

А.П. Горпинченко, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

НЕОБХІДНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЗОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Останнім часом в умовах постійно зростаючої конкуренції у сфері ресторанного господарства підприємства змушені приймати усі можливі заходи з максимального задоволення потреб споживачів. Нагальною необхідністю є автоматизація підприємств ресторанного бізнесу, що дає можливість знизити витрати, підвищити рівень сервісу та сприяє зручності у роботі і динамічному розвитку в конкурентному середовищі.

На ринку програмного забезпечення для підприємств ресторанного господарства існує ціла низка спеціалізованих програм: «Парус-Ресторан» (Україна), «ТРАКО» (HRS, Росія), варіанти системи «Експерт» (АВЕРС технолоджи, Росія), «MICROS 9700» (MICROS), «Рестораторь», «РСТЪ:Магнатъ» (РСТЪ:, Росія), «R-KEEPER v.7» (UCS, Росія), «POS-Интеллект» (ITV, Росія), «Система Ресторан» (ГК «Система», (компанія «Система Диез»), Україна), «1С-Парус:Общепит, ред.8, ПРОФ», «1С- Парус:Общепит, редакція 6. ПРОФ» («1С-Парус», Росія), «ИНИНГ-ХЛЕБОСОЛ для предприятий, комбинатов и цехов питания» (компанія ИНИНГ БИЗНЕС СОФТ, Росія), КИС «Intellect Style» («ИСТ КОНСЕПТ», Росія), «TradeCafe 5.0. Кафе» (ТОВ «ТСофт», Україна), «Магия» для ресторанов» (компанія «Мэджик Софт», Росія), Proflex Ресторан (Україна), Smart Touch (Україна), IT-Safe (Україна), Корс-Софт (Україна), Ростбиф. Ощепит (Росія).

Усі вищенаведені програми допомагають:

- скоротити час обслуговування клієнтів;
- спростити та прискорити роботу офіціантів;
- запобігти появленню помилок в обслуговуванні та розрахунках;
- спростити (вдосконалити) роботу кухні;
- спростити (систематизувати) роботу адміністратора;
- вести точний облік грошових коштів;
- одержувати звітність про роботу офіціантів, товари, зміни, страви і т.п.);
- ведення спрощеного складського обліку.

Найбільш поширеними в Україні є програми «R-KEEPER» та «Парус», проте використання цих програм є досить коштовним. Вартість повного пакету, що включає все необхідне обладнання та системне забезпечення складає приблизно 150 тис. грн., з яких половина – це вартість самого програмного забезпечення, а інша частина – вартість техніки.

Для повноцінного використання автоматизованих програм необхідне відповідне обладнання: POS-термінали, комп'ютери, касові апарати, принтери, пречек-станції, зчитувачі магнітних карток, дисплеї, які об'єднуються за допомогою локальної мережі або Інтернету із центральним сервером.

Робота підприємства ресторанного господарства, що використовує автоматизовані інформаційні системи виглядає наступним чином:

- шеф-кухар вносить у систему технологічні та калькуляційні карти;
- оператор вводить у систему накладні з поставок та ставить на баланс продукти на склад;
- коли клієнт робить замовлення, офіціант чи бармен вводить замовлення до системи за допомогою POS-терміналу, який знаходиться у залі чи у барі відповідно;
- завдання на виготовлення страв автоматично друкується на принтерах, розташованих на місцях виробництва;
- коли клієнт просить його розрахувати, офіціант швидко виводить на друк автоматично складений чек;
- отримані за чеком гроші офіціант здає касиру і закриває замовлення у системі (стіл).

Після закриття замовлення система списує продукти зі складів за даними з калькуляційних карт. Всі системи мають можливість створення різноманітних аналітичних звітів роботи закладу ресторанного господарства.

Отже, галузь ресторанного бізнесу в Україні динамічно та активно розвивається та ставить відповідні вимоги до інформаційних технологій і засобів управління. Відповідно до цього на підприємствах ресторанного господарства впроваджуються автоматизовані інформаційні системи, що дозволяють не тільки спростити облік незалежно від розміру підприємства, але й досягти високого рівня прибутків та сервісу.