

*Скорін Юрій Іванович,
Щербаков Олександр Всеволодович,
Токарев Михайло Ігорович*

*Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
(м. Харків)*

***МОДУЛЬ АВТОМАТИЗАЦІЇ ПРОГРАМНО-АПАРАТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
ПІДПРИЄМСТВА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ "VITAL PARK"***

Ресторанний бізнес – це є одна з галузей індустрії гостинності, що бурхливо розвивається в світі і Україні зокрема. Люди приходять до ресторану не тільки скуштувати вишукані страви, а й відпочити, отримати естетичне задоволення і просто поспілкуватися один з одним.

Досягнення успіху у розвитку будь-якого бізнесу, у тому числі і ресторанного, залежить від безлічі факторів, одним з яких є використання інформаційних технологій.

Сучасний ресторан кафе, клуб, бар або готель - це, перш за все, красивий і комфортний спосіб проведення часу, один з основних елементів дозвілля.

Організація подібного процесу вкрай складна за своїм змістом та наповненням і вимагає:

- дотримання санітарних і технологічних норм;
- контроль за стилем і культурою поведінки обслуговуючого персоналу;
- за обліковим процесом;
- аналіз транзакцій;
- облік надходження продуктів;
- формування вартості страв і напівфабрикатів;
- процедури списання продуктів.

Вимога автоматизації всіх цих процесів впливає, перш за все, з необхідності врахування великої кількості деталей; неможливості наочного контролю керівниками кожного технологічного процесу за умов диверсифікації та відокремленості технологічних процесів; необхідності швидкого прийняття рішень і високої мобільності людських кадрів. [1].

Автоматизація технологічного процесу передбачає:

- покращення ефективності виробничого процесу;
- високий рівень безпеки;
- страхування достовірності інформації (даних);
- збереження даних про хід технологічного процесу і аварійні ситуації.

З розвитком інформаційних та комп'ютерних технологій існує великий вибір спеціалізованих апаратних і програмних методів для автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства, що передбачає швидке та якісне обслуговування гостей, ефективно ведення ресторанного бізнесу тощо.

У зв'язку з стрімким розвитком ресторанного господарства, з підвищенням конкуренції, інтерес до автоматизації управління зростає з кожним днем.

Автоматизація закладу ресторанного господарства дає можливість оптимізувати документообіг, забезпечити порядок на складі.

Вся інформація зберігається в єдиній електронній базі, використовувати яку просто і зручно.

Автоматизація закладу ресторанного господарства є необхідною для того, щоб мати можливість конкурувати з іншими ресторанами і зробити свій заклад найкращим.

На сьогоднішній день система автоматизації ресторану – це професійна система управління рестораном, багатofункціональна і легко модернізована.

Метою автоматизації є покращення ефективності управління рестораном, удосконалювання обслуговування. Значну частку успіху створює швидка робота персоналу та відмінний сервіс.

Отож, метою автоматизації ресторанного бізнесу є:

- підвищення ефективності управління підприємством харчування;
- прискорення швидкості і якості обслуговування гостей;
- мінімізація зловживань персоналу.

Плюси автоматизованого ресторану:

- висока якість сервісу і швидкість обслуговування гостей;
- відсутність помилок при оформленні замовлень;
- оброблення і передача заказу у автоматичному режимі;
- абсолютний контроль всіх процесів (з моменту прийому замовлення до його реалізації);
- можливість безупинно стежити за фінансовими результатами роботи ресторану.

Спеціалізований комплекс програмного забезпечення і обладнання для автоматизації ресторанів збільшує можливості керування ресторанним бізнесом.

За допомогою системи автоматизації ресторану з'являється перспектива, щоб:

- забезпечити зручне управління;
- автоматизувати роботу з гостями;
- вести облік бронювання столиків постійними клієнтами;
- вести постійний моніторинг роботи всіх галузей закладу;

- аналізувати і прогнозувати результати діяльності ресторану.

Адже слідкувати за роботою обслуговуючого персоналу та за кожним замовленням достатньо важко.

Вдалий заклад ресторанного господарства – це механізм, який пропонує своїм гостям високий рівень обслуговування і злагоджену роботу персоналу.

На даний момент існує два типи систем автоматизації ресторану: автономні і хмарні. Кожен з них має свої мінуси - автономні системи не захищають від обману власника співробітниками, а хмарні залежать від наявності доступу до інтернету і не дають великий гнучкості в роботі [2–3]. Є і гібридний варіант системи автоматизації - так працює, наприклад, Jowi.

Локальний модуль встановлюється в ресторані, а потім дані синхронізуються і завантажуються на віддалені сервери.

Системи автоматизації ресторанного бізнесу в майбутньому стануть ще більш функціональними, а число використовують їх закладів очевидним чином буде рости.

У них буде реалізована і функціональність для вирішення пов'язаних задач - наприклад, бронювання столиків і збір відгуків відвідувачів.

Крім того, з'являться і рішення по автоматизації та впровадження додаткового контролю нових аспектів функціонування ресторану, наприклад, швидкості реагування на натискання кнопки виклику офіціанта.

Отже, тільки при формуванні досить вдало розробленої концепції і послідовного комплексного впровадження всіх складових ресторанного бізнесу, однією з яких є інформаційні технології, гарантований успіх у розвитку діяльності підприємств ресторанного господарства [1–4].

Література:

1. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rusnauka.com/3_-ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.htm
2. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://habr.com/ru/company-/jowi/blog/366649/>.
3. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : – http://chvku.at.ua/foto/2019-2020/dist/inform/16.03_kb-_919_2.pdf.
4. Vital Park [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://vallettakoblevo.com/-oteli/otel-vitalpark>.