

Нестерова Нонна Семеновна

канд. техн. наук, доцент

Угнивенко Владислав Николаевич

студент

НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга

и социально-информационных технологий – ИМСИТ»

г. Краснодар, Краснодарский край

АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ МЕНЮ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация: в статье приведено описание разработанного проекта информационно-системы для предприятий общественного питания. Система отличается нетрадиционным подходом к процессу формирования меню, которое клиент выполняет самостоятельно, пользуясь интерактивным приложением. Процесс сопровождается расчетом стоимости заказа, причем ее можно оперативно скорректировать.

Ключевые слова: клиент, формирование меню, модель, диетическое питание.

В настоящее время в промышленности и сельском хозяйстве многие процессы автоматизированы. Информационные системы активно внедряются как в производственные процессы, так и в процессы принятия управленческих решений [1; 2].

Владельцы предприятий общественного питания, относящихся к малому и среднему бизнесу, тоже стали уделять больше внимания использованию информационных технологий в качестве средства организации стабильной работы, высвобождения скрытых резервов, сокращения потерь.

Известны следующие информационные системы для общепита.

«1С: Делфис-Общепит» – специализированная конфигурация системы «1С: Предприятие 7.7». Система имеет ряд таких преимуществ, как:

– автоматизация мест технолога, заведующего производством;

- ведение списка рецептов;
- учет приготовления полуфабрикатов и блюд;
- ведение списка взаимозаменяемых продуктов;
- обмен данными с кассовыми системами и т. д.

«R-Keeper» – автоматизированная система для предприятий общественного питания:

- исключает ошибки расчетов;
- поддерживает документирование операций на всех уровнях, осуществляет статистические расчеты по продажам;
- имеет надежную систему защиты от несанкционированного доступа.

Автоматизированная система управления «Эксперт» позволяет:

- вести единый справочник блюд и товаров, получая отчетность по всем предприятиям в едином формате;
- осуществлять централизованную систему управления скидками и специальными акциями, вести единый справочник дисконтных карт.

Следует отметить, что, кроме возможности оперативного получения информации для оптимизации управления и ведения хозяйственного учета, повышающих эффективность указанных организаций, большое значение имеет проблема привлечения клиентов и создания для них комфортных условий.

В частности, достаточно сложно получить в обычном кафе диетическое питание для клиентов с отклонениями в состоянии здоровья и нуждающихся в таких блюдах. Поэтому весьма актуально решение вопроса охвата таких клиентов сетью общественного питания на основе использования информационных систем.

Разработанный проект информационной системы для составления меню, в том числе и диетического питания, использует нетрадиционный подход самостоятельного формирования меню клиентом.

Алгоритм функционирования такой системы представлен на рисунке 1.

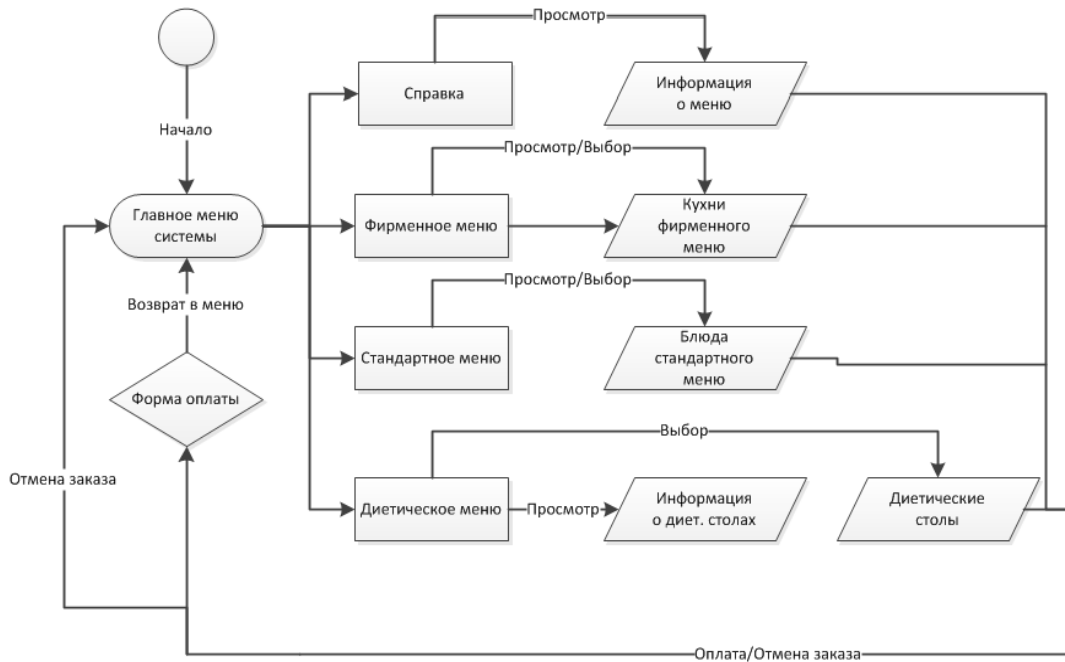


Рис. 1. Алгоритм системы автоматизированного формирования меню

В справке приведена общая характеристика доступных меню.

После ее изучения необходимо выбрать одно из трёх меню (стандартное, фирменное или диетическое) для дальнейшего формирования заказа.

