

В настоящее время создание и эксплуатация систем автоматизации на металлургических предприятиях перестали быть функциями только специалистов по автоматическому и автоматизированному управлению. Они требуют различных форм участия практически всех групп технического персонала предприятия. Следовательно, современный специалист-технолог должен обладать достаточно широкими знаниями в этой области.

Литература.

1. Проектирование систем автоматизации технологических процессов: Справочное пособие / А.С. Клюев, Б.В. Глазов, А.Х. Дубровский, А.А. Клюев; Под ред. А.С. Клюева. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Энергоатомиздат, 1990. – 464 с.: ил.
2. Справочник инженера по АСУТП: Проектирование и разработка. Учебно-практическое пособие. – М.: Инфра-Инженерия, 2008. – 928 с.: 12 ил.
3. Егоров С.В., Мирахмедов Д.А. Моделирование и оптимизация в АСУТП. М. 1988. – 356с.: ил
4. Громов В.С., Тимофеев В.Н. Системы противоаварийной защиты в АСУТП. Мир компьютерной автоматизации, №3, 2003. – 603 с.

АВТОМАТИЗАЦИЯ РЕСТОРАНА

В.Ю. Юрченко, студент группы 17В30

научный руководитель: Разумников С.В.

*Юргинский технологический институт (филиал) Национального исследовательского
Томского политехнического университета
652055, Кемеровская обл., г. Юрга, ул. Ленинградская, 26*

Общество во время перехода к рыночной экономике испытывает системные преобразования во многих сферах своей жизнедеятельности. Рыночные реформы требуют переосмысления многих казавшихся ранее незыблемыми воззрений. К проблемам экономического характера следует отнести вопросы развития и поддержки малого бизнеса. Одной из сфер малого бизнеса является ресторанный бизнес. Посещение предприятий общественного питания стало неотъемлемым элементом в жизни современного человека, что привело к повсеместному появлению подобных заведений.

Ресторанный бизнес – это сфера предпринимательской деятельности, которая связана с организацией и управлением рестораном или другим предприятием общественного питания и направлена на удовлетворение имеющихся потребностей людей во вкусной, разнообразной и здоровой пище, а также на получение прибыли.

Сегодня в России ресторанный бизнес стремительно развивается и людям, управляющим ресторанным бизнесом, ежедневно приходится сталкиваться с множеством проблем организационного и финансового характера, которые приходится решать методом проб и ошибок, приобретая постоянно практический опыт. Грамотно и эффективно организовывать ресторанный бизнес – это тонкое искусство, в котором уже недостаточно полагаться только на опыт, здравый смысл и интуицию.

В предприятиях общественного питания постоянно идут множество процессов и что бы облегчить их слежение данных процессов, необходимо автоматизировать бухгалтерский и оперативный учет в организациях общественного питания.

Сложность процессов учета продуктов в общественном питании, контроля за их движением, определения себестоимости блюд, планирования закупок продуктов диктуют необходимость автоматизации бухгалтерского и оперативного учета в организациях общественного питания.

Информационная система автоматизации ресторана – это совокупность взаимосвязанных программных средств, которые обеспечивают автоматизацию всех функций по управлению рестораном.

Информационная система автоматизации ресторана представляет собой систему массового обслуживания, предназначенную для обработки заявок от клиентов. Как правило классическая информационная система предполагает наличие на рабочих местах пользователей персональных компьютеров с клавиатурой и мышью. В ресторанах быстрого питания обычно используются моноблоки с сенсорным экраном [3].

При использовании информационной системы для автоматизации ресторана: сокращается время официанта на обслуживание заказа; информация о заказе вводится через специальный терминал и автоматически поступает на кухню; на мониторе отображаются столики, обслуживаемые официантом в данный момент, среди них показываются ожидающие столики; вероятность ошибки при оформлении заказа сводится к минимуму, так как все заказы документируются, а расчеты осуществляет сама система. Все эти факторы значительно повышают качество обслуживания и контроль за качеством технологии производства.

