

УДК 004.4:64

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Хузяхметова Р.Р., студентка 2 курса ФАЗРиПП  
Научный руководитель – Бунина Н.Э., к.э.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** *информационная технология, предприятие общественного питания, автоматизация ресторана, информационная система.*

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

В современных реалиях ресторанный бизнес стремительно развивается. Безусловно, каждый владелец предприятия пытается привлечь внимание большего количества посетителей, используя различные информационные и маркетинговые ходы. Конкуренция в данной сфере услуг высока.

Информационные системы позволяют накапливать и анализировать различную информацию и затем, исходя из этих данных, оперативно принимать определенные решения, они позволяют экономить рабочее время официантов и сократить простои поваров.

В настоящее время значение автоматизации предприятия общественного питания (ПОП) настолько важно, что это вопрос не значимости, а необходимости. По мнению экспертов, внедрение новых систем позволяет компаниям увеличить свою прибыль от 20 до 40%, это говорит о том, что автоматизация окупается за несколько месяцев [1].

Основной целью автоматизации ресторанного бизнеса является повышение эффективности управления ПОП, разработка методов и планов функционирования, ведение отчетности, ускорение скорости и качества обслуживания гостей, предупреждение хищений.

Одна из главных задач, которые сейчас ставят руководители ПОП - не только быстро обслужить гостей, но и предусмотреть возможности для развития заведения. Например, внедрение систем оплаты по пластиковым картам и депозитно-дисконтных систем, которые позволяют стремительно расширить возможности заведения ресторанного хозяйства, организовать совместные акции с ведущими банками. Системы

не просто поддерживают безналичную форму оплаты, но и ведут учет постоянных и корпоративных клиентов, позволяют управлять системой скидок и бонусов, формировать постоянную клиентскую базу [2] .

В настоящее время на рынке систем автоматизации ПОП существует огромное количество программ, имеющих разные возможности, стоимость, круг охватываемых задач. Среди них наибольшее распространение получили: «R-Кеерег», «likoChain», «1С-Парус», «UNISYSTEM Ресторан», «Microinvest Склад Pro» и другие [3] .

Программа «R-Кеерег» позволяет автоматизировать продажи, работу кухни и бара, проанализировать данные по продажам и сервису за различные промежутки времени на предприятиях общепита. Накопленные данные используются в системах складского учета и бухгалтерского учета.

Программный продукт «likoChain» позволяет управлять как отдельным рестораном, кафе, так и ресторанной сетью и корпорацией в целом. Данная программа позволяет осуществлять отчетность в разрезе по ресторанам и общую отчетность ресторанной сети по продажам, производству, персоналу и финансам, а также управление остатками и складскими запасами на уровне всех подразделений.

Программный комплекс «UNISYSTEM Ресторан» осуществляет товарный и финансовый учет предприятия, направленный на глобальный контроль движения товара и денежных средств.

Таким образом, внедрение информационных систем позволяет предприятию общественного питания гарантировать стратегическое и тактическое управление, осуществлять контроль оборотных денежных средств и снижать издержки, оптимизировать технологию обслуживания клиентов, совершенствовать процессы закупки и хранения сырья, соответственно сводить к минимуму вероятность ошибки при формировании заказа, поэтому качество обслуживания повышается.

#### *Библиографический список*

1. Кучина, Е.Д. Инструменты автоматизации предприятий общественного питания / Е.Д. Кучина, Н.Э. Бунина // Новая наука: опыт, традиции, инновации. Материалы международной научно–практической конференции. – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 116-118.
2. Бунина, Н.Э. Специализированное программное обеспечение для автоматизации предприятий общественного питания / Н.Э. Бунина, В.А. Антипова, И.А. Пахарькова // Новая наука: от идеи к результату.

- Материалы международной научно–практической конференции. – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. С. 52 – 54.
3. Таймолкина, Н.Г. Роль информационного обеспечения в работе предприятий общественного питания / Н.Г. Таймолкина, Н.Э. Бунина // *НОВАЯ НАУКА: ОПЫТ, ТРАДИЦИИ, ИННОВАЦИИ: сборник научных трудов международной научно-практической конференции.* – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015.
  4. Бунина, Н.Э. Анализ уровня продовольственной безопасности России / Н.Э. Бунина, О.В.Солнцева // *Наука сегодня: проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции (в 3 частях).*- Научный центр «Диспут», 2015.- С. 27-29.
  5. Солнцева, О.В. Определение основных направлений повышения продовольственной безопасности / О.В.Солнцева, Н.Э. Бунина // *Современные тенденции развития науки и технологий.*- 2015. - № 8-7.- С. 104-107.
  6. Солнцева, О.В. Интерактивные методы изучения информационных систем в экономике / О.В. Солнцева, Н.Э. Бунина, О.А. Заживнова // *Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии.* – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2013. - С. 168-172.
  7. Бунина, Н.Э. Использование инновационных методов в учебном процессе / Н.Э.Бунина // *Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии.*- Ульяновск, УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013.
  8. Бунина, Н.Э. Применение метода проектов в высшей школе / Н.Э. Бунина, О.В. Солнцева, О.А. Заживнова // *Инструменты и механизмы современного инновационного развития: сборник статей международной научно-практической конференции (в 3 частях).*- 2016.

## **INFORMATION TECHNOLOGIES IN THE SPHERE OF PUBLIC CATERING**

***Khuzyakhmetowa R. R.***

**Keywords** *information technologies, the automated information technologies, modern information technologies.*

*Abstract in this article development of information technologies in the sphere of public catering is defined.*