Система позволяет выбирать блюда, не только учитывая диетические аспекты питания, но и собственные пристрастия. Существует возможность выбора определённых блюд в зависимости от вида заболевания, которым страдает клиент, с учетом рекомендаций диетолога. Для этого существует информационное окно, в котором представлены описания всех диетических столов, рекомендуемых при различных заболеваниях, и симптомов, при которых та или иная диета рекомендуется.

Основные диеты обозначаются соответствующими номерами с 1 по 15. Наиболее распространенными диетами являются 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15.

В описании диетического стола приведены сведения: показания, цель назначения, общая характеристика, рекомендации по составлению меню, режим питания.

Фирменное меню включает перечень и состав фирменных блюд с указанием цены.

Аналогичная информация представлена для стандартного меню, куда дополнительно включены блюда некоторых национальных кухонь, пользующихся наибольшим спросом.

Клиент формирует меню не вслепую, а вполне осознанно. В процессе формирования заказа рассчитывается его общая стоимость, которая высвечивается на табло. Если она превышает планируемую заказчиком сумму, заказ можно скорректировать, убрав или заменив какую-либо позицию.

Кроме диетического питания, возможно формирование таким же образом меню из фирменных и стандартных блюд. В качестве примера на рисунке 2 приведена модель одного из этапов процесса формирования меню.

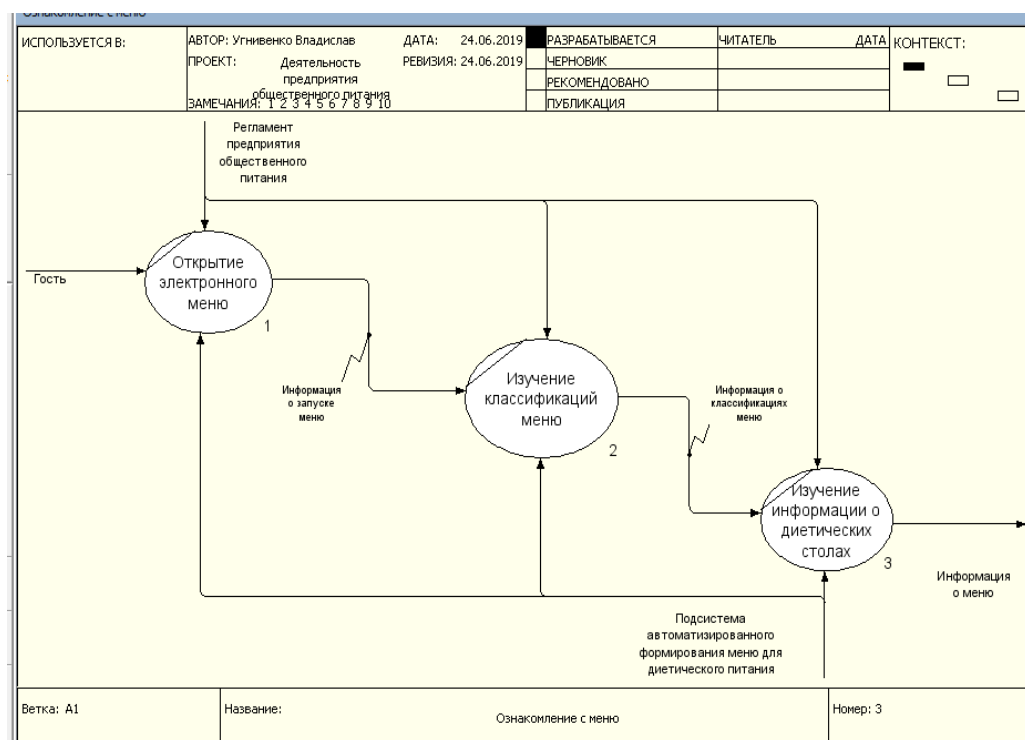


Рис. 2. Ознакомление с меню

В структуре информационной системы содержится база данных с перечнем блюд и их стоимостью. Предусмотрена возможность ее оперативной актуализации.

Для реализации системы необходим сенсорный интерактивный терминал, главное достоинство которого – понятный и простой интерфейс, позволяющий использовать терминал даже тем людям, кто далек от компьютерной техники.

На рисунке 3 показано окно для формирования диетического меню.



Рис. 3. Главное окно формирования диетического меню

Внедрение системы автоматизированного формирования меню, в том числе и для диетического питания, позволяет оптимизировать бизнес-процессы предприятия общественного питания, сократить время ожидания выполнения заказа и повысить пропускную способность предприятия.

Список литературы

1. Нестеров Г.Д. Вероятностная идентификация процесса приемки сырья на заводах АПК / Г.Д. Нестеров, Н.С. Нестерова // АгроЭкоИнфо. – 2018. – №1 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://agroecoinfo.narod.ru/journal/STATYI/2018/1/st_139.doc

2. Нестеров Г.Д. Моделирование многофазной системы массового обслуживания / Г.Д. Нестеров, Н.С. Нестерова // Современные информационные технологии в управлении сложными социально-экономическими системами: коллективная монография. – Краснодар: Новация, 2018.

3. Патент № государственной регистрации 0321801275.

4. Нестеров Г.Д. Определение задач АСУ завода первичного виноделия / Г.Д. Нестеров, Н.С. Нестерова // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2017. –

№130(06) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://
http://ej.kubagro.ru/2017/06/pdf/57.pdf](http://ej.kubagro.ru/2017/06/pdf/57.pdf)