

Список литературы:

1. Афоничкин, А. И. Управленческие решения в экономических системах [Текст]: учебник для вузов / А. И. Афоничкин. – СПб.: Питер, 2009. – 480 с.
2. Диагностика финансового кризиса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mbm.allmedia.ru/calcs-crysys/diagnos.asp>.
3. Лукичёва, Л. И. Управленческие решения [Текст]: учебник для студ. вузов. – 4-е изд. / под ред. Ю. П. Анискина. – М.: Омега-Л, 2009. – 383 с.
4. «Экспресс-Проверка» – это информация о контрагенте [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://proverka.gardoc.ru>.

Захаркина Наталья Владимировна

к.э.н., доцент кафедры менеджмента

ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»

e-mail: natashazaharkina@mail.ru

УДК 338.46:642:004

Л. В. Зимина

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Стремительное внедрение информационных технологий во все сферы жизнедеятельности современного общества наложило свой отпечаток и на работу предприятий общественного питания. Особенности автоматизации процессов в данной области, ИТ-инновации ресторанного бизнеса, прежде всего, связаны с использованием специализированных программных продуктов и технические средств, внедрением комплекса web- и телекоммуникационных решений для взаимодействия с клиентами.

Ключевые слова: автоматизированные информационные системы, информационные технологии в профессиональной деятельности, ИТ-инновации ресторанного бизнеса.

Информационные компьютерные технологии, разработанные специально для предприятий общественного питания, позволяют значительно упростить, оптимизировать и ускорить целый ряд рутинных, специфических для этого бизнеса операций. Современные рестораны, бары, кафе, клубы являются популярными составляющими досуга в современных городах. В силу сложности специфики наполнения и содержания организация подобного процесса требует соблюдения различных санитарных и технологических норм, учета поступления продуктов питания, формирования стоимости блюд и полуфабрикатов, процедур списания продуктов «под ноль» и т.д. Таким образом, требование автоматизации всех этих процессов вытекает, прежде всего, из необходимости

учёта достаточно большого количества деталей.

В свою очередь, увеличение на рынке общественного питания доли сетевых форматов приводит к усложнению организационных структур и функций управления. Соответственно, возникает потребность в сложных информационных системах, требующих учета специфики сферы общественного питания. Например, продукция общепита, в отличие от промышленных предприятий, в большинстве случаев с производства поступает непосредственно на реализацию, минуя такое звено, как склад. Одновременно с этим документальное сопровождение движения сырья и готовой продукции требует затрат времени и трудовых ресурсов. Следовательно, необходимо максимально сократить время движения информации, что требует увеличения скорости ее передачи между операциями.

Применение информационных технологий позволяет повысить эффективность предприятия за счет сокращения времени обслуживания, повышения скорости ответной реакции склада на потребности в сырье производства. В результате - увеличение оборачиваемости мест торгового зала и высокое качество обслуживания.

В настоящее время существуют следующие тенденции в процессе внедрения информационных компьютерных технологий в сферу общественного питания. Во-первых, это огромный рынок программных продуктов, позволяющих автоматизировать данную деятельность. Рассмотрим некоторые из них.

«Кафе-8» - это многофункциональное программное обеспечение, используемое для ведения бухгалтерского и производственного учета в ресторанах, барах, кафе и других предприятиях общественного питания. Особенностью всей линейки программ «Кафе» является их совместимость с программой 1С, т.к. они построены на базе ее конфигураций. Это является неоспоримым достоинством, т.к. большинству бухгалтеров знакома и понятна программная среда 1С, что делает Кафе-8 достаточно привлекательным.

Интерфейс программы разработан по принципу «Все – под рукой», программой удобно пользоваться, а ее освоение занимает у пользователя не более 5-10 минут.

К основным функциональным возможностям программы «Кафе-8» можно отнести следующие:

- автоматическое заполнение калькуляционных карт блюд;
- выпуск продукции на основании заданных калькуляций;
- автоматическое заполнение документов на реализацию готовой продукции;
- автоматическое списание материалов по выпущенной продукции;
- автоматический учет уварки компонентов и т.д.

Кроме этого, в программе имеется возможность печати меню и заборного листа, реестров выпуска продукции, расхода сырья.

Программа «Кафе-8» рассчитана и подходит для любого предприятия общественного питания, а для самых продвинутых и современных кафе предусмотрена возможность использования электронного меню.

Калькуляция: Калькуляция 0000000001 от 25.11.2008 5:55:34

Действия: [Иконки] Перейти: ?

