

Кожухівська Р.Б.

к.е.н., доцент

*кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини*

ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННИХ ГОСПОДАРСТВ

Нині автоматизація виробництва набуває все більшого поширення на підприємствах ресторанного господарства. Інформаційні технології роблять процес організації і управління підприємством ефективніше і легше.

Інформаційні технології відіграють неабияке значення у досягненні запланованих результатів та реалізації стратегічних цілей й завдань поточної та майбутньої діяльності. Законом України «Про національну програму інформатизації» інформаційну технологію визначено як цілеспрямовану організовану сукупність інформаційних процесів з використанням засобів обчислювальної техніки, що забезпечують високу швидкість обробки даних, швидкий пошук інформації, розосередження даних, доступ до джерел інформації незалежно від місця їх розташування [1]. Будь-яка автоматизована інформаційна система – це сукупність інформації, методів, програмно-технічних засобів і спеціалістів, які слугують для обробки даних та прийняття управлінських рішень [2, с. 10].

Таким чином, функціонування автоматизованої інформаційної системи повинне бути спрямоване на підготовку інформації щодо основаних техніко-економічних показників роботи підприємств задля оперативного впливу на результати їх діяльності. Своєчасна, точна, оперативна інформація, отримувана із інформаційних систем, є однією із передумов підвищення ефективності управління підприємством.

Сучасний ринок інформаційних ресурсів пропонує здійснювати автоматизацію діяльності підприємств ресторанного господарства із

застосуванням численних програмних продуктів, які відрізняються як рівнем автоматизації, так і вартістю впровадження. Менеджери різних рівнів повинні не тільки бути добре обізнаними із організацією виробничо-торгівельній діяльності, ефективно управляти економічними процесами й володіти методами внутрішньогосподарського контролю, але й знати порядок функціонування сучасних інформаційних технологій задля повноцінного використання їх можливостей.

Специфічною ознакою підприємств ресторанного бізнесу є гармонійне поєднання виробничої (виготовлення страв власного виробництва) та торговельної (продаж купованих товарів і продукції) діяльності, а також надання супутніх послуг з обслуговування відвідувачів. Важливо, щоб автоматизована система враховувала зазначенні чинники, що свідчитиме про її ефективність та обґрунтованість застосування.

Автоматизація у ресторанному господарстві повинна вирішувати три взаємопов'язаних комплекси завдань: закупівля сировини; виготовлення продукції власного виробництва; продаж продукції (товарів).

Саме тому, комп'ютеризуючи основні господарські процеси необхідно:

1) на етапі закупівлі проводити аналіз наявності товарних запасів й динаміки їх продаж з метою оперативного управління сировинною базою, а також здійснювати обґрунтоване планування наступних придбань;

2) на етапі виготовлення продукції власного виробництва використовувати масиви нормативно-довідкової інформації стосовно калькулювання продукції власного виробництва, планувати й обліковувати випуск продукції, здійснювати списання запасів на виробничі потреби;

3) на етапі реалізації продукції власного виробництва й купівельних товарів управляти збутовим процесом, проводити контроль за ходом виконання замовлень, контролювати оплату за ними, підтримувати гнучку систему знижок, а також надавати можливості змін цін на товарні запаси впродовж дня та здійснювати операції відмови за замовленнями.

Зазначимо, що запровадження комплексної автоматизації управління діяльністю підприємств ресторанного господарства має ряд переваг, зокрема:

- бек-офіс за наслідками здійснення аналізу товарних запасів дозволяє мінімізувати товарні втрати, пришвидшити рух активів, а також виявляти відхилення фактично понесених витрат від встановлених нормативів;

- фронт-офіс забезпечує мінімізацію зловживань матеріально-відповідальними особами;

- можливість в оперативному порядку формувати зовнішню, внутрішню й специфічну звітність, за даними якої проводити комплексний аналіз діяльності закладу.

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

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

Отже, застосування інформаційних технологій у діяльності ресторанного господарства нині є потребою і необхідністю, оскільки вона набагато спрощує процес роботи і допомагає звести до мінімуму збитки і зайві витрати. В результаті автоматизації підвищується якість сервісу і престиж закладу, забезпечується швидка обробка замовлень і обслуговування відвідувачів, покращується узгодженість і контроль за роботою персоналу, ведеться облік

руху матеріальних цінностей і руху товарів, скорочуються тимчасові витрати на пошук і аналіз інформації.

Список використаних джерел:

1. Закон України «Про національну програму інформатизації»:
[Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/>

2. Скопень, М.М. Комп'ютерні інформаційні технології в туризмі:
[навч. посіб.] / М.М.Скопень – К. : КОНДОР, 2005. – 302 с.