

ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Досвід економічного і соціального розвитку суспільства підтверджує, що сталий розвиток всіх сфер, в тому числі і ресторанного господарства, може бути забезпечений виключно завдяки інноваційним технологіям на макро-, мезо- та мікрорівнях, оскільки вони сприяють модернізації та структурній перебудові економіки. Тому проблеми інноваційних технологій є досить актуальними.

Інформаційна технологія – процес, що використовує сукупність методів і засобів реалізації операцій збору, передачі, накопичення та обробки інформації на базі програмно-апаратного забезпечення для вирішення управлінських завдань економічного об'єкта.

Підвищення конкурентоспроможності українських закладів ресторанного господарства може бути забезпечено тільки на основі прискорення інноваційних процесів, які повинні забезпечити рентабельне використання нововведень у вигляді нових інформаційних технологій, видів продукції і послуг, організаційно-технічних і соціально-економічних рішень виробничого, фінансового, комерційного, адміністративного або іншого характеру.

Стратегічні цілі інформаційних технологій – забезпечити розвиток бізнесу, його керованість і якість, конкурентоспроможність, зниження вартості виконання бізнес-процесів.

Сучасні інформаційні системи, розроблені спеціально для закладів ресторанного господарства, дозволяють значно спростити, оптимізувати і прискорити цілий ряд рутинних повсякденних, специфічних для цього бізнесу операцій. Визначальним фактором у ході автоматизації підприємства громадського харчування є комплексний підхід, який визначається правильною організацією бізнес-процесів, сучасним високотехнологічним обладнанням і надійністю контрольних функцій програмного забезпечення. Цей симбіоз забезпечує зростання прибутковості ресторану, лояльність клієнтів закладу і захист інвестицій, вкладених в підприємство.

Інформаційні системи беруть на себе процедуру формування страви на основі набору інгредієнтів і схеми закупівлі продуктів. Автоматизується ведення списку страв з урахуванням нормативів витрат продуктів, сезонних норм закладок продуктів в страви.

Також сучасні програми автоматично визначають витрату інгредієнтів по кожній страві, списують потрібну кількість продуктів і

розраховують собівартість страв. І, нарешті, інформаційні системи значно полегшують і роблять більш суворим ведення обліку продуктів і страв на кількох кухнях і точках реалізації, формують меню для залу і преїскуранта барної продукції. За рахунок автоматизації спрощується процес руху продукції, наприклад, організація надходження продуктів безпосередньо на кухню або місце реалізації.

Для автоматизації ресторанного обліку використовуються наступні програмні продукти: Fidello F & B, Micros, програмний комплекс «Парус-Ресторан», програмний комплекс SERVIO, 1С-Парус: Ресторан + Бар + Кафе, програмний комплекс Ііко, а також програмні продукти для ресторанного бізнесу: R-keeper, Компас.

У невеликих вуличних ресторанах і кафе широко застосовується програма Palmros. Вона забезпечує облік продажів, отримання звітів, передачу даних в централізовану бухгалтерію, розрахунок калькуляції страв, ведення складського обліку на кухнях і складах.

Також однією з основних IT-інновацій для ресторанного бізнесу є впровадження комплексу web- і телекомунікаційних рішень для взаємодії з клієнтами. В результаті все частіше надаються послуги доставки додому замовлень, зроблених по телефону та Інтернету.

Більше багатообіцяючим напрямом використання web- і телекомунікаційних технологій є технології з нарощування потоку клієнтів ресторанів і непрямой реклами ресторанных закладів. В даному випадку пробки на дорогах якраз можуть бути звернені на користь підприємствам ресторанного господарства. Мова йде про RFID-технології. Подібні технології дозволяють також економити ресторану на рекламі – дійсно, потреба в рекламних щитах відпадає, якщо ресторан автоматично детектується мобільним телефоном або КПК, коли його власник проїжджає мимо на автомобілі. В результаті використання IT-інновацій в ЗРГ: підвищується якість сервісу і престиж закладу; забезпечується швидка обробка замовлень і обслуговування відвідувачів; поліпшується узгодженість і контроль за роботою персоналу; ведеься облік руху матеріальних цінностей і руху товарів; скорочуються тимчасові витрати на пошук і аналіз інформації.

Отже, розуміння суті інновацій і механізму інноваційної діяльності у сучасних умовах дає змогу підприємствам ресторанного господарства більш ефективно здійснювати свою діяльність, підвищувати результативність функціонування підприємства, його конкурентоспроможність та бути затребуваними на ринку.