Номер: 0000000001 от: 25.11.2008 5:55:34 Организация: Белая акация

Продукция: Котлеты летние Номер по сборнику: БМ-122

Тип блюда: Вторые блюда Вес блюда (кг.): 0,140

Стоимость компонентов: Кол-во порций: 10

Компоненты Калькуляционная карточка Расчет стоимости Выход готового продукта

Белая акация 05.06.2010

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 0000000001 от 25.11.2008

Наименование блюда: Котлеты летние Номер по сборнику рецептов: БМ-122

Порядковый номер калькуляции и дата утверждения	№	Норма на 10 порц.	Цена за ед.	Сумма
1. Лук репчатый (кг)		5	0,5	2,5
2. Фарш (кг)		1	80	80
3. Хлеб белый (кг)		0,5	12	6
Выход в готовом виде на одну порцию (гр.)			140	
Выход в готовом виде на 10 порций (кг.)			1,4	
Стоимость сырья на одну порцию			8,85	
Общая стоимость сырья на 10 порций			88,5	
Потери в весе на одну порцию (%)			20	
Потери в весе на 10 порций (кг.)			0,35	

Заведующий производством _____

Калькуляцию составил _____

OK Записать Печать Закрыть

Рисунок 1 – Рабочая среда программы «Кафе-8»

«Мини кулинария» - это компьютерная программа учёта производства продуктов питания, полуфабрикатов и т.д. Она рассчитана для кондитерских цехов, кулинарий, ресторанов, столовых, кафе.

Основные возможности:

- учет производства продуктов питания;
- для кафе, столовых, кулинарий, кондитерских, баров, ресторанов и т.д.;
- ведение калькуляционных карточек (рецептов);
- составление нарядов-заказов на производство;
- автоматический расчет общего количества сырья;
- печать наряда-заказа в 3 видах (полный, по сырью, по изделиям);
- до 50 компонентов изделий (сырья);
- до 50 наименований готовой продукции (изделий);
- до 25 компонентов на одно изделие;
- количество нарядов-заказов не ограничено.

«Ростбиф. Общепит» - программа для общественного питания, автономна, проста в освоении, много умеет, нетребовательна к ресурсам, имеет малую цену.

Являясь автономной, простой в освоении, недорогой и нетребовательной к ресурсам, «Ростбиф. Общепит» - это одна из немногих программ для общепита, помогающих сделать простым сложный складской учет на базе калькуляций и правильно считающих средневзвешенную цену за ряд периодов. Поэтому она является одним из оптимальных вариантов учета в общепите для кафе и небольших ресторанов.