Основные задачи автоматизации ресторана следующие:

- снижение издержек и повышение прибыльности предприятия;
- повышения качества обслуживания клиентов;
- оптимизация и контроль деятельности предприятия;
- отслеживание популярности блюд и напитков;
- учет изменений запросов клиентов;
- система скидок для постоянных клиентов;
- надежность данных, путем резервирования базы данных.

Автоматизированная система предприятий общественного питания должна позволять:

- вести учет розничных и оптовых продаж продуктов и блюд;
- вести учет внутренних перемещений;
- планировать изготовление блюд;
- формировать и печатать документы, характерные для предприятий общественного питания, типовые формы и документы строгой отчетности;
- производить списание и расчет себестоимости блюд и пищевой продукции.

Все данные возможности должны сочетаться с автоматическим формированием всей необходимой бухгалтерской отчетности и ведением бухгалтерского учета. В зависимости от величины организации общественного питания, степени наполняемости залов и потребностей управления выбирается система автоматизации производительности учета. Это может быть система автоматизации учета всего производственного процесса, интегрированная в систему бухгалтерского учета предприятия, или же только система автоматизации оперативного учета, включая автоматизацию учета процесса реализации, калькулирования себестоимости блюд и складского учета, или же в самом простом случае – система автоматизации учета только на участке кассы при ведении складского учета и калькулирования себестоимости вручную.

В ресторанах, как правило устанавливается кассовый терминал. В состав данного терминала входит компьютер, принтер, для распечатки предварительных и фискальных чеков, контрольно-кассовый аппарат. Возможно приобретение мобильных блокнотов для официанта. На кухне устанавливается принтер для печати марок. В бухгалтерии устанавливается главный компьютер, с которого контролируется процесс продаж – загрузка столиков, занятость официантов, в оперативном режиме отслеживается выручка.

Через кассовый терминал происходит регистрация всех фактов, связанных с движением блюд: отпуск в зал, возврат на кухню при отказе гостя от блюда, списание возвращенного блюда при невозможности его дальнейшей продажи. При приеме заказа официантов и регистрации его в компьютере автоматически на кухне распечатывается марка с указанием наименования блюда, количества порций и различных модификаторов. Одновременно с выдачей фискального чека происходит регистрация факта продажи блюд, и они попадают в автоматический формируемый дневной марочный отчет, который в дальнейшем копируется на сервер в складскую программу. В бухгалтерии в складской программе происходит регистрация приходных и расходных накладных, документов на внутренние перемещение. Далее на основании марочного счета списываются продукты, израсходованные на приготовление блюд, рассчитывается себестоимость реализованного сырья и товаров. Звеном, связывающим бухгалтерский финансовый учет и оперативный учет, является товарный отчет, который также автоматический формируется в складской программе.

Использование систем автоматизации ресторана позволяют обеспечить грамотное управление рестораном, контроль за оборотом денежных средств и снижение издержек, улучшение качества обслуживания посетителей и контроль за качеством технологии производства, оптимизировать процессы закупок и их хранения, вести учет рабочего времени официантов и уменьшение объема ручного труда.

В настоящее время имеется множество программных продуктов для автоматизации управления предприятием общественного питания. Выбор конкретного продукта зависит от предпочтений заказчика, а также от стоимости программного обеспечения и стоимости его внедрения на предприятии.

Литература.

1. Богатова Н.Б. Современный ресторан. – М.: Издательство: «Ресторанные ведомости», 2012 г. – 118 с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – Мн.: ООО «Новое знание», Москва 2004 г. – 304 с.
3. Рыбников К.В., Ситкин В.П., Химич Н.В. Автоматизация ресторана и кассовая техника. - 2010
4. Скрипкин К.Г. Экономическая эффективность информационных систем. – М.: «ДМКпресс», 2002