогноз себестоимости, оптимизация товарных фрагментов на складах, новое формирование меню ресторана.

Мы думаем, что более предусмотрительные владельцы ресторанов станут рассуждать здраво и будут вводить инновационные системы с целью управления собственным прибыльным делом. Особенно важно создавать успешную административную вертикаль в сетевых структурах: чем больше фирма, тем труднее достичь нужной прозрачности и гарантировать высокое качество сервиса в отдельных заведениях сети. Нужно совместить общее информационное пространство с основной рабочей базой, а также распределительными комплексами производства, ресторанами сети, своевременно раскрыть «узкие места» и достичь снижения издержек абсолютно на всех зонах предпринимательских действий.

Сетевые концепции с точки зрения минимизации расходов, обладают достоинством перед другими ресторанами из-за возможности покупок товаров, согласно низким ценам у оптовых поставщиков, однако в таком случае риск принятия неверного решения значительно больше.

В обстоятельствах кризиса информационная система новейшего поколения, которая позволяет незамедлительно распоряжаться сетью и приобретать высший результат от вложенных инвестиций, считается преимуществом.

На предприятии общественного питания огромное число разных статей расходов. Информационная система дает возможность учитывать и обрабатывать аналитическую, бухгалтерскую, статистическую и административную информацию, которая предоставляется в удобной форме отчёта.

Для эффективной деятельности управляющему нужно конкретно знать, кто считается завсегдатаем его заведения, какую еду и напитки выбирают посетители, какую непопулярную еду нужно устранить из списка меню. Реализовать исследование работы ресторана по многочисленным показателям вручную почти невозможно. Помимо этого, критически встаёт проблема бухгалтерского и оперативного учёта. В обстоятельствах экономического спада и жесткой конкурентной борьбы остаться на плаву поможет точное и своевременно принятие ответственных решений, в отсутствие автоматизации осуществить это будет проблематично.

Программное обеспечение высокого качества дает возможность обновить меню. Можно ввести предложения и изменения в ценах на сайте для передачи информации из вашей программы ресторана. Та-

ким образом, вы не должны тратить время для ввода данных, а информация о сайте всегда свежая и обновляется.

Некоторые люди, предпочитают видеть и выбирать блюдо из интернет-меню и заказать его прямо с веб-сайта. Заказать можно через Интернет онлайн бронирование непосредственно в программе ресторана. Это позволяет принимать заказанную пищу легко, и обеспечить быструю доставку.

В заключении хочется отметить, что ресторан – это заведение с большим количеством структурных компонентов. Но все они требуют правильной организации для усовершенствования ресторанного бизнеса. Поэтому необходимы соответствующие знания в области информационных технологий. Важным является анализ необходимости внедрения информационных технологий, технологического процесса обработки и защиты данных. Успех ресторанного бизнеса определяется умением руководителя правильно организовать мероприятия, ориентированные на получение прибыли, окупаемость затрат. Хотя информационные технологии и являются чрезвычайно важной частью для бизнеса, но чтобы добиться успеха, нужны будут значительные финансовые вложения. В первый год ресторан может тратить до половины своей прибыли на внедрение информационных технологий. После первого года бюджет может достигать 30 %, а иногда и более.

Библиографический список:

1. Камилина Л. Сервис класса люкс. Розовая книга менеджера. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2006 – 256 с.
2. Бунина, Н.Э. Некоторые аспекты продовольственной безопасности региона / Н.Э. Бунина // Вопросы экономических наук. – 2010. – №2. – С, 60 – 63.
3. Дозорова Т.А. Аграрная политика: сущность приоритеты и региональные особенности / Т.А. Дозорова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2014. – № 2(23). – С. 167 – 173.

INFORMATION TECHNOLOGY IN PUBLIC CATERING

Yunusova V.S., Bunina N.E.

Keywords: *catering, information technology, food technology, catering business, information technology, catering, the flow of customers, information system.*

The work is devoted to implementation of information systems and technologies in the sphere of public catering. The analysis of the different platforms of the automation system of the restaurant business ASTOR: Food-service 2.0.