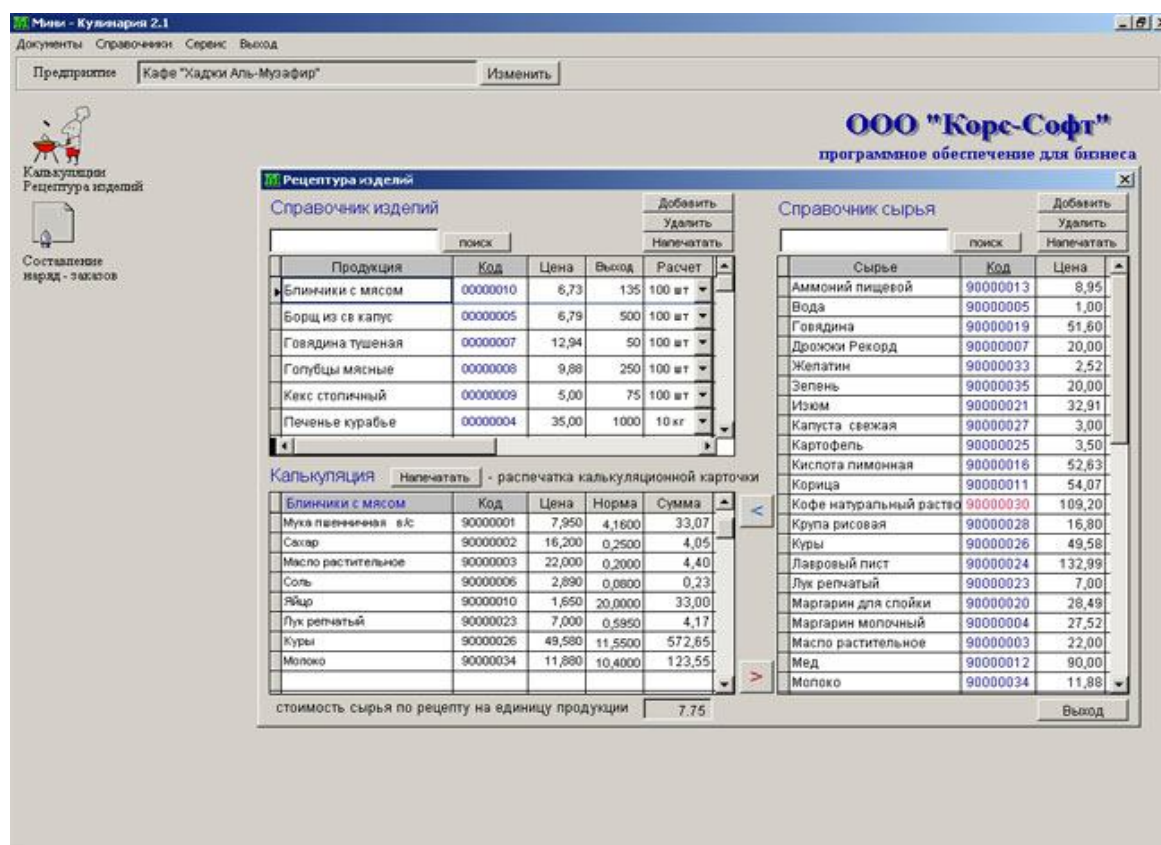


Рисунок 2 – Интерфейс программы «Мини-кулинария»

Помимо особенностей программного обеспечения, в сфере общественного питания используются специализированные технические средства.

TouchScreen мониторы. Использование специальных экранов с чувствительной к касанию поверхностью значительно повышает удобство и быстроту работы персонала. Официант просто касается пальцем нужного места экрана, где изображен столик, и система сразу открывает заказ на этом столике. Технология «TouchScreen» позволяет работать без клавиатуры и мыши – все это заменяет сам экран монитора.

Мобильный официант. Оборудование фирмы ORDEMAN - ручной терминал официанта - позволяет вообще отказаться записи заказов в блокнот. Официант непосредственно у столика принимает заказ, и заказ тут же отправляется на кухню или в бар. Отпадает необходимость не только в блокноте официанта, но и в станции для приема заказов.

Управляющий заведением оперативно вносит коррективы в работу заведения через модуль «Менеджер торгового зала», на лету меняя направления печати, вводя дополнительные скидки или наценки, меняя полномочия персонала при необходимости. Оперативный контроль за работой заведения в реальном времени прямо из кабинета позволяет осуществлять модуль «мониторинг». Часто в теплое время года рядом с самым заведением создаются временные летние площадки - павильоны под открытым небом. Можно перенести одно рабочее место на летнюю площадку, а можно использовать модуль «Мобильный офи-

циант» - и нет необходимости протягивать провода, перетаскивать и убирать на ночь дорогостоящее оборудование.

Наиболее креативными считаются предприятия общепита, использующие и другие IT-технологии. В последнее время многие туристы и жители городов отдадут предпочтение ресторану, бару или кафе, в котором есть бесплатный Wi-Fi: в ожидании заказа можно проверить почту, пообщаться с друзьями, почитать новости или поработать.

Многие известные рестораны привлекают посетителей теплан-шоу, когда на глазах у клиентов теплан-повар создает какое-нибудь фирменное блюдо. Но как бы ни было увлекательным представление, кухонные запахи и вид использованной посуды нравится далеко не всем. Научно-технический прогресс предложил и теплан-инновации ресторанного бизнеса: рядом с рабочим местом повара на кухне устанавливают камеры, а по монитору на столике за его действиями наблюдают лишь те посетители, кому это интересно.

Электронные меню. iPads стали революционной инновацией в ресторанном бизнесе, заменив собой старинные привычные гроссбухи-меню. Причем, выиграли от нововведения и рестораторы, и посетители: интерактивное электронное меню стало каналом связи между ними и позволило администрации быстро редактировать меню и вносить в него новые блюда. Для клиентов посещение ресторана можно сравнить с игрой, позволяющей:

- подобрать из карты вин заведения вино по цене, году, региону, букету, а затем к нему - блюдо из местного меню;
- подсчитать калорийность тех или иных блюд;
- при выборе блюд, сразу же видеть окончательный чек заказа;
- в ожидании заказа поиграть в игры, почитать новости, побродить по Интернету.

Для опытных рестораторов существует специальная программа IikoChain, благодаря которой есть возможность управлять ресторанной сетью в реальном времени, контролировать показатели расходов, цены. Возможно даже в режиме online отслеживать, какие блюда подавались официантом конкретному посетителю. Благодаря использованию этой программы, можно выделить лидеров и аутсайдеров среди филиалов, поощрить передовиков и выяснить, что мешает отстающим поддерживать должный уровень сервиса и обслуживания. Скорость введения новшеств также возрастает в разы, так как распоряжения сразу попадают во все филиалы. Также всегда есть возможность оставаться в курсе всей финансовой и складской информации. Что дает возможность принимать оперативные решения по управлению ресторанной сетью. Главная цель этой программы – ежедневный, детальный контроль за всеми направлениями деятельности, что является существенным конкурентным преимуществом, позволяющим оперативно реагировать на все изменения.

Применение информационных технологий в маркетинговой деятельности предприятий общественного питания, также имеет специфику, заключающуюся в предоставлении услуги конечному потребителю: использование глобальной сети Интернет для оказания услуг по бронированию столов, проведения PR-

кампаний, управления программами лояльности и дисконтными программами, автоматизации инструментов стимулирования сбыта и продвижения.

В управлении логистикой предприятий питания особенность использования информационных технологий заключается в возможности мониторинга в реальном времени состояния запасов и возможности оперативного размещения заказов на поставку сырья. Применение информационных технологий в управлении запасами позволяет сократить затраты на закупку и хранение сырья, что приводит к снижению уровня издержек.

Одной из основных ИТ-инноваций для ресторанного бизнеса является внедрение комплекса web- и телекоммуникационных решений для взаимодействий с клиентами. На многих предприятиях появляются услуги доставки на дом заказов, сделанных по телефону и интернету.

Всемирная глобальная сеть представлена огромным количеством ресторанных путеводителей по городам, странам и ресторанным компаниям. Наличие реально функционирующего Web-сайта конкретного ресторана в интернете является мощным средством создания положительного имиджа компании, автоматически расширяет число его клиентов. Кроме обычных услуг по поиску ресторана и выяснению меню, посетители сайта смогут получить в on-line режиме специальные купоны, дающие скидки во всех ресторанах сети. Цель - найти новые каналы обслуживания своих клиентов.

К сожалению, отечественные рестораторы достаточно скептически относятся к интернет-бизнесу, и лишь мизерная доля из них «достаточно продвинута», чтобы осознавать, насколько эффективна и гибка информация в интернете. Индустрия общественного питания и досуга - одна из наиболее динамично развивающихся областей бизнеса. Использование современных автоматизированных информационных систем и ИТ-инноваций является одним из важнейших механизмов повышения креативности, конкурентоспособности и рентабельности предприятий питания.

Список литературы:

1. Гройлов, А. С. Информационные технологии в сфере общественного питания [Текст] / А. С. Гройлов [и др.] // Молодой ученый. – 2011. – №3. Т.1. – С. 100-102.
2. Ресторанный софт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rembatspb.ru/yupiter.php>
3. БЭСТ-5. Питание [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ekb.tiu.ru/p1311270-programma-best-pitanie.html>
4. Кафе-8 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bizguru.ru/node/890>
5. МиниКулинария [Электронный ресурс]. – / Режим доступа: <http://www.kors-soft.net/freeware.php?id=9>
6. Ростбиф. Общепит [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ros.nodred.com/index.htm>
7. Вестник индустрии питания. Программа «IikoChain» [Электронный ре-

сурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/vestnik/section164/10199.html>

8. ИКТ в ресторанном бизнесе – насущная потребность или опережение времени? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.cnews.ru/reviews/free/trade2008/articles/restaurant_3.shtml

9. Федеральный медиа-ресурс, посвященный рынку современных информационных технологий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.comprice.ru/articles/detail.php?ID=40452>

10. Школа шеф-поваров. Информационные технологии в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chef-school.ru/grand-chefs/330-2011-10-12-10-16-16>

Зими́на Ла́риса Влади́мировна

*к.э.н., ст. преподаватель кафедры математики, информатики
и информационных технологий*

*ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли»
e-mail: zimalar@mail.ru*

УДК 005.511(083.92):004

А.А. Музалевская

ИНФОРМАЦИОННОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ В ПРОЦЕССЕ ПОДГОТОВКИ БИЗНЕС-ПЛАНА

В статье рассматривается роль информационного моделирования экономических объектов в процессе принятия управленческого решения. Особое внимание уделено автоматизации подготовки проекта бизнес-плана в различных программных средах.

Ключевые слова: модель, информационные моделирование, бизнес-планирование, программные продукты.

На сегодняшний день в большинстве стран мира завершается формирование информационного общества, что обуславливает совершенствования управленческой деятельности на основе внедрения прогрессивных методов современной информационной технологии управления (ИТУ), основанной на широком применении персональных компьютеров, телекоммуникаций и новейших программных средств. Моделирование, реализованное с помощью персонального компьютера, позволяет произвести более полное и точное исследование за счет сокращения времени обработки данных, чему способствует не только увеличение скорости вычислений, но и использование готовых программных средств. Компьютеры и информационная революция резко меняют образ мыш-